



# 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](http://www.bartscher.com) można znaleźć szczegółowe informacje na temat naszych produktów, pomocne instrukcje obsługi i obszerny materiał zdjęciowy. Nasza zdolność do szybkiej dostawy jest gwarantowana przez nasze bogate stany magazynowe, dzięki czemu możemy szybko spełnić Twoje wymagania.

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

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

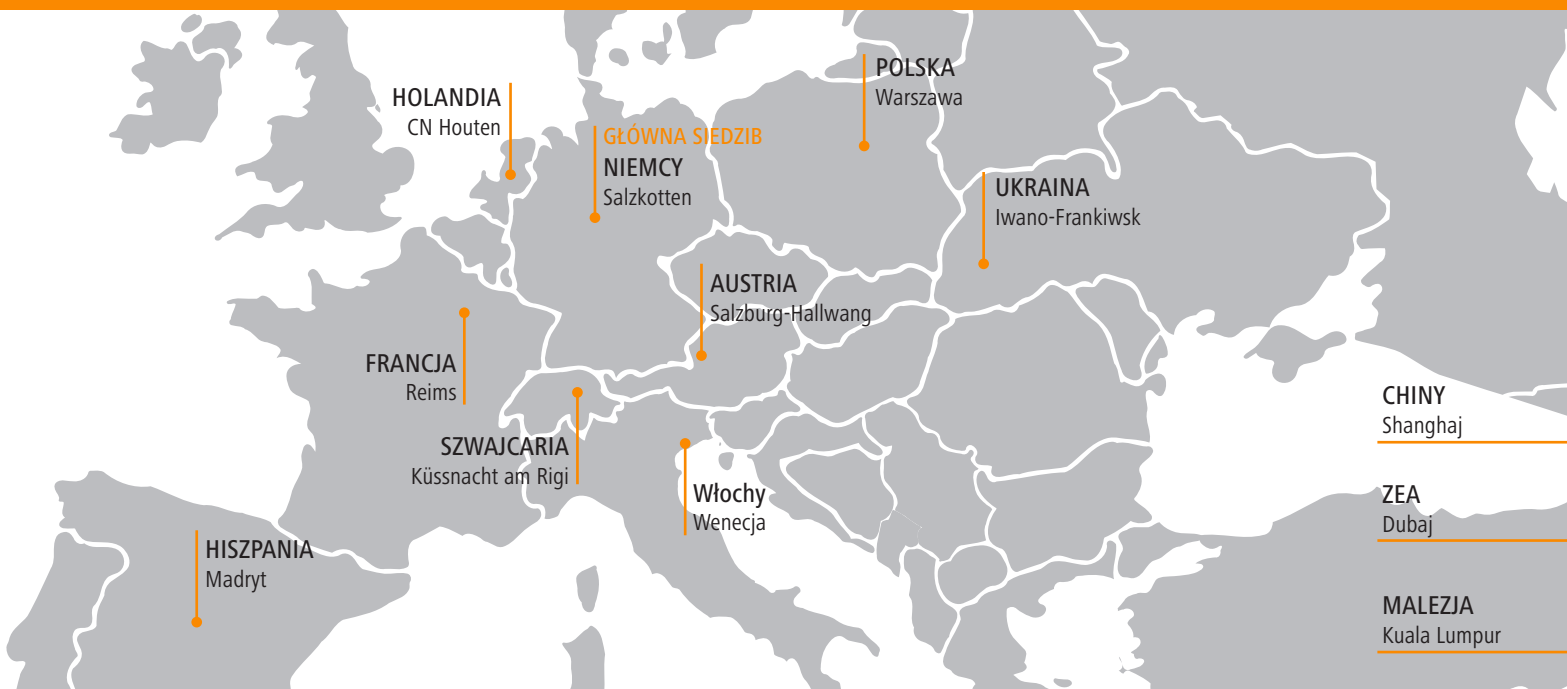
Z poważaniem



Mariusz Balsam

Dyrektor ds. Sprzedaży

## CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE



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





## KALENDARZ TARGÓW 2025

### ODKRYJ PRZYSZŁOŚĆ NASZEJ BRANŻY

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

Zainspiruj się ekscytującymi prezentacjami i nawiąż cenne kontakty.

Z niecierpliwością czekamy na Twoją wizytę.

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

## SZKOLENIA DLA TECHNIKÓW I WYSPECJALIZOWANYCH DEALERÓW

### KOLEJNE KROKI DO SUKCESU!

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

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



### Szkolenie techników

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

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

### Szkolenia produktowe dla wyspecjalizowanych dealerów

Zwiększ swoje doświadczenie w sprzedaży!

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

### Zarejestruj się teraz!

Wystarczy zeskanować kod QR lub kliknąć łącze

[www.bartscher.com/pl/schulungen](http://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](mailto: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

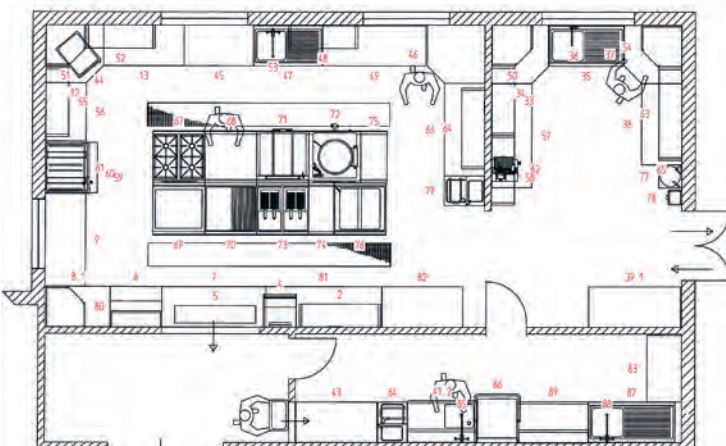
#### NOWOŚĆ: DANE 3D W FORMACIE IFC

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](http://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](mailto:projekt@bartscher.com), a my będziemy do Twojej dyspozycji.

Rzuć nam wyzwanie - czekamy na realizację Twoich projektów!







## BARTSCHER CLOUD

### ODKRYJ CYFROWĄ PEŁNĄ OBSŁUGĘ

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

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

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



## JAKOŚĆ, KTÓRA WYTRZYMUJE PRÓBĘ CZASU - OD 1876 ROKU

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

### Bezpieczeństwo silnej i znanej

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

### Zaufanie do jakości i obsługi

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

### Szeroki wybór produktów

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

### Doskonały stosunek ceny do wydajności

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







## TWOJA OPINIA SIĘ LICZY

### POMÓŻ NAM STAĆ SIĘ JESZCZE LEPSZYMI!

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

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

### Pomóż kształtować przyszłość!

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

### To bardzo proste:

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



LINK:

[www.bartscher.com/pl/IhreMeinung](http://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](http://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](http://www.bartscher.com)



## NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE

### SERIE THERMIK

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

### TECHNIKA GOTOWANIA

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

### PIZZY / MAKARONU

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

### SNACK / IMBISS / EVENT

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

### TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET

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

### TECHNIKA CHŁODZENIA

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

### TECHNIKA ZMYWANIA

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

### NAPOJE / KAWIARNIA / BAR

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

### MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR

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

### TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE

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

### PRZYGOTOWALNIA

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

### AKCESORIA KUCHENNE

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

### WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA

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

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

## SERIE THERMIK

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





## Seria 600



### Seria 600 - Doskonałość kompaktowości

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

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

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

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



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



- ▶ palnik 3,5 kW
- ▶ palnik 6,0 kW



- ▶ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



- ▶ okap do seria 600 dostępny na zamówienie

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



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika






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

- wymiary

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



- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Blacha do pieczenia MF6430

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

**206203**

UVP\* 185,- PLN

#### Ruszt do piekarnika 442x373x26

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

**132648**

UVP\* 208,- PLN



- ▶ Środki czyszczące  
zob. katalog str 435



## Kuchnia gaz. 600, 2PAL



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gaz. 600, 2PAL	2	1 x 3,5 kW 1 x 6 kW	9,5 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	19,5 kg	<b>1317433</b>	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	<b>1317463</b>	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	<b>131723</b>	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	<b>131734</b>	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	<b>131800</b>	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	<b>131850</b>	11 083,- PLN	4015613418209



## Bemar 600, szer. 400, US



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

1  
150 mm  
Tak  
Pojemniki GN  
Przegródki

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 600, szer. 400, US	3 x 1/4 GN	1,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17,6 kg	<b>131760</b>	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	<b>131770</b>	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	<b>131306</b>	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	<b>131413</b>	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	<b>131415</b>	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	<b>131425</b>	12 294,- PLN	4015613433257



### Wyposażenie dodatkowe

#### Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

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

**131308**

UVP\* 356,- PLN

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

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

**131418**

UVP\* 344,- PLN

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

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

**131419**

UVP\* 375,- PLN



## Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj gazu



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

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L	1	1	6,7 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	25 kg	<b>1315113</b>	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	<b>1315213</b>	16 116,- PLN	4015613433271



### Wyposażenie dodatkowe

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

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

**131514**

UVP\* 284,- PLN

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

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

**131515**

UVP\* 375,- PLN



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

## Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.



- Ilość szuflad

1

	Wymiary szuflady	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.	szer. 320 x gł. 480 x wys. 180 mm	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	28 kg	<b>131905</b>	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	<b>131915</b>	3 629,- PLN	4015613548012



## Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

**1317003**

UVP\* 10.402,- PLN

GTIN 4015613309972



- Rodzaj rusztu grillowego
- W zestawie
- Rodzaj gazu



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

#### Kamienie lawowe 7kg

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



**100611**

UVP\* 223,- PLN

## Płyta grillowa 600, B400, gładka








- Materiał powierzchni roboczej
- właściwości



Stal specjalna, chromowana na twardo  
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz



- Rodzaj gazu: Gaz płynny

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Korek zamykający

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



132257

UVP\* 325,- PLN

#### Skrobak uniwersalny

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



529712

UVP\* 61,- PLN

#### Ostrze zapas. do skrobaka

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



529723

UVP\* 13,- PLN



## Podstawa 600, szer.400, 2szf.



• Regulowana wysokość nóg

Tak



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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Listwa do łączenia urządzeń

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

**132060**

UVP\* 155,- PLN



### Seria 650 - Wszelchnonność zdefiniowana na nowo

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

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

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

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



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



▶ frytownica elektryczna z  
podnoszonym do góry elementem  
grzewczym



▶ możliwość tworzenia wielu  
kombinacji dzięki modułowemu  
wykonaniu



▶ okap do seria 650  
dostępny na zamówienie



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





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

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



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

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Blacha do pieczenia seria 650

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

**115805**

UVP\* 715,- PLN

#### Ruszt do piekarnika 650

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

**105804**

UVP\* 450,- PLN



► Środki czyszczące  
zob. katalog str 435

## Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG



- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG	2	1 x 3,85 kW 1 x 5,7 kW	9,2 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	19 kg	<b>1151123</b>	5 733,- PLN	4015613811222
Kuchnia gazowa 650, 4FL, TG	4	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	18,4 kW	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35 kg	<b>1151133</b>	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	<b>115005</b>	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	<b>115007</b>	6 804,- PLN	4015613548944



## Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wielkość pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia

Szkló  
Ø 220 mm  
3 NAC

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400	1	1 x 5 kW	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	24 kg	<b>115090</b>	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	<b>115095</b>	39 724,- PLN	4015613548968





### Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW

115099

UVP\* 25 345,- PLN

GTIN 4015613548975



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



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



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

115245

UVP\* 9 452,- PLN

GTIN 4015613549033



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



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

### Grill 650, szer. 400, US



- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Przyłącze urządzenia



Tak  
3 NAC



► Ilość stref grzewczych: 2

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





## Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO



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



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

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



## Grill lawowy gaz. 650, B400



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



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



► Ilość stref grzewczych: 2

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



## Wyposażenie dodatkowe

### Ruszt V LVG650Snack

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



1151580

UVP\* 1 964,- PLN

### Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP\* 223,- PLN

## Płyta grillowa 650 400E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- właściwości



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



► Pochylona powierzchnia do smażenia ułatwia zbieranie tłuszczu



	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 650 400E-G	Gładki, pochylony	szer. 390 mm gł. 515 mm	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35,4 kg	<b>115308</b>	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	<b>115309</b>	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	<b>115320</b>	13 505,- PLN	4015613861425



## Płyta grillowa 650 400G-G



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



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

	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 650 400G-G	szer. 390 mm gł. 510 mm	6,5 kW	szer. 425 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35,4 kg	<b>1152473</b>	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	<b>1152483</b>	15 128,- PLN	4015613877990



## Wyposażenie dodatkowe

### Korek do odpływu tłuszczu owalny

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



**115107**

UVP\* 639,- PLN

### Skrobak uniwersalny

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



**529712**

UVP\* 61,- PLN

### Ostrze zapas. do skrobaka

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



**529723**

UVP\* 13,- PLN

## Frytownica 650, szer. 400, 10L







• Kran spustowy tłuszczu

Tak



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

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 650, szer. 400, 10L 	1	10 l	1	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	20,1 kg	<b>115204</b>	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	<b>115205</b>	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	<b>1152103</b>	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	<b>1152113</b>	17 777,- PLN	4015613702957



### Wyposażenie dodatkowe

#### Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

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

**158616**

UVP\* 397,- PLN

#### Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

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

**158610**

UVP\* 602,- PLN



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



## Ogrzewacz 600, szer.600

**115115**

UVP\* 6 164,- PLN

GTIN 4015613549095



- Wielkość komory, format GN
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



1/1 GN  
2 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm  
19,2 kg



## Bemar 650, szer. 400, 1/1GN



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

1  
150 mm  
30 °C do 90 °C  
Tak



	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 650, szer. 400, 1/1GN	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	15 kg	<b>115111</b>	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	<b>115112</b>	8 132,- PLN	4015613548999



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

**115138**

UVP\* 13 429,- PLN

GTIN 4015613549064



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

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



### Kosz zap., gotowarka do makar. 650

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



**158612**

UVP\* 473,- PLN

## Element roboczy 650, szer. 400



- Materiał

CNS 18/10

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



## Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114

UVP\* 5 597,- PLN

GTIN 4015613549200



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

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

## Podstawa 650, szer.400, StCrNi



- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości

Otwarte  
Tak  
560 mm do 660 mm

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

## Wposażenie dodatkowe

### Bateria mieszająca, motaż ścienny

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



112030

UVP\* 602,- PLN

### Półka 650, szer.400

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

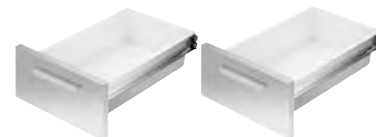


112031

UVP\* 677,- PLN

### Szuflada 650, szer. 400, zestaw 2 szt.

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



112035

UVP\* 3 591,- PLN

### Listwa łącząca urządzenia 650

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



110036

UVP\* 197,- PLN

### Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

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



112025

UVP\* 1 128,- PLN

### Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

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



112026

UVP\* 1 327,- PLN

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

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



112027

UVP\* 1 506,- PLN

## Seria 700



### Seria 700 - Standard dla profesjonalnych kuchni

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

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

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

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



▶ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym



▶ panel frontowy z dużymi pokrętkami dla użytkownika



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



▶ higieniczne połączenie urządzeń



## Kuchnia gazowa 70020



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

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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70020	2	1 x 6,2 kW 1 x 8,5 kW	14,7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	36,4 kg	<b>2851121</b>	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	<b>2851051</b>	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	<b>2851161</b>	15 507,- PLN	4015613771434



## Kuchnia gazowa 70040 EB11



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

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

- wymiary

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





## Kuchnia gazowa 70060 EB11



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



- wymiary

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

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



## Kuchnia gazowa 70060 GB1050

**2851371**

UVP\* 25 160,- PLN

GTIN 4015613771496

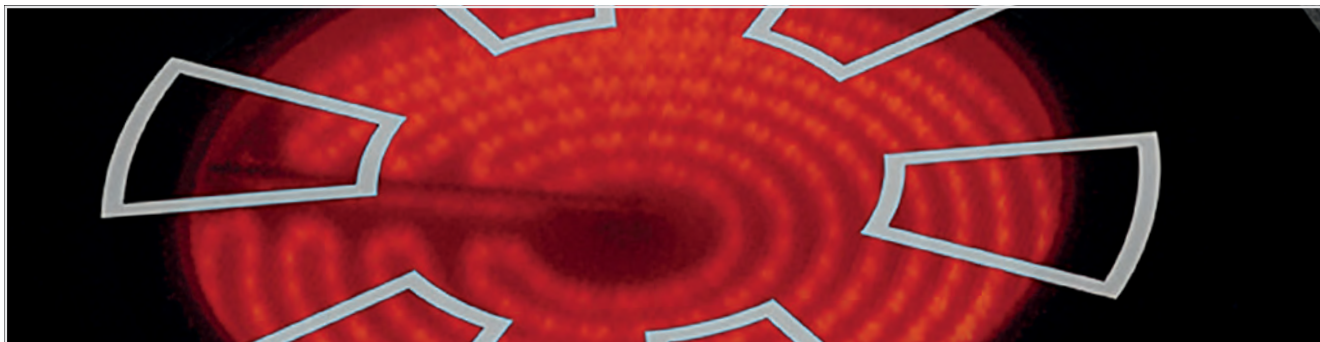


- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Wymiary piekarnika
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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



## Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO



- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia



SCHOTT CERAN®  
850 mm do 900 mm  
3 NAC

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



## Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO

**287431**

UVP\* 21 451,- PLN

GTIN 4015613697475



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



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



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



- Regulacja wysokości
- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

850 mm do 900 mm  
Z kwadratowymi płytami grzewczymi  
3 NAC

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



## Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO



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

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



286326

	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	<b>286225</b>	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	<b>286326</b>	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	<b>286234W</b>	16 078,- PLN	4015613580715



## Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO



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



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

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



## Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1



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

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

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



## Element roboczy 700, szer. 400, PO



- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm



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

## Bemar 700, szer. 400, PO, WIW



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



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



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



### Wypożyczenie dodatkowe

#### Listwa wspornikowa, 325 mm

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

**A120601**

UVP\* 32,- PLN

#### Listwa wspornikowa, 530 mm

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

**A120602**

UVP\* 38,- PLN





## Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

286710

UVP\* 17 020,- PLN

GTIN 4015613488233



- Materiał misy
- Pojemność
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

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

## Lawa-grill gazowy 700VR G90



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

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

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



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



► 2 wymiowane pojemniki na tłuszcz



2856311

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP\* 223,- PLN

# Płyta grillowa 700, szer400,gładką



- Materiał powierzchni roboczej
- Regulacja wysokości

stal nierdzewna  
850 mm do 900 mm



286509



2855061

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

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



## Wyposażenie dodatkowe

### Korek zamykający

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



**286099**

UVP\* 359,- PLN

### Ośłona p. rozbr. 740

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



**285071**

UVP\* 337,- PLN

### Ośłona p. rozbr. 780

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



**285076**

UVP\* 371,- PLN

# Frytownica 700, szer. 400, 15L



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

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



Frytownica 700-E2110

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

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 700, szer. 400, 15L	1	15 l	2	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,6 kg	<b>286917</b>	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	<b>286925</b>	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	<b>286921</b>	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	<b>286922</b>	19 143,- PLN	4015613486215



## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy 700 9L

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

**286994**

UVP\* 371,- PLN

### Kosz do frytownicy 700 15L-SE

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

**295928**

UVP\* 337,- PLN

### Kosz do frytownicy 700 15L-LE

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

**295953**

UVP\* 450,- PLN

### Kosz do frytownicy 700-E2110

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

**286924**

UVP\* 511,- PLN

### Drzwi 700-E2110

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

**285052**

UVP\* 1 128,- PLN



## Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L



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



- Właściwości
- Rodzaj gazu

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

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Kosz do frytownicy 700 7L

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

286992

UVP\* 397,- PLN

#### Kosz do frytownicy 700 15L-SG

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

286995

UVP\* 337,- PLN

#### Kosz do frytownicy 700 15L-LG

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

286998

UVP\* 412,- PLN

#### Komin do odprowadzania spalin do okapu

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

2952720

UVP\* 904,- PLN



2859271

Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L

- Ważna wskazówka: Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny



### Podgrzewacz do frytek 700

286628

UVP\* 7 678,- PLN

GTIN 4015613701400



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



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





## Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



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



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







286310



2853051

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

	Ilość komór	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu 700 szer.400 24L 	1	7 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,7 kg	<b>286305</b>	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	<b>286310</b>	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	<b>2853051</b>	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	<b>2853101</b>	19 669,- PLN	4015613484587



### Wyposażenie dodatkowe

#### Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

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



**284123**

UVP\* 749,- PLN

#### Kosz na makaron 700, 1/3GN

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



**284113**

UVP\* 715,- PLN

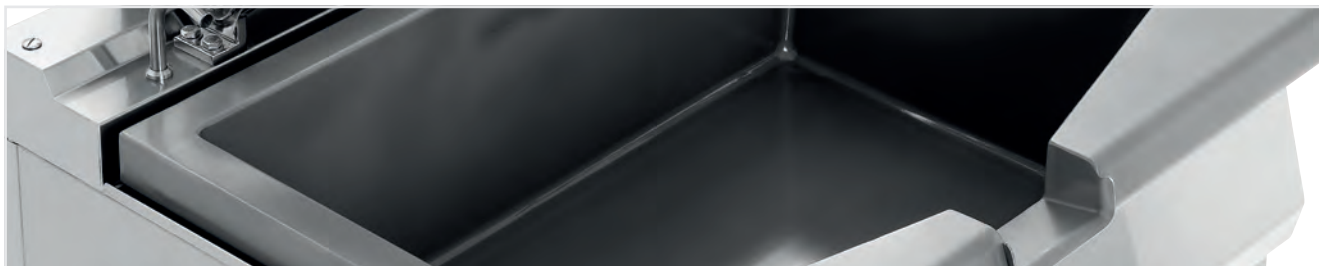
#### Kosz na makaron 700, 1/6GN

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



**284116**

UVP\* 488,- PLN



## Patelnia uchylna 700 E51LHK



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

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

Mechanizm  
przechyłowy

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



## Patelnia uchylna 700 G51LHK



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

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

Mechanizm  
przechyłowy

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





## Kocioł warzelny el., 700, grz.

286811

UVP\* 33 485,- PLN

GTIN 4015613577869



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

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

## Wyposażenie dodatkowe

### Reling kuchenny 700-400

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



285200

UVP\* 488,- PLN

### Reling kuchenny 700-800

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



285201

UVP\* 980,- PLN

### Reling kuchenny 700-1200

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



285203

UVP\* 1 472,- PLN

### Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

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



285086

UVP\* 791,- PLN

### Płyta grillowa 700-R

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



285080

UVP\* 1 018,- PLN

### Płyta do smażenia 700-G

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



285083

UVP\* 1 018,- PLN

### Pierścień pod mały garnek 700

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



285085

UVP\* 132,- PLN

### Drzwi 700 40/80LR

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



285050

UVP\* 980,- PLN

### Szufłady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

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



284401

UVP\* 5 142,- PLN

### Kółka skretne 4S700

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



285088

UVP\* 904,- PLN



## Seria 900



## Seria 900 - Ekskluzywność w każdym wymiarze

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

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

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

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



▶ optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



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



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



▶ higieniczne połączenie urządzeń

## 4-paln.kuchnia gazowa, PO



- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

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

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



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



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

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

- wymiary



► Optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



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

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





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



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

- wymiary

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

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



## 2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO



- Rodzaj pól grzewczych
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

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

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





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

296431

UVP\* 25.724,- PLN

GTIN 4015613672847



CNS 18/10

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

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



## Kuchnia el. 4 płyty, PO

296215

UVP\* 16.642,- PLN

GTIN 4015613673332



CNS 18/10

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

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



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

296325

UVP\* 23.832,- PLN

GTIN 4015613668536



CNS 18/10

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

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



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



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





## Kuchnia elektryczna 6-płytkowa, EBO 2/1GN

296217

UVP\* 31.971,- PLN

GTIN 4015613672861



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

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

## 2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO



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

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



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



## Element roboczy, PO



- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości

Otwarte  
900 mm do 950 mm



► Solidna powierzchnia robocza

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

## Bemar el., PO



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

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



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



## Wposażenie dodatkowe

### Przegródka 310

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

**296308**

UVP\* 110,- PLN

### Przegródka 685

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

**296307**

UVP\* 170,- PLN



## Patelnia wielofunkcyjna el.

**296426**

UVP\* 24.025,- PLN

GTIN 4015613672908



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

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



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

## Płyta grillowa elektryczna 900, gładka



- Materiał powierzchni roboczej
- Regulacja wysokości



Stal  
900 mm do 950 mm



296511



2955041

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

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Korek zamykający

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



286100

UVP\* 238,- PLN

#### Osłona antybrzygowa 940

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



296072

UVP\* 829,- PLN

#### Osłona przeciwbryzgowa 980-1

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



296079

UVP\* 867,- PLN

## Lawa-grill gazowy, PO



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

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



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



► W zestawie:  
Kamienie lawowe do pierwszego  
napelnienia



► 2 stref grzewczych

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



## Wyposażenie dodatkowe

### Ruszt okrągły do ryb

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



**296472**

UVP\* 1.358,- PLN

### Ruszt V do mięsa

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



**296471**

UVP\* 1.207,- PLN

### Kamienie lawowe 7kg

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



**100611**

UVP\* 223,- PLN

### Zestaw rusztów okrągłych 900 do ryb

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



**296474**

UVP\* 3.020,- PLN

### Zestaw rusztów V 900 do mięsa

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



**296473**

UVP\* 2.002,- PLN



## Frytownica na szafce, elektryczna



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



20 l  
Tak  
900 mm do 950 mm  
3 NAC



296970

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica na szafce, elektryczna	1	1	17,4 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	54,8 kg	<b>296630</b>	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	<b>296970</b>	23 075,- PLN	4015613673028



## Frytownica na szafce, gazowa



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



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



2959521

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa gazu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica na szafce, gazowa	1	1	18 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	71,8 kg	<b>2959961</b>	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	<b>2959521</b>	24 210,- PLN	4015613673035



## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy, 20L, mały

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

**296633**

UVP\* 299,- PLN

### Kosz do frytownicy, 20L, duży

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

**296634**

UVP\* 371,- PLN

### Kominek 900XL

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

**285064**

UVP\* 1.585,- PLN

## Warnik do makaronu el., 1 komora





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

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



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

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



## Wypożyczenie dodatkowe

### Kosz do makaronu 1/3 GN, podłu

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



**284124**

UVP\* 587,- PLN

### Kosz na makaron 1/3 GN

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



**284114**

UVP\* 639,- PLN

### Kosz na makaron 1/6 GN

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



**284117**

UVP\* 412,- PLN

## Patelnia uchylna 900 E87LEK



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

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

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



## Kocioł warz. el., 100L



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

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

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Reling kuchenny 900-400

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

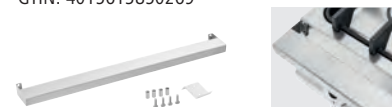


**295200**

UVP\* 435,- PLN

#### Reling kuchenny 900-800

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



**295201**

UVP\* 473,- PLN

#### Reling kuchenny 900-1200

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



**295203**

UVP\* 587,- PLN

#### Płyta grillowa 900-R

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



**296051**

UVP\* 1.623,- PLN

#### Płyta do smażenia 900-G

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



**296056**

UVP\* 1.358,- PLN

#### Pierścień pod mały garnek

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



**296086**

UVP\* 136,- PLN

#### Drzwi 900, zamykane na prawo

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



**296014**

UVP\* 1.094,- PLN

#### Drzwi 900, zamykane na lewo

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



**296015**

UVP\* 1.094,- PLN

#### Kółka skrętne 4S900

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



**295088**

UVP\* 1.128,- PLN



## TECHNIKA GOTOWANIA

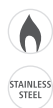
Precyzyjne gotowanie?

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





## Kuchnia gazowa MFGO 7040



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

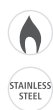
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

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

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MFGO 7040	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	56,4 kg	<b>1582051</b>	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	<b>1582101</b>	11 723,- PLN	4015613635033



## Kuchnia gazowa MFG 7341



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

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



	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	szer. 800 mm gł. 730 mm wys. 910 mm	108,4 kg	<b>1582011</b>	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	<b>1582201</b>	16 835,- PLN	4015613635040



### Wyposażenie dodatkowe

#### Blacha 2/1GN, 20 mm

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

**A101181**

UVP\* 185,- PLN

#### Ruszt GN 2/1, StCrNi

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

**A101092**

UVP\* 223,- PLN



## Kuchnia gazowa BGH 600-521

1519821

UVP\* 6 047,- PLN

GTIN 4015613843841



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Palnik gazowy

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

- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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



## Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF

155670

UVP\* 10 781,- PLN

GTIN 4015613843834



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych

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

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

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Blacha do pieczenia

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

150958

UVP\* 136,- PLN

#### Ruszt do piekarnika

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

150606

UVP\* 98,- PLN



## Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF

286426

UVP\* 14 750,- PLN

GTIN 4015613772943



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych



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

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

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

### Blacha do pieczenia 6K-EBMF

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

150960

UVP\* 488,- PLN

### Ruszt do piekarnika 6K-EBMF-AK

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

150961

UVP\* 110,- PLN

### Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

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

150959

UVP\* 136,- PLN

## Kuchenska indukcyjna 2-palnikowa GU



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

- Przyłącze urządzenia

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



▶ Zamknięta podstawa z drzwiami skrzydłowymi



105765

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



## Kuchenki wok



### Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

1052303

UVP\* 5 105,- PLN

GTIN 4015613630977



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

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

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

### Kuchenka gazowa wok, 2 palniki



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

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

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Patelnia wok stal, 360mm

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



▶ Patelnie wok  
zob. katalog str 153

A105960

UVP\* 564,- PLN



## Taborety grzewcze



### Taboret grzewczy E 1K350

**105343**

UVP\* 6 618,- PLN

GTIN 4015613126036



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



### Taboret grzewczy E 1K500

**105325**

UVP\* 5 559,- PLN

GTIN 4015613633244



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



### Taboret grzewczy IND 1K300

**105817**

UVP\* 6 047,- PLN

GTIN 4015613783604



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

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



## Taboret gazowy G-1KB 1K680

1054513

UVP\* 1 305,- PLN

GTIN 4015613683256



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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

### Pierścień pod mały garnek G-1KB 1K680

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

105453

UVP\* 79,- PLN

### Nadstawka wok G-1KB 1K680

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

105452

UVP\* 272,- PLN



## Taboret grzewczy G-2KB 1K700

1051403

UVP\* 6 618,- PLN

GTIN 4015613734552



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



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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

## Taboret grzewczy G-WB 1K1250



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



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa

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



1051603

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





## Taboret gazowy G-1KB 1K2000

1051993

UVP\* 7 753,- PLN

GTIN 4015613804729



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



STAINLESS STEEL



• Palnik gazowy

Palnik pojedynczy

Palnik mocny

• Rodzaj zapłonu

Zapłon ręczny

• Płomień pilotowy

Tak

• Rodzaj gazu

Gaz płynny

• Nośność maks.

60 kg

• Moc przyłączeniowa

20 kW

• wymiary

szer. 600 x gł. 620 x wys. 505 mm

• waga

22,6 kg

### Podstawa G-1KB 1K2000

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

105198

UVP\* 1 094,- PLN



## Kuchenka gazowa 1K750



• Palnik gazowy

• ciśnienie regulacyjne

• Rodzaj gazu

Palnik z wypustkami

50 mbar

Propan



1054603

Moc pola/pól  
grzewczych  
maks.

Rodzaj  
zapłonu

Moc  
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP\*

GTIN

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



### Wyposażenie dodatkowe

#### Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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

500180

UVP\* 564,- PLN



#### Zestaw przyłączy, przemysłowy

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

825152

UVP\* 371,- PLN



## Kotły warzelne



### Kocioł warzelny E113L



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

- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna

Pośrednio

850 mm do 900 mm

Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim

Funkcja automatycznego wyłączenia w przypadku usterki

Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)

Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników "Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu

Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody

W zestawie: sito odpływowe

Kocioł warzelny do ogrzewania parowego 3 NAC

- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E113L	102 l	16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	143 kg	<b>280015</b>	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	<b>280016</b>	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	<b>280021</b>	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	<b>280022</b>	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	<b>280023</b>	87 974,- PLN	4015613353340







## Kocioł warzelny G113L



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

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

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

- Rodzaj gazu

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G113L	102 l	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 1 070 mm	143 kg	<b>2800021</b>	40 103,- PLN	4015613705354
G150L	145 l	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	153 kg	<b>2800031</b>	42 188,- PLN	4015613705361
G342L	317 l	48 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	277 kg	<b>2800071</b>	66 405,- PLN	4015613353203
G480L	455 l	58 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	305 kg	<b>2800081</b>	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
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

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



	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E80LHK	70 l	9,9 kW 400 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	158 kg	<b>193036</b>	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	<b>193062</b>	45 400,- PLN	4015613723464



### Patelnia uchylna G80LHK



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

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

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



## Stacje do gotowania



### Stacja do gotowania KST3240 Eco

107311

UVP\* 32 349,- PLN

GTIN 4015613779980



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

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



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



- ▶ 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](http://Bartscher.com)



## Stacja do gotowania KST3240 Plus



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

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

## Stacja do gotowania KST2200 Plus

- Przystosowane do 2 urządzeń nastolnych
- Wymiary powierzchni strefy roboczej Szer. 805 x głęb. 600 mm
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1075 x gł. 740 x wys. 345 mm
- Skład wyposażenia Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 805 x głęb. 600 x wys. 150 mm  
4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztuczce 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 sztuczce do gotowania  
Zintegrowany system wentylacji z filtrem ochrony płomienia
- Ilość filtrów 3
- Wersja gniazd 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Moc przyłączeniowa 24 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 520 x gł. 770 x wys. 1 263 mm
- waga 146 kg
- GTIN 4015613697093



107290

UVP\* 52 968,- PLN



107300



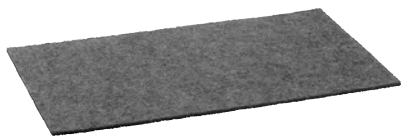
Urządzenia Bartscher do użytku w stacji do gotowania KST2200Plus / KST3240 Plus - Bartscher.com



## Wyposażenie dodatkowe

### Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

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

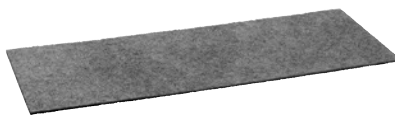


107291

UVP\* 148,- PLN

### Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

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



107273

UVP\* 261,- PLN

### Filtr zeolitowy KST Plus

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



107274

UVP\* 1 207,- PLN

### Podest 100 KST Plus

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



107276

UVP\* 904,- PLN

### Podest 200 KST Plus

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



107277

UVP\* 1 926,- PLN



### Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

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



107289

UVP\* 1 884,- PLN

### Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

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



107278

UVP\* 2 153,- PLN



### Półka boczna KST Plus

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



107279

UVP\* 2 683,- PLN



# Snackpoint



## Snackpoint 200

107301

UVP\* 7 560,- PLN

GTIN 4015613756820



STAINLESS STEEL

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

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



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



- ▶ Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym



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



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

## Wyposażenie dodatkowe

### Półka wkładana M1 Snackpoint 200

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



107302

UVP\* 511,- PLN

### Półka wkładana M2 Snackpoint 200

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

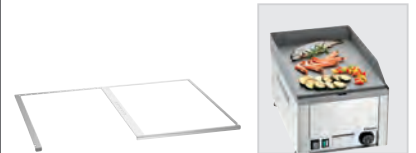


107303

UVP\* 511,- PLN

### Półka wkładana M3 Snackpoint 200

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



107304

UVP\* 511,- PLN

### Półka wkładana M4 Snackpoint 200

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

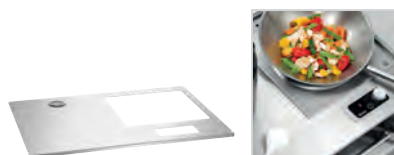


107305

UVP\* 511,- PLN

### Półka wkładana M5 Snackpoint 200

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

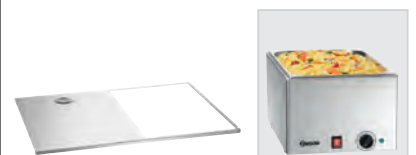


107306

UVP\* 511,- PLN

### Półka wkładana M6 Snackpoint 200

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

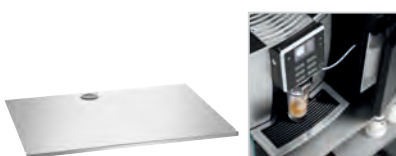


107307

UVP\* 511,- PLN

### Półka wkładana M7 Snackpoint 200

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



107308

UVP\* 511,- PLN

### Szyba szklana VB Snackpoint 200

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



107309

UVP\* 639,- PLN

### Pokrowiec Snackpoint 200

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



107310

UVP\* 1 207,- PLN

## Piece typu High Speed



### Snackjet 200



STAINLESS STEEL

°C  
280



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

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

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

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary



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



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



- ▶ Kolorowy wyświetlacz dotykowy



- ▶ Programy z obrazkami  
możliwość zapisu za pośrednictwem złącza USB

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





## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha do pizzy Snackjet

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



120758

UVP\* 121,- PLN

### Talerz do gotowania RG2500 Snackjet

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



120775

UVP\* 299,- PLN

### Talerz do gotowania RG2100 Snackjet

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



120773

UVP\* 284,- PLN

### Talerz do gotowania EG2600 Snackjet

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

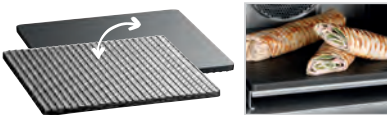


120770

UVP\* 322,- PLN

### Płyta grillowa dwustr. EGR2900 Snackjet

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



120776

UVP\* 526,- PLN

### Patelnia z wgłębieniami E5M110 Snackjet

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

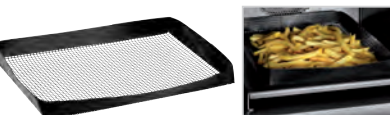


120777

UVP\* 511,- PLN

### Koszyk Snackjet

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



120753

UVP\* 83,- PLN

### Łopatką Snackjet

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



120752

UVP\* 132,- PLN

### Szczypce do pieca E10 Snackjet

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



120774

UVP\* 208,- PLN

### Rękawice do grilla 425

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



A500514

UVP\* 148,- PLN

### Środek czyszczący Snackjet F1L

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



173284

UVP\* 322,- PLN

### Spray ochronny Snackjet F1L

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



173285

UVP\* 359,- PLN

## Piece konwekcyjne



### Piec konwekcyjny, uniwersalny

**A120880**

UVP\* 1 737,- PLN

GTIN 4015613404073



- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Ilość par przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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

#### Blacha do pieczenia do A120880

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

**A120702**

UVP\* 95,- PLN

#### Ruszt do piekarnika do A120880

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

**A120701**

UVP\* 74,- PLN



### Piec konwekcyjny AT110

**120789**

UVP\* 2 187,- PLN

GTIN 4015613496924



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



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



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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

#### Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

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

**A101190**

UVP\* 63,- PLN

#### Ruszt 1/2 GN

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

**786009**

UVP\* 170,- PLN





## Piec konwekcyjny AT90



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



• Ilość par przewodnic

4

• Format przewodnic

438 x 315 mm



• Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

• Czas nagrzewania

Ok. 8 minut (150°C)



• Liczba wentylatorów

2

• Właściwości

Podwójne przeszklenie drzwi

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

4 blachy

• W zestawie



A120799



A120788

• Wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

	Materiał komory	Funkcje	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AT90	Emaliowane	Powietrze obiegowe	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	38 kg	<b>A120786</b>	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	<b>120879</b>	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	<b>A120799</b>	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	<b>A120788</b>	3 477,- PLN	4015613400662





## Piece konwekcyjne – Pokrętko MDI

### Sterowanie MDI Bartscher

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

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



## Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796

UVP\* 2 641,- PLN

GTIN 4015613712147



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



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

Emaliowane

4

438 x 315 mm

Powietrze obiegowe

Pokrętko MDI

50 °C do 300 °C

Ok. 8 minut (150°C)

2

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Funkcja pamięci

Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

grillowania (1 - 120 minut)

4 blachy

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

szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm

38,4 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



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



- ▶ Wyjmowane przewodnice



- ▶ Zaokrąglona komora



- ▶ Podwójnie przeszklone drzwi



## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha do pieczenia AT90120

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

786008

UVP\* 98,- PLN

### Ruszt AT90120

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

786010

UVP\* 114,- PLN

### Podstawa AT90-120

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



115084

UVP\* 1 548,- PLN

### Podstawa AT90-120VR

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

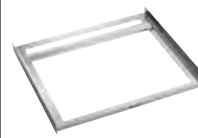


115083

UVP\* 1 396,- PLN

### Rama łącząca AT90-120

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



115086

UVP\* 208,- PLN

### Blacha do pieczenia 433x333-ST

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



100404

UVP\* 132,- PLN

### Blacha do pieczenia 433x333-SI

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



100405

UVP\* 155,- PLN

### Blacha do pieczenia 433x333-AL

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



100406

UVP\* 110,- PLN

### Blacha perforowana 433x333-SI

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



100407

UVP\* 148,- PLN

### Blacha perforowana 433x333-AL

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



100408

UVP\* 95,- PLN

### Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

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





174600

UVP\* 435,- PLN

# Piec konwekcyjny AT211-MDI



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

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

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa



- 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	<b>A120792</b>	3 398,- PLN	4015613727349
AT220-MDI	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie	szer. 700 mm gł. 640 mm wys. 540 mm	44 kg	<b>A120821</b>	3 932,- PLN	4015613757124
AT230-MDI	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie	szer. 700 mm gł. 675 mm wys. 550 mm	47,6 kg	<b>A120823</b>	4 007,- PLN	4015613757704



## Wyposażenie dodatkowe

### Blacha 1/1GN, 20 mm

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

**A101185**

UVP\* 110,- PLN

### Ruszt GN 1/1, StCrNi

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

**A101091**

UVP\* 148,- PLN



## Piec konwekcyjny AT400 z naw.

**105780**

UVP\* 6 353,- PLN

GTIN 4015613505572



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



- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

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

### Zest. 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
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje



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

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

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

## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa AT400

- Ilość par 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
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje

- Moc grilla
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Emaliowane  
6  
440 x 375 mm  
Grzałka górna  
Grzałka dolna  
grzałka dolna z termoobiegiem  
Grzałka górna / dolna  
grzałka górna / dolna z wentylatorem  
Powietrze obiegowe  
Funkcja grillowania  
funkcja grillowania z wentylatorem  
1,8 kW  
25 °C do 250 °C  
Ok. 20 minut (250 °C)  
drzwi potrójnie przeszklone  
Zaokrąglona komora  
Prowadnice wyjmowane  
1 blacha  
1 ruszt  
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm  
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
- Format prowadnic

- Zakres temperatury
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8  
2/3 GN  
442 x 320 mm  
30 °C do 60 °C  
Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza  
2 kW | 230 V | 50-60 Hz  
szer. 700 x gł. 600 x wys. 960 mm  
44 kg



## 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.



CNS 18/10

°C 280

- Materiał komory
- Funkcje

CNS 18/10

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie niskotemperaturowe

Powietrze obiegowe

Gotowanie na parze

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

1

1

50 °C do 280 °C

2 stopnie

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

2 stopnie

3/4"

zaokrąglona komora

Prowadnice wymiawane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

- W zestawie



▶ Prosta obsługa pokrętle



▶ 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	<b>116822</b>	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	<b>116826</b>	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	<b>116828</b>	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	<b>116831</b>	27 994,- PLN	4015613864907



## Seria Silversteam2 D



### Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5110D



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



CNS

18/10

°C

300

- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

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

- W zestawie

CNS 18/10

Gotowanie Delta T

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie na parze

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Gotowanie niskotemperaturowe

Powietrze obiegowe

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Nawilżanie ręczne

Tak

300 do zaprogramowania

300 wstępnie zainstalowanych

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

przód, dół

przód, dół

3/4"

zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam2 5230D	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 635 mm gł. 775 mm wys. 680 mm	60 kg	<b>117733</b>	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	<b>117735</b>	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	<b>117737</b>	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	<b>117740</b>	30 836,- PLN	4015613864945



## 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.



CNS 18/10

°C 300

• Materiał komory

• Funkcje

• Funkcja Rack Control  
• Ilość programów gotowania

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

• W zestawie

CNS 18/10

Gotowanie 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

Tak

300 do zaprogramowania

300 wstępnie zainstalowanych

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

przód, dół

przód, dół

3/4"

zaokrąglona komora

Prowadnice wymiowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

Zredukowany czas obróbki termicznej

Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór

1 ruszt GN

1 blacha GN



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



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



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

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



## Seria Silversteam2 DRS



### Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 7110DRS



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



CNS 18/10

°C 300

- Materiał komory
- Funkcje

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

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

- W zestawie

CNS 18/10

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Gotowanie na parze

Gotowanie niskotemperaturowe

Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia

Gotowanie na parze kombi

Powietrze obiegowe

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Gotowanie Delta T

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Nawilżanie ręczne

Tak

Tak

300 do zaprogramowania

300 wstępnie zainstalowanych

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

przód, dół

przód, dół

3/4"

zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

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





## Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 P-1011DRS



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

- Materiał komory
- Funkcje

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

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

- W zestawie

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



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



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



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

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



## Wyposażenie dodatkowe

### Prowadnice 6040 SST2-5110

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



117151

UVP\* 1 169,- PLN

### Prowadnice 6040 SST2-7110

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



117152

UVP\* 1 358,- PLN

### Prowadnice 6040 SST2-10110

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



117153

UVP\* 2 077,- PLN

### Sonda temperatury zestaw SST2-M1P

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



116108

UVP\* 1 018,- PLN

### Sonda temperatury zestaw SST2-D1P

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



116109

UVP\* 1 018,- PLN

### Sonda temperatury zestaw SST2-D4P

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



116113

UVP\* 1 245,- PLN

### Pojemnik do wędzenia 1160

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



117712

UVP\* 3 591,- PLN

### Zestaw pompowy do pieca kon-par

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



116011

UVP\* 829,- PLN

### Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005

UVP\* 942,- PLN

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

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



116299V

UVP\* 208,- PLN

### Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

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



173279

UVP\* 435,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP\* 235,- PLN

### Zestaw łączący Silversteam2

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



116112

UVP\* 2 834,- PLN

### Podstawa Silversteam 230

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



115075

UVP\* 1 321,- PLN

### Podstawa Silversteam 110

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



115069

UVP\* 2 641,- PLN

### Podstawa Silversteam2 6040

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



115089

UVP\* 3 099,- PLN

### Podstawa Silversteam 2-110

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



115071

UVP\* 2 441,- PLN

### Okap do wyciągu oparów Silversteam2

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



116119

UVP\* 12 858,- PLN



## Seria Silversteam-K



### Piec konwekc.-par. Silversteam-K 6110D



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

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



► Sterowanie elektroniczne z 600 programami



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



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



	Ilość par prowadnic	Systemem czyszczenia	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	Nie	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 525 mm gł. 880 mm wys. 800 mm	73,6 kg	<b>117262</b>	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	<b>117263</b>	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	<b>117264</b>	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	<b>117265</b>	35 940,- PLN	4015613804972





## Wyposażenie dodatkowe

### Sonda temperatury zestaw 3KA

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



116111

UVP\* 1 056,- PLN

### Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005

UVP\* 942,- PLN

### Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP\* 235,- PLN

### Zestaw łączący Silversteam-K

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

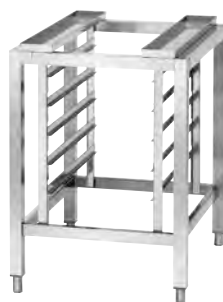


117100

UVP\* 1 283,- PLN

### Podstawa Silversteam-K

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



115076

UVP\* 2 100,- PLN

### Okap kondensacyjny Silversteam-K

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



117002

UVP\* 15 128,- PLN



## Piec konwekcyjno-par. Gigasteam 20110DRS

117820

UVP\* 75 672,- PLN

GTIN 4015613769745



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

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

CNS 18/10

20

1/1 GN

Gotowanie Delta T

Nawilżanie ręczne

Gotowanie niskotemperaturowe

Gotowanie na parze

Powietrze obiegowe

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Gotowanie na parze kombi

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Wytwarzanie pary za pośrednictwem bojlera

System automatycznego czyszczenia

Pamięć danych HACCP

Tak

1000 z możliwością zaprogramowania

250 wstępnie zainstalowanych

9

6 stopni

20 °C do 300 °C

Wewnątrz

Z przodu

2 x 3/4"

zaokrąglona komora

drzwi potrójnie przeszklone

Oświetlenie LED w drzwiach

Zintegrowany spryskiwacz

1 wózek transportowy 20 x 1/1 GN

1 bagnetowa sonda temperatury, pomiar

4-punktowy

Materiał montażowy

2 węże doprowadzające wodę

Wymagana instalacja / instruktaż przez

autoryzowanego partnera serwisowego

Pojemniki GN i ruszty nie wchodzą w zakres

dostawy

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

3 NAC

szer. 935 x gł. 1 030 x wys. 1 870 mm

310,4 kg

- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

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

- W zestawie
- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



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



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



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

## Wyposażenie dodatkowe



### Wózek transportowy Gigasteam 20110

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

117824

UVP\* 12 673,- PLN

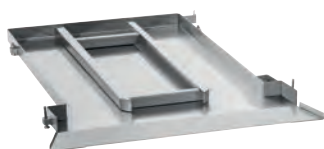


### Wózek transportowy talerzy Gigasteam 50T

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

117822

UVP\* 13 868,- PLN



### Rampa podjazdowa Gigasteam 20110DRS

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

117823

UVP\* 3 398,- PLN



### Uchwyt do rękojści Gigasteam 20110DRS

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

117825

UVP\* 299,- PLN



## Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792

UVP\* 6 804,- PLN

GTIN 4015613525822



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

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



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

### Wyposażenie dodatkowe

#### Błacha do pieczenia 600x400-AL

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



100412

UVP\* 136,- PLN

#### Błacha perforowana 600x400-AL

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



100413

UVP\* 125,- PLN

#### Błacha perforowana 600x400-SI

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



100416

UVP\* 197,- PLN

#### Błacha do pieczenia 600x400-ALB

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



100439

UVP\* 261,- PLN

#### Błacha perforowana 600x400-ALB

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



100438

UVP\* 261,- PLN

#### Płyta grillowa dwustronna EGR60400

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



100437

UVP\* 749,- PLN



## Wyposażenie dodatkowe

### Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

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

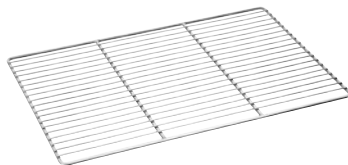


525782

UVP\* 450,- PLN

### Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

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



133264

UVP\* 208,- PLN

### Błacha 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

### Błacha 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

### Błacha 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

### Błacha 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

### Błacha 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

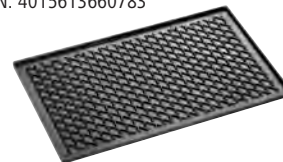


900300

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 niezmienniej 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
- Automatykne włączanie za pomocą timera Tak
- Automatykne wstępne nagrzewanie Tak
- Sterowanie Dotykowe
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- port USB Tak
- Temperatura wody na dopływie 10 °C do 40 °C
- Przyłącze wody R3/4"
- właściwości  
Możliwość importu programów innych urządzeń  
Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
- Ważna wskazówka W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia  
Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
- Przyłącze urządzenia 3 NAC

### Wyposażenie dodatkowe

#### Zestaw instalacyjny LBO70

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

117945

UVP\* 1 434,- PLN

#### Zestaw instalacyjny LBO80

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

117946

UVP\* 1 434,- PLN

#### Zestaw instalacyjny LBO100

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

117948

UVP\* 942,- PLN



### Piec piętrowy CL6040-1

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



117910

UVP\* 20 997,- PLN



### Piec piętrowy CL6080-1

- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność 1 x 600 x 800 mm  
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



## Piece konwekcyjne MC



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

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



▶ Prowadnic 600 x 400 mm



▶ 99 programów  
▶ 6 faz pieczenia  
▶ 6 parametrów



▶ Generatory pary: natrysk bezpośredni



▶ Prędkość wentylatora  
▶ 10 stopni





	Ilość par prowadnic	Moc grzewcza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MC6040-5	5	11 kW	11,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 750 mm	125,4 kg	<b>117900</b>	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	<b>117901</b>	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	<b>117902</b>	54 860,- PLN	4015613795126



## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw instalacyjny LBO10

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

**117922**

UVP\* 942,- PLN



## Piece konwencyjne HC



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

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



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



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



- ▶ AirFresh-Box



- ▶ Prędkość wentylatora
- ▶ 10 stopni



	Ilość par prowadnic	Moc grzewcza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
HC6040-5	5	11 kW	12,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 730 mm	158,8 kg	<b>117905</b>	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	<b>117906</b>	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	<b>117907</b>	69 996,- PLN	4015613795140



## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw instalacyjny LBO20

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

**117923**

UVP\* 1 506,- PLN





## Wyposażenie dodatkowe

### Prowadnice MCHC6040-6

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



117920

UVP\* 1 506,- PLN

### Prowadnice MCHC6040-10

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



117921

UVP\* 1 506,- PLN

### Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP\* 235,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO30

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

117935

UVP\* 1 964,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO40

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

117936

UVP\* 1 964,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO50

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

117937

UVP\* 1 964,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO60

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

117938

UVP\* 1 964,- PLN

### Zestaw instalacyjny LBO90

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

117947

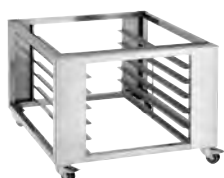
UVP\* 1 964,- PLN



## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa CL6040-10

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



117934

UVP\* 5 521,- PLN

### Podstawa CL6040-12

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



117933

UVP\* 5 710,- PLN

### Podstawa LBO6040-3

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



117932

UVP\* 4 386,- PLN

### Podstawa LBO6040-4

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



117931

UVP\* 4 726,- PLN

### Podstawa LBO6040-5

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



117930

UVP\* 4 912,- PLN

### Cokół na kółkach MCHC2300

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



117939

UVP\* 4 533,- PLN

### Okap kondensacyjny LBO800

- Materiał: Stal szlachetna
- Moc silnika: 20 W
- Liczba silników dmuchawy: 2
- Regulacja nadmuchu: 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





## 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



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



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  
uchwyt / stojak na worek próżniowy
- W zestawie 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 345 x gł. 400 x wys. 317 mm
- waga 7,5 kg



## Suszarka 120

A120888

UVP\* 749,- PLN

GTIN 4015613713809



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

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał komory Tworzywo sztuczne  
kratka metalowa
- Ilość par przewodnic 12
- Metoda suszenia Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 30 °C do 70 °C
- Czas nagrzewania 20 min.
- Prędkość wentylatora 1 stopień
- ustawianie czasu od 30 min do 48 godz.
- W zestawie 1 Wyjmowana tacka ociekowa  
6 kraterk 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 kraterk do suszenia 120

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



A120893

UVP\* 72,- PLN

## Salamandry HI-LIGHT



### Salamander Hi-Light z wi. 400-2Z

101552

UVP\* 9 645,- PLN

GTIN 4015613634890



- Ilość stref grzewczych 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



101548

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







## Salamander Hi-Light z wi. 700-2Z

101554

UVP\* 13 808,- PLN

GTIN 4015613634920



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



## Salamander Hi-Light z wi. "Premium"

101547

UVP\* 14 372,- PLN

GTIN 4015613634883



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



► Funkcja automatycznego włączania

## SERIA W PORÓWNANIU

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

## Salamandry - Pokrętko MDI

### Sterowanie MDI Bartscher

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

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



### Salamander z windą 500-1Z-MDI

151520

UVP\* 3 213,- PLN

GTIN 4015613815527



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

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



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



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



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

## Salamander z windą 500-1Z



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



Tak  
Grzałka promiennikowa  
Tak  
1 ruszt



	Ilość stref grzewczych	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
500-1Z 	1	szer. 445 mm gł. 325 mm	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 525 mm wys. 535 mm	38,8 kg	<b>151510</b>	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	<b>151512</b>	3 364,- PLN	4015613680163



## Salamander 400-1Z-P

**100534**

UVP\* 1 646,- PLN

GTIN 4015613782508



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



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

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



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą



▶ Ruszt grillowy z regulacją wysokości  
▶ W 7 stopniach



▶ Bardzo dobrze dostępny ruszt grillowy  
▶ z 3 stron





## Salamander 401-1Z-W

A1515002

UVP\* 1 169,- PLN

GTIN 4015613708850



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

- Ilość stref grzewczych 1
- Źródło ciepła Grzałka IR
- Wymiary rusztu grillowego 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



- W zestawie: 2 uchwyty

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



## Salamander grill



Urządzenie typu kombi, składające się z

- płyta grillowa
- salamander

zob. katalog str 132





## PIZZY | MAKARONU

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



## Wałkownice



### Wałkownica 3000



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



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

	Średnica ciasta	Długość wałka	Waga ciasta	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3000	140 - 300 mm	300 mm	80 - 210 g	szer. 430 mm gł. 470 mm wys. 640 mm	25,5 kg	<b>101880</b>	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	<b>101881</b>	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





## Piec przelotowy do pizzy 3600TB10

2002203

UVP\* 3 629,- PLN

GTIN 4015613724584



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



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

Grzałka górna / dolna

Tak

70 °C do 250 °C

maks. Ø 32 cm

regulowana w 10-stopniowej skali

prędkość taśmy: ok. 2 do 14 minut

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

szer. 472 x gł. 1 045 x wys. 400 mm

21,9 kg



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

### Blacha do pieczenia pizzy 290-R

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



100925

UVP\* 32,- PLN



## Piec do pizzy ST340

A201113

UVP\* 904,- PLN

GTIN 4015613757001



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

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

Stal

Ocynkowane

Grzałka górna / dolna

Funkcja pieczenia w trybie ciągłym

Nie

50 °C do 250 °C

1 pizza Ø 33,5 cm

Tak

Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej

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

szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm

21,5 kg



- ▶ Funkcje pieca grzałka górna / dolna



- ▶ Do wyboru Ruszt do pizzy lub cegła szamotowa





## Piec do pizzy ST415



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
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Timer
- Moc przyłączeniowa

stal nierdzewna  
Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia  
Grzałka górna / dolna  
Tak  
50 °C do 350 °C  
1 pizza Ø 40 cm  
Tak  
2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Wielkość wsadu: 1 pizza Ø 40 cm



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



## Piec do pizzy Mini 1, 1 komora



- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Zakres temperatury

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia  
Grzałka górna / dolna  
50 °C do 300 °C



	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mini 1, 1 komora	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 230 mm	18,8 kg	<b>203510</b>	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	<b>203500</b>	3 020,- PLN	4015613491714





## Piec do pizzy "Mini Plus"



- Materiał komory



- Funkcje piekarnika



- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury



Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 400 °C



203535

	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini Plus"	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 575 mm gł. 525 mm wys. 270 mm	27,2 kg	<b>203530</b>	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	<b>203535</b>	5 668,- PLN	4015613647593



## Piec do pizzy CT



- Materiał



- Materiał komory

- Funkcje piekarnika

- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

- Zakres temperatury

- Przyłącze urządzenia

Blacha stalowa

Lakierowana

Ognioodporna płyta szamotowa

Aluminium

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 400 °C

3 NAC



2002020

	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
CT 100	4 pizze Ø 30 cm	4,2 kW 380 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 430 mm	65,6 kg	<b>2002010</b>	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	<b>2002020</b>	7 939,- PLN	4015613437798



## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa PO CT

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



**200319**

UVP\* 1 533,- PLN

### Łopatką dopizy AL

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



**100927**

UVP\* 261,- PLN

### Nóż do pizzy

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



**100928**

UVP\* 125,- PLN

## Piec do pizzy NT 501



• Materiał

Błacha stalowa  
Lakierowana



• Materiał komory

Kamień szamotowy

• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C



NT 621  
NT 622  
NT 901  
NT 921

	Ilość komór	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
NT 501	1	4 pizze Ø 25 cm	4 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 360 mm	44,6 kg	<b>2002018</b>	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	<b>2002028</b>	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	<b>2002088</b>	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	<b>2002095</b>	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	<b>2002101</b>	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	<b>2002121</b>	10 062,- PLN	4015613641058



## Piec do pizzy NT 622VS

**2002094**

UVP\* 9 872,- PLN

GTIN 4015613674018



• Materiał komory

Komora w całości pokryta szamotem



• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C

• Wsad

8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)

• Moc przyłączeniowa

10 kW | 400 V | 50/60 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm

• waga

151,6 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa PO NT5

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



200316

UVP\* 1 358,- PLN

### Podstawa PO NT6

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



200317

UVP\* 1 472,- PLN

### Podstawa PO NT9

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



200318

UVP\* 1 884,- PLN

## Piec do pizzy ET 105, 1KP 1050x1050



• Materiał



• Materiał komory

• Funkcje piekarnika

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

• Zakres temperatury

• Przyłącze urządzenia

CNS 18/10

Ocynkowane

Blacha stalowa

Lakierowana

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 450 °C

3 NAC



2002170

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



## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa PO ET

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



2002165

UVP\* 2 834,- PLN

# Maszyny do makaronu



## Maszyna do makaronu 5000

101902

UVP\* 7 110,- PLN

GTIN 4015613846231



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

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



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



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



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

### Pokrywa zamykająca

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



101986

UVP\* 299,- PLN



## Wyposażenie dodatkowe

### Matryca do makaronu Caserecce 9x5 mm

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



101972

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Fusilli 9 mm

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



101973

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Pappardelle 16 mm

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



101974

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Gnocchi 12 mm

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



101975

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Capelli d'Angelo 1mm

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



101978

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Spaghetti 2 mm

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



101979

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Spaghetti 2x2 mm

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



101980

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Sfoglia 135 mm

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



101983

UVP\* 409,- PLN

### Matryca do makaronu Cannelloni 25 mm

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



101984

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Bigoli 3 mm

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



101985

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Fettuccine 8 mm

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



101988

UVP\* 288,- PLN

### Matryca do makaronu Tagliolini 3 mm

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



101989

UVP\* 288,- PLN

## Warnik do makaronu 8L MDI



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



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



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



- ▶ Możliwość wyjęcia komory i grzałki



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

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



## Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

**132260**

UVP\* 1 850,- PLN

GTIN 4015613584171



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

### Wyposażenie dodatkowe

#### Kosz na makaron 8L

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



**132266**

UVP\* 129,- PLN

#### Kosz mały, warnik d makaronu 132260

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



**132261**

UVP\* 284,- PLN

#### Kosz duży, warnik d makaronu 132260

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



**132262**

UVP\* 526,- PLN

## SNACK | IMBISS | EVENT

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





## Krajalnica do frytek 3010

500308

UVP\* 488,- PLN

GTIN 4015613694832



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

- Przystosowane do

- wymiary
- waga

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



## Frytownica PETIT

165103

UVP\* 223,- PLN

GTIN 4015613447223



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

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

## Frytownica MINI II



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Strefa zimna

4 l  
60 °C do 190 °C  
Tak



A165112

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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





## Frytownica SNACK I



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



• Zakres temperatury

50 °C do 190 °C



• Strefa zimna

Tak



• Ważna wskazówka

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



A162412E



A162812E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SNACK I	1	4 l	1	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 245 mm gł. 590 mm wys. 315 mm	5,1 kg	<b>A162410E</b>	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	<b>A162412E</b>	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	<b>A162810E</b>	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	<b>A162812E</b>	1 245,- PLN	4015613662398



### Wyposażenie dodatkowe

#### Kosz do frytownicy PETIT 3L

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

**165528**

UVP\* 42,- PLN

#### Kosz do frytownicy MINI 4L

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

**165521**

UVP\* 45,- PLN

#### Kosz do frytownicy SNACK 4L

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

**165522**

UVP\* 125,- PLN

#### Kosz do frytownicy SNACK 8L

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

**165523**

UVP\* 163,- PLN



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



► Termometr do frytownic  
zob. katalog str 432

## Frytownica SNACK I Plus



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



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

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wychylenia

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



A162821E



A162824E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SNACK I Plus	1	4 l	1	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 200 mm gł. 640 mm wys. 340 mm	4,2 kg	<b>A162820E</b>	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	<b>A162821E</b>	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	<b>A162823E</b>	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	<b>A162824E</b>	1 483,- PLN	4015613718903



## Frytownica SNACK XL Plus

**165530**

UVP\* 2 191,- PLN

GTIN 4015613687018



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



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

8 l

1

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wyjęcia

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

szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm

8 kg

## Frytownice - Pokrętko MDI

### Sterowanie MDI Bartscher

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

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



## Frytownica MDI SNACK III Plus



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



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

- Grzałka
- Ważna wskazówka

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



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



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

A162829

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI SNACK III Plus	1	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 410 mm	6,4 kg	<b>A162828</b>	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	<b>A162829</b>	2 024,- PLN	4015613752167



## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

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

**162826**

UVP\* 121,- PLN

### Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

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

**162827**

UVP\* 155,- PLN

### Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

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

**165527**

UVP\* 246,- PLN

## Frytownica IMBISS I



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



8 l

Tak

Tak

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



A150407

► 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	<b>A150307</b>	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	<b>A150407</b>	2 040,- PLN	4015613662411



## Frytownica indukcyjna 8L Plus



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



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

8 l

60 °C do 190 °C

Tak

cewka indukcyjna



165119

► 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	<b>165118</b>	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	<b>165119</b>	3 398,- PLN	4015613742090







## Frytownica IMBISS PRO

162500

UVP\* 2 040,- PLN

GTIN 4015613535104



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



• 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



• 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 frytownicy zob. katalog str 432

## Frytownica 12L-10



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



12 L

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

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



162651

	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	<b>162650</b>	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	<b>162651</b>	6 425,- PLN	4015613757780



### Wyposażenie dodatkowe

#### Kosz do frytownicy 12L-10/20

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



**162653**

UVP\* 185,- PLN



## Frytownica 700, szer. 400, 2x8L

**272335**

UVP\* 14 186,- PLN

GTIN 4015613527420



- Ilość komór
- Pojemność komory

2  
8 l



- Ilość koszy
- Wymiary kosza

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



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

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

## Wyposażenie dodatkowe - Frytownice

### Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L

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



A150460V

UVP\* 791,- PLN

### Filtr frytury

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



A101999

UVP\* 715,- PLN

### Filtr do A101999

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

A101901

UVP\* 386,- PLN

## Podgrzewacze do frytek



### Podgrzewacz do frytek 12-150

A114002

UVP\* 980,- PLN

GTIN 4015613739632



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



- Wielkość komory, format GN 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

1/2 GN

150 mm

Ogrzewana komora

1 blacha ociekowa, wyjmowana

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

szer. 270 x gł. 350 x wys. 220 mm

5,5 kg

### Lampa grzewcza 12-150

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



A114003

UVP\* 624,- PLN

## Frytownica BF 16E



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

- Przyłącze urządzenia

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

	Pojemność komory	Pojemność kosza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BF 16E	16 l	8,9 l	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 470 mm wys. 400 mm	15,1 kg	<b>101530</b>	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	<b>101560</b>	5 105,- PLN	4015613405063



## Frytownica BF 30E OU

**101535**

UVP\* 6 997,- PLN

GTIN 4015613633299



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary podstawy
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

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

### Wyposażenie dodatkowe

#### Półka do odstawiania kosza BF 16E

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



**101566**

UVP\* 435,- PLN

#### Półka do odstawiania kosza BF 30E

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



**101565**

UVP\* 526,- PLN

#### Kosz do frytownicy BF 16E

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



**101533**

UVP\* 397,- PLN

#### Kosz do frytownicy BF 30E

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



**101563**

UVP\* 564,- PLN





## Frytownnica BF 21E



CNS  
18/10

21 L

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




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



Frytownnice - ELEKTRYCZNE  
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia



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

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



### Wposażenie dodatkowe

#### Półka do odstawiania kosza BF 21E

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

**101402**

UVP\* 602,- PLN

#### Półka do odstawiania kosza BF 35E

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

**101607**

UVP\* 814,- PLN

#### Półka do odstawiania kosza BF 20G

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

**101404**

UVP\* 587,- PLN

#### Kosz do frytownicy BF 21E

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

**158615**

UVP\* 700,- PLN

#### Kosz do frytownicy BF 35E

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

**101419**

UVP\* 1 056,- PLN

#### Kosz do frytownicy BF 20G

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

**158614**

UVP\* 662,- PLN

## Grill kontaktowy 1800 1R



- Materiał płyt grillowych



- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej



- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo  
Emaliowane  
szer. 214 x gł. 214 mm  
szer. 220 x gł. 235 mm  
50 °C do 300 °C  
Tak  
1 szczotka do czyszczenia  
1,8 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm

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



## Grill kontaktowy 3600 2GR



- Materiał płyt grillowych



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



- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo  
Emaliowane  
2  
szer. 215 x gł. 215 mm  
szer. 470 x gł. 230 mm  
Tak  
50 °C do 300 °C  
Tak  
1 szczotka do czyszczenia  
3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

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



## Grill kontaktowy "Panini" 1GR



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



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo

Emaliowane



• Wymiary płyty grillowej górnej

szer. 340 x gł. 220 mm

• Wymiary płyty grillowej dolnej

szer. 345 x gł. 235 mm

• Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

Tak

• W zestawie

1 szczotka do czyszczenia

• Moc przyłączeniowa

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

• wymiary

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

Wersja powierzchni grillowej		waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini" 1R	Ryflowane	18,7 kg	<b>A150674</b>	1 128,- PLN	4015613415000
"Panini" 1G	Gładkie	18 kg	<b>A150679</b>	1 128,- PLN	4015613606750
"Panini" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	<b>A150676</b>	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	<b>A150774</b>	1 207,- PLN	4015613717159
"Panini-T" 1G	Gładkie	18 kg	<b>A150779</b>	1 207,- PLN	4015613717166
"Panini-T" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	<b>A150776</b>	1 207,- PLN	4015613717173



## Grille kontaktowe "Panini" - Pokrętko MDI

### Sterowanie MDI Bartscher

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

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



### Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR



Grill kontaktowy "Panini-MDI" z ryflowanymi płytami grillowymi oferuje wszystko, czego potrzebuje dobry grill kontaktowy: płyty grillowe o optymalnej przewodności ciepła, solidna konstrukcja oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus cyfrowy wyświetlacz, timer i sygnał dźwiękowy.

- Materiał płyt grillowych
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo  
Emaliowane  
szer. 340 x gł. 220 mm  
szer. 345 x gł. 235 mm  
Pokrętko MDI  
50 °C do 300 °C  
Elektronicznie  
W odstępach co 0,1 °C  
Tak  
Tak  
Tak  
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu  
Funkcja pamięci  
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)  
1 szczotka do czyszczenia  
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-MDI" 1R	Ryflowane	18,3 kg	<b>A150974</b>	1 472,- PLN	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Gładkie	18,1 kg	<b>A150979</b>	1 472,- PLN	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,3 kg	<b>A150976</b>	1 472,- PLN	4015613737911



### Wyposażenie dodatkowe

#### pergamin do gotowania 1/2 GN

- Format na arkusz: 1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- wymiary: szer. 357 x gł. 295 x wys. 179 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
- GTIN: 4015613587110



150678

UVP\* 450,- PLN





## Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

A150684

UVP\* 1 835,- PLN

GTIN 4015613624679



Po prostu praktyczny – 6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo

Emaliowane



- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Zakres temperatury
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ryflowane

szer. 340 x gł. 220 mm

szer. 345 x gł. 235 mm

50 °C do 300 °C

Tak

Tak

Tak

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

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

18 kg



## Grill kontaktowy DT 2000 1G

370211

UVP\* 3 440,- PLN

GTIN 4015613805733



Dzięki niezależnej kontroli temperatury górnej i dolnej płyty grillowej można indywidualnie dostosować ustawienia grilla kontaktowego do potrzeb każdej potrawy. Dzięki wąskiej konstrukcji ze szczególnie głęboką powierzchnią grillową model ten doskonale sprawdzi się w każdej kuchni, a także zapewni chwile relaksu podczas grillowania: po upływie określonego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.



• Materiał płyt grillowych

Aluminium

Gładkie

• Wersja powierzchni grillowej

szer. 205 x gł. 285 mm

• Wymiary płyty grillowej górnej

szer. 240 x gł. 305 mm

• Wymiary płyty grillowej dolnej

• 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

2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 320 x gł. 555 x wys. 720 mm

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
- Wersja powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal  
Gładkie  
szer. 260 x gł. 230 mm  
1  
50 °C do 300 °C  
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz  
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe  
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 330 x gł. 282 x wys. 180 mm  
8,8 kg

### Płyta grillowa GDP 320E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal  
szer. 320 x gł. 480 mm  
1  
50 °C do 300 °C  
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz  
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe  
3 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

Wersja  
powierzchni roboczej

waga

Nr art.

UVP\*

GTIN

	Wersja powierzchni roboczej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320E-G	Gładkie	22 kg	<b>A370031</b>	2 153,- PLN	4015613370545
GDP 320E-R	Ryflowane	21,2 kg	<b>370035</b>	2 304,- PLN	4015613610894



## Wyposażenie dodatkowe

### Pokrywa grilla GDP 320/650E

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni roboczej: Folia nieprzywierająca, wymienna
- Wersja powierzchni roboczej: Gładkie
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 325 x gł. 480 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 220 °C
- Wysokość całkowita z płytą grillową: Zamknięte 490 mm, otwarte 810 mm
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
- waga: 18 kg
- GTIN: 4015613633282



**370100**

UVP\* 2 910,- PLN

### Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

- wymiary: szer. 315 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802



**370101**

UVP\* 132,- PLN



## Płyta grillowa GDP 650E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- właściwości



- Przyłącze urządzenia

Stal  
Tak  
50 °C do 300 °C  
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz  
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe  
3 NAC



	Wersja powierzchni roboczej	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 650E-G	Gładkie	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	41 kg	<b>A370032</b>	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	<b>370036</b>	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	<b>A370039</b>	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	<b>A370139</b>	5 407,- PLN	4015613726465



## Płyta grillowa GDP 320G-G



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



- Rodzaj gazu

Stal  
Gładkie  
50 °C do 270 °C  
Zapłon Piezo  
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz  
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe  
Gaz ziemny H  
Dysze propanowe dołączone do zestawu

	Wymiary powierzchni roboczej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320G-G	szer. 320 mm gł. 480 mm	4 kW	szer. 325 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	24 kg	<b>A3700331</b>	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	<b>A3700341</b>	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 przeciwbryzgową przyspawana na stałe
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 625 x wys. 450 mm
- waga 24 kg



## Salamander grill 6640

100533

UVP\* 3 398,- PLN

GTIN 4015613733142



Zajmujące niewiele miejsca urządzenie stanowiące połączenie grilla i opiekacza posiada wydajną płytą grillową z 2 załączanymi osobno strefami grzewczymi. Dopytyw ciepła w salamandrze można idealnie wyregulować za pomocą rusztu o regulowanej wysokości i płynnej nastawie temperatury. Pełną kontrolę procesu grillowania i opiekania zapewni cyfrowy timer również w godzinach wzmożonego ruchu.

- Materiał powierzchni roboczej Stal specjalna
- Wersja powierzchni roboczej Gładkie
- Wymiary powierzchni roboczej szer. 700 x gł. 330 mm
- Liczba stref grzewczych płyty grillowej 2
- Zakres temperatury płyty grillowej 50 °C do 300 °C
- Źródło ciepła w salamandrze Grzałka promiennikowa
- Liczba stref grzewczych w salamandrze 1
- Możliwość osobnej regulacji stref grzewczych płyty grillowej Tak
- Zakres temperatury salamandra Do 190 °C
- Wymiary rusztu grillowego Szer. 560 x głęb. 400 mm Dostosowany do GN, 1/1 GN
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Timer 30 sekund - 100 minut 30 sekund - 100 minut
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz Do płyty grillowej Do salamandra
- W zestawie 1 ruszt
- Moc przyłączeniowa 6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 718 x gł. 560 x wys. 460 mm
- waga 49,8 kg



► Urządzenie typu kombi, składające się z płyty grillowej salamander



► Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi  
► możliwość osobnej regulacji



► Salamander z 1 strefą grzewczą  
► Grzałka promiennikowa





## Patelnia wielofunkcyjna 300

370205

UVP\* 3 515,- PLN

GTIN 4015613653488



- Materiał misy
- Wymiary patelni
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Właściwości



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal  
szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm  
50 °C do 300 °C  
Tak  
Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym  
Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo  
1 zatyczka zamykająca  
3 kW | 230 V | 50-60 Hz  
szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm  
23,8 kg



## Grill wodny 40

370037

UVP\* 5 369,- PLN

GTIN 4015613642024



- Wymiary powierzchni grilla
- Regulacja temperatury
- Czas nagrzewania
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

szer. 280 x gł. 445 mm  
3 stopnie  
Ok. 2,5 minuty na najwyższym stopniu  
Tacka na wodę 1/1 GN  
1 skrobak do czyszczenia  
4,08 kW | 400 V | 50 Hz  
3 NAC  
szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm  
13,5 kg

## Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US



- Rodzaj rusztu grillowego
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu
- W zestawie

Ruszt V (do mięsa)  
szer. 312 x gł. 483 mm  
Tak  
Zapłon Piezo  
Gaz ziemny H  
Dysze propanowe dołączone do zestawu  
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia

	Ilość stref grzewczych	wsad kamieni lawowych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US	1	1 kg	4 kW	szer. 330 mm gł. 625 mm wys. 310 mm	21,4 kg	2006301	3 175,- PLN	4015613404608
Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US	2	2 kg	8 kW	szer. 660 mm gł. 570 mm wys. 282 mm	40,6 kg	2006601	5 483,- PLN	4015613404622



### Kamienie lawowe 7kg

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

100611

UVP\* 223,- PLN



## Patelnie i grille gazowe



### Stołowa patelnia gazowa TB1000PF



Szybki montaż, łatwa obsługa – praktyczne urządzenia nabladowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.



- Ilość palników 3
- Rodzaj gazu Gaz płynny
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Przyłącze 1/4"
- zużycie 728 g / godz.
- W zestawie 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Ważna wskazówka tylko na gaz płynny  
Tylko do użytku na zewnątrz
- Moc przyłączeniowa 10 kW



- ▶ Patelnia grillowa ze stali, emaliowana
- ▶ Wymiary: szer. 705 x głęb. 540 x wys. 43 mm



- ▶ Zasilanie tylko gazem płynnym
- ▶ 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm w zestawie



- ▶ Ruszt grillowy ze stali szlachetnej
- ▶ Wymiary: szer. 600 x głęb. 475 mm

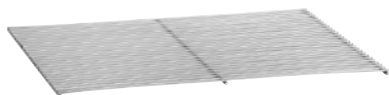
	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1000PF	Patelnia grillowa	szer. 705 mm gł. 560 mm wys. 275 mm	13,9 kg	<b>1061933</b>	1 056,- PLN	4015613685182
TB1000R	Ruszt grillowy	szer. 685 mm gł. 565 mm wys. 275 mm	14,3 kg	<b>1061533</b>	1 128,- PLN	4015613806600



### Wyposażenie dodatkowe

#### Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 ruszt grillowy, 1 osłona płomieni, 1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 40 mm
- waga: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594

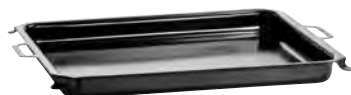


106219

UVP\* 511,- PLN

#### Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 760 x gł. 550 x wys. 78 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217

UVP\* 299,- PLN

#### Zestaw przyłączy, przemysłowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

UVP\* 371,- PLN

## Stołowa patelnia gazowa TB1100PF

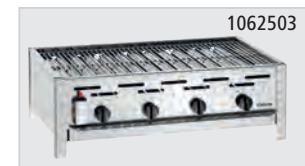


Stołowa patelnia gazowa to idealne urządzenia do smażenia potraw: lekka i kompaktowa wersja bardzo ułatwia transport, prosta budowa umożliwia szybki montaż, a dzięki zasilaniu gazem płynnym urządzenie może być używane wszędzie i w sposób niezwykle elastyczny.

- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj zapłonu
- W zestawie

- Ważna wskazówka

Gaz płynny  
50 mbar  
Zapłon Piezo  
1 wąż  
1 regulator ciśnienia  
1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża tylko na gaz płynny  
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz



	Wersja	Ilość palników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1100PF	Patelnia grillowa	3	11 kW	szer. 675 mm gł. 570 mm wys. 250 mm	18,34 kg	<b>1062213</b>	2 948,- PLN	4015613846460
TB1100R	Ruszt grillowy	3	11 kW	szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	17,5 kg	<b>1062303</b>	2 342,- PLN	4015613527543
TB1470R	Ruszt grillowy	4	14,7 kW	szer. 850 mm gł. 555 mm wys. 270 mm	23 kg	<b>1062503</b>	3 020,- PLN	4015613660349



### Wypożyczenie dodatkowe

#### Ruszt grillowy - zestaw TB1100

- Materiał: Stal szlachetna, Stal niklowa
- Skład zestawu:  
1 taca na tłuszcz, stal szlachetna  
1 osłona płomieni, stal szlachetna  
1 ruszt grillowy, stal niklowa
- wymiary: szer. 655 x gł. 525 x wys. 55 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

**106206**

UVP\* 829,- PLN

#### Patelnia grill. TB1100

- Materiał: Emaliowane, Blacha stalowa
- wymiary: szer. 705 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 8,83 kg
- GTIN: 4015613846477



**106228**

UVP\* 738,- PLN

#### Patelnia grill. TB1470

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 870 x gł. 540 x wys. 67 mm
- waga: 10,83 kg
- GTIN: 4015613846484



**106229**

UVP\* 965,- PLN

#### Podstawa TB1100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 670 x gł. 530 x wys. 800 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



**106202**

UVP\* 537,- PLN

#### Podstawa do patelni stołowej

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



**106210**

UVP\* 662,- PLN



## Rożna do kurczaków





### Rożen do kurczaków P6



- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie

Tak  
Rożna z klamrami



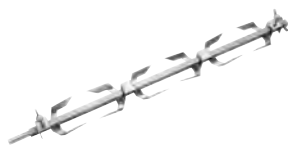
	Pojemność	Ilość rożnów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
P6 	6 kurczaki	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 360 mm wys. 530 mm	31 kg	<b>215035</b>	9 267,- PLN	4015613417035
P8N 	8 kurczaki	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 530 mm	41 kg	<b>215036</b>	11 537,- PLN	4015613505381
P12N	12 kurczaki	3	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 710 mm	55,6 kg	<b>215037</b>	13 993,- PLN	4015613505398



### Wyposażenie dodatkowe

#### Ruszt z klamrami P6

- wymiary: szer. 60 x gł. 540 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



**215093**

UVP\* 473,- PLN

#### Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878

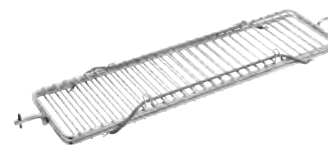


**215095**

UVP\* 965,- PLN

#### Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



**215096**

UVP\* 851,- PLN

#### Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

**215094**

UVP\* 564,- PLN

#### Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

**215078**

UVP\* 1 094,- PLN

#### Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 155 x gł. 715 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

**215081**

UVP\* 965,- PLN



## Palnik gazowy Paella 2K300



- Materiał
- Zabezpieczenie zapłonu
- Rodzaj gazu

Stal  
Tak  
Gaz płynny



▶ Do użytku tylko w połączeniu z trójnogiem Paella

### Palnik gazowy Paella 2K300

- Ilość obwodów grzewczych 2
- Obwody grzewcze osobno regulowane Nie
- Średnica palnika 300 mm
- Nadaje się do patelni Ø 360 - 420 mm
- Moc przyłączeniowa 10,37 kW
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 2K300 lub 2K300/3K500-T)  
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 330 x gł. 605 x wys. 135 mm
- waga 1,7 kg
- GTIN 4015613710990



A153440

UVP\* 405,- PLN

### Palnik gazowy 3K500

- Ilość obwodów grzewczych 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane Tak
- Średnica palnika 500 mm
- Nadaje się do patelni Ø 420 - 800 mm
- Moc przyłączeniowa 22,66 kW
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)  
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga 4,1 kg
- GTIN 4015613711003



A153460

UVP\* 867,- PLN

## Wypożyczenie dodatkowe

### Trójnog Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

UVP\* 91,- PLN

### Trójnog Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508



A153144

UVP\* 148,- PLN

### Trójnog Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

UVP\* 72,- PLN

## Patelnia do paelli STP340



Solidna, wykonana w całości z polerowanej stali powierzchnia do smażenia o specjalnej strukturze, z wysoką krawędzią i odpornymi na wysoką temperaturę uchwytami – patelnie do paelli marki Bartscher doskonale nadają się również do przyrządzania smażonych ziemniaków, krajanki mięsnej, gyrosa lub chili con carne.

- Materiał stal polerowana
- Wersja powierzchni roboczej stal polerowana strukturalna
- Właściwości rączki Odporność na wysoką temperaturę lakierowany w kolorze czerwonym

	średnica	Wysokość wewnątrz	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm	0,76 kg	A153234	45,- PLN	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm	1,1 kg	A153238	53,- PLN	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm	1,4 kg	A153242	62,- PLN	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm	1,9 kg	A153246	74,- PLN	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm	3,3 kg	A153255	125,- PLN	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm	4,2 kg	A153260	148,- PLN	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm	5 kg	A153265	180,- PLN	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm	6,7 kg	A153270	255,- PLN	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm	11,4 kg	A153280	348,- PLN	4015613696997



## Kuchenka gazowa 1K221-T

A150623

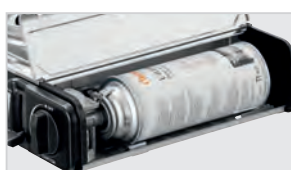
UVP\* 208,- PLN

GTIN 4015613758633



- Materiał
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- średnica naczynia do gotowania
- Ważna wskazówka
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal  
2,2 kW  
Palnik pojedynczy  
Zapłon Piezo  
150 - 270 mm  
wyłącznie do użytku na zewnątrz  
Butan  
2,2 kW  
szer. 340 x gł. 285 x wys. 120 mm  
1,8 kg



### Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan
- Pojemność: 227 g
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów á opakowanie poczwórne)
- GTIN: 4015613719054



A150625

UVP\* 299,- PLN

## Kuchenka gazowa 1K650



- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj gazu

Zapłon ręczny  
Tak  
50 mbar  
Propan  
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pół grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K650	1	6,5 kW	6,5 kW	szer. 350 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	10,8 kg	<b>1059503</b>	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	<b>1057503</b>	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	<b>1058503</b>	5 559,- PLN	4015613467801



## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825



105999

UVP\* 310,- PLN

## Płyty elektryczne



### Płyta elektryczna 1K1500

**150320**

UVP\* 170,- PLN

GTIN 4015613653631



- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,5 kW  
185 mm  
1,5 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm  
2,1 kg



### Płyta elektryczna 2K2500

**150310**

UVP\* 235,- PLN

GTIN 4015613504117



Kuchenka elektryczna z intuicyjną obsługą posiada dwa pola grzewcze, które są umieszczone obok siebie. Płynną regulację temperatury zapewniają oba pokręta regulacyjne.

- Moc lewego pola grzewczego maks.
- Moc prawego pola grzewczego maks.
- Średnica lewego pola grzewczego
- Średnica prawego pola grzewczego
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,5 kW  
1 kW  
190 mm  
155 mm  
2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz  
szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm  
4 kg



### Płyta elektryczna IK2000

**105321**

UVP\* 3 776,- PLN

GTIN 4015613125954



- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2 kW  
220 mm  
6  
2 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm  
7,4 kg



## Płyta elektryczna 1K2300 GL



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Ilość stopni mocy

SCHOTT CERAN®

1

10

Moc pola/pól  
grzewczych  
maks.

Średnica pola/  
pól grzewczych

Moc  
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP\*

GTIN

	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	<b>104904</b>	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	<b>104906</b>	3 742,- PLN	4015613432540



## Płyta elektryczna 2K6000 GLN



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia

SCHOTT CERAN®

2

3 kW

230 mm

10

6 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC



Rozmieszczenie  
pól grzewczych

wymiary

waga

Nr art.

UVP\*

GTIN

	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	<b>104907</b>	8 510,- PLN	4015613432557
2K6000 GLH	Jeden za drugim	szer. 400 mm gł. 655 mm wys. 120 mm	13,8 kg	<b>104913</b>	8 397,- PLN	4015613431161





## Kuchenki indukcyjne



### Kuchenka ind. IK 20

**105820**

UVP\* 318,- PLN

GTIN 4015613504834



Jako dodatkowe pole grzewcze w czasie największego ruchu lub do gastronomii na wolnym powietrzu – mobilna i poręczna kuchenka indukcyjna jest niezwykle elastyczna w zastosowaniu. Oprócz mocy 2000 W można również ustawić temperaturę i czas – wszystko w zależności od potrzeb.



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- 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.



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- 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.



2,7 kW



- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- 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.



• Materiał powierzchni grzewczej

Szkló

• 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	<b>105827</b>	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	<b>105860</b>	749,- PLN	4015613818368



## Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB

**105936S**

UVP\* 942,- PLN

GTIN 4015613607061



Przystosowana do zabudowy, zajmująca niewiele miejsca kuchenka indukcyjna z polami grzewczymi w układzie pionowym i powierzchnią roboczą wykonaną ze szkła Schott Ceran®.



• Materiał powierzchni grzewczej

SCHOTT CERAN®

• Moc przedniego pola grzewczego maks.

1300 W

• Moc tylnego pola grzewczego maks.

1800 W

• Średnica przedniego pola grzewczego

180 mm

• Średnica tylnego pola grzewczego

180 mm

• Ilość stopni mocy

8

• Nastawa czasu

0 do 99 minut

• Moc przyłączeniowa

3 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm

• waga

4,5 kg



► Możliwość zabudowy



► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe

## Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1



Kompaktowa budowa i wysoka wydajność – właściwości, które kuchenka indukcyjna zawdzięcza płycie grzewczej o mocy 3000 W, dotykowemu panelowi obsługi i przede wszystkim wbudowanemu filtrowi tłuszczu.



- Moc pola/pół grzewczych maks. 3000 W
- Średnica pola/pół grzewczych 230 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm
- waga 5,4 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 30TC-1	Szkoło	<b>105991</b>	1 003,- PLN	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	<b>105991S</b>	1 169,- PLN	4015613714882



## Kuchenka indukcyjna IK 35TC-SW

**105926**

UVP\* 1 797,- PLN

GTIN 4015613728650



Kuchenka indukcyjna z praktycznym timerem i obsługą dotykową. Pole grzewcze o mocy 3500 W można regulować za pomocą zakresu temperatury lub ustawienia mocy.



- Materiał Stal
- Z powłoką
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pół grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pół grzewczych 235 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 380 x gł. 505 x wys. 155 mm
- waga 8,1 kg

## Kuchenka indukcyjna IK 35TC



Pole grzewcze kuchenki indukcyjnej może być używane z wykorzystaniem maks. mocy 3500 W. Intuicyjne sterowanie dotykowe pozwala w bardzo wygodny i łatwy sposób ustawić moc, temperaturę i czas.



- Moc pola/pół grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pół grzewczych 228 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 0 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm
- waga 7,5 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 35TC	Szkoło	<b>105843</b>	1 094,- PLN	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	<b>105843S</b>	1 207,- PLN	4015613638300





## Kuchenka indukcyjna IK 35TCKTF

105859

UVP\* 1 207,- PLN

GTIN 4015613746791



- ▶ Kuchenka indukcyjna z bagietową sondą temperatury
- ▶ Precyzyjne przyrządzanie potraw



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Gotowanie na najwyższym poziomie, a do tego mobilność i oszczędność miejsca – dzięki bagietowej sondzie temperatury kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W pozwala precyzyjnie przyrządzić takie dania jak steki. W połączeniu z dokładnym ustawieniem mocy, temperatury i czasu każda potrawa będzie udana.

- Materiał powierzchni grzewczej 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
- Bagietowa sonda temperatury tak
- Właściwości Długość przewodu 50 cm  
Filtr przeciwłuszczywy  
Uchwyt bagietowej sondy temperatury
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 430 x wys. 120 mm
- waga 7,3 kg



## Kuchenka indukcyjna IK 35TC, XL

105821

UVP\* 1 533,- PLN

GTIN 4015613680255



STAINLESS STEEL

3,5 kW



IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm

- Materiał powierzchni grzewczej 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



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Kuchenka indukcyjna IK 35SK o mocy 3,5 kW to wydajne i niezawodne urządzenie stołowe do kuchni. Dzięki prostej obsłudze za pomocą pokrętki, intuicyjna obsługa jest szybka i łatwa w szerokim zakresie zastosowań.

- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 228 mm
- Ilość stopni temperatury 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
- waga 7,2 kg





## Kuchenka indukcyjna IK 35-EB

105829

UVP\* 1 245,- PLN

GTIN 4015613682853



Czy to w bufecie, cateringu czy food trucku – sprawdzi się w każdym zastosowaniu. Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi stanowi idealne rozwiązanie do indywidualnego, dostosowanego do potrzeb montażu.

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkló  |
| • 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.

- |                                     |                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| • 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



Kuchenka indukcyjna z 3 polami grzewczymi do indywidualnego użytku. W zależności od rodzaju przyrządzanej potrawy istnieje możliwość rozdzielenia mocy 3400 W odpowiednio na 3 lub 2 pola grzewcze.

- |  |   |
|--|---|
| • Materiał powierzchni grzewczej                     | Szkló   |
| • 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  |



- ▶ 3400 W
- ▶ 3 pola grzewcze do indywidualnego użytku



## Kuchenka indukcyjna IK 50TC

105922

UVP\* 2 153,- PLN

GTIN 4015613728636



STAINLESS STEEL

5 kW

Kuchenka indukcyjna 5 kW zapewni solidną porcję mocy w dowolnym miejscu. Regulacja mocy odbywa się dotykowo – nic prostszego!

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5000 W
- Średnica pola/pól grzewczych 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
- waga 10 kg



## Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

105893

UVP\* 3 705,- PLN

GTIN 4015613745718



STAINLESS STEEL

7 kW

Bardziej elastycznie już się nie da: Kuchenka indukcyjna ze zdejmowanym panelem obsługi może być używana zarówno jako urządzenie nabladowe, jak i urządzenie zamontowane przy bufecie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Maks. moc lewego pola grzewczego w przypadku zwiększenia mocy 5000 W
- Moc przy zwiększeniu mocy, prawe pole grzewcze maks. 2000 W
- Moc lewego pola grzewczego maks. 3500 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 3500 W
- Średnica lewego pola grzewczego 235 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 235 mm
- Ilość stopni mocy 11 / 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Właściwości oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,85 m
- Moc przyłączeniowa 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 715 x gł. 485 x wys. 140 mm
- waga 14,8 kg



- ▶ Możliwość zastosowania jako urządzenie nabladowe lub do zabudowy
- ▶ Idealna do indywidualnego montażu dostosowanego do potrzeb



## Kuchenka indukcyjna IKF 72-2Z

105862

UVP\* 3 175,- PLN

GTIN 4015613746807



7,2 kW

Trudno wyobrazić sobie większą elastyczność – 7,2 kW można rozdzielić na 4 pola grzewcze lub na 2 strefy indukcyjne. Dzięki temu można w pełni wykorzystać powierzchnię indukcyjną, używając garnków o różnych rozmiarach i kształtach.

- Materiał Aluminium
- Tworzywo sztuczne
- Wersja stref grzewczych 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 1,8 kW / 3 kW
- Średnica pola grzewczego 220 mm
- Moc stref indukcyjnych 3 kW / 4 kW
- Wymiary stref indukcyjnych 220 x 400 mm
- Ilość stopni mocy 9
- Nastawa czasu 1 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa 7,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 2 NAC
- wymiary szer. 590 x gł. 520 x wys. 60 mm
- waga 13,5 kg



- ▶ Większa elastyczność podczas gotowania
- ▶ 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne



## Kuchenka indukcyjna IK 35NG-1TCKS

105604

UVP\* 1 321,- PLN

GTIN 4015613849874



3,5 kW

Kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W i ze szkłem Schott CERAN® jest idealna do frontcookingu lub do kuchni. Dzięki zoptymalizowanej technologii umożliwia także gotowanie w niskiej temperaturze. Dzięki połączonej obsłudze za pomocą pokręteł i dotyku, można wygodnie sterować poziomami mocy, a także zakresami temperatur.

- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 250 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury 20 °C
- Sterowanie Pokrętło  
Dotykowo
- Właściwości Minimalna średnica doniczki: 145 mm  
Możliwe gotowanie w niskiej temperaturze
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 450 x wys. 120 mm
- waga 7,2 kg



▶ Ze zintegrowanym panelem obsługi, sterowanym dotykowo i za pomocą pokręta

▶ Średnica pola grzewczego: Ø 250 mm  
▶ Możliwe gotowanie w niskiej temperaturze

## Kuchenka indukcyjna IK 25-1TCK



2,5 kW

2,5 kW



Kuchenka indukcyjna z jednym polem grzewczym dysponuje odpowiednią mocą, jest kompaktowa i elastyczna w zastosowaniu. Do regulacji mocy lub temperatury służy wyświetlacz sterowany dotykowo i za pomocą pokręta.

- Materiał powierzchni grzewczej Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Średnica pola/pól grzewczych 195 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 250 °C
- Interwały ustawienia temperatury 5 °C
- Właściwości Maksymalna waga garnka: 20 kg  
Minimalna średnica doniczki: 160 mm  
Maksymalna średnica garnka: 280 mm
- wymiary szer. 310 x gł. 390 x wys. 130 mm



▶ Ze zintegrowanym panelem obsługi, sterowanym dotykowo i za pomocą pokręta

▶ Średnica pola grzewczego: Ø 195 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Ilość stopni mocy	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 25-1TCK	2500 W	30	2,5 kW 230 V 50-60 Hz	5,08 kg	105917	5 668,- PLN	4015613845494
IK 35-1TCK	3500 W	35	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	5,11 kg	105919	6 047,- PLN	4015613845500



## Kuchenka indukcyjna 2P 35-1 TCK



STAINLESS STEEL

7 kW

Do przyrządzenia potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nabladowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 2 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość zmiany między poziomami mocy a temperaturą jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Ilość pól grzewczych 2
- Średnica przedniego pola grzewczego 280 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 430 x gł. 865 x wys. 235 mm

	Moc przedniego pola grzewczego maks.	Moc tylnego pola grzewczego maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2P 35-1 TCK	3500 W	3500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	20,17 kg	105760	3 008,- PLN	4015613803869
2P 50-1 TCK	5000 W	5000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	22,35 kg	105761	4 533,- PLN	4015613803852



## Kuchenka indukcyjna 4P 35-1 TCK



STAINLESS STEEL

7 kW

Do przyrządzenia potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nabladowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 4 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość regulacji za pomocą poziomów mocy lub temperatury jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Ilość pól grzewczych 4
- Średnica pól grzewczego z przodu 280 mm
- Średnica pól grzewczego z tyłu 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- Przyłącze urządzenia Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające 2 x 3 NAC
- wymiary szer. 792 x gł. 900 x wys. 234 mm

	Moc przedniego pól grzewczego maks	Moc tylnego pól grzewczego maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4P 35-1 TCK	3500 W	3500 W	14 kW 400 V 50-60 Hz	33,9 kg	105762	4 613,- PLN	4015613803845
4P 50-1 TCK	5000 W	5000 W	20 kW 400 V 50-60 Hz	38,4 kg	105763	7 939,- PLN	4015613803838



- ▶ Urządzenie nabladowe o uniwersalnym zastosowaniu
- ▶ Do garnków o średnicy maks. 280 mm

- ▶ Możliwość regulacji grzania za pośrednictwem stopni mocy lub temperatury

- ▶ Obsługa za pomocą pokrętki i dotykowo



## Wyposażenie dodatkowe

### Podstawa 2P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 360 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 5,93 kg
- GTIN: 4015613841779



105769

UVP\* 371,- PLN



### Podstawa 4P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 720 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 7,58 kg
- GTIN: 4015613841786



105770

UVP\* 526,- PLN



## Płyta indukcyjna ITH 35ZS-210

105985

UVP\* 9 267,- PLN

GTIN 4015613676630



Szybciej i wydajniej dzięki zwiększeniu mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW.



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Średnica przedniego pola grzewczego 220 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego 220 mm
- Moc przedniego pola grzewczego maks. 1800 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks. 1800 W
- Moc przy dołączeniu mocy, przednie pole grzewcze maks. 3500 W
- Moc przy dołączeniu mocy, tylne pole grzewcze maks. 1800 W
- Ilość stopni mocy 9
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 590 x wys. 110 mm
- waga 11,1 kg

## Płyta indukcyjna ITH 35-265



Płyta indukcyjna o dużej mocy wyróżnia się przede wszystkim nieskomplikowaną i intuicyjną regulacją mocy.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Ilość pól grzewczych 1
- Ilość stopni mocy 20
- wymiary szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm



► Ilość stopni mocy: 20

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
 ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	8 696,- PLN	4015613712680
ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	14 750,- PLN	4015613712697





## Płyta indukcyjna ITH 80-320

105978

UVP\* 7 939,- PLN

GTIN 4015613729695



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 Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 8000 W
- Średnica pola/pól grzewczych 320 mm
- Ilość stopni mocy 6
- Moc przyłączeniowa 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 500 x gł. 550 x wys. 245 mm
- waga 20,4 kg



► Moc: 8 kW



► Duże pole grzewcze średnica 320 mm



► Łatwa obsługa za pomocą pokręćła



## Kuchenka indukcyjna z wokiem IKIW 70

105800

UVP\* 2 456,- PLN

GTIN 4015613788104



Masz ochotę na pyszne danie z woka, a do tego chciałbyś podsmażyć krewetki? Kombinacja kuchenki indukcyjnej i woka indukcyjnego w postaci przenośnego urządzenia nablátowego bez problemu spełni Twoje życzenie. Oba pola grzewcze można załączać osobno – dotyczy to zarówno mocy każdego pola, która wynosi 3500 W, jak i timera.



STAINLESS STEEL

7 kW

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Materiał misy Szkló
- Maks. moc kuchenki indukcyjnej 3,5 kW
- Maks. moc woka indukcyjnego 3,5 kW
- Średnica pola grzewczego 240 mm
- Średnica misy 270 mm
- Ilość stopni mocy 17
- Zakres temperatury 35 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Ważna wskazówka Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
- Moc przyłączeniowa 7 kW | 230 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 2 x 1 NAC
- wymiary szer. 680 x gł. 435 x wys. 145 mm
- waga 11,87 kg



► Kombinacja Kuchenki indukcyjnej Woka indukcyjnego



► Moc pojedynczego pola grzewczego 3,5 kW  
► Osobne włączanie



► Średnica pola grzewczego: 240 mm  
► Średnica misy: 270 mm



## Woki indukcyjne



### Wok indukcyjny IW35

105986

UVP\* 1 396,- PLN

GTIN 4015613680217



- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló  
3,5 kW  
260 mm  
10  
60 °C do 240 °C  
1 do 180 minut  
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm  
7,5 kg



- ▶ Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



- ▶ Średnica wgłębienia: 260 mm
- ▶ Regulacja mocy, temperatury i czasu



### Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB

105997

UVP\* 1 381,- PLN

GTIN 4015613715766



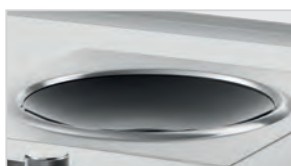
Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.

- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló  
3,5 kW  
260 mm  
10  
60 °C do 240 °C  
2 wentylatory  
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm  
6,8 kg



- ▶ Możliwość zabudowy
- ▶ Optymalna wysokość robocza



- ▶ Średnica niecki do gotowania: 260 mm



- ▶ Osobny panel obsługi
- ▶ Regulacja mocy i temperatury





## Wok indukcyjny IW 50

105929

UVP\* 2 380,- PLN

GTIN 4015613729688



Mobilny i niezwykle wydajny – obsługa woka indukcyjnego o mocy 5 kW jest bardzo prosta i odbywa się poprzez regulację mocy na panelu dotykowym.

- Materiał misy Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5 kW
- Średnica misy 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 525 x wys. 195 mm
- waga 10,7 kg



► Średnica wgłębienia: 280 mm



► Moc pola grzewczego: 5 kW



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



## Wok indukcyjny IW 35 PRO-2

105732

UVP\* 4 348,- PLN

GTIN 4015613706498



Przenośny wok indukcyjny o mocy 3500 W, dysponujący 10 stopniami mocy, oferuje maksymalną elastyczność zastosowania. Pod względem wizualnym urządzenie wyróżnia się niecką na wok, wykonaną z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN® oraz dotykowym panelem obsługowo-kontrolnym z wyświetlaczem cyfrowym.

- Materiał misy SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3,5 kW
- Średnica misy 260 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- właściwości 2 wentylatory z filtrami tłuszczowymi
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm
- waga 8,2 kg



► Średnica niecki do gotowania: 260 mm  
► Materiał: SCHOTT CERAN®



► Moc pola grzewczego: 3500 W



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



## Patelnia ind. wok 3kW, US

105840

UVP\* 9 074,- PLN

GTIN 4015613468235



- Materiał misy SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3 kW
- Średnica misy 300 mm
- Ilość stopni mocy Bezstopniowo
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
- waga 8,5 kg



## Wok indukcyjny 30/293



Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny o mocy 3000 W wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.



- Materiał misy
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- właściwości
- wymiary

szkło ceramiczne EuroKera  
293 mm  
20  
2 wentylatory  
szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm



- ▶ Średnica niecki do gotowania: 293 mm
- ▶ Materiał: ceramika szklana EuroKera



- ▶ Moc pola grzewczego: 3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W



- ▶ Detekcja garnka
- ▶ 2 wentylatory



	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
30/293 	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	<b>105871</b>	8 696,- PLN	4015613712635
35/293 	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	<b>105872</b>	9 452,- PLN	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	<b>105873</b>	15 885,- PLN	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	<b>105874</b>	17 209,- PLN	4015613712666



### Wyposażenie dodatkowe

#### Patelnia wok stal, 360mm

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



A105960

UVP\* 564,- PLN

#### Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

UVP\* 511,- PLN





## Wok indukcyjny IW 80

105890

UVP\* 8 132,- PLN

GTIN 4015613729701



STAINLESS  
STEEL

8 kW

Wok indukcyjny to urządzenie nablatowe o doskonałych parametrach – nieka na wok o średnicy 37 cm i mocy do 8 kW posiada możliwość 6-stopniowej regulacji mocy. Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętki zapewnia najwyższy komfort gotowania.

- |                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał misy                 | Szkló                             |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 8 kW                              |
| • Średnica misy                 | 370 mm                            |
| • Ilość stopni mocy             | 6                                 |
| • Moc przyłączeniowa            | 8 kW   400 V   50 Hz              |
| • Przyłącze urządzenia          | 3 NAC                             |
| • wymiary                       | szer. 510 x gł. 600 x wys. 330 mm |
| • waga                          | 22,2 kg                           |



► Doskonała moc grzewcza



► Materiał powierzchni grzewczej: szkló  
► średnica wgłębienia: 370 mm



► Moc pola grzewczego: 8 kW



► Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętki

## Patelnia wok W510F

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 22 l
- Średnica: 510 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 195 mm
- wymiary: szer. 618 x gł. 514 x wys. 205 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274

105731

UVP\* 246,- PLN



## Patelnie uniwersalne



### Patelnia uniwersalna 37 cm



Elektryczna patelnia wielofunkcyjna oferuje różne możliwości zastosowania przy zachowaniu wysokiej uniwersalności i prostoty obsługi.



- Materiał: Aluminium
- Wykonanie wewnątrz: Tworzywo sztuczne, Powłoka nieprzywierająca



	Średnica wewnętrzna	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia uniwersalna 37 cm	360 mm	7 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm	3,5 kg	<b>150121</b>	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	<b>A150114G</b>	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	<b>A150118G</b>	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	<b>A150155</b>	407,- PLN	4015613363752



### Patelnia uniwersalna 40x30

**150340**

UVP\* 208,- PLN

GTIN 4015613505169



• Materiał

Aluminium  
Tworzywo sztuczne  
Powłoka nieprzywierająca  
7,5 l



- Wykonanie wewnątrz
- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm  
1,5 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm  
3,2 kg

## Urządzenia do hot-dogów



### Urządzenie do hot-dogów, prostokątne



W każdej chwili gorące, soczyste parówki do hot-dogów. Dzięki wykorzystaniu kąpieli wodnej urządzenie do hot-dogów zapewnia parówkom świeżość i zdatność do jedzenia przez długi czas.

- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa

200 mm  
240 mm  
30 °C do 100 °C  
Zbiornik wody: stal szlachetna,  
pojemność: 1,25 L  
0,8 kW | 230 V | 50 Hz



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Urządzenie do hot-dogów, prostokątne	szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm	5,2 kg	<b>A120406</b>	1 067,- PLN	4015613432595
Urządzenie do hot-dogów, okrągłe	szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm	4,8 kg	<b>A120407</b>	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
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- Ze szpikulcami
- właściwości

200 mm  
240 mm  
40 °C do 100 °C  
Tak  
Zbiornik wody: stal szlachetna,  
pojemność: 1,25 L  
0,96 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm  
7,6 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

### Wyposażenie dodatkowe

#### Ostona cylindra szklan. do hot-dogów 200

- Materiał: Silikon
- Przystosowane do:  
Cylinder szklany do hot-dogów Ø 200 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 200 x wys. 3 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105



**A120430**

UVP\* 28,- PLN





## Urządzenie do hot-dogów B2000

A120427

UVP\* 1 128,- PLN

GTIN 4015613756790



Myśląc o ciepłej przekąsce, do głowy przychodzi tylko jedno: soczysty hot-dog. Podświetlane urządzenie do hot-dogów przyciąga wzrok klientów i zdumiewa prostotą obsługi dzięki odchylanej pokrywie i dołączonym szczypcom do hot-dogów.



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- Oświetlenie
- właściwości

200 mm

240 mm

30 °C do 95 °C

LED

szczypcy do hot-dogów w zestawie

Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 0,7 L

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 235 x gł. 270 x wys. 480 mm

5,9 kg



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Oświetlenie: z diodami LED
- ▶ Włączane oddzielnie



- ▶ łatwa obsługa: składana pokrywa



- ▶ Ze szczypcami do hot-dogów



## Urządzenie do hot-dogów

A120401

UVP\* 1 506,- PLN

GTIN 4015613370521



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- właściwości

195 mm

245 mm

30 °C do 90 °C



Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 260 x gł. 315 x wys. 360 mm

6,86 kg



## Urządzenie do hot dogów T4

A120409

UVP\* 639,- PLN

GTIN 4015613610603



Maksymalna wydajność w przygotowywaniu hot-dogów dzięki toasterowi do hot-dogów ze szpikulcami T4. Bułeczki do hot-dogów są podgrzewane na szpikulcach i gotowe do podania od razu po zamówieniu hot-doga. Idealny sposób na szybkie serwowanie jedzenia – szczególnie w godzinach szczytu.



- Ilość szpikulców
- Zakres temperatury do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

4

80 °C

0,19 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm

2,8 kg



## Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10



- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- W zestawie

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm  
30 °C do 90 °C  
pokrywa, składane, zdejmowane



	Ilość komór	Kranik spustowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1KA10	1	Nie	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 350 mm wys. 240 mm	5,6 kg	<b>A120465</b>	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	<b>A120466</b>	1 884,- PLN	4015613659503



## Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

**A120467**

UVP\* 980,- PLN

GTIN 4015613718705



Dzięki rusztowi do odkładania kiełbaski zachowują ciepło w kąpeli parowej. Łatwość obsługi zapewnia zamontowana na stałe, składana pokrywa.

- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- właściwości

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm  
30 °C do 90 °C  
ruszt do odkładania kiełbasek: wyjmowany  
pokrywa montowana na stałe, składana  
Pokrywę zdemontować za pomocą śrub  
radełkowanych  
1 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm  
6 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



## Grill rolkowy do parówek 7181

**104922**

UVP\* 1 585,- PLN

GTIN 4015613731704



7 obracających się, podgrzewanych rolek zapewni ciepło nawet 18 kiełbaskom – delikatnie i równomiernie, to znaczy że nic się nie wysuszy i nic się nie przypali.

- Ilość kółek
- Długość wałka
- Ilość stref grzewczych
- Podział stref grzewczych
- Wielkość wsadu dla kiełbasek
- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

7  
460 mm  
2  
Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka  
18  
20 °C do 110 °C  
Tak  
Możliwość osobnej regulacji temperatury i rolek  
Dodatkowa możliwość utrzymania ciepła dzięki  
dołączonemu rusztowi  
0,59 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 600 x gł. 320 x wys. 230 mm  
13,3 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

### Pokrywa do grilla rolkowego 7181

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940

**104923**

UVP\* 624,- PLN





## Krajalnica do kiełbasek curry 10M1750M

120579

UVP\* 639,- PLN

GTIN 4015613505152



- Grubość plastra 17,5 mm
- Rodzaj noża 10 zamontowanych na stałe noży
- Maks. liczba odcinków kiełbasy 11
- Szerokość wewnątrz 210 mm
- Obsługa Ręcznie
- wymiary szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
- waga 2,3 kg



## Krajalnica do kiełbasek curry DSM3500E

120578

UVP\* 1 078,- PLN

GTIN 4015613505138



Szybko i niezawodnie: krajalnica do kiełbasek curry z automatyczną funkcją włączania zapewnia bezproblemową i szybką pracę, nawet przy dużym natężeniu ruchu. W zależności od potrzeb grubość plastra można regulować odpowiednio do rodzaju kiełbasy.

- Grubość plastra 5 - 35 mm
- Regulowana grubość plasterów Tak
- Rodzaj noża Nóż sierpowaty podwójny
- Średnica leja zasypowego 47 mm
- Funkcja automatycznego włączania Tak
- Moc przyłączeniowa 0,135 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
- waga 6,9 kg



► Funkcja automatycznego włączania



► Nóż sierpowaty podwójny

### Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063

120582

UVP\* 144,- PLN



## Krajalnica do kiełbasek curry DRM3500E

120599

UVP\* 1 128,- PLN

GTIN 4015613756851



Elektryczna krajalnica do kiełbasek curry z praktycznym nożem trójkątnym i zdejmowanym lejem dla zapewnienia większej higieny. Grubość plasterów można płynnie regulować.

- Grubość plastra 14 - 35 mm
- Regulowana grubość plasterów Tak
- Rodzaj noża Nóż trójkątny
- Średnica leja zasypowego 41,5 mm
- właściwości Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa 0,042 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 165 x gł. 245 x wys. 285 mm
- waga 4 kg



► Nóż trójkątny  
► Materiał: Stal szlachetna



► Łatwe czyszczenie  
► Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce



## Urządzenia do gotowania ryżu



### Urządzenie do gotowania ryżu 1,8L SD

150528

UVP\* 208,- PLN

GTIN 4015613672199



Chcesz ugotować ryż, przyrządzić na parze warzywa, rybę lub mięso, a może ważne dla Ciebie jest to, aby potrawy zachowały swoje ciepło? Urządzenie do gotowania ryżu - dzięki bogatemu wyposażeniu - oferuje wiele korzyści.

- Pojemność 1,8 l
- Ilość porcji ryżu 2 - 10 porcji
- Garnek wewnętrzny Powłoka nieprzywierająca
- Funkcje Gotowanie  
Gotowanie na parze  
Utrzymanie ciepła
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
- waga 2,7 kg



▶ Ilość porcji ryżu:  
dla 2 - 10 porcji



▶ Funkcje:  
Gotowanie | Gotowanie na parze |  
Utrzymanie ciepła



▶ 1 wkład do parowania



### Urządzenie do gotowania ryżu 6L

150545

UVP\* 564,- PLN

GTIN 4015613836539



Gotowanie i utrzymanie ryżu w ciepłe – bez ryzyka przywarcia i przyklejenia. Wyjmowany garnek wewnętrzny i mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem to również gwarancja szybkiego i łatwego czyszczenia.

- Pojemność 6 l
- Ilość porcji ryżu 25 - 30 porcji
- Garnek wewnętrzny Możliwość wyjęcia  
Odporność na wysoką temperaturę  
Aluminium  
Powłoka nieprzywierająca
- Funkcje Gotowanie  
Utrzymanie ciepła
- Właściwości Mata silikonowa jako ochrona przed  
przypaleniem  
Funkcja utrzymania ciepła
- Moc przyłączeniowa 2,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 450 x gł. 390 x wys. 345 mm
- waga 6,9 kg



▶ Ilość przygotowanego ryżu:  
25 - 30 porcji



▶ Funkcje:  
Gotowanie | Utrzymanie temperatury



▶ Mata silikonowa jako ochrona przed  
przypaleniem

#### Mata silikonowa do ryżu 6L

- Materiał: Silikon
- Ważna wskazówka: Pasuje do urządzenia do gotowania ryżu 6L
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 2 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613848938

150546

UVP\* 25,- PLN



## Urządzenie do gotowania ryżu 8L W



Urządzenie służy do gotowania i utrzymania temperatury ryżu (maks. pojemność 3,8 kg / 5,5 kg). Dzięki macie silikonowej oraz wymiowanemu pojemnikowi wewnętrznemu z powłoką nieprzywierającą ryzyko przypalenia praktycznie nie istnieje.

- Garnek wewnętrzny
- Funkcje
- Właściwości

Powłoka nieprzywierająca  
Odporność na wysoką temperaturę  
Możliwość wyjęcia  
Gotowanie  
Utrzymanie ciepła  
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem



► 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	<b>150533</b>	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	<b>150538</b>	802,- PLN	4015613746814



## Urządzenie do gotowania ryżu 8L

**A150513**

UVP\* 904,- PLN

GTIN 4015613405698



Urządzenie do gotowania ryżu o pojemności 8 l pozwoli przygotować idealny ryż nawet na 40 porcji, utrzymując go przy tym w odpowiedniej temperaturze. Dołączona do zestawu mata silikonowa eliminuje ryzyko przypalenia w garnku wewnętrznym oraz ułatwia czyszczenie.

- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny
- Funkcje
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 l  
25 - 40 porcji  
Powłoka nieprzywierająca  
Odporność na wysoką temperaturę  
Gotowanie  
Utrzymanie ciepła  
Bardzo duże uchwyty  
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem  
1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 380 x gł. 470 x wys. 345 mm  
10,09 kg



► Ilość porcji ryżu:  
25 - 40 porcji



► Funkcje:  
Gotowanie | Utrzymanie temperatury



► Mata silikonowa jako element dystansowy i ochrona przed przypaleniem



## Urządzenie do got. ryżu, 12l

150529

UVP\* 1 472,- PLN

GTIN 4015613666396



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny

12 l  
40 - 60 porcji  
Powłoka nieprzywierająca  
Odporność na wysoką temperaturę  
Gotowanie  
Utrzymanie ciepła  
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem  
2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 560 x gł. 465 x wys. 400 mm  
15,7 kg



- Funkcje
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



## Urządzenie do gotowania ryżu, gazowe 10L

1505393

UVP\* 1 737,- PLN

GTIN 4015613752860



Dośkonale przyrządzony ryż o każdej porze – bez potrzeby podłączania do zasilania elektrycznego. Urządzenie o mocy 5,6 kW w wersji gazowej służy do gotowania ryżu i utrzymywania temperatury wewnątrz urządzenia znajdującego się na zewnątrz lub w dobrze wentylowanych pomieszczeniach (maks. pojemność 8,3kg).

- Materiał
- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny

Aluminium | Emaliowane | Stal szlachetna  
10 l  
50 porcji  
Aluminium  
Możliwość wyjęcia  
Odporność na wysoką temperaturę  
Gotowanie  
Utrzymanie ciepła

- Funkcje
- Rodzaj gazu
- Ważna wskazówka

Gaz płynny  
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz dostawa bez zestawu do podłączenia gazu

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5,6 kW  
szer. 600 x gł. 490 x wys. 452 mm  
14,8 kg



▶ Ilość porcji ryżu:  
50 porcji



▶ Funkcje:  
gotowanie | utrzymanie ciepła

### Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180

UVP\* 564,- PLN



## Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.

A150512

UVP\* 889,- PLN

GTIN 4015613396286



- Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu
- Garnek wewnętrzny

8,5 kg  
Powłoka nieprzywierająca  
Odporność na wysoką temperaturę  
Bardzo duże uchwyty  
0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 400 x gł. 465 x wys. 395 mm  
7,8 kg

- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



## Toster TS20Si

100282

UVP\* 246,- PLN

GTIN 4015613680262



Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna: gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Wielkość otworu 270 x 38 mm
- Ilość stopni przyrumienienia 6
- Funkcje Opiekanie  
Rozmrażanie
- Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm
- waga 2,2 kg



- ▶ Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna
- ▶ Gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę



- ▶ Produkt przystosowany do tostów oraz tostów-kanapek



- ▶ 6 stopni zrumienienia
- ▶ Przycisk przerywający

## Toster TBRB20



Różne funkcje ułatwiające przygotowanie śniadaniowego bufetu: rozmrażanie, podgrzewanie i opiekanie tostów i bułeczek – również możliwość jednostronnego opiekania bajgli.



- Wielkość otworu 140 x 35 mm
- Funkcje Rozmrażanie  
Podgrzewanie  
Opiekanie jednostronne (bajgiel)  
Opiekanie
- 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
- Funkcje
- Nastawa czasu
- Obsługa

145 x 20 mm  
Opiekanie  
1 do 5 minut  
1 dźwignia (ręczne wysuwanie)  
przełącznik wyboru do uruchamiania  
przegrodek (zgrupowanych po dwie)



100292

- ▶ 4 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 2 lub 4 tostów



100097

- ▶ 6 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 3 lub 6 tostów



- ▶ Regulacja czasu: od 1 do 5 minut
- ▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



- ▶ 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 półówek bułki w ciągu godziny.

- Wydajność / godzina
- Przystosowane do

Ok. 90 tostów  
Tost  
Tost typu Sandwich  
Bajgle lub półówki bułki  
Grzałka górna / dolna (tost)  
Grzałka górna (bułeczka)  
Grzałka dolna (bułeczka)

- Funkcje

- Czas nagrzewania
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 minut  
Możliwość osobnej regulacji prędkości  
taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła  
1 kW | 230 V | 50-60 Hz  
szer. 235 x gł. 655 x wys. 395 mm  
11,6 kg



- ▶ Toster przelotowy w formacie XS
- ▶ szerokość: 23,5 cm



- ▶ możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
- ▶ funkcje: grzałka górna/dolna, grzałka górna, grzałka dolna



- ▶ wysoka wydajność
- ▶ do 90 tostów na godzinę



## Toster przelotowy "Mini"



Zajmuje wyjątkowo mało miejsca - idealny do bufetów



• Przystosowane do



• Funkcje



• Czas nagrzewania  
• właściwości

Buleczka  
Tost typu Sandwich  
Tost  
Grzałka górna / dolna (tost)  
Grzałka górna (buleczka)  
Tryb czuwania  
15 - 20 minut  
Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła



A100205

	Wydajność / godzina	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini"	Ok. 75 tostów	1,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	13,5 kg	<b>100211</b>	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	<b>A100205</b>	2 494,- PLN	4015613421490



## Opiekacz do tostów, pojedynczy



• Źródło ciepła  
• Wymiary wewnętrzne  
• Ustawianie czasu do  
• W zestawie



Promiennik grzewczy kwarcowy  
szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm  
15 min.  
1 szczypcę do tostów

	Ilość poziomów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Opiekacz do tostów, pojedynczy	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 285 mm	7,8 kg	<b>A151300</b>	791,- PLN	4015613388601
Toster/opiekacz, podwójny	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 405 mm	10,3 kg	<b>A151600</b>	980,- PLN	4015613385549



## Wyposażenie dodatkowe

### Szcypce do tostów 100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119



**A151301**

UVP\* 51,- PLN



A151600

• Wysokość wewnątrz, na: 50 mm

# Gofrownice



## Gofrownica 1HW211



Gofrownica z jednostką 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 regulowane  
► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



► Jednostki odpiekowe osobno regulowane  
► 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



## Gofrownice - Pokrętko MDI

### Sterowanie MDI Bartscher

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

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



### Gofrownica MDI 1HW211



Doskonałe warunki dla idealnego gofra: solidna konstrukcja, duża moc oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus wyświetlacz cyfrowy, timer i sygnał dźwiękowy. Ponadto żeliwne płyty grzewcze z jednostką odpiekową w kształcie serca zapewniają dobrą przewodność ciepła.



- Materiał płyt grzewczych
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości

Żeliwo, emaliowane  
Zamontowane na stałe  
Pokrętko MDI  
50 °C do 300 °C  
Tak  
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu  
Funkcja pamięci  
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



- ▶ Gofrownica z pełnym wyposażeniem
- ▶ łatwa i cyfrowa obsługa za pomocą pokrętki



- ▶ Materiał płyt grzewczych: żeliwo, emaliowane



- ▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- ▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



- ▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- ▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	17 kg	<b>370197</b>	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	<b>370198</b>	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	<b>370195</b>	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	<b>370196</b>	4 007,- PLN	4015613747743



## Gofrownica MDI 1HW-AL



Prościej i przejrzysiej się nie da: gofrownica obsługiwana pokrętkiem, wyposażona w wyświetlacz cyfrowy i timer. Do tego jeszcze sygnał dźwiękowy. Reasumując: optymalne warunki dla wypieku gofrów o niezmiennej jakości.

- Materiał płyt grzewczych Aluminium, powlekana
- Ilość jednostek odpiekowych 1
- Wersja płyty/płyt grzewczych Zamontowane na stałe
- Sterowanie Pokrętko MDI
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Timer Tak
- właściwości Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu  
Funkcja pamięci  
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



► Materiał płyt grzewczych: aluminium, powlekane

	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gofr w kształcie serca	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,9 kg	<b>370270</b>	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	<b>370271</b>	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	<b>370280</b>	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	<b>370281</b>	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	<b>370290</b>	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	<b>370274</b>	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	<b>370273</b>	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	<b>370275</b>	1 684,- PLN	4015613758268
MDI Cone 2120	Okrągły (możliwość nadania wafłom kształtu różka, pucharka lub rurki)	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm	7,7 kg	<b>370276</b>	1 684,- PLN	4015613771052







MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI 1BWR 1750

► Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

► 1 jednostka odpiekowa z 8 churros



MDI Donut 900

► 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów



MDI Lolly 400

► 1 jednostka odpiekowa na 4 gofry typu Lolly  
► Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Lolly 600

► 1 jednostka odpiekowa na 6 gofrów typu Lolly  
► Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Cone 2120

► W zestawie: 1 stożek do formowania rożków

## Wyposażenie dodatkowe

### Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

- Materiał: Drewno
- Przystosowane do: Formowanie rożków waflowych
- wymiary: szer. 250 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580



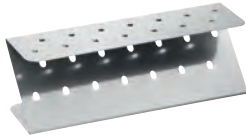
370278



UVP\* 11,- PLN

### Uchwyt na gofry Lolly Z14

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 14 sztuk
- Liczba rzędów: 2
- Średnica perforacji: 7 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 90 x wys. 95 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604



101918



UVP\* 110,- PLN

### Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napelnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 140 x gł. 260 x wys. 240 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553



101929



UVP\* 98,- PLN



## Gofrownica 1BWR 1750

370279

UVP\* 829,- PLN

GTIN 4015613795065



▶ Bez ryzyka przywierania świeżych gofrów dzięki płytom grzewczym z powlekanego aluminium



Z gofrownicą 1BWR 1750 gofr brusselski nabierze właściwych krągłości. Wydajna gofrownica z powlekanymi płytami grzewczymi pozwala uzyskać gofry doskonałej jakości dzięki zintegrowanemu timerowi i ręcznie regulowanej temperaturze.

- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium, powlekana  
1  
Gofr brusselski, okrągły  
Zamontowane na stałe  
50 °C do 300 °C  
Tak  
Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa  
1 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 250 x gł. 470 x wys. 280 mm  
6,4 kg



## Gofrownica "Deluxe" 1BW170D

370164

UVP\* 2 263,- PLN

GTIN 4015613581163



▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w prawo/lewo



- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrótowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Timer
- Programowanie

- Wyświetlacz cyfrowy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką  
1  
Gofr brusselski, okrągły  
Zamontowane na stałe  
Tak  
Obrót o 180 ° w prawo/lewo  
125 °C do 230 °C  
Tak  
Czas pieczenia  
Temperatura  
Tak  
1 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm  
10,5 kg



## Gofrownica "Deluxe II"

370165

UVP\* 1 964,- PLN

GTIN 4015613655369



▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180°



▶ 2 zdejmowane tacki na okruchy poniżej płyt grzewczych



Doskonały gofr brusselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.

- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrótowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminiowy  
Powłoka nieprzywierająca  
1  
Gofr brusselski  
Zamontowane na stałe  
Tak  
Obrót o 180 ° w prawo/lewo  
50 °C do 300 °C  
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm  
13,6 kg

## Naleśnikarka 1CP400



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- W zestawie

Żeliwo, powłoka teflonowa  
400 mm  
Zamontowane na stałe  
50 °C do 300 °C  
1 łyżeczka 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	<b>104458</b>	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	<b>104457</b>	2 933,- PLN	4015613731742



## Naleśnikarka 1CP400G



Żeliwna płyta do wypieku naleśników stwarza najlepsze warunki do przyrządzenia cieniutkiego, lekko przypieczonego i wilgotnego naleśnika. Na powlekanej płycie o wymiarze 40 cm można przygotowywać naleśniki z możliwością 2-stopniowej regulacji w najprostszy sposób.

- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

Żeliwo, powłoka teflonowa  
400 mm  
Zamontowane na stałe  
150 °C do 300 °C  
Zapłon elektroniczny z baterią  
Gaz ziemny H  
Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu  
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz  
Nie wchodzi w zakres dostawy: Zestaw podłączeniowy do gazu, bateria (1 x AA)



	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	szer. 450 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	17 kg	<b>1043613</b>	1 813,- PLN	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	szer. 850 mm gł. 520 mm wys. 230 mm	30,4 kg	<b>1043623</b>	3 250,- PLN	4015613746890



## Wyposażenie dodatkowe

### Nóż do obracania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 55 x gł. 430 x wys. 10 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



**104500**

UVP\* 36,- PLN

### Łopatką do rozprowadzania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



**104501**

UVP\* 49,- PLN

### Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



**500180**

UVP\* 564,- PLN



## Maszyna do slushie 2120

135022

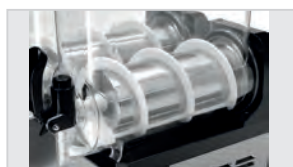
UVP\* 8 317,- PLN

GTIN 4015613759005



Napoje mrożone znajdą swoich amatorów na kiermaszach, w parkach rozrywki i na basenach, a także w barach lub dyskotekach przez cały rok. Osobno załączane oświetlenie obu 12-litrowych zbiorników doskonale wyeksponuje kolorowe slushie lub koktajle.

- Materiał zbiornika: Poliwęglan
- Liczba zbiorników: 2
- Pojemność pojedynczego zbiornika: 12 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- Zakres temperatury: Tryb nocny
- Regulacja temperatury: Tryb dzienny
- Oświetlenie: -2 °C do -5 °C
- Moc przyłączeniowa: Zimny napój
- wymiary: Slushie
- waga: Interruptor vasculante
- Oświetlenie: Załączane osobno
- Moc przyłączeniowa: Na pokrywie
- wymiary: Załączane osobno dla każdego zbiornika
- waga: 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- waga: szer. 400 x gł. 520 x wys. 815 mm
- waga: 40 kg



- ▶ Wymywane zbiorniki
- ▶ Zdejmowane wrzeciono
- ▶ Zdejmowane krany

- ▶ Wymywane tacki na skropliny



## Maszyna do waty cukrowej B5000

137201

UVP\* 1 283,- PLN

GTIN 4015613842493



Lekka niczym puch wata cukrowa z niewielkiej ilości cukru – wszystko dzięki maszynie do waty cukrowej B5000. Wydajne urządzenie umożliwia nieprzerwaną produkcję waty cukrowej, pozwalając zachować najwyższy poziom profesjonalizmu.

- Materiał: Stal szlachetna
- Misa: Lakierowana
- Czas produkcji: Ø wewnątrz 500 mm
- Regulacja temperatury: stal nierdzewna
- Silnik: 30 - 60 sekund / sztukę
- Wskaźnik napięcia: Przelącznik dźwigienkowy
- Bezpiecznik: Załączane osobno
- W zestawie: Przelącznik dźwigienkowy
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Załączane osobno
- Moc przyłączeniowa: Tak
- wymiary: Tak
- waga: Zapasowy pasek zębaty
- waga: Miarka (12 -18 g)
- waga: DREWNIANE PATYCZKI
- waga: Cukier
- waga: 1,2 kW | 230 | 50/60 Hz
- waga: szer. 520 x gł. 520 x wys. 480 mm
- waga: 11,11 kg



- ▶ 3-częściowa szuflada na cukier, patyczki, kolory i aromaty



- ▶ Zdejmowana misa
- ▶ Nadaje się do mycia w zmywarce

### Ośłona ochronna B5000

- Materiał: Tworzywo PMMA
- wymiary: szer. 531 x gł. 531 x wys. 360 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547



137202

UVP\* 299,- PLN





## Steamer do hot dogów WB1001

120417

UVP\* 1 506,- PLN

GTIN 4015613812526



Podgrzewacz do hot dogów podgrzewa i utrzymuje ciepło do 100 parówek i do 15 bułek do hot dogów. Szklany front po stronie klienta i atrakcyjny design zapraszają młodych i starszych na typowo amerykańską przekąskę.



- Pojemność do 15 bułek na hot dogi  
do 100 parówek na hot dogi
- Wymiary półki górnej szer. 300 x gł. 300 mm
- Wymiary półki dolnej szer. 160 x gł. 205 mm
- Zakres temperatury 25 °C do 100 °C
- Czas nagrzewania ok. 45 min. (w przypadku napełnienia wodą o temperaturze 60 °C | 9,2 l)
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Pojemność zbiornika na wodę od 4,4 l do 9,2 l
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne, szkło
- W zestawie 1 wkład blaszany z rusztem kratkowym  
2 blachy perforowane
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 430 x wys. 505 mm
- waga 10,51 kg



► Delikatne podgrzewanie bułek i parówek z wykorzystaniem pary wodnej



► Ze szklanym frontem po stronie klienta



## Maszyna do popcornu V150

137100

UVP\* 1 343,- PLN

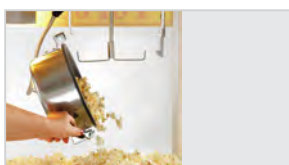
GTIN 4015613812533



Maszyna do popcornu w stylu vintage zachęca do chrupania wyglądem i zapachem świeżo uprażonego popcornu. Wydajność i pojemność urządzenia sprawia, że doskonale nadaje się ono do profesjonalnego użytkownika – na kiermaszu, w kinie lub przy okazji innych wydarzeń. Na plus przemawia zarówno nieskomplikowana obsługa, jak i proste czyszczenie urządzenia.



- Materiał Szkło | Pleksiglas  
Aluminium, lakierowana
- Materiał garnka Powłoka antyadhezyjna wewnątrz  
Stal szlachetna na zewnątrz
- Garnek wyjmowany Tak
- Maks. pojemność garnka 227 g popcornu
- Wydajność na godzinę maks. 1,5 kg
- Czas produkcji / cykl roboczy 300 sek.
- Zakres temperatury do 200 °C
- Sterowanie garnka Grzałka i mieszadło załączone za pomocą przełącznika dźwigienkowego
- Ogrzewana komora na popcorn Spód (przełącznik dźwigienkowy)
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- W zestawie 1 łopatką do popcornu
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 518 x gł. 418 x wys. 672 mm
- waga 18,6 kg



► Wysoka wydajność 1,5 kg / godzinę



► Klapa do wyjmowania popcornu po stronie obsługi

### Szufelka do artykułów spożywczych 100

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 288 x gł. 220 x wys. 50 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546

137101

UVP\* 34,- PLN





## Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836

UVP\* 776,- PLN

GTIN 4015613518992



- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 6
- Pojemność 23 l
- Ustawianie czasu do 30 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 480 x gł. 395 x wys. 280 mm
- waga 12,8 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie



## Kuchenka mikrofalowa 9231D-GR

610856

UVP\* 867,- PLN

GTIN 4015613762418



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 kuchenke mikrofalowej.

- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Moc grilla 1000 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 9
- Pojemność 23 l
- Ustawianie czasu do 30 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 480 x gł. 405 x wys. 280 mm
- waga 12,8 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie Grill (kombinowany)



► W zestawie: 1 ruszt grilla, Ø 189 mm, wysokość 79 mm



## Kuchenka mikrofalowa 19501M-HLGR

610857

UVP\* 1 078,- PLN

GTIN 4015613843827



Kuchenka mikrofalowa – dzięki dodatkowym funkcjom gorącego powietrza i grillowania – oferuje szerokie spektrum w kwestii przygotowania potraw. Czas i moc można ustawić całkowicie indywidualnie w zależności od potrzeb i stosownie do funkcji.

- Materiał Blacha stalowa
- Materiał komory Stal szlachetna
- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Moc gorącego powietrza 1950 W
- Moc grilla 1950 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 6
- Pojemność 25 l
- Ilość programów do ustawienia 8
- Ustawianie czasu do 95 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- Moc przyłączeniowa 1,95 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 490 x gł. 435 x wys. 280 mm
- waga 16,5 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie Grill (z możliwością kombinacji) Gorące powietrze (z możliwością kombinacji)



► W zestawie: 1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wysokość 52 mm

## Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W



- Moc kuchenki mikrofalowej 1000 W
- Ilość magnetronów 1
- Pojemność 25 l
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
- waga 17,4 kg



- ▶ Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie
- ▶ Ilość programów możliwych do ustawienia: 20



- ▶ Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie

	Ilość stopni mocy	Ustawianie czasu do	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W	6	60 min.	<b>610182</b>	2 077,- PLN	4015613487762
Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W	3	99 min.	<b>610181</b>	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 gł. 405 x wys. 225 mm
- ▶ Oświetlenie wewnętrzne



- ▶ Kuchenka mikrofalowa z dnem ceramicznym
- ▶ Dobra dystrybucja ciepła
- ▶ Łatwe czyszczenie



## Kuchenka mikrofalowa 18180D

610839

UVP\* 2 834,- PLN

GTIN 4015613776866



Kuchenka mikrofalowa o mocy 1800 W z możliwością piętrowego ustawienia, posiadająca 2 magnetrony, timer oraz 30 programów możliwych do ustawienia. Komora kuchenki o pojemności 18 litrów jest wyposażona w wysokiej jakości płytę spodnią z ceramiki.

- Moc kuchenki mikrofalowej 1800 W
- Ilość magnetronów 2
- Ilość stopni mocy 10
- Funkcje Rozmrażanie, Podgrzewanie
- Pojemność 18 l
- Ilość programów do ustawienia 30
- Ustawianie czasu do 60 min.
- Właściwości Przyciski dotykowe, Opcja pamięci USB
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 425 x gł. 520 x wys. 340 mm
- waga 19,2 kg

## Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093



- Moc kuchenki mikrofalowej 1850 W
- Ilość magnetronów 2
- Ilość stopni mocy 5
- Funkcje 2 funkcje rozmrażania, Podgrzewanie
- Pojemność 26 l
- Norma gastronomiczna 2/3 GN
- W zestawie 1 blacha mocująca do piętrowego ustawiania kuchenek mikrofalowych
- Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 464 x gł. 557 x wys. 368 mm
- waga 32 kg

SNACK / IMBISS / EVENT ▲ Kuchenki mikrofalowe

	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 ścienna 600x355x27, StCrNi

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



174600

UVP\* 435,- PLN



## TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA | BUFET

Sztuka utrzymania ciepła często decyduje o jakości bufetu. Dlatego tak ważna jest prawidłowa technika utrzymania właściwej temperatury. W naszym bogatym asortymencie produktów zawsze znajdziesz coś dla siebie: od chafing dish po bema.



# Bemary Hotpot



## Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L



Delikatne podgrzewanie i utrzymanie ciepła potraw dzięki zasadzie kąpeli wodnej. Bemar Hotpot idealnie nadaje się do wymagających uwagi potraw jak sosy, zupy lub potrawy jednogarnkowe. Wysokiej jakości garnek wkładany ze stali szlachetnej a po wyjęciu można go łatwo wyczyścić.



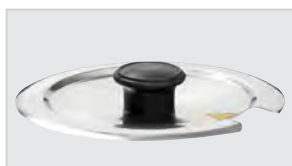
- Zakres temperatury
- Wkładów

35 °C do 95 °C

Możliwość osobnej regulacji



- ▶ Wyjmowany garnek wkładany
- ▶ Materiał: CrNiSi 18/10



- ▶ Zdejmowana pokrywka
- ▶ Z wycięciem na łyżkę



	Ilość wkładów	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L	1	3,5 l	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 210 mm gł. 210 mm wys. 320 mm	3,5 kg	<b>605035</b>	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	<b>605065</b>	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	<b>606035</b>	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	<b>606065</b>	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	<b>607035</b>	2 100,- PLN	4015613520667







## Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035

UVP\* 2 403,- PLN

GTIN 4015613520674



Delikatne podgrzewanie i utrzymanie ciepła potraw dzięki zasadzie kąpeli wodnej. Bemar Hotpot idealnie nadaje się do wymagających uwagi potraw jak sosy, zupy lub potrawy jednogarnkowe. Wysokiej jakości garnki wkładane ze stali szlachetnej pomieszczą do 3,5 litra płynu (każdy), a po wyjęciu można je łatwo wyczyścić.

- Ilość wkładów 4
- Pojemność, na 3,5 litra
- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm
- waga 10,7 kg

### Wyposażenie dodatkowe

#### Wkład 3,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 215 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035

UVP\* 170,- PLN

#### Wkład 6,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 210 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065

UVP\* 185,- PLN



#### Pokrywa do Hot Pot 3,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 186 mm
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 25 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135

UVP\* 49,- PLN

#### Pokrywa do Hot Pot 6,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 237 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 25 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165

UVP\* 87,- PLN



## Jajowar EH6

115129

UVP\* 1 003,- PLN

GTIN 4015613675770



Świeżo ugotowane jajka – całkiem tak jak lubisz. Na miękko, pół na pół lub na twardo – dzięki jajowarowi każdy uczestnik śniadaniowego bufetu może sam określić stopień twardości.

- Pojemność komory 4 l
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Regulacja stopnia twardości Ręcznie
- Grzałka ze stali szlachetnej Tak
- Wersja uchwyty na jajka 6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami
- Wielkość jajek: małe, średnie
- Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm
- waga 4,3 kg



- ▶ Perfekcyjne jajko na śniadanie
- ▶ Stopień twardości można określić indywidualnie



- ▶ Prostota i przejrzystość
- ▶ 6 uchwytów na jajka w różnych kolorach



## Bemar 111-150



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- wymiary

1 x 1/1 GN  
150 mm  
szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm



	W zestawie	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 111-150	–	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	8 kg	200230	624,- PLN	4015613423647
Bemar 212-150	2 pojemniki GN 1/2 GN	1,3 kW 230 V 50/60 Hz	10,3 kg	200232	749,- PLN	4015613423654
Bemar 313-150	3 pojemniki GN 1/3 GN	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	10,6 kg	200233	829,- PLN	4015613423678



## Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem



Doskonale nadaje się do użytku w bufecie lub w cateringu: dzięki bemarowi w formacie 1/1 GN możliwe jest precyzyjne i równomierne utrzymanie temperatury potraw. Zastosowanie łagodnej kąpieli wodnej pozwala zachować smak i zapobiega przypaleniu potraw.

- Wielkość komory, format GN
- Kranik spustowy wody
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa

1 x 1/1 GN  
Tak  
Pojemniki GN  
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Głębokość pojemnika GN maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem	150 mm	szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 240 mm	7,5 kg	200240	662,- PLN	4015613468969
Bemar, 1/1GN, 200mm, z kranikiem	200 mm	szer. 355 mm gł. 600 mm wys. 295 mm	9,5 kg	200207	927,- PLN	4015613379678







## Podgrzewacz do czekolady 1,25L

900005

UVP\* 148,- PLN

GTIN 4015613669892



Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.



• Garnek wewnętrzny

Ceramika



• Pojemność

Możliwość wyjęcia

• Zakres temperatury

1,25 l



• Moc przyłączeniowa

40 °C do 58 °C

• wymiary

0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz

• waga

szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm

2 kg

## Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L



• Materiał

Aluminium

• Garnek wewnętrzny

Ceramika



• Regulacja temperatury

Możliwość wyjęcia

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	<b>A100266</b>	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	<b>A100155</b>	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	<b>A100265</b>	223,- PLN	4015613405346



## Kociołek na zupę, 16L

A150510

UVP\* 662,- PLN

GTIN 4016098101822



• Materiał

Stal



• Pojemność

Emaliowane

• Zakres temperatury

16 l



• Rodzaj ogrzewania

30 °C do 90 °C

• Moc przyłączeniowa

Bezpośrednio, bez wody

• wymiary

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• waga

szer. 470 x gł. 370 x wys. 375 mm

4,7 kg



## Kociołek na zupę 5,4L

100062

UVP\* 348,- PLN

GTIN 4015613634821



• Materiał



• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa  
Lakierowana  
Stal szlachetna  
Stal szlachetna  
Możliwość wyjęcia  
5,4 l  
35 °C do 95 °C  
Pośrednio  
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup  
0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 255 x gł. 267 x wys. 385 mm  
3,1 kg



## Garnek do zupy Club 8,5L

100067

UVP\* 359,- PLN

GTIN 4015613442587



• Materiał



• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa  
Lakierowana  
Stal szlachetna  
Stal szlachetna  
Możliwość wyjęcia  
8,5 l  
30 °C do 95 °C  
Pośrednio  
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup  
0,4 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 295 x gł. 295 x wys. 385 mm  
3,4 kg



## Garnek do zupy Economic 9L

100061

UVP\* 390,- PLN

GTIN 4015613421292



• Materiał



• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa  
Lakierowana  
Stal szlachetna  
Stal szlachetna  
Możliwość wyjęcia  
9 l  
48 °C do 94 °C  
Pośrednio  
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup  
0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz  
szer. 360 x gł. 330 x wys. 370 mm  
3,9 kg

## Kociołek Party 9L



- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury



- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna  
Możliwość wyjęcia  
9 l  
30 °C do 95 °C  
Pośrednio  
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup  
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm  
4,5 kg



	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
Kociołek Party 9L	Blacha stalowa, lakierowana	100054	390,- PLN	4015613353432
Garnek do zupy De Luxe 9L	Stal szlachetna	100058	549,- PLN	4015613367736



## Kociołek na zupę 10L

100048

UVP\* 348,- PLN

GTIN 4015613610702



Przezroczysta pokrywka z poliwęglanu umożliwia w każdej chwili wgląd do wnętrza kociołka. Bez uciążliwego sprawdzania poziomu zupy lub sosu - bez niepotrzebnej utraty ciepła.



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne  
Stal szlachetna  
Możliwość wyjęcia  
10 l  
57 °C do 84 °C  
Pośrednio  
0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm  
3 kg



## Garnek d zupy Gourmet 10L

100047

UVP\* 587,- PLN

GTIN 4015613364704



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne  
Stal niklowo-chromowa  
Możliwość wyjęcia  
10 l  
50 °C do 95 °C  
Pośrednio  
1 chochla do zupy  
0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm  
5,2 kg



### Chafing dish 3,8L 500 E

**500835**

UVP\* 488,- PLN

GTIN 4015613390857



- Pojemność
- Zakres temperatury



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa



- wymiary
- waga



3,8 l  
30 °C do 85 °C  
1 pojemnik Ø 300 mm  
0,5 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 405 x gł. 330 x wys. 220 mm  
3,7 kg



### Chafing dish 1/1 1000 E

**500831**

UVP\* 851,- PLN

GTIN 4015613389820



- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



13,5 l  
1/1 GN  
100 mm  
30 °C do 85 °C  
1 uchwyt podtrzymujący pokrywę  
1 pojemnik GN  
1 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm  
8,3 kg



### Chafing dish 1/1 2200 E

**500830**

UVP\* 662,- PLN

GTIN 4015613370033



- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



13,5 l  
1/1 GN  
100 mm  
30 °C do 85 °C  
2 uchwyty przytrzymujące pokrywę  
1 pojemnik GN  
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm  
6,2 kg



### Stacja na zupę 2x4L 2200 E

**500840**

UVP\* 776,- PLN

GTIN 4015613370040



- Ilość wkładów
- Pojemność, na
- Zakres temperatury
- Właściwości pokrywy



- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



2  
4 litry  
30 °C do 85 °C  
Zdejmowana, z uchwytem  
Otwór na łyżkę  
2 chochle do zupy  
2 uchwyty przytrzymujące pokrywę  
2,2 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm  
7 kg





## Chafing dish 6,2L Flexible

500846

UVP\* 1 396,- PLN

GTIN 4015613721101



Na kuchence indukcyjnej lub ceramicznej: okrągły podgrzewacz do potraw może być dowolnie stosowany na zintegrowanej płycie kuchennej – zarówno przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości. Dzięki zdejmowanej pokrywie z mechanizmem Soft Close można bez problemu wyjmować potrawy i wymieniać pojemnik.

- Pojemność 6,2 l
- Średnica pojemnika wewnętrznego 390 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wznikiem  
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)  
Zdejmowana, z uchwytem
- W zestawie 1 pojemnik Ø 390 mm, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego
- wymiary szer. 435 x gł. 490 x wys. 205 mm
- waga 5,36 kg

## Chafing dish 2/3 Flexible



Płyta indukcyjna lub ceramiczna – podgrzewacz do potraw do uniwersalnego stosowania na zintegrowanej płycie kuchennej. Zdejmowana pokrywa ułatwia wymianę pojemnika GN przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości.

- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wznikiem  
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)  
Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości regulacja temperatury za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego  
system podnoszący do pojemników GN
- W zestawie 1 pojemnik GN, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego

	Pojemność	Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 l	2/3 GN	szer. 400 mm gł. 425 mm wys. 202 mm	5,45 kg	500847	1 396,- PLN	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 l	1/1 GN	szer. 580 mm gł. 420 mm wys. 205 mm	7 kg	500507	1 699,- PLN	4015613696003



- ▶ Nieograniczone możliwości
- ▶ Podgrzewacz do potraw jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zewnętrznym polem grzewczym



- ▶ Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- ▶ Możliwość regulacji temperatury za pośrednictwem zewnętrznej zintegrowanej płyty kuchennej



- ▶ Mechanizm Soft Close
- ▶ Zdejmowana pokrywa z wznikiem



- ▶ System podnoszący
- ▶ Łatwe wyjmowanie pojemnika GN



## Chafing dish 1/2 BP

500481

UVP\* 185,- PLN

GTIN 4015613366708



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/2 GN  
65 mm  
1  
1 pojemnik GN  
szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm  
2,7 kg

## Chafing dish 1/1 BP



- Norma gastronomiczna
- Właściwości pokrywy

1/1 GN  
Zdemontowana, z uchwytem  
Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony



Głębokość  
pojemnika GN  
maks.      Ilość pojemników  
na pastę do  
podgrzewania

	Głębokość pojemnika GN maks.	Ilość pojemników na pastę do podgrzewania	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 610 mm gł. 350 mm wys. 320 mm	4,3 kg	500482	246,- PLN	4015613366715
Chafing dish - zestaw 1/1 BP	65 mm	4	2 pojemniki GN	szer. 610 mm gł. 355 mm wys. 300 mm	8,6 kg	500486	450,- PLN	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 605 mm gł. 350 mm wys. 305 mm	4,1 kg	500494	299,- PLN	4015613536903



## Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458

UVP\* 749,- PLN

GTIN 4015613412771



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/1 GN  
65 mm  
2  
Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna  
Rolltop  
1 pojemnik GN  
szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm  
8 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

UVP\* 185,- PLN

### Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Elektryczne podgrzewacze do potraw
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

UVP\* 299,- PLN

### Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

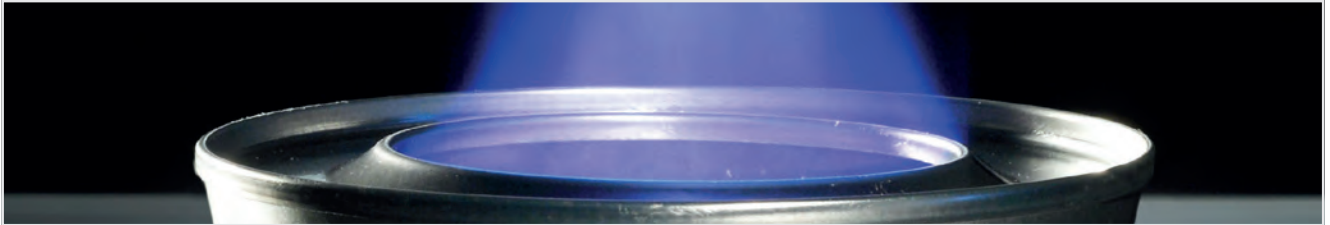
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Podgrzewacze do potraw z pastą do palnika
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

UVP\* 337,- PLN

## Pasty do podgrzewaczy



### Pasta do podgrzewaczy Bartscher 48-200

500160

UVP\* 223,- PLN

GTIN 4015613845456



Szybki efekt cieplny i długi czas spalania w bufecie lub cateringu. Wydajna pasta do podgrzewaczy to udany sposób na równomierne, czyste i pozbawione zapachu podgrzanie talerzy, jak i samych potraw – bez sadzy i dymu. Substancja w postaci żelu to większe bezpieczeństwo w porównaniu z paliwami płynnymi.

- Pojemność / puszka 200 g
- Czas spalania / puszka, ok. 2,5 godziny
- Jednostka zamówienia 1 karton (48 puszek)
- wymiary szer. 85 x gł. 85 x wys. 52 mm
- waga 0,24 kg
- Minimalna ilość zamówienia 4 kartony



### Pasta Bartscher do podgrzewaczy 200g DS

500060

UVP\* 412,- PLN

GTIN 4015613467726



Pasta do palnika charakteryzuje się niezwykle długim, 3,5-godzinnym czasem palenia. Dzięki temu podczas cateringów i bufetów można więcej czasu poświęcić na uzupełnianie potraw i serwis, a mniej na eksploatację urządzeń.

- Pojemność / puszka 200 g
- Czas spalania / puszka, ok. 3,5 godziny
- Jednostka zamówienia 1 karton o pojemności 72 puszek
- wymiary szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
- waga 0,2 kg
- Minimalna ilość zamówienia 2 kartony



## Witryna utrzymująca ciepło BW10



Witryna utrzymująca ciepło do idealnej ekspozycji różnych smakowitości. Ciepłe, wilgotne powietrze sprawia, że wypieki są nadal ciepłe i soczyste nawet po wielu godzinach – niczym świeżo wyjęte z pieca.

- Materiał: Pleksiglas  
CNS 18/10
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 475 x gł. 335 mm
- Rodzaj drzwi: Drzwi uchylne
- Pozycja drzwi: Obustronnie
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz



- ▶ Witryna utrzymująca ciepło do wypieków
- ▶ 1 poziom



- ▶ Obsługa obustronna
- ▶ drzwi uchylne z każdej strony



- ▶ Witryna utrzymująca ciepło do wypieków
- ▶ 2 poziomy



- ▶ Obsługa obustronna
- ▶ drzwi uchylne z każdej strony / 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	<b>A203112</b>	1 321,- PLN	4015613781273
BW20	2	4	szer. 505 mm gł. 350 mm wys. 415 mm	13,2 kg	<b>A203113</b>	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  
CNS 18/10
- Materiał powierzchni roboczej: szer. 490 x gł. 590 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej: 30 °C do 75 °C
- Zakres temperatury: W odstępach co 0,1 °C
- Regulacja temperatury: 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 gł. 590 mm
- ▶ Wysokość wewnętrzna: 275 mm



- ▶ Optymalna i efektywna dystrybucja ciepła
- ▶ Możliwość ustawienia witryny piętrowo



- ▶ Łatwe wyjmowanie potraw dzięki otwartemu przodowi



## Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN



Mała, ale w sam raz: zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań.

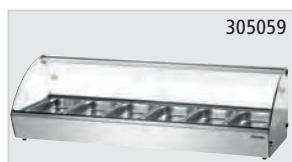


- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi strona tylna
- W zestawie Pojemniki GN



305058

- ▶ Pojemność: 4 x 1/3 GN
- ▶ Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm



305059

- ▶ Pojemność: 6 x 1/3 GN
- ▶ Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm

	Pojemność GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
R4 4 x 1/3 GN	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 775 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	16,2 kg	305058	2 002,- PLN	4015613681818
R6 6 x 1/3 GN	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 135 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	24,7 kg	305059	2 403,- PLN	4015613681825



## Witryna grzewcza 5200 2ER

305062

UVP\* 1 699,- PLN

GTIN 4015613698885



Kompaktowe urządzenie nabladowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw – wyposażone w praktyczne drzwi podnośne.



- Pojemność 45 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Zaokrąglona
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm
- waga 14,8 kg



- ▶ Kompaktowe urządzenie nabladowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw



- ▶ 1 półka
- ▶ Wymiary: szer. 520 x gł. 300 mm



- ▶ Wyposażone w praktyczne drzwi podnośne



## Witryna grzewcza 6200 2EK

305063

UVP\* 2 040,- PLN

GTIN 4015613698892



► Urządzenie nabladowe z możliwością obustronnej obsługi i praktycznymi drzwiami

► 1 półka  
► Wymiary: szer. 620 x głęb. 340 mm



Urządzenie nabladowe z możliwością obustronnej obsługi, praktycznymi drzwiami podnośnymi i oświetleniem LED.

- Pojemność 80 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 700 x gł. 430 x wys. 365 mm
- waga 17,4 kg



## Witryna grzewcza 5900 2ER

305064

UVP\* 2 970,- PLN

GTIN 4015613711263



► Podświetlane powierzchnie ekspozycyjne  
► Tylna ścianka w postaci lustra

► Pojemnik ekspozycyjny zob. katalog str 420, 421



Witryna grzewcza gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw na dwóch poziomach, nie zajmując przy tym dużo miejsca. Lamy służące do oświetlenia powierzchni ekspozycyjnych, a także umieszczone na tylnej ścianie lustro zapewniają atrakcyjną prezentację dań.

- Pojemność 104 l
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 30 °C do 70 °C
- Rodzaj ogrzewania Grzałka górna / dolna
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Oświetlenie Góra
- Właściwości górna powierzchnia ekspozycyjna jest ogrzewana również przez grzałkę promiennikową dolnego poziomu górna grzałka górnego poziomu posiada osobną regulację
- Moc przyłączeniowa 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 630 x gł. 465 x wys. 655 mm
- waga 27,6 kg



## Witryna grzewcza Bartscher DeliCompact

306057

UVP\* 2 494,- PLN

GTIN 4015613535500



- Materiał Blacha stalowa
- Pojemność 52 l
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie wodą
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi skrzydłowe
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 390 x gł. 445 x wys. 665 mm
- waga 24,4 kg

## Witryna grzewcza, "Bartscher Deli I"



• Materiał

Stal

Lakierowana

Chromowane



• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli I	110 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 470 mm wys. 640 mm	35 kg	<b>306053</b>	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	<b>306054</b>	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	<b>306055</b>	4 155,- PLN	4015613437767



## Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"



• Ilość półek

3

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Tak



• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Oświetlenie

LED

Góra

Osobne włączanie



	Pojemność	Pozycja drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 l	strona tylna	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 600 mm wys. 670 mm	36,2 kg	<b>305053</b>	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	<b>305055</b>	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	<b>305054</b>	3 398,- PLN	4015613503042



## Witryny grzewcze GN



### Witryna grzewcza GN2110-R



Przyrządzone potrawy prezentują się doskonale przy wydawaniu dzięki wysokiej jakości wykonaniu i oświetleniu wewnętrznemu. Odchylana szyba przednia oraz wyjmowana szuflada na skropliny umożliwiają łatwe czyszczenie.



- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Regulacja temperatury termostat
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie Halogen
- Ilość półek 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



► Oświetlenie wewnętrzne



► 1 drzwi unoszone  
► Strona obsługi



► 2 drzwi przesuwne  
► Strona obsługi



► 2 drzwi przesuwne  
► Strona obsługi

	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GN1110-R	85 l	1 x 1/1 GN	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	45 kg	<b>305067</b>	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	<b>305066</b>	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	<b>305068</b>	18 912,- PLN	4015613828787





## Wózki bufety, grzewcze



### Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN



- Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe kółka.
- Materiał: Drewno
  - Kolor: Teak
  - Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
  - Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
  - Kranik spustowy: Tak
  - Osłona: Tak
  - Oświetlenie: Na osłonie
  - Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości: Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
  - Nie wchodzi w zakres dostawy: Komora ze stali szlachetnej
  - Stan przy dostawie: Pojemniki GN, Półka do tac, Zestaw montażowy (łatwy montaż)



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	112 kg	<b>125614</b>	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	<b>125628</b>	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	<b>125624</b>	13 236,- PLN	4015613745398



### Wyposażenie dodatkowe

#### Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



**125502**

UVP\* 1 396,- PLN

#### Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



**125503**

UVP\* 1 585,- PLN

#### Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

**125504**

UVP\* 2 456,- PLN



## Wózek bufetowy Kids W4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie ciepłe dania.



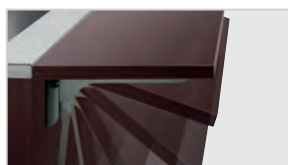
- Materiał
  - Drewno, laminowane
  - Stal szlachetna
  - Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
  - 1
- Wielkość komory, format GN
  - 4 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
  - 150 mm
- Zakres temperatury
  - 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy
  - Tak
- Osłona
  - Tak
- Oświetlenie
  - Lampy grzewcze na podczerwień
  - Osobne włączanie
- Kółka skrętne
  - 5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
  - Komora ze stali szlachetnej
  - Zaokrąglone narożniki
  - 4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
  - Pojemniki GN
  - W stanie całkowicie zmontowanym
  - 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
  - szer. 1 425 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
  - 96 kg
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



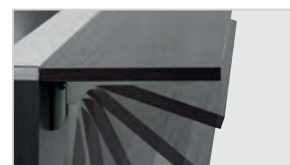
- ▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- ▶ wysokość obsługi: 700 mm



- ▶ Z półką do przesuwania tac
- ▶ możliwość złożenia
- ▶ wymiary: szer. 1460 x gł. 250 mm



- ▶ Kolor Wenge



- ▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids W4110-150U	Wiąz	125631	16 835,- PLN	4015613758305
Wózek bufetowy Kids W4110-150W	Wenge	125631V1	16 835,- PLN	4015613773032
Wózek bufetowy Kids W4110-150A	Antracyt	125631V2	16 835,- PLN	4015613773049



## Wózek bufetowy W3110-200U



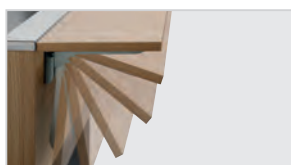
Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, a dzięki wykorzystaniu zasady kąpeli wodnej potrawy w bufecie pozostaną ciepłe i kuszące dla oka.



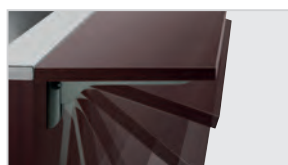
- Materiał
  - Drewno, laminowane
  - Stal szlachetna
  - Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
  - 1
- Głębokość pojemnika GN maks.
  - 200 mm
- Zakres temperatury
  - 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy
  - Tak
- Osłona
  - Tak
- Oświetlenie
  - LED
  - Osobne włączenie
- Kółka skrętne
  - 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
  - Komora ze stali szlachetnej
- W zestawie
  - Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy
  - Pojemniki GN
- Stan przy dostawie
  - W stanie całkowicie zmontowanym



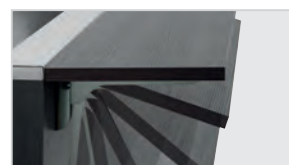
▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac  
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
W3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	<b>125633</b>	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	<b>125633V1</b>	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	<b>125633V2</b>	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	<b>125634</b>	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	<b>125634V1</b>	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	<b>125634V2</b>	24 781,- PLN	4015613773087











## Wózki do wydawania potraw



### Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN



-  Rodzaj ogrzewania
  -  Ilość komór
  -  Głębokość pojemnika GN maks.
  -  Komora z podwójną ścianką
  -  Zakres temperatury
  -  Strefy grzewcze osobno regulowane
  -  Kranik spustowy wody
  -  Kółka skrętne
- Nie wchodzi w zakres dostawy
  - Stan przy dostawie








Ogrzewanie suche  
1  
200 mm  
Tak  
30 °C do 90 °C  
Nie  
Nie  
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania  
Pojemniki GN  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 820 mm wys. 855 mm	32 kg	<b>200254</b>	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	<b>200255</b>	5 748,- PLN	4015613505329



### Wózek do wydawania potraw WB2110



-  Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw. Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.
  -  Rodzaj ogrzewania
  -  Głębokość pojemnika GN maks.
  -  Zakres temperatury
  -  Strefy grzewcze osobno regulowane
  -  Kranik spustowy wody
  -  Kółka skrętne
- Nie wchodzi w zakres dostawy
  - Stan przy dostawie

Ogrzewanie wodą  
200 mm  
30 °C do 90 °C  
Tak  
Tak  
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania  
Pojemniki GN  
W stanie całkowicie zmontowanym

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 900 mm wys. 910 mm	38,8 kg	<b>200261</b>	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	<b>200262</b>	7 375,- PLN	4015613671802





## Lampa grzewcza IWL250D SI



▶ Lampa na podczerwień  
zob. katalog str 199



Ciepło podczerwieni o szerokim zastosowaniu – lampa grzewcza z systemem ruchu wahadłowego do utrzymywania temperatury potraw w zależności od potrzeb.



- Materiał
- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- wersja przewodu zasilającego

Stal, lakierowana  
lampa/lampy na podczerwień  
E27  
Przewód spiralny  
długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm  
1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty  
elektryczny materiał podłączeniowy  
0,25 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm  
1 kg

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
IWL250D SI	Srebrny, mat	<b>114278</b>	462,- PLN	4015613715933
IWL250D SW	Czarny, mat	<b>114273</b>	462,- PLN	4015613712703
IWL250D CHR	Srebrny, wysoki połysk	<b>114279</b>	549,- PLN	4015613739274
IWL250D KU	miedz, wysoki połysk	<b>114274</b>	549,- PLN	4015613712727
IWL250D GO	złoty, wysoki połysk	<b>114275</b>	549,- PLN	4015613712734



## Lampa grzewcza IWL250ST



▶ Lampa na podczerwień  
zob. katalog str 199

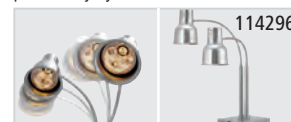
Lampa grzewcza – dzięki efektywnemu ciepłu podczerwieni i zastosowaniu ruchomego ramienia – umożliwia dostosowanie do potrzeb i elastyczne wykorzystanie: na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw, jak i przy bufecie.



- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- właściwości

- W zestawie

lampa/lampy na podczerwień  
E27  
wentylowany reflektor stalowy  
Wysokość w świetle: zmienna (maks. 520 mm)  
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	<b>114270</b>	749,- PLN	4015613686417
IWL500ST	2	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 330 mm gł. 515 mm wys. 700 mm	9,38 kg	<b>114296</b>	1 056,- PLN	4015613806198

## Mostek grzewczy I2WL552 1/1



W bufecie, cateringu lub stołówce – obie lampy grzewcze z wentylowanymi reflektorami aluminiowymi zapewniają precyzyjną emisję ciepła. Pozwala to utrzymać temperaturę potraw w pojemnikach w rozmiarze do 1/1 GN | 2/1 GN.



- Materiał Aluminium
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła lampa/lampy na podczerwień
- W zestawie Lampa na podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- Ważna wskazówka dostawa bez pojemników GN
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)



114282

- ▶ na pojemniki 1/1 GN
- ▶ maks. głębokość pojemnika GN: 65 mm



114282

- ▶ 3-stopniowa regulacja wysokości
- ▶ wysokość w świetle: 425 mm | 475 mm | 525 mm



- ▶ Precyzyjna emisja ciepła
- ▶ Lampy na podczerwień z reflektorami aluminiowymi



114267

- ▶ na pojemniki 2/1 GN
- ▶ maks. głębokość pojemnika GN: 65 mm

	Wielkość komory, format GN	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL552 1/1	1/1 GN	2	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 425 mm wys. 358 mm	1,6 kg	114282	511,- PLN	4015613779874
I3WL820 2/1 GN	2/1 GN	3	0,825 kW 230 V 50 Hz	szer. 810 mm gł. 340 mm wys. 610 mm	2,1 kg	114267	526,- PLN	4015613676326



## Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001

UVP\* 1 018,- PLN

GTIN 4015613432526



Wielkość komory, format GN 1/1 GN



Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm



- Rodzaj źródła ciepła Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek 1
- Zakres temperatury 22 °C do 53 °C
- W zestawie 1 blacha perforowana
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
- waga 8,3 kg



- ▶ W zestawie: 1 pojemnik GN 1/1 GN oraz 1 blacha perforowana

## Mostek grzewczy I1WL40



- Materiał powierzchni płyty grzewczej
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane
- W zestawie

szkło ceramiczne  
lampa/lampy na podczerwień  
30 °C do 85 °C

Tak  
Lampa na podczerwień, kolor szkła:  
czerwony



► Płyta grzewcza przystosowana do GN:  
2 x 1/1 GN

	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I1WL40	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 380 mm gł. 555 mm wys. 560 mm	7,5 kg	<b>114263</b>	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	<b>114272</b>	1 699,- PLN	4015613692272



## Mostek grzewczy I2WL801



Do pojemników GN w bufecie lub do talerzy podczas wydawania dań – dzięki mostkowi grzewczemu potrawy będą miały zawsze idealną temperaturę.

- Materiał powierzchni płyty grzewczej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane
- W zestawie

stal nierdzewna  
Tak  
lampa/lampy na podczerwień  
30 °C do 85 °C

Tak  
Lampa na podczerwień, kolor szkła:  
czerwony

Zestaw montażowy (łatwy montaż)



	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL801	2	2	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 735 mm gł. 560 mm wys. 560 mm	17,55 kg	<b>114302</b>	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	<b>114303</b>	2 641,- PLN	4015613871233



## Wyposażenie dodatkowe

### Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



**114258**

UVP\* 38,- PLN

### Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



**114277**

UVP\* 68,- PLN

### Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



**114271**

UVP\* 68,- PLN

## Mostek grzewczy IHR650



Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu



- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Wersja: Gotowe do montażu
- Wysokość w świetle: 360 mm
- Właściwości: Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Nóżki, łańcuch



► Rodzaj źródła ciepła: grzałka na podczerwień



► Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha



	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 760 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	2,8 kg	114001	927,- PLN	4015613451749
Mostek grzewczy IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 920 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,3 kg	114002	1 003,- PLN	4015613452142
Mostek grzewczy IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 070 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,6 kg	114003	1 078,- PLN	4015613452159
Mostek grzewczy IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 220 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4 kg	114005	1 192,- PLN	4015613466538
Mostek grzewczy IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 370 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4,3 kg	114004	1 268,- PLN	4015613452166
Mostek grzewczy IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 830 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	5,6 kg	114006	1 495,- PLN	4015613466545



### Wyposażenie dodatkowe

Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258

114000

UVP\* 322,- PLN







## Mostek grzewczy WBS800 I1HR



- Rodzaj źródła ciepła
- Wysokość w świetle
- Właściwości

Grzałka/grzałki IR  
290 mm  
Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron  
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

	Ilość grzałek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy WBS800 I1HR	1	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	8 kg	<b>112081</b>	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	<b>112101</b>	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	<b>112122</b>	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	<b>112141</b>	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	<b>112161</b>	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	<b>112181</b>	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	<b>112201</b>	4 045,- PLN	4015613656366





## Płyta grzewcza WP320S 1/1S

114374

UVP\* 397,- PLN

GTIN 4015613868820



Wyjątkowo płaska płyta grzewcza do bufetu, cateringu i gotowania na oczach gości. Potrawy są utrzymywane w ciepłe i pięknie prezentują się przed podaniem. Idealnie nadaje się do pojemników w formacie 1/1 GN.



- Materiał płyty grzewczej SCHOTT® szkło, hartowane 1/1 GN
- Norma gastronomiczna ok. 10 minut
- Czas nagrzewania Pojemniki GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy 0,32 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 400 x gł. 600 x wys. 35 mm
- wymiary 4 kg
- waga



► Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 570 x gł. 370 mm



► Produkt przystosowany do GN, optymalnie nadaje się do 1/1 GN



► Wyjątkowo płaska o szlachetnym designie do bufetu, cateringu i gotowania na oczach gości

## Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1



Jako urządzenie nabladowe lub do zabudowy: płyta grzewcza, również dzięki eleganckiemu designowi, świetnie nadaje się do bufetów, wydawania potraw oraz przyrządzania dań na oczach gości. Możliwość 3-stopniowej regulacji temperatury zapewnia łatwy w obsłudze panel dotykowy.



- Materiał płyty grzewczej SCHOTT® szkło, hartowane 1/1 GN
- Norma gastronomiczna 50 °C do 95 °C
- Zakres temperatury 3 stopnie
- Regulacja temperatury 50 °C | 70 °C | 95 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 544 x gł. 338 x wys. 46 mm
- waga 2,89 kg



► Płyta grzewcza do zabudowy  
► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



► Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 520 x gł. 270 mm



► Płyta grzewcza do zabudowy  
► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



► Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 520 x gł. 270 mm

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
WP230S-EB 1/1	Biały Srebrny	114371	412,- PLN	4015613783468
WP230S-EB 1/1S	Czarny Srebrny	114373	412,- PLN	4015613846507



## Płyta grzewcza WP150 1/1



- Materiał płyty grzewczej
- Zakres temperatury
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Szkło  
30 °C do 95 °C  
Pojemniki GN



114356

▶ Do pojemników GN: 1/1 GN



114357

▶ Do pojemników GN: 2/1 GN

	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 570 mm gł. 335 mm wys. 40 mm	3,4 kg	<b>114356</b>	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	<b>114357</b>	814,- PLN	4015613416762



## Płyta grzewcza WP250



Jeśli to możliwe, potrawy powinny być podawane gościom w temperaturze, jaką miały bezpośrednio po przygotowaniu. Zastosowanie płyty grzewczej będzie w tym przypadku pomocne. Powierzchnia grzewcza ze stali szlachetnej przekazuje ciepło bezpośrednio do talerzy i misek. Dzięki skromnemu designowi nie zajmuje więcej miejsca niż jest to konieczne.

- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C



▶ Powierzchnia do ustawiania: materiał stal szlachetna



▶ Regulacja temperatury: termostaticzna  
▶ Zakres temperatury: od 35 °C do 95 °C



▶ Włącznik/wyłącznik  
▶ Ochrona przed przegrzaniem

	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 375 mm wys. 64 mm	5 kg	<b>114360</b>	587,- PLN	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 900 mm gł. 450 mm wys. 64 mm	13,2 kg	<b>114361</b>	851,- PLN	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 500 mm wys. 64 mm	16 kg	<b>114362</b>	1 041,- PLN	4015613504971



## Indukcyjna płyta grzewcza



### Indukcyjna płyta grzewcza IW10

114366

UVP\* 624,- PLN

GTIN 4015613714806

W strefie bufetowej, podczas gotowania na oczach gości lub w cateringu: w przystosowanych do indukcji garnkach, patelniach i podgrzewaczach do potraw bez problemu utrzymasz ich ciepło.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Właściwości

Szkló  
szer. 460 x gł. 315 mm  
1000 W  
11  
50 °C do 100 °C  
uchwyty do noszenia, po bokach  
Sygnał dźwiękowy w przypadku braku  
naczynia do gotowania  
1 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 530 x gł. 340 x wys. 65 mm  
5,8 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Elastyczność w zakresie utrzymania ciepła przy pomocy indukcji
- ▶ Urządzenie nabladowe o mocy 1 kW



- ▶ Uchwyty boczne



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



### Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

114367

UVP\* 700,- PLN

GTIN 4015613715704

Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Nadaje się do zabudowy
- Możliwość łączenia

Szkló  
szer. 455 x gł. 310 mm  
1000 W  
13  
40 °C do 100 °C  
Tak  
Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym  
1 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm  
5,4 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Idealnie sprawdzi się na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie



- ▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym





## Indukcyjna płyta grzewcza IW3

105601

UVP\* 1 128,- PLN

GTIN 4015613848723



Płyta indukcyjna utrzymująca ciepło nie tylko atrakcyjnie wygląda, ale wyróżnia się także mocą 500 W. Możliwość połączenia do czterech urządzeń w rzędzie sprawia, że jest to doskonałe rozwiązanie dla każdego gorącego bufetu lub cateringu.

- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Możliwość łączenia

Szkló  
szer. 390 x gł. 390 mm  
500 W  
9  
60 °C do 100 °C  
Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym  
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 395 x gł. 395 x wys. 100 mm  
7,5 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Nablátowa płyta grzewcza
- ▶ doskonale nadaje się do gorących bufetów i cateringu



- ▶ Utrzymanie ciepła z indukcją
- ▶ 500 W
- ▶ detekcja garnka



- ▶ łatwa obsługa
- ▶ regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

## Indukcyjna płyta grzewcza IW3



Design tej płyty grzewczej korzystnie wpłynie na atrakcyjność każdego bufetu. Praktyczne rozwiązanie polegające na połączeniu i podłączeniu 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym za pomocą opcjonalnie dostępnego przewodu dodatkowo zadba o spójną, wysokiej jakości prezentację podczas wydawania potraw.

- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Możliwość łączenia

Stal  
Szkló  
szer. 390 x gł. 390 mm  
300 W  
12  
40 °C do 95 °C  
Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym  
0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz

- Moc przyłączeniowa



105865

- ▶ Nablátowa płyta grzewcza
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ łatwa obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



105867



- ▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- ▶ Przewód łączący IW3 zob. katalog str 207

	Kolor	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IW3	Czarny Srebrny	szer. 395 mm gł. 395 mm wys. 100 mm	5,4 kg	105865	4 726,- PLN	4015613746838
IW3-SW	Czarny	szer. 390 mm gł. 390 mm wys. 100 mm	5,37 kg	105867	4 912,- PLN	4015613773117





## Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF

105996

UVP\* 829,- PLN

GTIN 4015613715421



Płyta grzewcza do zabudowy – dzięki oddzielnemu panelowi obsługi – doskonale nadaje się do utrzymania temperatury potraw w zależności od potrzeb. Dzięki prostej obsłudze i precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 100°C idealnie sprawdzi się w ciepłym bufecie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Średnica powierzchni grzewczej 280 mm
- wydajność maks. 1000 W
- Ilość stopni temperatury 6
- Zakres temperatury 50 °C do 100 °C
- Panel obsługi Osobno
- Możliwość łączenia długość przewodu: 0,75 m
- Moc przyłączeniowa Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- wymiary 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm
- 3,5 kg



- ▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 10°C



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym



## Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF

105864

UVP\* 4 461,- PLN

GTIN 4015613746821



Płyta grzewcza w wariancie do zabudowy stanowi idealne rozwiązanie, które cieszy oko swoją prostotą podczas wydawania potraw w każdej postaci. Dla uzyskania wizualnej spójności istnieje możliwość połączenia i podłączenia 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym dzięki opcjonalnie dostępnemu przewodowi.

- Materiał Stal
- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Średnica powierzchni grzewczej 195 mm
- wydajność maks. 300 W
- Ilość stopni temperatury 12
- Zakres temperatury 40 °C do 95 °C
- Panel obsługi Osobno
- Możliwość łączenia długość przewodu: 0,65 m
- Ważna wskazówka Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa Nie nadaje się do użytku jako urządzenie nabladowe
- wymiary 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 280 x gł. 280 x wys. 95 mm
- 3,8 kg



- ▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- ▶ Przewód łączący IW3 zob. katalog str 207

## Wyposażenie dodatkowe

### Przewód łączący IW3

- Długość przewodu: 1,55 m
- Przystosowane do:  
Indukcyjna płyta grzewcza IW3  
Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF  
Indukcyjna płyta grzewcza IW3-SW
- wymiary: szer. 30 x gł. 1 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670



105868

UVP\* 223,- PLN

## Indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła



### Indukcyjny system podtrzym. ciep. IWS650

105866

UVP\* 9 267,- PLN

GTIN 4015613812687



Dzięki „niewidzialnemu” indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany opcjonalnie jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym wydajna technologia umożliwia podgrzanie podgrzewacza do potraw do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

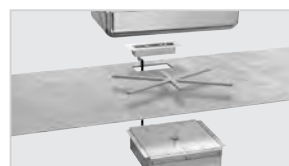
- wydajność maks. 650 W
- Maksymalna temperatura blatu roboczego 35 °C
- Odpowiedni materiał blatu roboczego Szkló  
Ceramika  
Marmurowy  
Kwarcowy  
Kamień
- Odpowiednia grubość blatu roboczego 4 - 20 mm
- Ilość stopni mocy 20
- Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła do 55 °C
- 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 Szkló  
Ceramika  
Marmur  
Kwarc  
Kamień



## Podgrzewacz T12

**A120814**

UVP\* 371,- PLN

GTIN 4015613687285



Podgrzewacz talerzy – dzięki specjalnemu kształtowi – zajmuje bardzo niewiele miejsca i jest w stanie podgrzać nawet dwanaście talerzy do temperatury ok. 65°C. Jeżeli podgrzewacz nie jest używany, można go przechowywać w sposób higieniczny i bezpieczny dzięki dołączonej pokrywie.

- Pojemność talerzy 12
- Średnica talerza maks. 280 mm
- Zakres temperatury do 65 °C
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm
- waga 2,9 kg



- ▶ Design zapewniający oszczędność miejsca
- ▶ Higieniczne i bezpieczne przechowywanie



- ▶ Pojemność dla 12 talerzy



- ▶ Zakres temperatury do 65°C



## Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi

**103069**

UVP\* 2 607,- PLN

GTIN 4015613475592



Urządzenie nabołtowe do postawienia na stole roboczym lub bezpośrednio na bufecie.

- Pojemność talerzy 30 - 40
- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 80 °C
- Rodzaj drzwi Drzwi obrotowe
- Zawias drzwi Biegające do wewnątrz
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm
- waga 22,4 kg



- ▶ Pojemność: 30 - 40 talerzy
- ▶ Średnica talerza: 320 mm



- ▶ Drzwi obrotowe szklane
- ▶ Oszczędność miejsca dzięki otwieraniu do wewnątrz



## Podajnik talerzy, ogrzewany elektrycznie

**103065**

UVP\* 6 278,- PLN

GTIN 4015613437774



- Pojemność talerzy 2 x 50
- Średnica talerza maks. Maks. 2 x 32 mm
- Ilość płyt grzewczych 300 mm
- Zakres temperatury 2
- Kółka skrętne 30 °C do 110 °C
- Moc przyłączeniowa 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- wymiary 2 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 435 x gł. 820 x wys. 1 025 mm
- 54 kg



## Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy



- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek 1
- Regulowana wysokość półek Tak



	Pojemność talerzy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 460 mm wys. 550 mm	21,2 kg	<b>103064</b>	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	<b>103063</b>	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	<b>103122</b>	2 970,- PLN	4015613398600



## Podgrzewacz do 48 filiżanek

**103067**

UVP\* 1 548,- PLN

GTIN 4015613469218



Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki. Podgrzewacz do filiżanek – dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi – umożliwia jednoczesne ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.

- Materiał Aluminium
- Pojemność dla filiżanek maks. 48
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 45 °C
- Właściwości 4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane z obrotowym cokołem
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm
- waga 7,5 kg



- ▶ Z obrotowym cokołem
- ▶ do łatwego wyjmowania i napełniania



- ▶ Pojemność: 48 filiżanek
- ▶ Średnica filiżanek: 90 mm



- ▶ 4 kubki na łyżeczki do herbaty
- ▶ zdejmowane – dla ułatwienia czyszczenia



## Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076

UVP\* 1 661,- PLN

GTIN 4015613708867



Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą – osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.



- Pojemność dla filiżanek maks. 72
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 280 x gł. 295 mm
- Wysokość wewnątrz, na 175 mm
- Zakres temperatury do 60 °C
- Właściwości Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x gł. 250 mm
- Moc przyłączeniowa 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm
- waga 10,7 kg



- ▶ 2 poziomy z osobno załączanym dopływem ciepła
- ▶ regulacja bezstopniowa



- ▶ Pojemność dla filiżanek maks.: 72



- ▶ Wymiary powierzchni na filiżanki (każdy poziom): szer. 280 x gł. 295 x wys. 175 mm



- ▶ Nieogrzewana powierzchnia do stawiania naczyń na górze urządzenia
- ▶ idealne miejsce na spodki



## Podgrzewacz do filiżanek TA1440

103079

UVP\* 3 326,- PLN

GTIN 4015613756837



Na 3 podgrzewanych powierzchniach do ustawiania można ogrzać do idealnej temperatury nawet 103 filiżanki. W eleganckim podgrzewaczu do filiżanek znajdzie się miejsce na kubki do kawy, filiżanki do espresso lub szklanki do latte macchiato. Po wstępnym ustawieniu temperatury obsługa sprowadza się do wciśnięcia przycisku.



- Pojemność dla filiżanek maks. 103
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 285 x gł. 335 mm
- Wysokość wewnątrz, na 180 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 60 °C
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm
- waga 14,4 kg



- ▶ 3 poziomy z wbudowaną grzałką
- ▶ regulacja bezstopniowa



- ▶ Pojemność maks. 103 filiżanki



- ▶ Wymiary każdej powierzchni do ustawiania: szer. 285 x gł. 335 mm
- ▶ wysokość między powierzchniami do ustawiania: 180 mm



- ▶ Prosta obsługa za pomocą włącznika/wyłącznika

## Dozownik płatków śniadaniowych



- Materiał  
Tworzywo sztuczne  
Blacha stalowa  
Lakierowana
- Wysokość misek, maks.  
75 mm
- Właściwości  
Pojemnik odporny na zarysowania  
Nadaje się do montażu ściennego  
Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy



	Ilość dozowników	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik płatków śniadaniowych	1	3,5 litra	szer. 180 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	1,8 kg	<b>500377</b>	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	<b>500378</b>	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	<b>500379</b>	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  
Zdemontowane 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
- Uzupełnianie
- Osłona

Tworzywo sztuczne  
Obustronnie  
Możliwość zdjęcia  
Pleksiglas



	Ilość poziomów	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna bufetowa "mała", plastik	1	szer. 390 mm gł. 260 mm wys. 170 mm	1 kg	<b>A500403</b>	132,- PLN	4015613285702
Witryna bufetowa "duża", plastik	1	szer. 470 mm gł. 320 mm wys. 195 mm	1,7 kg	<b>A500404</b>	223,- PLN	4015613285719
Witryna bufetowa podwójna, plastik	2	szer. 470 mm gł. 315 mm wys. 415 mm	3,1 kg	<b>A500405</b>	386,- PLN	4015613285726



## Witryna bufetowa SW10



Witryna bufetowa to idealne miejsce na potrawy niewymagające chłodzenia, które pozwolą przechować je w sposób higieniczny, zapewnić im świeżość, a dodatkowo można ją umieścić w dowolnym miejscu bufetu w zależności od potrzeb. Przezroczysta pokrywa roll top umożliwia zarówno obustronną obsługę, jak i bezpośredni „podgląd” prezentowanych pyszności.

- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- Osłona
- wymiary

1  
szer. 420 x gł. 270 mm  
Obustronnie  
Możliwość zdjęcia  
Polistyren  
szer. 465 x gł. 315 x wys. 195 mm



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: tworzywo sztuczne



- ▶ Pokrywa roll top z możliwością obustronnej obsługi
- ▶ Przezroczysta



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna: płyta ze stali szlachetnej, wymiowana



- ▶ Funkcja chłodzenia przy pomocy 2 wkładów chłodzących

	Materiał	Funkcja chłodzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SW10	Tworzywo sztuczne	nie	1,43 kg	<b>A500467</b>	223,- PLN	4015613845432
SW10KP	Stal szlachetna Tworzywo sztuczne	2 wkłady chłodzące	2,93 kg	<b>A500468</b>	450,- PLN	4015613845449







## Witryna bufetowa 70L

700355

UVP\* 1 268,- PLN

GTIN 4015613667614



- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- Właściwości
- wymiary
- waga

Szkło  
Pleksiglas  
2  
Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm  
Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm  
od strony obsługi  
Półki zamontowane na stałe  
szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm  
13,2 kg



## Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356

UVP\* 927,- PLN

GTIN 4015613688954



Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę. Wyeksponowane na 2 poziomach artykuły jak np. ciastka, suche ciasta, czekoladki oraz kanapki / sandwiche można wyjmować z obu stron.

- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Szkło  
Stal szlachetna  
2  
Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm  
Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm  
Obustronnie  
szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm  
11,6 kg



▶ Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



▶ Spód wkładany z możliwością wyjęcia



## Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357

UVP\* 1 506,- PLN

GTIN 4015613692616



Zajmująca niewiele miejsca witryna bufetowa oferuje powierzchnię ekspozycyjną na 3 poziomach. Witryna zapewnia możliwość atrakcyjnej prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę, np. ciastek, suchych ciast, czekoladek i kanapek / sandwichów.

- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Szkło  
Stal szlachetna  
3  
szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm  
od strony obsługi  
szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm  
17,2 kg



▶ Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



▶ Spody wkładane z możliwością wyjęcia



## TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

## Stół chłodniczy Mini 900T1S2



- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Szuflady w standardowym formacie
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary



1/1 GN  
szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm  
1/1 GN  
szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm  
Powietrze obiegowe  
0 °C do 10 °C  
4  
0,204 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm



110256



200282

	Ilość szafek	Ilość szuflad	Pojemność	W zestawie	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
900T1S2	1	2	260 l	1 ruszt	71,6 kg	<b>110257</b>	6 959,- PLN	4015613782423
Mini 900T2	2	–	260 l	2 ruszty	67,5 kg	<b>110256</b>	5 218,- PLN	4015613695440
Mini 900S4	–	4	–	–	82 kg	<b>200282</b>	8 435,- PLN	4015613721873



## Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

**200359**

UVP\* 6 047,- PLN

GTIN 4015613782393



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



5 x 1/6 GN  
150 mm  
2  
1/1 GN  
szer. 330 x gł. 590 x wys. 450 mm  
260 l  
Powietrze obiegowe  
0 °C do 10 °C  
N  
Lewo / prawo  
5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm  
Pojemniki GN  
0,204 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 000 mm  
68,5 kg



## Stół chłodniczy T2



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi

1  
1/1 GN  
Powietrze obiegowe  
3  
0 °C do 10 °C  
956 kWh / rok  
C (Nr EU 2015 / 1094)  
4  
Tak



2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)  
Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi  
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi  
0,35 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm



- Moc przyłączeniowa
- wymiary

► Stół mroźniczy Nr art. 110872  
zob. katalog str 263

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy T2	–	95 kg	<b>110881</b>	8 813,- PLN	4015613845845
Stół chłodniczy T2 MA	50 mm	96 kg	<b>110881MA</b>	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 Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi

1  
1/1 GN  
Powietrze obiegowe  
3  
0 °C do 10 °C  
956 kWh / rok  
C (Nr EU 2015 / 1094)  
4  
Tak



1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)  
Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi  
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi  
0,35 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm



- Moc przyłączeniowa
- wymiary

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T1-150	–	104 kg	<b>110882</b>	10 781,- PLN	4015613845869
Stół chłodniczy S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	<b>110882MA</b>	10 966,- PLN	4015613845876





## Stół chłodniczy S4-150



- Ilość szuflad 4
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 3 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4-150	–	111 kg	<b>110883</b>	12 710,- PLN	4015613845883
Stół chłodniczy S4-150 MA	50 mm	112 kg	<b>110883MA</b>	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	<b>110884</b>	13 656,- PLN	4015613845906
Stół chłodniczy S6-100 MA	50 mm	132 kg	<b>110884MA</b>	13 808,- PLN	4015613845920



## Stół chłodzony T3



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi  
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodzony T3	–	111 kg	<b>110894</b>	10 966,- PLN	4015613846033
Stół chłodzony T3 MA	50 mm	112 kg	<b>110894MA</b>	11 159,- PLN	4015613846040



## Stół chłodniczy S2T2-150



- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi  
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T2-150	–	131 kg	<b>110885</b>	12 101,- PLN	4015613845937
Stół chłodniczy S2T2-150 MA	50 mm	132 kg	<b>110885MA</b>	12 294,- PLN	4015613845944



## Stół chłodniczy S4T1-150



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak



- W zestawie 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

- Moc przyłączeniowa
- wymiary

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4T1-150	–	133 kg	<b>110886</b>	13 236,- PLN	4015613845968
Stół chłodniczy S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	<b>110886MA</b>	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 Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-150	–	144 kg	<b>110887</b>	14 148,- PLN	4015613845999
Stół chłodniczy S6-150 MA	50 mm	145 kg	<b>110887MA</b>	14 372,- PLN	4015613846002



## Stół chłodniczy S9-100



- Ilość szuflad 9
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1271 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



110888MA



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S9-100	—	171 kg	<b>110888</b>	15 507,- PLN	4015613846019
Stół chłodniczy S9-100 MA	50 mm	172 kg	<b>110888MA</b>	15 738,- PLN	4015613846026



## Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

**110903**

UVP\* 11 916,- PLN

GTIN 4015613782614



- Ilość szafek 1
- Szafka w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna SN
- Zawias drzwi Prawo
- Regulacja wysokości 625 mm do 660 mm
- W zestawie 1 ruszt 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 395 x gł. 660 x wys. 620 mm
- waga 78,1 kg

### Wyposażenie dodatkowe

#### Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



**173031**

UVP\* 851,- PLN

#### Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



**173276**

UVP\* 208,- PLN





## Podblatowy stół chłodniczy S2-200

110904

UVP\* 17 020,- PLN

GTIN 401561380066



Stół chłodniczy do montażu podblatowego z 2 dużymi szufladami zapewnia przestrzeń na pojemniki GN o maks. głębokości 200 mm. Zakres temperatury od -2°C do +8°C umożliwia chłodzenie różnych artykułów spożywczych.



- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Wymiary szuflady szer. 300 x gł. 525 x wys. 315 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury W odstępach co 1 °C
- Zużycie energii elektrycznej 457 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 5
- Regulacja wysokości 640 mm do 728 mm
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 640 mm
- waga 91,2 kg



► Szuflady przystosowane do pojemników GN o głębokości do 200 mm



► Szeroki zakres temperatury od -2°C do +8°C zapewnia odpowiednią temperaturę chłodzenia dla wszystkich artykułów spożywczych



### Zestaw nóżek 4S2-200

- Skład zestawu: 4 nóżki
- Przystosowane do: Podblatowy stół chłodniczy S2-200
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Regulacja wysokości: 60 mm do 85 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 60 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078



110905

UVP\* 284,- PLN



## Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2

200297

UVP\* 9 267,- PLN

GTIN 4015613806570



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2, wyposażony w 7 szuflad na zamrożone ciasto oraz obszerną płytę roboczą z granitu, jest perfekcyjnym punktem centralnym każdej pizzerii. Składniki przechowywane w chłodzonej, 2-drzwiowej szafie są zawsze świeże i szybko dostępne.

- Materiał powierzchni roboczej Granit
- Rant 140 mm
- Ilość szafek 1
- Szafki chłodzone Tak
- Szafki w standardowym formacie 600 x 400 mm
- Ilość szuflad 7
- Szuflady chłodzone Nie
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Pojemność 360 l
- Chłodzenie stołu chłodniczego Sprężarka
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Kółka skrętne 6 kółek skrętnych, 3 z możliwością zablokowania
- właściwości  
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 Szkló
- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Sprężarka
- Zakres temperatury 2 °C do 8 °C
- Klasa klimatyczna 4
- W zestawie 4 nóżki do wkręcania  
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

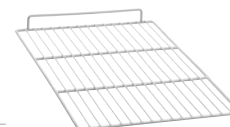


200299

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

## 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
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

4 x 1/1 GN  
150 mm  
Tak  
3  
1/1 GN  
szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm  
390 l  
Powietrze obiegowe  
0 °C do 10 °C  
N  
Lewo / lewo / prawo  
3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm  
3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm  
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm  
Pojemniki GN  
0,321 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 1 365 x gł. 700 x wys. 887 mm  
90 kg



## Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2GL

200575

UVP\* 5 218,- PLN

GTIN 4015613782416



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN  
150 mm  
Tak  
2  
250 l  
Powietrze obiegowe  
0 °C do 10 °C  
N  
Lewo / prawo  
2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna  
2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm  
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm  
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm  
Pojemniki GN  
0,187 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 900 x gł. 700 x wys. 845 mm  
63,5 kg

### Szklana nakładka 900T2GL

- Wysokość użytkowa wewnątrz: Dół 230 mm, góra 168 mm
- Ilość półek: 1
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
- waga: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515

200274

UVP\* 1 343,- PLN



- ▶ Pasuje do stołu chłodniczego sałatkowego 900T2GL
- ▶ Nadstawka szklana 900T2GL





## Stół chłodniczy do pizzy 900T2

200358

UVP\* 5 483,- PLN

GTIN 4015613782386



- Pojemność GN 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 i funkcjonalności 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 włączenie 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 przesuwным z tyłu

## Nadstawa chłodnicza GL4-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

### Nadstawa chłodnicza GL4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm  
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 36,5 kg
- GTIN 4015613773445



110270

UVP\* 3 061,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL4-1401

- Pojemność GN 6 x 1/4 GN
- W zestawie 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm  
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 400 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 37,4 kg
- GTIN 4015613773452



110271

UVP\* 3 364,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm  
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 38,8 kg
- GTIN 4015613773469



110272

UVP\* 3 553,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL4-1801

- Pojemność GN 8 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm  
8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm  
1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 42,5 kg
- GTIN 4015613773483



110273

UVP\* 4 007,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL4-2001

- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm  
9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 43,5 kg
- GTIN 4015613773506



110274

UVP\* 4 461,- PLN



## Nadstawa chłodnicza GL3-1201



- Higienicznie i czysto** – nadstawa szklana jako osłona higieniczna
- Wersja Z nadstawą szklaną
  - Szyba zabezpieczająca Tak
  - Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte
  - Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
  - Chłodzenie Statycznie
  - Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
  - Klasa klimatyczna N
  - Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
  - Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
  - Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

### Nadstawa chłodnicza GL3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm  
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm  
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 39 kg
- GTIN 4015613746500



**110275**

UVP\* 3 137,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm  
6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm  
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 45,5 kg
- GTIN 4015613773513



**110276**

UVP\* 3 591,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL3-1801

- Pojemność GN 8 x 1/3 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm  
8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 390 x wys. 459 mm
- waga 52 kg
- GTIN 4015613773520



**110278**

UVP\* 4 121,- PLN

### Nadstawa chłodnicza GL3-2001

- Pojemność GN 9 x 1/3 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm  
9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm  
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 450 x wys. 430 mm
- waga 52,6 kg
- GTIN 4015613773537



**110279**

UVP\* 4 575,- PLN

## Nadstawa chłodnicza ED4-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej  
150 mm  
Statycznie  
0 °C do 10 °C  
N  
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm  
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm  
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

### Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 23,5 kg
- GTIN 4015613773551



110410

UVP\* 3 364,- PLN

### Nadstawa chłodnicza ED4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 24,7 kg
- GTIN 4015613773568



110414

UVP\* 3 705,- PLN

## Nadstawa chłodnicza ED3-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej  
150 mm  
Statycznie  
0 °C do 10 °C  
N  
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm  
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm  
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm  
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

### Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 300 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 25 kg
- GTIN 4015613773575



110420

UVP\* 3 477,- PLN

### Nadstawa chłodnicza ED3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 28 kg
- GTIN 4015613773582



110422

UVP\* 3 894,- PLN



## Wózki bufety, chłodnicze



### Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe kółka. Jednym słowem: idealne wyposażenie.



- Materiał: Drewno
- Kolor: Teak
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Osłona: Tak
- Oświetlenie: Na osłonie
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości: Blat roboczy z granitu Rosa Porrino  
Komora ze stali szlachetnej
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN  
Półka do tac
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,236 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	127,8 kg	<b>125525</b>	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	<b>125526</b>	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	<b>125527</b>	15 507,- PLN	4015613784526



### Wyposażenie dodatkowe

#### Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



**125502**

UVP\* 1 396,- PLN

#### Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



**125503**

UVP\* 1 585,- PLN

#### Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

**125504**

UVP\* 2 456,- PLN



## Wózek bufetowy Kids K4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie schłodzone dania.



• Materiał

Drewno, laminowane  
Stal szlachetna  
Tworzywo sztuczne

- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Kranik spustowy
- Osłona
- Oświetlenie

1  
4 x 1/1 GN  
150 mm  
Statycznie  
2 °C do 4 °C  
3  
Tak  
Tak  
LED

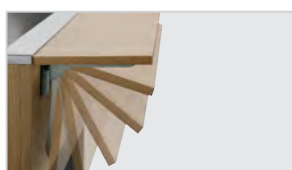
- Kółka skrętne
- Właściwości

Osobne włączenie  
5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania  
Komora ze stali szlachetnej  
Zaokrąglone narożniki  
4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm  
Pojemniki GN  
W stanie całkowicie zmontowanym  
0,356 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 1 160 x gł. 1 420 x wys. 1 200 mm  
106,2 kg

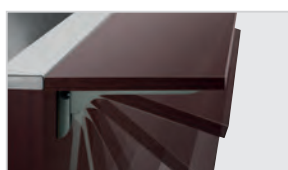
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- ▶ wysokość obsługi: 700 mm



- ▶ Z półką do przesuwania tac
- ▶ możliwość złożenia
- ▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



- ▶ Kolor Wenge



- ▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids K4110-150U	Wiąz	125540	20 241,- PLN	4015613736303
Wózek bufetowy Kids K4110-150W	Wenge	125540V1	20 241,- PLN	4015613772974
Wózek bufetowy Kids K4110-150A	Antracyt	125540V2	20 241,- PLN	4015613772981



## Wózek bufetowy K3110-200U



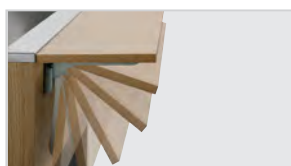
Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, dzięki czemu potrawy w bufecie pozostaną idealnie schłodzone.



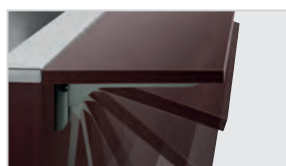
- **Materiał**
  - Drewno, laminowane
  - Stal szlachetna
  - Tworzywo sztuczne
- **Ilość komór** 1
- **Głębokość pojemnika GN maks.** 200 mm
- **Chłodzenie** Statycznie
- **Zakres temperatury** 2 °C do 4 °C
- **Klasa klimatyczna** 3
- **Kranik spustowy** Tak
- **Osłona** Tak
- **Oświetlenie** LED
  - Osobne włączanie
- **Kółka skrętne** 2 z możliwością zablokowania
- **Właściwości** Komora ze stali szlachetnej
- **W zestawie** Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
- **Nie wchodzi w zakres dostawy** Pojemniki GN
- **Stan przy dostawie** W stanie całkowicie zmontowanym



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac  
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543	25 917,- PLN	4015613757797
K3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V1	25 917,- PLN	4015613772998
K3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V2	25 917,- PLN	4015613773001
K4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544	28 944,- PLN	4015613758541
K4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V1	28 944,- PLN	4015613773018
K4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V2	28 944,- PLN	4015613773025



## Witryny chłodnicze



### Witryna chłodnicza 67L

700251

UVP\* 4 030,- PLN

GTIN 4015613842905



Witryna chłodnicza z praktyczną deską do krojenia pomieści 8 pojemników GN w formacie 1/6 GN i pozwala na elastyczne zastosowanie jako urządzenie nablatowe. Pokrywa ze szkła bezpiecznego jest nie tylko solidna, ale również praktyczna: bezpośredni widok na potrawy i wygodny dostęp przy wkładaniu i wyjmowaniu dań.

- Pojemność GN 8 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Pojemność 67 l
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Statyczne
- Zakres temperatury 1 °C do 7 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 550 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- W zestawie 3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm  
8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, CNS 18/10
- Moc przyłączeniowa 0,105 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 790 x gł. 620 x wys. 320 mm
- waga 25,1 kg



► Deska do krojenia z polietylenu



► Pokrywa szklana ze szkła bezpiecznego



### Witryna chłodnicza 40L-SBO

700239

UVP\* 3 137,- PLN

GTIN 4015613842899



Witryna nastawiana do strefy samoobsługowej – idealna na zimne napoje, jogurty, a także na przekąski wymagające przechowywania w niskiej temperaturze, np. kanapki, które znajdują swoje miejsce na wykonanej ze stali szlachetnej półce o wymiarach 645 x 300 mm. Możliwość otwarcia witryny chłodniczej od przodu pozwala na szybkie pobranie produktu i zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.

- Pojemność 40 l
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 645 x gł. 300 mm
- Wysokość użytkowa wewnątrz 260 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Statyczne
- Zakres temperatury 2 °C do 6 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 472 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Moc przyłączeniowa 0,105 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 675 x gł. 585 x wys. 345 mm
- waga 24,8 kg



► Witryna nastawiana z wyjątkowo dużym otworem szer. 650 x gł. 190 mm



► Powierzchnia ekspozycyjna ze stali szlachetnej  
Wymiary: szer. 645 x gł. 300 mm  
► Wysokość użytkowa: 260 mm





## Witryna chłodnicza 105

700256

UVP\* 3 667,- PLN

GTIN 4015613842912



Witryna chłodnicza o nowoczesnym designie stanowiącym połączenie stali szlachetnej i szkła zapewni atrakcyjną prezentację żywności w strefie samoobsługowej. Dzięki znajdującym się z obu stron drzwiom przesuwным i unoszonym bez problemu umieścimy produkty na wykonanej ze stali szlachetnej półce.

- Pojemność 105 l
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 530 x gł. 665 mm
- Wysokość użytkowa wewnątrz Maks. 300 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 1 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 3
- Zużycie energii elektrycznej 427 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Moc przyłączeniowa Obustronnie
- wymiary 0,105 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm
- 38 kg



- ▶ Możliwość obsługi witryny z obu stron
- ▶ Powierzchnia ekspozycji stal szlachetna

## Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta



- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen
- Rodzaj drzwi Osobne włączanie
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Ilość półek strona tylna
- Nie wchodzi w zakres dostawy 1
- Pojemniki GN



	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta	110 l	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm	78,6 kg	406055	10 781,- PLN	4015613738161
Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm	97,4 kg	406056	12 101,- PLN	4015613738178
Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 072 mm gł. 783 mm wys. 593 mm	80 kg	405057	12 858,- PLN	4015613738185





## Witryna chłodnicza Bartscher Deli Cool I

700201G

UVP\* 2 743,- PLN

GTIN 4015613479101



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkoło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

100 l

Powietrze obiegowe

2 °C do 12 °C



• Pojemność

• Chłodzenie

• Zakres temperatury

• Klasa klimatyczna

• Zużycie energii elektrycznej

• Klasa wydajności energetycznej

• Oświetlenie wewnętrzne

• Rodzaj drzwi

• Pozycja drzwi

• Ilość półek

• Regulowana wysokość półek

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

4

912 kWh / rok

B (Nr EU 2019 / 2018)

Tak

Drzwi przesuwne

strona tylna

2

Tak

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm

40,3 kg

## Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkoło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

Tak

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

2 °C do 12 °C



• Szyba zabezpieczająca

• Chłodzenie

• Zakres temperatury

• Klasa klimatyczna

• Klasa wydajności energetycznej

• Oświetlenie wewnętrzne

• Rodzaj drzwi

• Pozycja drzwi

• Ilość półek

• Regulowana wysokość półek

• Moc przyłączeniowa

4

B (Nr EU 2019 / 2018)

Tak

Drzwi przesuwne

strona tylna

2

Tak

0,16 kW | 230 V | 50 Hz



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





## Witryna chłodn. Bartscher DeliCool II-D

700208G

UVP\* 3 705,- PLN

GTIN 4015613617688



• Materiał

Tworzywo sztuczne  
Szkło



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne  
Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

120 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1360 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm

• waga

55 kg



## Witryna chłodn. Bartscher DeliCool III

305065

UVP\* 4 635,- PLN

GTIN 4015613711270



Wszystko w zasięgu wzroku: wentylacja witryny chłodniczej działa w sposób uniemożliwiający zaparowanie szyb w przypadku wysokiej wilgotności powietrza. Dzięki temu oferowane potrawy mogą być bez przeszkód prezentowane na 2 poziomach, a w razie potrzeby odpowiednio podświetlone światłem LED.



• Materiał

Tworzywo sztuczne  
Szkło

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

160 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1272 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 885 x gł. 570 x wys. 690 mm

• waga

65,2 kg



▶ Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza



▶ 2 półki  
wymiary półki: szer. 815 x głęb. 360 mm  
▶ Powierzchnia ekspozycyjna:  
szer. 858 x głęb. 467 mm



▶ Oświetlenie LED  
▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia



## Witryna chłodnicza 7450 2E

700421

UVP\* 6 543,- PLN

GTIN 4015613840215



Witryna 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.



- Materiał
  - Aluminium
  - Stal szlachetna
  - Szkoło
- Rodzaj przeszklenia
  - Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca
  - Tak
- Pojemność
  - 177 l
- Chłodzenie
  - Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
  - 1 °C do 7 °C
- Klasa klimatyczna
  - 3
- Zużycie energii elektrycznej
  - 2174 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
  - C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie
  - Osobne włączanie
  - LED
  - Pionowe w narożnikach
- Rodzaj drzwi
  - Drzwi przesuwne, szkło
- Pozycja drzwi
  - strona tylna
- Ilość półek
  - 2
- Regulowana wysokość półek
  - Tak
- Moc przyłączeniowa
  - 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
  - szer. 805 x gł. 445 x wys. 935 mm
- waga
  - 75,6 kg



▶ Oświetlenie boczne LED  
▶ osobne włączanie



▶ Pojemnik ekspozycyjny  
zob. katalog str 420, 421

## Witryna chłodnicza Mini 58L

Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji białej o pojemności 58 litrów wyróżnia się zastosowaniem ekologicznego czynnika chłodniczego oraz trwałą i zapewniającą wydajność wykonaniem.



- Materiał
  - Tworzywo sztuczne
  - Szkoło
- Rodzaj przeszklenia
  - Przeszklenie podwójne
- Pojemność
  - 58 l
- Chłodzenie
  - Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
  - 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna
  - 4
- Zużycie energii elektrycznej
  - 1014 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
  - B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne
  - Tak
- Zawias drzwi
  - Prawo
- Ilość półek
  - 2
- Regulowana wysokość półek
  - Tak
- Właściwości
  - Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyby
- Moc przyłączeniowa
  - 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
  - szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm
- waga
  - 28,5 kg



	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 58L, biała	Biały	700258G	1 760,- PLN	4015613635057
Witryna chłodnicza Mini 58L-SW	Czarny	700358G	1 760,- PLN	4015613711843







## Witryna chłodnicza Mini 64L2T czarna

700358GV1

UVP\* 2 191,- PLN

GTIN 4015613821443



► 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
  - Rodzaj przeszklania Szkło
  - Pojemność Czarny
  - Chłodzenie Przeszklenie podwójne
  - Zakres temperatury 64 l
  - Klasa klimatyczna Powietrze obiegowe
  - Zużycie energii elektrycznej 2 °C do 12 °C
  - Klasa wydajności energetycznej 3
  - Oświetlenie wewnętrzne 988 kWh / rok
  - Pozycja drzwi C (Nr EU 2019 / 2018)
  - Zawias drzwi Tak
  - Ilość półek Obustronnie
  - Regulowana wysokość półek Prawo
  - Moc przyłączeniowa 31
  - wymiary Tak
  - waga 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 425 x gł. 425 x wys. 840 mm  
31 kg

## Witryna chłodnicza Mini 75L2T biała



► Blacha kierująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb



Witryna chłodnicza Mini z łukowymi drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki rusztom o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 75 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.



- Materiał Tworzywo sztuczne
  - Rodzaj przeszklania Szkło
  - Pojemność Przeszklenie podwójne
  - Chłodzenie 75 l
  - Zakres temperatury Powietrze obiegowe
  - Klasa klimatyczna 2 °C do 12 °C
  - Zużycie energii elektrycznej 4
  - Klasa wydajności energetycznej 1161 kWh / rok
  - Oświetlenie wewnętrzne B (Nr EU 2019 / 2018)
  - Zawias drzwi Tak
  - Ilość półek Obustronnie
  - Regulowana wysokość półek Prawo
  - Moc przyłączeniowa 31
  - waga Tak
- 0,18 kW | 230 V | 50 Hz  
35 kg



700387



	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
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Oświetlenie wewnętrzne
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Tworzywo sztuczne  
Szkło  
Przeszklenie podwójne  
78 l  
Powietrze obiegowe  
2 °C do 12 °C  
4  
1003 kWh / rok  
C (Nr EU 2019 / 2018)  
Tak  
Prawo  
3  
Tak  
Blacha sterująca strumieniem powietrza,  
zapobiega zaparowaniu szyb  
0,18 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm



	Kolor	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 78L, biała	Biały	33,2 kg	<b>700578G</b>	1 926,- PLN	4015613635071
Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna	Czarny	33,2 kg	<b>700277G</b>	1 926,- PLN	4015613635088
Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna	Srebrny	32,5 kg	<b>700778G</b>	2 115,- PLN	4015613664101



## Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

**700978**

UVP\* 2 456,- PLN

GTIN 4015613840222



Kompaktowa witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów sprawdzi się w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Specjalnie przystosowana wentylacja zapobiega parowaniu szyb dzięki odprowadzaniu ciepłego powietrza. Rozmieszczenie szczelin wentylacyjnych zapewnia jednocześnie swobodny widok na całą wysokość.

- Materiał
- Kolor
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Oświetlenie wewnętrzne
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne  
Szkło  
Biały  
Przeszklenie podwójne  
78 l  
Powietrze obiegowe  
2 °C do 6 °C  
4  
1610 kWh / rok  
C (Nr EU 2019 / 2018)  
Tak  
Prawo  
3  
Tak  
0,17 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 445 x gł. 400 x wys. 985 mm  
35,4 kg



► W otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza nie dochodzi do zaparowania szyb



## Mini witryna chłodn. 78L, CrNi DG

700478G

UVP\* 3 932,- PLN

GTIN 4015613633466



• Materiał

Stal nikielowo-chromowa  
Szkle



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne



• Pojemność

78 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1141 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm

• waga

41,8 kg



- ▶ 3 półki  
wymiary: szer. 350 x głęb. 300 mm
- ▶ Regulacja wysokości



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna:  
szer. 430 x głęb. 390 mm



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ możliwość osobnego włączenia/  
wyłączenia



## Witryna chłodnicza Mini 86L

700678G

UVP\* 2 153,- PLN

GTIN 4015613635101



• Materiał

Tworzywo sztuczne

Szkle



• Kolor

Biały



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

86 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1184 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 425 x gł. 425 x wys. 980 mm

• waga

36,5 kg



- ▶ Szklane drzwi skrzydłowe obustronne
- ▶ Łukowe



- ▶ 3 półki  
wymiary: szer. 355 x głęb. 345 mm
- ▶ Regulacja wysokości



- ▶ Blacha kierująca strumieniem  
powietrza, zapobiega zaparowaniu  
szyb



## Witryna chłodnicza Mini 98L2T biała



Witryna chłodnicza Mini z łukowym drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki ruszkom o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 98 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne, Przeszklenie podwójne
- Rodzaj przeszklenia: 98 l
- Pojemność: Powietrze obiegowe
- Chłodzenie: 2 °C do 12 °C
- Zakres temperatury: 4
- Klasa klimatyczna: 1087 kWh / rok
- Zużycie energii elektrycznej: B (Nr EU 2019 / 2018)
- Klasa wydajności energetycznej: Tak
- Oświetlenie wewnętrzne: Prawo
- Zawias drzwi: 4
- Ilość półek: Tak
- Regulowana wysokość półek: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa: szer. 425 x gł. 429 x wys. 1 080 mm
- wymiary: 39 kg
- waga:

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 98L2T biała	Biały	700498	2 456,- PLN	4015613857381
Witryna chłodnicza Mini 98L2T czarna	Czarny	700698	2 456,- PLN	4015613857398



- ▶ Szklane drzwi skrzydłowe obustronne
- ▶ Łukowe



- ▶ 4 półki z regulacją wysokości
- ▶ wymiary: szer. 355 x gł. 345 mm



- ▶ Powierzchnia ekspozycyjna:
- ▶ szer. 345 x gł. 310 mm



- ▶ Blacha kierująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb



## Witryna chłodnicza Mini 98L



• Materiał

Tworzywo sztuczne  
Szkło



• Rodzaj przeszkleń

Przeszklenie podwójne  
98 l

• Pojemność

Powietrze obiegowe

• Chłodzenie

2 °C do 12 °C

• Zakres temperatury

4

• Klasa klimatyczna

1401 kWh / rok

• Zużycie energii elektrycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Klasa wydajności energetycznej

• 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	<b>700298G</b>	2 153,- PLN	4015613635118
Witryna chłodnicza Mini 98L-SW	Czarny	<b>700398G</b>	2 153,- PLN	4015613711850



## Witryna chłodnicza 235L-W

**700336**

UVP\* 4 912,- PLN

GTIN 4015613735580



Witryna chłodnicza o dużej pojemności nadaje się optymalnie do prezentacji towaru w każdym pomieszczeniu, w którym prowadzona jest sprzedaż. Wyposażone w blokadę kółka zapewniają maksymalną elastyczność.



• Materiał

Tworzywo sztuczne  
Szkło

• Kolor

Biały

• Rodzaj przeszkleń

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

235 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1622 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

B (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością  
zablokowania

• Ilość półek

4

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,38 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 525 x gł. 455 x wys. 1 703 mm

• waga

80,2 kg





## Witryna do ciast 72L

700207G

UVP\* 4 371,- PLN

GTIN 4015613586687



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Sztkło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

72 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1041 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Wilgotność powietrza maks.

70 %

• Zawias drzwi

Prawo

• Właściwości

System automatycznego zatrzymania obrotu

• Moc przyłączeniowa

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 450 x gł. 450 x wys. 983 mm

• waga

39 kg



- ▶ Podstawa obrotowa załączana osobno
- ▶ Obrotowa podstawa wyjmowana



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia

## Witryna do ciast 100L

Witryna kuchenna – dzięki 4 solidnym szybom szklanym – doskonale nadaje się do efektywnej prezentacji tortów, ciast lub przekąsek.



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne



• Szyba zabezpieczająca

Przeszklenie dookoła



• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Klasa klimatyczna

4

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Zawias drzwi

Prawo

• Rodzaj półek

Szyba szklana

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Właściwości

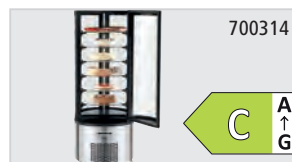
Półki obrotowe, wyjmowane



700213G



- ▶ Zużycie energii elektrycznej 1376 kWh / rok
- ▶ 4 półek



700314



- ▶ Zużycie energii elektrycznej 2484 kWh / rok
- ▶ 6 półek



- ▶ Półki obrotowe
- ▶ Łatwe wkładanie i wyjmowanie potraw



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobno załączane

	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
100L	100 l	2 °C do 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	szer. 495 mm gł. 495 mm wys. 1 065 mm	50,8 kg	700213G	4 787,- PLN	4015613641423
400L	400 l	2 °C do 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 680 mm wys. 1 750 mm	130,4 kg	700314	12 975,- PLN	4015613717913





## Witryna chłodnicza KV 270L

700562

UVP\* 11 500,- PLN

GTIN 4015613782454



Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| • Rodzaj przeszklenia            | Przeszklenie podwójne<br>Przeszklenie dookoła |
| • Szyba zabezpieczająca          | Tak   |
| • Materiał powierzchni roboczej  | Szkoło  |
| • 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 m <sup>2</sup>                           |
| • Chłodzenie                         | Powietrze obiegowe                            |
| • Zakres temperatury                 | 2 °C do 10 °C                                 |
| • Klasa klimatyczna                  | 6   |
| • Zużycie energii elektrycznej       | 4487 kWh / rok                                |
| • Klasa wydajności energetycznej     | F (Nr EU 2019 / 2018)                         |
| • Oświetlenie                        | LED   |
| • Kółka skrętne                      | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Ilość półek regałowych             | 3   |
| • Półki regałowe z listwami cenowymi | Tak   |
| • Regulowana wysokość półek          | Tak   |
| • Roleta zamykająca                  | Tak   |
| • Moc przyłączeniowa                 | 1,3 kW   230 V   50 Hz                        |
| • wymiary                            | szer. 505 x gł. 665 x wys. 1 740 mm           |
| • waga                               | 94,6 kg                                       |



► 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi



► Oświetlenie LED



► Roleta zamykająca



## Minibar K1-111

700118V1

UVP\* 1 585,- PLN

GTIN 4015613872841



Chłodne napoje, przekąski lub owoce – przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem, bezstopniową regulacją temperatury i dodatkowymi półkami w drzwiach oferuje wystarczająco dużo miejsca, aby zadowolić hotelowych gości.



- Materiał  
Lakierowana  
Blacha stalowa
- Materiał wewnętrzny  
Tworzywo sztuczne  
Biały
- Pojemność  
31 l
- Chłodzenie  
Statyczne
- Zakres temperatury  
5 °C do 12 °C
- Zużycie energii elektrycznej  
193 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej  
G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia  
16 °C do 32 °C
- Oświetlenie wewnętrzne  
Tak
- Możliwość zamknięcia  
Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi  
Tak
- Ilość półek  
2
- Regulowana wysokość półek  
Tak
- Nadaje się do zabudowy  
tak (z zawiasem ślizgowym)
- W zestawie  
Zestaw montażowy
- Moc przyłączeniowa  
0,065 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary  
szer. 402 x gł. 464 x wys. 556 mm
- waga  
17,3 kg



- ▶ 2 półki
- ▶ maks. nośność: 4 kg
- ▶ Regulacja wysokości

- ▶ 2 półki drzwiowe
- ▶ maks. nośność: 2 kg
- ▶ Regulacja wysokości



## Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 46

700183

UVP\* 980,- PLN

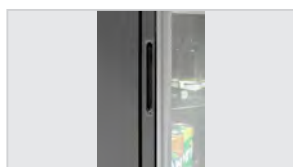
GTIN 4015613800219



Kompaktowa szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi w nowoczesnym designie może zostać dowolnie wyposażona w półki dzięki możliwej regulacji ich wysokości. W strefie samoobsługowej w kioskach, barach z przekąskami lub na stacjach benzynowych urządzenie stanowi idealne rozwiązanie do przechowywania drobnych artykułów spożywczych na niewielkiej przestrzeni.



- Materiał  
Blacha stalowa  
Ocynkowane
- Materiał wewnętrzny  
Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia  
Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca  
Tak
- Pojemność  
46 l
- Chłodzenie  
Sprężarka
- GWP  
3
- Zakres temperatury  
4 °C do 18 °C
- Zużycie energii elektrycznej  
329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej  
D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia  
do 25 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi  
Tak
- Ilość półek  
1
- Regulowana wysokość półek  
Tak
- Moc przyłączeniowa  
0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary  
szer. 435 x gł. 480 x wys. 520 mm
- waga  
14,8 kg



- ▶ Zawias drzwi z możliwością zmiany strony

- ▶ Półki z regulacją wysokości



## Barowa szafy chłodnicze



### Barowa szafa chłodnicza 124L



Barowa szafa chłodnicza wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i podwójnie przeszklone, samozamykające się drzwi przesuwne, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z cyfrowym wskaźnikiem umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| • Materiał                       | Stal                                    |
| • Materiał wewnątrz              | Aluminium                               |
| • Rodzaj przeszkleń              | Przeszklenie podwójne                   |
| • Szyba zabezpieczająca          | Tak                                     |
| • GWP                            | 3                                       |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018)                   |
| • Temperatura otoczenia          | do 25 °C                                |
| • Możliwość zamknięcia           | Tak                                     |
| • Regulowana wysokość półek      | Tak                                     |
| • Właściwości                    | oświetlenie LED<br>Drzwi samozamykające |



- Chłodzenie: Statyczne, 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



- 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



- 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 gl. 550 mm wys. 850 mm	44 kg	<b>700121</b>	3 099,- PLN	4015613702742
Barowa szafa chłodnicza 176L	175 l	0,16 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gl. 500 mm wys. 860 mm	55 kg	<b>700122</b>	4 155,- PLN	4015613702759
Barowa szafa chłodnicza 270L	280 l	0,215 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 335 mm gl. 500 mm wys. 860 mm	76 kg	<b>700123</b>	5 029,- PLN	4015613702766



# Chłodziarka do wina ZZ 38FL



Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

- Materiał: Stal  
Lakierowana  
Szklono
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne  
Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
- Chłodzenie: Sprężarka
- Ilość stref temperaturowych: 2
- Zakres temperatury: Góra: od 5 °C do 20 °C  
Dół: od 5 °C do 20 °C
- Klasa wydajności energetycznej: G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Oświetlenie: LED  
Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz



- Zużycie energii elektrycznej: 146 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



- Zużycie energii elektrycznej: 142 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 2, Dół: 3
- Nadaje się do zabudowy



- Zużycie energii elektrycznej: 180 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



- Zużycie energii elektrycznej: 184 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 4, Dół: 4

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina ZZ 38FL	38 butelek (górze: 15 butelki, dół: 23 butelki)	szer. 396 mm gł. 580 mm wys. 1 030 mm	40 kg	<b>700130</b>	3 629,- PLN	4015613686653
Chłodziarka do wina ZZ 40FL	40 butelek (górze: 14 butelki, dół: 26 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 825 mm	56,7 kg	<b>700133</b>	4 688,- PLN	4015613686684
Chłodziarka do wina ZZ 126FL	126 butelek (górze: 54 butelki, dół: 72 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 1 590 mm	76 kg	<b>700131</b>	6 618,- PLN	4015613686660
Chłodziarka do wina ZZ 180FL	180 butelek (górze: 80 butelki, dół: 100 butelki)	szer. 600 mm gł. 750 mm wys. 1 860 mm	86,4 kg	<b>700132</b>	7 375,- PLN	4015613686677



► 2 oddzielnie regulowane strefy temperaturowe



► Równomierny rozkład temperatury



► Szyba szklana z filtrem UV



► Równomierny rozkład temperatury w obrębie stref temperaturowych

## Wyposażenie dodatkowe

### Prezenter wina ZZ 126FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości:  
Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 126FL
- wymiary: szer. 506 x gł. 438 x wys. 30 mm
- waga: 1,04 kg
- GTIN: 4015613738062



700135

UVP\* 197,- PLN

### Prezenter wina ZZ 180FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości:  
Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 180FL
- wymiary: szer. 505 x gł. 534 x wys. 33 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137

UVP\* 208,- PLN



## Chłodziarka do wina 2FL-100



Do prezentacji i chłodzenia wina w dyspenserze do win. Dzięki zintegrowanemu oświetleniu LED w chłodziarce do wina można stylowo zaprezentować butelki wina białego, różowego lub czerwonego w bufecie, na stole w restauracji lub przy barze, bądź podczas degustacji win.

- Materiał
- Chłodzenie
- Ilość stref temperaturowych
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie
- Moc przyłączeniowa

Tworzywo sztuczne

Termoelektrycznie

1

5 °C do 18 °C

10 °C do 32 °C

LED

Osobne włączanie

0,05 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ 1 strefa temperatury
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 1°C



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobne włączanie



700134



700143

	Pojemność	Otwór na butelkę	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina 2FL-100	2 butelki	Ø 85 mm	szer. 290 mm gł. 270 mm wys. 260 mm	4,9 kg	700142	1 128,- PLN	4015613794457
Chłodziarka do wina 4FL-100	4 butelki	Ø 85 mm	szer. 480 mm gł. 260 mm wys. 260 mm	6,8 kg	700134	1 245,- PLN	4015613735917
Chłodziarka do wina 4FLS-10	4-5 butelk	430 x 100 mm	szer. 500 mm gł. 265 mm wys. 260 mm	7,1 kg	700143	1 434,- PLN	4015613862941



## Chłodziarka impulsowa 60L-1F



Kto jeszcze nie poczuł pragnienia, temu z pewnością zechce się pić – na stacjach benzynowych, w supermarketach, kioskach lub w marketach budowlanych szybko sięgniesz po orzeźwiająco chłodny napój w butelce lub puszcze dzięki chłodziarce impulsowej.

- Materiał
  - Stal szlachetna
  - Pleksyglas
  - Tworzywo sztuczne
- Chłodzenie
  - Powietrze obiegowe
  - Sprężarka
  - 2 °C do 8 °C
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie
- Ważna wskazówka
  - Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej



- Zużycie energii elektrycznej: 621 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 600 x głęb. 340 mm

- Zużycie energii elektrycznej: 876 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 150 mm

	Ilość przegród	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka impulsowa 60L-1F	1	60 l	0,175 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 450 mm wys. 1 010 mm	36,2 kg	<b>700806</b>	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	<b>700809</b>	4 348,- PLN	4015613746241



## Chłodziarka szufladowa 600S2

**110159**

UVP\* 6 164,- PLN

GTIN 4015613719450



Chłodziarka szufladowa z 2 szufladami jest przystosowana do zabudowy, dzięki czemu doskonale zintegruje się z barowym umeblowaniem. Chłodzenie cyrkulacyjne i perforowany spód górnej szuflady to gwarancja równomiernej dystrybucji temperatury.

- Ilość szuflad
  - 2
- Wymiary szuflad
  - dolna: szer. 440 x głęb. 250 mm
  - en haut : L 440 x P 440 mm
- Chłodzenie
  - Powietrze obiegowe
  - 0 °C do 10 °C
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej
  - 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
  - D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Maksymalna wysokość butelki
  - 275 mm
- Nośność na szufladę maks.
  - 20 kg
- Nadaje się do zabudowy
  - Tak
- Moc przyłączeniowa
  - 0,167 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
  - szer. 600 x gł. 645 x wys. 845 mm
- waga
  - 50,8 kg



► Górna szuflada wyposażona w perforowany spód





## Lodówka na butelki 88L

700182G

UVP\* 1 419,- PLN

GTIN 4015613764023



Szafachłodniczana butelki o eleganckim designie posiadającą budowę, dzięki czemu pozwala się integrować praktycznie w każdym miejscu. Jako urządzenie wolnostojące lub nabezawaw restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, kioskach, barach szybkiej obsługi lub na stacjach benzynowych.

- |  |   |
|--|---|
| • Materiał                                   | Blacha stalowa  |
| • Materiał wewnętrzny                        | HIPS (High Impact Polystyrene)                                  |
| • Rodzaj przeszklenia                        | Przeszklenie podwójne   |
| • Pojemność                                  | 88 l  |
| • Chłodzenie                                 | Statycznie  |
| • GWP  | 3   |
| • Zakres temperatury                         | 2 °C do 10 °C   |
| • Zużycie energii elektrycznej               | 139 kWh / rok   |
| • Klasa wydajności energetycznej             | G (Nr EU 2019 / 2016)   |
| • Temperatura otoczenia                      | 10 °C do 32 °C  |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak   |
| • Ilość półek                                | 6   |
| • Regulowana wysokość półek                  | Nie   |
| • Właściwości                                | Pojemność: 28 butelek<br>Górne oświetlenie LED, osobno włączane |
| • Moc przyłączeniowa                         | 0,085 kW   230 V   50 Hz  |
| • wymiary                                    | szer. 430 x gł. 480 x wys. 830 mm                               |
| • waga                                       | 22,2 kg   |



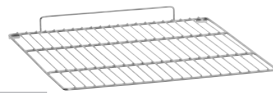
► Pojemność: 28 butelek



► ruszt na butelki, chromowany (5 sztuk)  
► ruszt, chromowany

### Ruszt do odkładania FKS 88L

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 355 x gł. 360 x wys. 38 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

UVP\* 36,- PLN



► Do indywidualnego i elastycznego wykorzystania szafy chłodniczej na butelki 88L



## Szafa chłodnicza na butelki K1-111

700473V1

UVP\* 2 796,- PLN

GTIN 4015613878348



Dużo miejsca do przechowywania zimnych napojów – prosta szafka do butelek doskonale integruje się z każdą kuchnią i pomieszczeniem magazynowym. Dzięki półkom o regulowanej wysokości wewnątrz szafki można wykorzystać całkowicie w zależności od potrzeb.

- |  |   |
|--|---|
| • Materiał                                   | Tworzywo sztuczne                       |
| • Materiał wewnętrzny                        | HIPS (High Impact Polystyrene)          |
| • Pojemność                                  | 270 l                                   |
| • Chłodzenie                                 | Statycznie                              |
| • GWP  | 3                                       |
| • Zakres temperatury                         | 0 °C do 8 °C                            |
| • Zużycie energii elektrycznej               | 105 kWh / rok                           |
| • Klasa wydajności energetycznej             | E (Nr EU 2019 / 2016)                   |
| • Temperatura otoczenia                      | 16 °C do 43 °C                          |
| • Oświetlenie wewnętrzne                     | Tak                                     |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak                                     |
| • Ilość półek                                | 5                                       |
| • Regulowana wysokość półek                  | Tak                                     |
| • Właściwości                                | Oświetlenie wewnętrzne załączane osobno |
| • Moc przyłączeniowa                         | 0,21 kW   230 V   50 Hz                 |
| • wymiary                                    | szer. 600 x gł. 650 x wys. 1 450 mm     |
| • waga                                       | 50,2 kg                                 |



## Schładzarka do butelek 350L

700323

UVP\* 4 310,- PLN

GTIN 4015613842837



Schładzarka do butelek wyróżnia się pojemnością 350l oraz drzwiami skrzydłowymi z podwójnym przeszkleniem, które zapewniają atrakcyjną prezentację produktów. Oświetlenie wewnętrzne stanowi idealne uzupełnienie do ekspozycji niezawodnie schłodzonych towarów.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 350 l
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 744 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 32 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 5
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 600 x wys. 1 730 mm
- waga 67 kg



## Lodówka magazynowa 350

700276

UVP\* 3 629,- PLN

GTIN 4015613797632



Minimalistyczny design sprawia, że lodówka z chłodzeniem cyrkulacyjnym idealnie wkomponuje się w wystroj każdej kuchni i każdego magazynu. Pięć regulowanych na wysokość półek umożliwia przechowywanie w chłodnych warunkach artykułów spożywczych – zarówno zapakowanych, jak i w pojemnikach.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny Stal
- Materiał wewnętrzny 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
- 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



## Szafa chłodnicza 590LW

700907

UVP\* 6 618,- PLN

GTIN 4015613840291



Lodówka 590LW doskonale nadaje się do przechowywania najróżniejszych produktów. Nawet jeżeli słupek temperatury na zewnątrz osiągnie 30 °C, lodówka zapewni przechowywanym produktom optymalne chłodzenie.



- Materiał Stal, lakierowana
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność 590 l
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej 329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia od 10 °C do 25 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 5
- Właściwości Drzwi samozamykające
- Moc przyłączeniowa 0,128 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 773 x gł. 742 x wys. 1 907 mm
- waga 87,92 kg



## Lodówka 600 WSTL

700854

UVP\* 6 240,- PLN

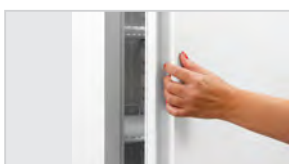
GTIN 4015613843278



Zamykana lodówka – dzięki powierzchni o delikatnej strukturze – stanie się języczkiem uwagi w każdej kuchni gastronomicznej. 5 rusztów z regulacją wysokości pozwala dowolnie zaaranżować wnętrze w zależności od potrzeb. Optymalna temperatura chłodzenia posiada prostą i intuicyjną regulację z dokładnością do 0,1 °C za pośrednictwem wyświetlacza.



- Materiał Stal  
powierzchnia lakierowana, z delikatną strukturą
- Materiał wewnętrzny Stal, lakierowana
- Pojemność 600 l
- Chłodzenie Statyczne z 1 wentylatorem
- GWP 3
- Zakres temperatury -1 °C do 6 °C
- Zużycie energii elektrycznej 664 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (nr UE 2015/1094-IV)
- Temperatura otoczenia do 32 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulacja wysokości 1930 mm do 1945 mm
- Ilość półek 5
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,292 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 780 x gł. 720 x wys. 1 930 mm
- waga 91,2 kg



- ▶ Solidna powierzchnia urządzenia
- ▶ Zewnętrzna powłoka lakiernicza o delikatnej strukturze

### Ruszt wkładany 600 WSTL-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 510 x wys. 40 mm
- waga: 2,47 kg
- GTIN: 4015613863085

700858

UVP\* 159,- PLN

### Ruszt wkładany 600 WSTL-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 380 x wys. 40 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613860664

700857

UVP\* 136,- PLN



## Lodówka z drzwiami szklanymi GTK3-121

700851

UVP\* 2 641,- PLN

GTIN 4015613841908



Przyciąga wzrok na każdej grillowej lub kulinarnej imprezie – kompaktowa lodówka z drzwiami szklanymi o nowoczesnym designie. Na 3 półkach za szklanymi drzwiami z filtrem UV można chłodzić napoje i żywność.

- Materiał CNS 18/10 szkło, przyciemnione
  - Rodzaj przeszklenia Tworzywo sztuczne
  - Szyba zabezpieczająca Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
  - Pojemność Tak
  - Chłodzenie 63 l
  - GWP Sprężarka
  - Zakres temperatury 3
  - Zużycie energii elektrycznej -1 °C do 10 °C
  - Klasa wydajności energetycznej 345 kWh / rok
  - Temperatura otoczenia A (nr UE 2019 / 2018)
  - Możliwość zamknięcia 16 °C do 38 °C
  - Zawias drzwi Tak
  - Ilość półek Prawo
  - Regulowana wysokość półek 3
  - Ważna wskazówka Tak
- Do użytku w pomieszczeniach  
Do użytku na zewnątrz pod warunkiem zabezpieczenia przed wpływem czynników pogodowych  
Możliwość zabudowy pod warunkiem pozostawienia min. 15 cm wolnej przestrzeni wokół
- Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
  - wymiary szer. 430 x gł. 555 x wys. 675 mm
  - waga 35 kg



- ▶ 3 półek, regulacja wysokości
- ▶ Wymiary: szer. 335 x głęb. 350 mm



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Możliwość zamknięcia



## Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L

700812

UVP\* 4 726,- PLN

GTIN 4015613720623



Czarna, wąska, elegancka – wyjątkowy design, który z miejsca przyciąga spojrzenia. Potrawy i napoje w lodówce – dzięki przeszklonym drzwiom i oświetleniu LED – zyskują na atrakcyjności i wizualnej jakości.

- Materiał Stal
- Rodzaj przeszklenia Z powłoką
- Szyba zabezpieczająca Szkło
- Pojemność Tworzywo sztuczne ABS
- Chłodzenie Stal
- GWP Z powłoką
- Zakres temperatury Przeszklenie podwójne
- Zużycie energii elektrycznej Tak
- Klasa wydajności energetycznej 300 l
- Temperatura otoczenia Powietrze obiegowe
- Możliwość zamknięcia 3
- Zawias drzwi 2 °C do 8 °C
- Ilość półek 953 kWh / rok
- Regulowana wysokość półek F (Nr EU 2019 / 2018)
- Właściwości do 40 °C
- Właściwości 1 wentylator
- 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





## Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 326

700834

UVP\* 3 969,- PLN

GTIN 4015613756943



Szafa chłodnicza z praktycznymi drzwiami ze szkła pozwoli zaoszczędzić czas i energię, ponieważ jeszcze przed otwarciem drzwi można zobaczyć, co kryje się w środku – szafa chłodnicza doskonale sprawdzi się zarówno w spiżarni i kuchni, jak i w różnych strefach klienta jak lokale sklepowe, stołówki, sale dla gości czy stacje paliw.

- Materiał Blacha stalowa, lakierowana | Szkło  
Tworzywo sztuczne ABS
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklania Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 360 l
- Chłodzenie Statycznie  
z dodatkowym wentylatorem
- GWP 3
- Zakres temperatury -1 °C do 6 °C
- Zużycie energii elektrycznej 710 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 40 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi skrzydłowe, szkło  
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



- ▶ 4 półek, możliwość regulacji wysokości
- ▶ z listwami cenowymi, możliwość zdjęcia



- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



## Szafa chłodnicza z drzwiami pr. GTK2-221

700848

UVP\* 8 317,- PLN

GTIN 4015613839974



Lodówka z drzwiami szklanymi GTK2-221 – dzięki energooszczędnemu trybowi nocnemu i wentylatorowi przerywającemu pracę po otwarciu drzwi – stanowi nie tylko optymalny magnes na klienta, lecz również pozwala zmaksymalizować oszczędności w zużyciu energii. Dzięki temu produkty zawsze pozostają świeże i dobrze się prezentują.

- Materiał Szkło  
Stal, lakierowana
- Materiał wewnętrzny Stal | Z powłoką
- Rodzaj przeszklania Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 804 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1978 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej F (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia 10 °C do 32 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- Ilość półek 4
- Regulowana wysokość półek Tak
- Właściwości Zatrzymanie wentylatora przy otwartych  
drzwiach  
Drzwi samozamykające  
Oświetlenie LED, załączane osobno  
Uchwyty dystansowe należy zamontować na  
tylnej ścianie
- Ważna wskazówka 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 880 x gł. 725 x wys. 2 030 mm
- wymiary 137,4 kg
- waga

### Ruszt wkładany GTK2-221

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 790 x gł. 525 x wys. 35 mm
- waga: 4,18 kg
- GTIN: 4015613865218



700848ZR

UVP\* 246,- PLN



## Szafa chłodnicza z drzwiami pr. GTK1-123

700836

UVP\* 4 533,- PLN

GTIN 4015613814704

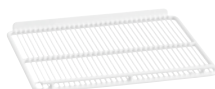


Przykuwa wzrok w każdym dziale samoobsługi: dzięki podświetlanemu wyświetlaczowi reklamowemu szklane drzwi lodówki przyciągają uwagę, prezentując produkty w najlepszym świetle.

- Materiał: Stal, lakierowana | Szkło
- Materiał wewnętrzny: Tworzywo sztuczne PP
- Rodzaj przeszklenia: Aluminium | Z powłoką
- Szyba zabezpieczająca: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: Tak
- Chłodzenie: 232 l
- GWP: Statyczne z 1 wentylatorem
- Zakres temperatury: 3
- Zużycie energii elektrycznej: 1 °C do 9 °C
- Klasa wydajności energetycznej: 615 kWh / rok
- Temperatura otoczenia: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Display reklamowy: 10 °C do 32 °C
- oświetlenie LED: oświetlenie LED
- Możliwość zamknięcia: Na naklejki, wymiary maks.: szer. 445 x wys. 190 mm
- Zawias drzwi: Tak
- Ilość półek: Prawo
- Regulowana wysokość półek: 4
- Właściwości: Tak
- Moc przyłączeniowa: oświetlenie LED
- wymiary: 4 kółka, 2 nóżki
- waga: 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 450 x gł. 530 x wys. 2 030 mm
- 71,6 kg

### Ruszt wkładany GTK1-123

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 360 x gł. 335 x wys. 30 mm
- waga: 1,13 kg
- GTIN: 4015613865164



700836ZR

UVP\* 85,- PLN



## Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 302L WB

700611

UVP\* 3 776,- PLN

GTIN 4015613840338



Świetny sposób, aby zwrócić uwagę na reklamę i informacje: podświetlany display reklamowy znajduje się w zasięgu wzroku i budzi zainteresowanie – w lokalu sklepowym, stołówce czy sali dla gości. Za pomocą logo lub ogólnych informacji możesz wykorzystać swoją reklamę tak, aby osiągnąć zamierzony cel. Bezpośrednie spojrzenie na artykuły spożywcze skłania dodatkowo do zakupów pod wpływem impulsu.

- Materiał: Stal, lakierowana / Szkło
- Materiał wewnętrzny: Tworzywo sztuczne ABS
- Rodzaj przeszklenia: Tworzywo sztuczne ABS
- Szyba zabezpieczająca: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: Tak
- Chłodzenie: 302 l
- GWP: Statyczne z 1 wentylatorem
- Zakres temperatury: 3
- Zużycie energii elektrycznej: 0 °C do 10 °C
- Klasa wydajności energetycznej: 642 kWh / rok
- Temperatura otoczenia: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Display reklamowy: 16 °C do 30 °C
- oświetlenie LED: oświetlenie LED
- Możliwość zamknięcia: Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
- Zawias drzwi: Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm
- Ilość półek: Tak
- Regulowana wysokość półek: Prawo
- Właściwości: 5
- Moc przyłączeniowa: Tak
- wymiary: 1 wentylator
- waga: 2 kółka, 2 nóżki
- szer. 600 x gł. 580 x wys. 1 845 mm
- 55,6 kg
- Oświetlenie LED, załączane osobno z displayem reklamowym
- 0,155 kW | 230 V | 50 Hz



▶ Display reklamowy  
▶ Podświetlenie LED



▶ Oświetlenie LED



## Szafa chłodnicza z drzw. prz. 700 GN210



Solidna wersja ze stali szlachetnej o atrakcyjnym designie, zamknięta w aluminiowej ramie drzwi szklane oraz wysokiej jakości oświetlenie LED to doskonałe warunki dla perfekcyjnej prezentacji towaru. Szafa chłodnicza z prowadnicami w formacie 2/1 GN zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.

- Materiał wewnątrz
  - Rodzaj przeszklenia
  - Szyba zabezpieczająca
  - Norma gastronomiczna
  - Chłodzenie
  - GWP
  - Zakres temperatury
  - Klasa wydajności energetycznej
  - Temperatura otoczenia
  - Możliwość zamknięcia
  - Regulacja wysokości
  - Regulowana wysokość półek
  - Właściwości
- Stal szlachetna  
Przeszklenie podwójne  
Tak  
2/1 GN  
Powietrze obiegowe  
3  
-2 °C do 8 °C  
B (Nr EU 2019 / 2018)  
10 °C do 32 °C  
Tak  
2040 mm do 2115 mm  
Tak  
Oświetlenie LED, załączane osobno  
Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach  
Drzwi samozamykające

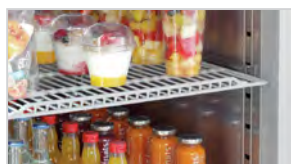


- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- 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	<b>700603</b>	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	<b>700601</b>	17 399,- PLN	4015613757810



- ▶ Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- ▶ Półki na szer. 530 x głęb. 640 mm
- ▶ Półki z regulacją wysokości



- ▶ Możliwość zamknięcia



- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno

# Lodówko-zamrażarka



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 430 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał: Stal, lakierowana
  - Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
  - Pojemność użytkowa: 430 l
  - Chłodzenie: kompresor
  - Zakres temperatury: Powietrze obiegowe od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
  - Zużycie energii elektrycznej: 3650 kWh / rok
  - Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
  - Temperatura otoczenia: 16 °C do 25 °C
  - Ilość drzwi: 2
  - Zawias drzwi: Prawo
  - Ilość półek: 4
  - Regulowana wysokość półek: Tak
  - właściwości: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
  - Moc przyłączeniowa: Oświetlenie LED, załączane osobno
  - wymiary: Lodówka u góry | zamrażarka na dole
  - waga: urządzenie grzewcze zapobiegające kondensacji
- 0,767 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 700 x gł. 780 x wys. 2 000 mm  
121,4 kg



▶ 2 półki w każdym przedziale  
▶ Wymiary: szer. 565 x gł. 475 mm



▶ Wyświetlacz cyfrowy  
▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



▶ 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

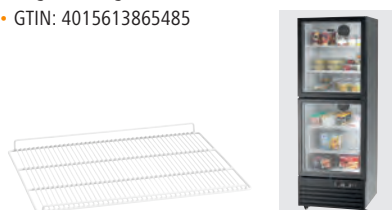
	Materiał wewnątrz	Nr art.	UVP*	GTIN
Lodówko-zamrażarka 430L	Tworzywo sztuczne, biały	<b>700898</b>	8 317,- PLN	4015613765747
Lodówko-zamrażarka KTK1-122	Tworzywo sztuczne, czarny	<b>700900</b>	8 317,- PLN	4015613842851



## Wyposażenie dodatkowe

### Ruszt wkładany 430L

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,14 kg
- GTIN: 4015613865485

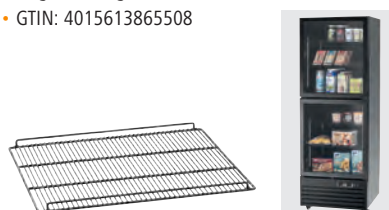


**700898ZR**

UVP\* 72,- PLN

### Ruszt wkładany KTK1-122

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613865508



**700900ZR**

UVP\* 72,- PLN



# Lodówko-zamrażarka



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 820 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.

- Materiał: Stal, lakierowana
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 820 l
- Chłodzenie: kompresor Powietrze obiegowe od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
- Zakres temperatury: 6570 kWh / rok D (Nr EU 2019 / 2018) 16 °C do 25 °C
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- 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	<b>700899</b>	13 236,- PLN	4015613765754
Lodówko-zamrażarka KTK2-222	Tworzywo sztuczne, czarny	<b>700901</b>	13 236,- PLN	4015613842868



## Wypożyczenie dodatkowe

### Ruszt wkładany 820L

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 1,96 kg
- GTIN: 4015613865492



**700899ZR**

UVP\* 57,- PLN

### Ruszt wkładany KTK2-222

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 1,97 kg
- GTIN: 4015613865515



**700901ZR**

UVP\* 57,- PLN



## Lodówka-zamrażarka 484L GN210

700826

UVP\* 11 197,- PLN

GTIN 4015613689012



Lodówka-zamrażarka łączy w sobie funkcje chłodzenia i zamrażania, zapewniając na niewielkiej przestrzeni szybki dostęp do schłodzonych lub mrożonych produktów. Prowadnice w formacie GN pozwalają na zastosowanie dowolnych rusztów, jak i pojemników GN.

- Materiał wewnątrz
- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna  
484 l  
2/1 GN | 1/1 GN  
Powietrze obiegowe  
od 0 °C do 10 °C  
od -18°C do -22°C  
16 °C do 32 °C  
Prawo  
3  
Tak  
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania  
posiada także prowadnice na pojemniki GN  
Po jednym włączniku/wyłączniku dla funkcji  
chłodzenia i mrożenia  
Lodówka u góry | zamrażarka na dole  
0,767 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 645 x gł. 840 x wys. 2 008 mm  
122,8 kg

### 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
- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna  
335 l  
1/1 GN | 1/2 GN  
Powietrze obiegowe  
3  
0 °C do 10 °C  
548 kWh / rok  
C (Nr EU 2015 / 1094)  
do 30 °C  
Tak  
3  
Tak  
0,347 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 500 x gł. 740 x wys. 2 030 mm  
79 kg



### Prowadnice 335L GN110-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 25 x gł. 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838

UVP\* 170,- PLN

### Ruszt wkładany 335L GN110

- Materiał: Powlekane PVC
- wymiary: szer. 330 x gł. 527 x wys. 60 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839

UVP\* 132,- PLN

## Szafa chłodnicza KGN1-112



Dzięki dużej ilości miejsca wewnątrz chłodzone produkty można przechowywać w przejrzysty sposób na regałach w formacie 2/1 GN o regulowanej wysokości. Wydajne chłodzenie cyrkulacyjne lodówki ze stali nierdzewnej zapewnia równomierną i stałą temperaturę wewnątrz mimo jej rozmiarów.

- Materiał
  - Stal szlachetna
  - ścianka tylna ocynkowana
  - osłona spodnia ocynkowana
  - Stal szlachetna
- Materiał wewnętrzny
- Norma gastronomiczna
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna  
ścianka tylna ocynkowana  
osłona spodnia ocynkowana  
Stal szlachetna  
2/1 GN  
60  
0 °C do 8 °C  
B (Nr EU 2015 / 1094)  
do 40 °C  
Tak  
Tak  
Tak



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
KGN1-112	650 l	482 kWh / rok	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 740 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	102,7 kg	<b>700843</b>	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	<b>700853</b>	10 588,- PLN	4015613846453



► Norma gastronomiczna: 2/1 GN



► Półek, regulacja wysokości  
► Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



► Możliwość zamknięcia



► 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

### Wyposażenie dodatkowe

#### Prowadnice KTKGN-112-212

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 570 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

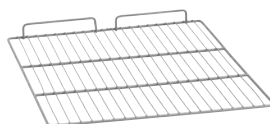


**700860**

UVP\* 72,- PLN

#### Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



**700859**

UVP\* 72,- PLN



► Zamrażarka TKGN1-112 | TKGN2-212  
zob. katalog str 266

## Lodówka 700 GN211



- Materiał wewnętrzny
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Regulacja wysokości
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna  
2/1 GN  
Powietrze obiegowe  
3  
-2 °C do 8 °C  
C (Nr EU 2015 / 1094)  
do 30 °C  
Tak  
2040 mm do 2115 mm  
Tak



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	577 kWh / rok	0,368 kW 230 V 50 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	106,2 kg	<b>700415</b>	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	<b>700416</b>	13 429,- PLN	4015613840260



### Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

**700488**

UVP\* 72,- PLN

### Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

**700487**

UVP\* 170,- PLN



## Szafa chłodnicza 700 GN210

**700904**

UVP\* 11 344,- PLN

GTIN 4015613840284



Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzeża przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.

- Materiał wewnętrzny
  - Pojemność
  - Norma gastronomiczna
  - Chłodzenie
  - GWP
  - Zakres temperatury
  - Zużycie energii elektrycznej
  - Klasa wydajności energetycznej
  - Temperatura otoczenia
  - Możliwość zamknięcia
  - Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
  - Regulacja wysokości
  - Ilość półek
  - Regulowana wysokość półek
  - Moc przyłączeniowa
  - wymiary
  - waga
- CNS 18/10  
700 l  
2/1 GN  
Powietrze obiegowe  
3  
-2 °C do 8 °C  
321 kWh / rok  
A (Nr EU 2015 / 1094)  
do 40 °C  
Tak  
Tak  
2040 mm do 2090 mm  
4  
Tak  
0,2 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm  
140,94 kg



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobne włączanie

### Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwość wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

**700816**

UVP\* 148,- PLN

### Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Możliwość wykorzystania: Dolna para przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756

**700817**

UVP\* 170,- PLN



## Mini chłodnia 1240L



• Materiał

Blacha stalowa

Powlekane PVC



• Materiał wewnętrzny

Aluminium

Spód ze stali szlachetnej

• Wymiary wewnętrzne

szer. 820 x gł. 860 x wys. 1760 mm

• Pojemność

1240 l

• Chłodzenie

Sprężarka

• Zakres temperatury

2 °C do 10 °C

• Temperatura otoczenia

16 °C do 38 °C

• Możliwość zamknięcia

Tak

• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

Tak

• Właściwości

Zamek antypaniczny

Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe

• Moc przyłączeniowa

0,571 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 980 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm

• waga

158,2 kg



► Komora chłodnicza  
pojemność: 1240 litrów  
wymiary: szer. 855 x gł. 900 x  
wys. 1760 mm



► Przystosowana do  
prowadnic  
rusztów  
wieszaków  
ramp podjazdowych



► z zamkiem antypanicznym  
► możliwość zamknięcia  
► możliwość zmiany kierunku  
otwierania drzwi

Stan przy dostawie		Nr art.	UVP*	GTIN
Mini chłodnia 1240L	W stanie całkowicie zmontowanym	<b>700690</b>	17 777,- PLN	4015613787114
Mini chłodnia BS1240L	Zestaw montażowy (łatwy montaż)	<b>700699</b>	17 777,- PLN	4015613790879



## Wyposażenie dodatkowe

### Prowadnice

- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019

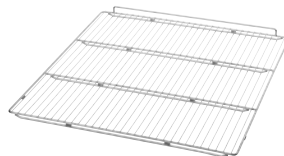


**700593**

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
  - Szkló
  - Blacha stalowa
  - stal nierdzewna
  - Przeszklenie potrójne
  - Barwione
  - Szkló filtracyjne UV
- Materiał wewnątrz
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- GWP
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Wilgotność powietrza
- Lampa UV
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Regulowana wysokość półek
- właściwości
  - Tak
  - 3
  - Powietrze obiegowe
  - 2 °C do 14 °C
  - 18 °C do 38 °C
  - od 50 % do 85 %
  - Tak
  - LED
  - Tak
  - Prawo
  - Tak
  - Antybakteryjne światło UV
  - Neutralizacja zapachów przez filtr z węglem aktywnym



700840



700841

- ▶ Optymalne warunki klimatyczne do procesu dojrzewania mięsa
- ▶ Wilgotność powietrza regulowana w krokach co 1 %
- ▶ Temperatura regulowana w krokach co 1 °C



- ▶ Nadaje się do dojrzewania zawieszanego i leżącego wysokiej jakości mięsa wieprzowego, wołowego i dziczyzny

### Szafka Dry Age 63

- Wymiary wewnętrzne szer. 310 x gł. 370 x wys. 480 mm
- Pojemność 63 l
- Ilość filtrów 1
- Zbiornik wody 300 ml
- Wymiary prętów szer. 295 x gł. 305 x wys. 30 mm
- Obciążenie na stelaż zawieszany 20 kg
- Ilość półek 4
- Maks. nośność półek 15 kg
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- W zestawie 1 filtry z węglem aktywnym  
1 blacha wychwytywa  
1 uchwyt z materiałem montażowym  
1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso  
2 kluczyki  
4 kratownica ze stali szlachetnej  
1 filtr wilgotności + 1 filtr zapasowy + uchwyt + miska ociekowa
- Moc przyłączeniowa 0,135 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 395 x gł. 542 x wys. 878 mm
- waga 40,6 kg
- GTIN 4015613769363



700840

UVP\* 4 348,- PLN

### Szafka Dry Age 380

- Wymiary wewnętrzne szer. 495 x gł. 532 x wys. 1600 mm
- Pojemność 380 l
- Ilość filtrów 2
- Zbiornik wody 2 x 300 ml
- Wymiary prętów Ø 25 mm, długość 495 mm
- Obciążenie na stelaż zawieszany 80 kg
- Ilość półek 7
- Maks. nośność półek 20 kg
- Regulowana wysokość nóżek Nie
- W zestawie 2 filtry z węglem aktywnym  
1 blacha wychwytywa  
7 kratownica ze stali szlachetnej  
1 uchwyt z materiałem montażowym  
2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso  
2 kluczyki  
2 filtry wilgotności + 2 filtry zapasowe + uchwyt + miska ociekowa
- Moc przyłączeniowa 0,41 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 595 x gł. 750 x wys. 1 865 mm
- waga 104 kg
- GTIN 4015613769370



700841

UVP\* 13 236,- PLN

# Stoły mroźnicze



## Stół mroźniczy T2-1341

110872

UVP\* 11 723,- PLN

GTIN 4015613797618



2-drzwiowy stół chłodniczy z wysokiej jakości powierzchnią roboczą ze stali szlachetnej zapewnia wystarczającą ilość miejsca i łatwy dostęp do mrozonek. Dzięki chłodzeniu przez obieg powietrza utrzymuje stałą i równomierną temperaturę na całej powierzchni – niezawodny partner w kuchni.

- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość par przewodnic 6
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -22 °C do -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 2644 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- W zestawie 2 ruszty
- Moc przyłączeniowa 0,667 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 340 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 92,4 kg



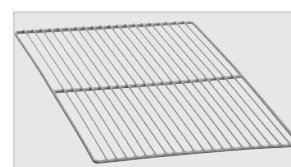
► Wysokiej jakości powierzchnia robocza ze stali szlachetnej



► Zakres temperatury: od -22 °C do -18 °C



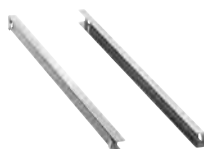
► Nóżki z regulacją wysokości



► 2 ruszty w zestawie

### Prowadnice T2-1341-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół mroźniczy T2-1341
- wymiary: szer. 20 x gł. 560 x wys. 25 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441

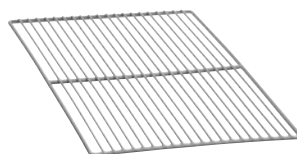


110873

UVP\* 72,- PLN

### Ruszt wkładany T2-1341

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice T2-1341-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 5 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458



110874

UVP\* 132,- PLN



► Stół chłodniczy Nr art. 110881 zob. katalog str 216



## Zamrażarka TKS38

700078

UVP\* 927,- PLN

GTIN 4015613636900



Kompaktowa, poręczna, praktyczna – ta mała zamrażarka wszędzie znajdzie miejsce dla siebie. Doskonale nadaje się do wstępnego schładzania szklanek lub głębokiego mrożenia napojów spirytusowych, a także mniejszych ilości mrożonek.

- Materiał: Polietylen
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność: 38 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- GWP: 3
- Zakres temperatury do: -20 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 147 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- W zestawie: 1 wsad na maks. 18 szklanek (długość każdego haczyka: 135 mm)
- Moc przyłączeniowa: 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 475 x gł. 450 x wys. 500 mm
- waga: 14 kg



- ▶ 1 wsad na maks. 18 szklane
- ▶ Długość każdego haczyka: 135 mm



- ▶ Kompaktowa, poręczna, praktyczna
- ▶ Pojemność: 38 litrów



## Zamrażarka TKS90

700342

UVP\* 3 969,- PLN

GTIN 4015613719696



Zamrażarka o pojemności 90 litrów, wyposażona w drzwi szklane i osobno załączane ogrzewanie szyby. Doskonale nadaje się do prezentowania produktów mrożonych, np. lodów w kioskach, kinach, na stacjach paliw, w małych lokalach gastronomicznych lub barach.

- Materiał: Stal  
Lakierowana
- Pojemność: 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, przeszklecie potrójne



- ▶ Możliwość zamknięcia
- ▶ w zestawie 2 klucze





## Zamrażarka TK1-111

700341V1

UVP\* 3 175,- PLN

GTIN 4015613878331



Zamrażarka z 6 szufladami zapewni dobrze posortowane przechowywanie mrożonych produktów. Dzięki szufladzie Big Box zamrażanie i przechowywanie dużych mrozonek nie stanowi żadnego problemu. Prosty design w białym kolorze sprawia, że zamrażarka doskonale integruje się z każdą kuchnią i pomieszczeniem magazynowym.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność 215 l
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury do -18 °C
- GWP 3
- Zużycie energii elektrycznej 201 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 43 °C
- Ilość szuflad 6
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Właściwości
  - Szerokość szuflad: 440 mm
  - Wysokość szuflad: 172 mm
  - 1 szuflada Big Box szer. 440 x wys. 262 mm
  - 1 tacka na kostki lodu
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 595 x gł. 655 x wys. 1 450 mm
- waga 53 kg



▶ 6 szuflady



▶ 1 Big Box na duże mrozonek



## Zamrażarka 600ST

700856

UVP\* 7 560,- PLN

GTIN 4015613843292



Zamykana zamrażarka w solidnym wykonaniu ze stali szlachetnej pozwoli się idealnie zintegrować w każdej dużej kuchni. Optymalna temperatura chłodzenia posiada prostą i intuicyjną regulację z dokładnością do 0,1 °C za pośrednictwem wyświetlacza. Dużą przestrzeń wewnątrz można optymalnie wykorzystać dzięki 6 półkom.

- Materiał wewnętrzny Stal, lakierowana
- Pojemność 600 l
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury -15 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1410 kWh / rok
- Temperatura otoczenia do 32 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulacja wysokości 1870 mm do 1885 mm
- Ilość półek 6
- Regulowana wysokość półek Nie
- Moc przyłączeniowa 0,199 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 780 x gł. 742 x wys. 1 870 mm
- waga 95,4 kg



▶ Pojemność: 600 litry  
▶ Klasa klimatyczna: 4



▶ 6 półki  
▶ Wymiary: szer. 590 x głęb. 490 mm



▶ Możliwość zamknięcia



▶ Nóżki z regulacją wysokości

# Zamrażarka TKG1-112



Dzięki dużej ilości miejsca wewnątrz mrożone produkty można przechowywać w przejrzysty sposób na regałach w formacie 2/1 GN o regulowanej wysokości. Wydajne chłodzenie cyrkulacyjne zamrażarki ze stali nierdzewnej zapewnia równomierną i stałą temperaturę wewnątrz mimo jej rozmiarów.

- Materiał
- Materiał wewnętrzny
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna  
ścianka tylna ocynkowana  
osłona spodnia ocynkowana  
Stal szlachetna  
2/1 GN  
Powietrze obiegowe  
60  
-18 °C do -22 °C  
do 40 °C  
Tak  
Tak  
Tak



- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TKGN1-112	650 l	1876 kWh / rok	0,41 kW 230 V 50 Hz	szer. 740 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm	101,2 kg	<b>700852</b>	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	<b>700847</b>	13 236,- PLN	4015613828473



► Norma gastronomiczna: 2/1 GN



► Półki  
► Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



► Możliwość zamknięcia



► 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

## Wposażenie dodatkowe

### Prowadnice KTKGN-112-212

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 570 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

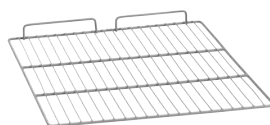


700860

UVP\* 72,- PLN

### Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859

UVP\* 72,- PLN



► Szafa chłodnicza KGN1-112 | KGN2-212  
zob. katalog str 259

## Zamrażarka 700 GN211



- Materiał wewnątrz
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna  
2/1 GN  
Powietrze obiegowe  
3  
-18 °C do -22 °C  
do 30 °C  
Tak  
Tak  
Tak



- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 3



- Klasa wydajności energetycznej: E (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	2336 kWh / rok	0,69 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	110,4 kg	<b>700705</b>	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	<b>700706</b>	16 264,- PLN	4015613840246



### Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

**700488**

UVP\* 72,- PLN

### Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

**700487**

UVP\* 170,- PLN



## Szafa mroźnicza 700 GN210

**700903**

UVP\* 12 673,- PLN

GTIN 4015613840277



Pojemna i inteligentna – stylowa zamrażarka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną elastyczność dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

700 l  
2/1 GN  
Powietrze obiegowe  
3  
-18 °C do -22 °C  
1172 kWh / rok  
B (Nr EU 2015 / 1094)  
do 30 °C  
Tak  
Tak  
2040 mm do 2090 mm  
4  
Tak  
0,35 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm  
144,65 kg



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ osobne włączanie

### Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic
- Możliwości wykorzystania: Środkowe pary przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

**700816**

UVP\* 148,- PLN

### Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756

**700817**

UVP\* 170,- PLN

# Zamrażarki



## Zamrażarka 288-W



Zamrażarka o pojemności 288 litrów stanowi energooszczędną alternatywę dla zwykłej zamrażarki. Oba kosze oraz ścianka działowa zapewniają uporządkowane przechowywanie dobrze posortowanych mrozonek.

- Materiał Tworzywo sztuczne  
Stal, lakierowana
- Materiał wewnętrzny Aluminium, powlekana
- Wymiary kosza szer. 225 x gł. 550 x wys. 230 mm
- Ścianka działowa możliwość indywidualnego zastosowania materiału: tworzywo sztuczne
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury do -18 °C
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Możliwość zamknięcia Tak



	Pojemność	Ilość koszy	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
288-W	288 l	2	344 kWh / rok	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 015 mm gł. 720 mm wys. 845 mm	43,4 kg	<b>700967</b>	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	<b>700968</b>	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	<b>700969</b>	4 533,- PLN	4015613854328



▶ Zamrażarka z chłodzeniem statycznym



▶ Wyjmowane kosze



▶ 1 ścianka działowa  
▶ możliwość indywidualnej regulacji



▶ Możliwość zamknięcia





## Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605

UVP\* 19 862,- PLN

GTIN 4015613504780



- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic

5

1/1 GN

600 x 400 mm

Powietrze obiegowe



- Chłodzenie

1945



- GWP

- Cykl szybkiego chłodzenia

- Wydajność szokowa zamrażarki

- Klasa klimatyczna

- Zużycie energii elektrycznej

od 70 °C do 3 °C (16 kg w 90 min)

od 70 °C do -18 °C (12 kg w 240 min)

4

Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg

Zamrażanie szokowe: 0,35 kWh/kg

1 bagietowa sonda temperatury

1,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm

98 kg

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga

## Łuskarki do lodu



### Łuskarka do lodu F 90



Wydajna łuskarka do lodu nadaje się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.



- Produkcja przy pomocy

- Pojemność zasobnika



- Chłodzenie

- Klasa klimatyczna

- Przyłącze wody

- Odpływ wody

- Czujnik poziomu napelnienia

- Nadaje się do zabudowy

- Ważna wskazówka

- wymiary

Pionowy system parownika

18 kg

Chłodzenie powietrzem

T

3/4"

Ø 20 mm

Tak

Tak

Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

szer. 500 x gł. 600 x wys. 695 mm

	Produkcja maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Łuskarka do lodu F 90	90 kg / 24 godz.	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	104609	15 700,- PLN	4015613792873
Łuskarka do lodu F 130	130 kg / 24 godz.	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	104636	17 970,- PLN	4015613793573



## Kostkarki do lodu



### Kostkarka do lodu W150

100083

UVP\* 1 128,- PLN

GTIN 4015613730707



Kompaktowe urządzenie do przygotowania krystalicznych kostek lodu. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii, np. w bufecie / barze, a także w użytku prywatnym.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 24 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 1
- Wersja kostek lodu Kształt kostki Przejrzyste
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1 kg
- Pojemność zbiornika 2,3 l
- Chłodzenie kompresor
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,24 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 280 x gł. 380 x wys. 345 mm
- waga 10,4 kg



- ▶ Na cykl roboczy: 24 kostki lodu
- ▶ Maksymalnie: 15 kg / 24 h

- ▶ Pojemność zasobnika: 1 kg



### Kostkarka do lodu HK150

100082

UVP\* 1 283,- PLN

GTIN 4015613730714



Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenie doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 12 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 3
- Rozmiar kostki lodu S (Ø 1,5 cm | wys. 3,5 mm)  
M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 mm)  
L (Ø 2,5 cm | wys. 3,5 mm)
- Wersja kostek lodu Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1,5 kg
- Pojemność zbiornika 4,5 l
- Chłodzenie Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,32 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 420 x wys. 415 mm
- waga 13,9 kg



- ▶ 3 różne rozmiary kostek lodu  
S (Ø 1,5 mm | wys. 3,5 mm)  
M (Ø 2,2 mm | wys. 3,5 mm)  
L (Ø 2,5 mm | wys. 3,5 mm)

- ▶ Pojemność zasobnika: 1,5 kg

## Kostkarka do lodu C26



Kostkarka do lodu z serii C: Stożek pusty przy pomocy pompy cyrkulacyjnej. Możliwość wyprodukowania do 25 kg / 50 kg lodu w kostkach w ciągu 24 godzin – absolutnie bez problemu za pośrednictwem stałego przyłącza wody.



• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	Pompa obiegowa
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	ST
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 21 mm
• Ważna wskazówka	Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony

### Kostkarka do lodu C26

• Produkcja maks.	25 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	16 kostek lodu
• Rozmiar kostki lodu	Ø 28 mm, wysokość 40 mm, 18-20 g
• Pojemność zasobnika	7 kg
• Moc przyłączeniowa	0,22 kW   230 V   50 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 551 x wys. 673 mm
• waga	25,6 kg
• GTIN	4015613780856



104049

UVP\* 3 326,- PLN

### Kostkarka do lodu C50

• Produkcja maks.	50 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	24 kostek lodu
• Rozmiar kostki lodu	Ø 29 mm, wysokość 40 mm, 19-21 g
• Pojemność zasobnika	13 kg
• Moc przyłączeniowa	0,38 kW   230 V   50 Hz
• wymiary	szer. 547 x gł. 610 x wys. 823 mm
• waga	38,4 kg
• GTIN	4015613780863



104050

UVP\* 4 726,- PLN

## Kostkarka do lodu Q 26



System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.



• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Rozmiar kostki lodu	32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	System łopatkowy
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	SN
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 20 mm
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Wysokość bez nóżek	690 mm
• Ważna wskazówka	Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony



### Kostkarka do lodu Q 26

• Produkcja maks.	25 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	15 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	10 kg
• Moc przyłączeniowa	0,265 kW   230 V   50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 545 x wys. 690 mm
• waga	30,9 kg
• GTIN	4015613785707



104304

UVP\* 6 845,- PLN

### Kostkarka do lodu Q 46

• Produkcja maks.	45 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	35 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	16 kg
• Moc przyłączeniowa	0,36 kW   230 V   50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 600 x wys. 690 mm
• waga	38,8 kg
• GTIN	4015613774077



104306

UVP\* 9 645,- PLN

## Kostkarka do lodu B 28 Plus



Jeszcze większa wydajność i oszczędność – zoptymalizowana kostkarka do lodu z serii B Plus produkuje w dużych ilościach lód w kostkach w kształcie pełnych stożków, a przy tym jest oszczędniejsza w eksploatacji.

- Ilość rozmiarów kostek lodu 1
- Rozmiar kostki lodu 35 x 32 mm, 20 g, regulowany
- Wersja kostek lodu Kształt stożka (stożek pełny)
- Produkcja przy pomocy System natryskowy
- Chłodzenie Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna T
- Przyłącze wody 3/4"
- Odpływ wody Ø 20 mm
- Podblatowa Tak
- Ważna wskazówka Zachować min. 15 cm odstepu z każdej strony



B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus

### Kostkarka do lodu B 28 Plus

- Produkcja maks. 28 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 18 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 6,5 kg
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 483 x wys. 600 mm
- waga 28,6 kg
- GTIN 4015613774053



104523

UVP\* 6 202,- PLN

### Kostkarka do lodu B 38 Plus

- Produkcja maks. 38 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 28 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 11,5 kg
- Moc przyłączeniowa 0,62 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 545 x gł. 400 x wys. 690 mm
- waga 33,8 kg
- GTIN 4015613787503



104538

UVP\* 7 753,- PLN

### Kostkarka do lodu B 46 Plus

- Produkcja maks. 46 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 28 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 15 kg
- Moc przyłączeniowa 0,68 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 540 x wys. 690 mm
- waga 28,2 kg
- GTIN 4015613787510



104548

UVP\* 8 696,- PLN

### Kostkarka do lodu B 70 Plus

- Produkcja maks. 70 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 42 kg
- Moc przyłączeniowa 0,88 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 580 x wys. 910 mm
- waga 53,6 kg
- GTIN 4015613774060



104583

UVP\* 10 667,- PLN

### Kostkarka do lodu B 86 Plus

- Produkcja maks. 86 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 42 kg
- Moc przyłączeniowa 0,98 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 583 x gł. 700 x wys. 900 mm
- waga 54,2 kg
- GTIN 4015613787527



104593

UVP\* 12 029,- PLN







## Maszyna do lodów 1500

135028

UVP\* 1 268,- PLN

GTIN 4015613806204



### Pojemnik na lody 1500

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 137 x wys. 142 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613846422



135029

UVP\* 72,- PLN



Samodzielne tworzenie lodowych kreacji i mrożonego jogurtu – z maszyną do lodów 1500 każdy wariant będzie strzałem w dziesiątkę. Dzięki funkcji „Keep Cool” zapanujemy nad sytuacją nawet w czasie największego ruchu.



- Materiał
  - Tworzywo sztuczne
  - Mrożone jogurty
  - Sorbety
  - Zmrożone desery
  - Lody
  - 1,5 l
  - Od ok. 30 do 60 minut
  - Sprężarka
  - Ok. -25 °C
  - Materiał: stal szlachetna
  - Możliwość wyjęcia
  - 1 łyżka do lodów
  - 1 kubek z miarką
  - 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
  - szer. 380 x gł. 270 x wys. 245 mm
  - 8,9 kg
- Przystosowane do
- Pojemność
- Produkcja lodu
- Chłodzenie
- Zakres mrożenia do
- Właściwości pojemnika na lody
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

## 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
  - 150 mm
  - Przeszklenie podwójne
  - Tak
  - 15 °C do -18 °C
  - A (nr UE 2019 / 2018)
  - 4
  - Drzwi unoszone
  - LED
  - stojak na pojemniki GN
  - pojemnik GN
  - 0,184 kW | 230 V | 50 Hz
- Głębokość pojemnika maks.
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Rodzaj drzwi
- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa



▶ Do lodów i sorbetów



▶ Pojemnik na lody 5000  
zob. katalog str 274



▶ Możliwość wyposażenia w:  
2 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub  
4 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub  
2 pojemniki na lody o poj. 5 litrów



▶ Możliwość wyposażenia w:  
3 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub  
6 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub  
3 pojemniki na lody o poj. 5 litrów

	Pojemność maks.	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna do lodów 2x5L-F	10 l	537 kWh / rok	szer. 475 mm gł. 730 mm wys. 355 mm	25 kg	700940	6 804,- PLN	4015613809557
Witryna do lodów 3x5L-F	15 l	637 kWh / rok	szer. 650 mm gł. 725 mm wys. 360 mm	29,8 kg	700941	7 560,- PLN	4015613809564





## witryna na lody 4x6,5L-F

700248

UVP\* 5 105,- PLN

GTIN 4015613848761



Na indywidualne lodowe specjalty – dzięki 4 wyjmowanym pojemnikom na lody witryna zapewnia możliwość przygotowania deserów na niewielkiej powierzchni w każdej kuchni gastronomicznej. Płaska pokrywa szklana z oświetleniem LED pozwala na szybki przegląd lodowych pyszności. Pozwala to uniknąć strat temperatury w związku z kontrolą poziomu napełnienia.

- Pojemność maks. 26 l
- Głębokość pojemnika maks. 4 pojemniki na lody, 6,5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 150 mm
- Rodzaj przeszklenia 150 mm
- Szyba zabezpieczająca Przeszklenie podwójne
- Zakres temperatury Tak
- Klasa klimatyczna -18 °C do -25 °C
- Zużycie energii elektrycznej 4
- Klasa wydajności energetycznej 1739 kWh / rok
- Rodzaj drzwi B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne Drzwi unoszone
- W zestawie LED
- Ważna wskazówka 4 pojemniki na lody, 5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 115 mm, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa Produkt przeznaczony do użytku kuchennego
- wymiary 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 867 x gł. 735 x wys. 377 mm
- 1 kg



► Zastosowanie: 4 pojemniki



► Zapewnia praktyczną możliwość przygotowania  
► powierzchnia do odstawiania na urządzeniu

### Pojemnik na lody 5000

- Przystosowane do: Witryna do lodów 2x5L-F, Witryna do lodów 3x5L-F, Witryna do lodów 4x6,5L-F
- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5 l
- wymiary: szer. 165 x gł. 360 x wys. 115 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613873732



700261

UVP\* 83,- PLN



## Zamrażarka na lody 300L

700732

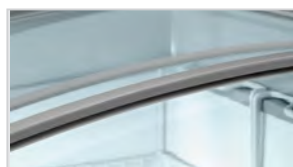
UVP\* 4 912,- PLN

GTIN 4015613840345



Przy niej każdy spontanicznie poczuje ochotę na lody – idealnie ustawiona w strefie kas w supermarkecie, na stacji benzynowej lub w sklepiku – zamrażarka na lody z oświetleniem LED i pojemnością 300 litrów uwiedzie każdego amatora lodowych pyszności.

- Materiał Blacha stalowa  
Lakierowana  
Tworzywo sztuczne (LDPE)
- Wymiary wewnątrz szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm
- Pojemność 300 l
- Ilość koszy 2
- Wymiary kosza szer. 250 x gł. 520 x wys. 200 mm
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury -22 °C do -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 677 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 35 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- W zestawie 2 kosze
- Moc przyłączeniowa 0,164 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 990 x gł. 700 x wys. 865 mm
- waga 51 kg



► 2 przesuwne pokrywy szklane  
► szkło pojedyncze, podwójnie hartowane  
► szkło bezpieczne  
► Oświetlenie LED  
► Możliwość zamknięcia

The background of the page is a close-up photograph of a white dishwasher's upper rack. The rack is filled with several white plates. The front of the rack has a distinctive diamond-patterned lattice structure. The dishwasher's door is partially open, revealing the perforated metal filter at the bottom. The Bartscher logo is embossed on the front panel of the dishwasher.

## 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.

The Bartscher logo is embossed on the front panel of the dishwasher, featuring a stylized 'B' inside a circle followed by the brand name.

Bartscher



## 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	<b>110350</b>	<b>110400</b>	<b>110500</b>
UVP*	7 375,- PLN	7 753,- PLN	8 170,- PLN





## Seria E



FUNKCJE	ZMYWARKI DO SZKŁA		ZMYWARKA UNIWERSALNA
	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	—
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	✓	—
DANE TECHNICZNE			
pojemność zbiornika	11 litrów	15 litrów	25 litrów
zużycie wody przy 2 barach	2 litry	2,5 litra	2,7 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	2 kW	2 kW	2,8 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	do 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	2,7 kW   230 V   50 Hz	3,1 kW   230 V   50 Hz	3,4 kW   230 V   50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE			
kubek na sztućce	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	1
kosz na talerze	—	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	—
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓

## Seria C



### ZMYWARKI DO SZKŁA

### ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	350 x 350 mm	350 x 350 mm	350 x 350 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	260 mm	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	1	1	1	2	2	2
cykl pracy	120 s	120 s	120 s	120 / 180 s	120 / 180 s	120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	30 koszy	30 koszy	30 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	415 mm	415 mm	415 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	485 mm	485 mm	485 mm	640 mm	640 mm	640 mm
wysokość	675 mm	675 mm	675 mm	845 mm	845 mm	845 mm
waga	30,8 kg	31,2 kg	33,4 kg	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg
GTIN	4015613805382	4015613805399	4015613805405	4015613805443	4015613805450	4015613805467
NUMER ARTYKUŁU	<b>110360</b>	<b>110361</b>	<b>110362</b>	<b>110530</b>	<b>110531</b>	<b>110532</b>
UVP*	9 267,- PLN	9 831,- PLN	9 831,- PLN	12 101,- PLN	13 051,- PLN	13 808,- PLN



## Seria C



FUNKCJE	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	—	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	12 litrów	12 litrów	12 litrów	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwusłenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—	—	—	—
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	2,59 kW 230 V   50 Hz	2,59 kW 230 V   50 Hz	2,59 kW 230 V   50 Hz	3,45 kW 230 V   50 Hz	3,45 kW 230 V   50 Hz	3,45 kW 230 V   50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## Seria M



### ZMYWARKI DO SZKŁA

### ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podświetlenie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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	<b>110461</b>	<b>110462</b>	<b>110463</b>	<b>110540</b>	<b>110541</b>	<b>110542</b>
UVP*	10 588,- PLN	11 344,- PLN	11 916,- PLN	15 507,- PLN	15 885,- PLN	16 835,- PLN





## Seria M



FUNKCJE	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
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 dwusłenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przylącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	3,2 kW 230 V   50 Hz	3,2 kW 230 V   50 Hz	3,2 kW 230 V   50 Hz	5,15 kW 400 V   50 Hz	5,15 kW 400 V   50 Hz	5,15 kW 400 V   50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## Seria P



### ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
wysokość talerzy maks.	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podświetlana	✓	✓	✓	✓
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	<b>109640</b>	<b>109641</b>	<b>111678</b>	<b>111680</b>
UVP*	16 642,- PLN	17 592,- PLN	15 700,- PLN	16 264,- PLN



## Seria P



	ZMYWARKI UNIWERSALNE			
FUNKCJE	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓
zmiękczacze wody	—	✓	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE				
pojemność zbiornika	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	G 3/4" M	G 3/4" M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	✓	✓	✓	✓
drzwi dwuscienne	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓
lampa kontrolna	✓	✓	—	—
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	55 °C	55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW 400 V   50 Hz	6,65 kW 400 V   50 Hz	5,15 kW 400 V   50 Hz	5,15 kW 400 V   50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE				
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—
kosz uniwersalny	1	1	1	1
kosz na talerze	1	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓

## Seria Eco



### ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
materiał	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	340 mm	340 mm
wysokość talerzy maks.	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	530 x 325 mm	530 x 325 mm
ilość programów zmywania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy
podblatowa	✓	✓
WYMIARY		
szerokość	600 mm	600 mm
głębokość	645 mm	645 mm
wysokość	850 mm	850 mm
waga	71 kg	76 kg
GTIN	4015613769332	4015613771656
NUMER ARTYKUŁU	<b>110666</b>	<b>110668</b>
UVP*	18 912,- PLN	19 862,- PLN





## Seria Eco



### ZMYWARKI UNIWERSALNE

FUNKCJE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓
zmiękcacz wody	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—

DANE TECHNICZNE		
pojemność zbiornika	10 litrów	10 litrów
zużycie wody przy 2 barach	3,5 litra	3,5 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	G 3/4" M	G 3/4" M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	1,1 kW	1,1 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW
samoczyszczenie	✓	✓
drzwi dwusienne	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓
lampa kontrolna	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓
temperatura wody na dopływie	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW   400 V   50 Hz	6,65 kW   400 V   50 Hz

AKCESORIA W ZESTAWIE		
kubek na sztućce	✓	✓
wkład na spodki	—	—
kosz na szklanki	—	—
kosz uniwersalny	1	1
kosz na talerze	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓



## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz uniwersalny 350x350x110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312

UVP\* 261,- PLN

### Kosz uniwersalny 350x350x170

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311

UVP\* 261,- PLN

### Wkład na spodki do kosza do zmywania

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Ilość przegród: 14
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 90 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317

UVP\* 132,- PLN

### Kosz uniwersalny 400x400x135

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325

UVP\* 223,- PLN

### Kosz na szklanki 400x400x185

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wersja: Nachylone
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327

UVP\* 337,- PLN

### Kosz na talerze 400x400x120

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 16
- Wersja: Uchwyty na talerze
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326

UVP\* 208,- PLN

### Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 107 mm
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021

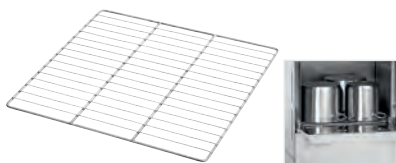


110318

UVP\* 49,- PLN

### Kratka zmywakowa 500

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217

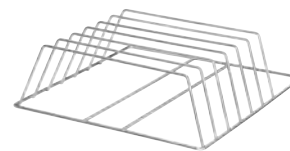


101094

UVP\* 197,- PLN

### Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

UVP\* 867,- PLN

### Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP\* 322,- PLN

### Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP\* 337,- PLN

### Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie odbywa się za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP\* 348,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Pompa podnosząca ciśnienie DSS10, zestaw

- Przystosowane do: Zmywarka US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR, US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR, US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A) 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w, 1 wąż, guma Materiał instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562 UVP\* 1 737,- PLN

### Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403



109518 UVP\* 942,- PLN

### 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 przewodnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par przewodnic: 7
- Format przewodnic: 505 x 545 mm
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147 UVP\* 749,- PLN

### Podstawa zmywarki

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wysokość wewnętrzna: 360 mm
- Regulacja wysokości: 440 mm do 490 mm
- Właściwości: Półka na kosze do zmywarek maks. 500 x 500 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688 UVP\* 927,- PLN

## Zmywarka do garnków TS 665 -1 R



Zmywarka do garnków – dzięki dołączonemu do zestawu, uniwersalnemu koszowi i uchwytowi na tace – idealnie nadaje się do mycia nieporęcznych naczyń. Zapewnia doskonale efekty zmywania w przypadku garnków, patelni, tac, misek i salatek.

• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Podwójne ściany	Tak
• Odpływ wody	Ø 32 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ Zmywarka z pompą dozującą środek myjący



▶ Możliwość wykorzystania dwuosiedmiennych drzwi po otwarciu jako powierzchni roboczej



▶ Zalecamy przyłączyć ciepłą wodę o temperaturze do 55°C



▶ Elastyczne zakresy stosowania dzięki 4 różnym programom płukania.

### Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

• Wymiary kosza	665 x 550 mm
• Wielkość tacy maks.	600 x 800 mm
• Maks. wysokość tacy	800 mm
• Wydajność na godzinę maks.	40 koszy
• Cykl pracy	120 / 240 / 360 / 480 sekund
• Dopływ wody	G 3/4"
• Zużycie wody przy 2 barach	4,2 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	50 l
• Grzałka zbiornika	3 kW
• Grzałka bojlera	6 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	1890 - 2270 mm
• Regulacja wysokości	1890 mm do 1940 mm
• W zestawie	1 wąż doprowadzający wodę 1 kubek na sztućce 1 kratka zmywakowa 1 wąż odpływu wody 1 kosz uniwersalny 1 kosz na tace
• Moc przyłączeniowa	8 kW   400 V   50 Hz
• wymiary	szer. 690 x gł. 850 x wys. 1 755 mm
• waga	174,2 kg
• GTIN	4015613810560



110765

UVP\* 43 508,- PLN

### Zmywarka do garnków TS 850 R

• Wymiary kosza	840 x 805 mm
• Wielkość tacy maks.	805 mm
• Maks. wysokość tacy	805 mm
• Wydajność na godzinę maks.	20 koszy
• Cykl pracy	180 / 360 / 540 / 720 sekund
• Dopływ wody	G 3/4" M
• Zużycie wody przy 2 barach	4,3 litra / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	82 l
• Grzałka zbiornika	6 kW
• Grzałka bojlera	9 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	2050 - 2100 mm
• Regulacja wysokości	1790 mm do 1840 mm
• W zestawie	1 kosz uniwersalny 1 kosz na tace 1 kubek na sztućce 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę
• Moc przyłączeniowa	13,36 kW   400 V   50 Hz
• wymiary	szer. 990 x gł. 930 x wys. 1 790 mm
• waga	119,8 kg
• GTIN	4015613793917



110677

UVP\* 62 428,- PLN



## Wyposażenie dodatkowe

### Kratka zmywakowa TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub plastikowych skrzynek)
- wymiary: szer. 660 x gł. 550 x wys. 15 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690

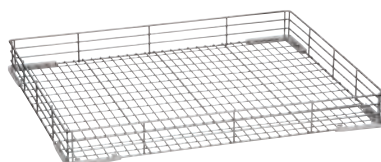


110693

UVP\* 749,- PLN

### Kosz uniwersalny TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza: 665 x 550 mm
- Wysokość wewnętrzna: 70 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 665 x gł. 550 x wys. 75 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669



110690

UVP\* 1 094,- PLN

### Kosz uniwersalny TS 850 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza:
- 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 odpływu, energooszczędny system bojlera, wydajną pompę DuoFlo i wygodny w użyciu system podnoszący.

- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 440 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 180 sekund
- Pompa wypompowująca Nie
- Zmiękcacz wody Nie
- Pompa dozująca środek myjący Nie
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Dopływ wody G 3/4"
- Odpływ wody Ø 28 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 2,4 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 22 l
- Grzałka zbiornika 2,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2055 - 2120 mm
- Regulacja wysokości 1535 mm do 1600 mm
- Właściwości Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
- W zestawie 1 kosz uniwersalny



- ▶ System podnoszący ELS
- ▶ Opatentowany system podnoszący
- ▶ Niewielkie użycie siły i większe bezpieczeństwo



- ▶ Pompa DuoFlo (mniejsze straty podczas pompowania)
- ▶ System Energy Saving (aktywność bojlera tylko w razie potrzeby)
- ▶ System odpływu EDS
- ▶ Płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym
- ▶ Zbiornik dwuscienny

- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

	Grzałka bojlera	Moc przyłączeniowa	Nr art.	UVP*	GTIN
Zmywarka przelotowa DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	<b>109342</b>	21 376,- PLN	4015613685106
Zmywarka przelotowa DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	<b>109343</b>	23 646,- PLN	4015613685113



## Wyposażenie dodatkowe

### Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

**109518**

UVP\* 942,- PLN

### Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

**109547**

UVP\* 1 737,- PLN

### Pompa wypompowująca LPS50-1 (zestaw)

- Skład zestawu: Węże podłączeniowe, 1 pompa
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 500 SR, Zmywarka przelotowa DS 500
- Moc przyłączeniowa: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 255 x wys. 170 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613878355

**109347**

UVP\* 1 116,- PLN

### Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

**099996**

UVP\* 284,- PLN



## Zmywarka przelotowa DS 600 LPR

109349

UVP\* 31 593,- PLN

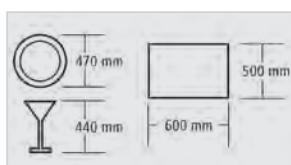
GTIN 4015613713854



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 załadowniczą zmywarka kapturowa zapewnia nieocenioną pomoc w każdej zmywalni.



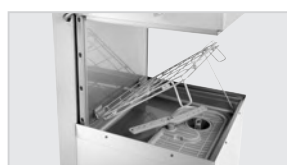
- Wymiary kosza 600 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 470 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 500 mm
- Wydajność na godzinę maks. 24 - 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 150 sekund + bez końca
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Samoczyszczenie Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 32 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3 litry / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 30 l
- Grzałka zbiornika 3 kW
- Grzałka bojlera 9,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2050 - 2110 mm
- Regulacja wysokości 1535 mm do 1595 mm
- W zestawie 1 kosz na sztućce, 4 przegrody  
1 kosz na szklanki  
1 kosz na talerze  
1 wąż dopływowy  
1 wąż odpływowy
- Moc przyłączeniowa 11 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 790 x gł. 845 x wys. 1 535 mm
- waga 103,8 kg



- ▶ Wydajność/h: 24 - 60 koszy
- ▶ Czas pracy: 60 / 120 / 150 sekund + tryb ciągły



- ▶ Pompa DuoFlo
- ▶ Większa wydajność pompy
- ▶ Mniejsze straty ciśnienia



- ▶ Cicha praca
- ▶ Wyjątkowo duża wysokość załadownicza
- ▶ Nieoceniona pomoc w każdej zmywalni





## Zmywarka przelotowa DS Eco500LPR

109251

UVP\* 42 752,- PLN

GTIN 4015613766867

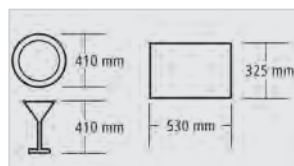


Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS 2501eco to zmywarka przelotowa z dwuścienną obudową i odzyskiem ciepła, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania. Termodezynfekcja gwarantuje, że naczynia są absolutnie czyste i wolne od bakterii, spełniając tym samym obowiązujące normy higieniczne.

- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 mm
- Wysokość szklanek maks. 410 mm
- Wysokość talerzy maks. 410 mm
- Wydajność na godzinę maks. 12 - 45 koszy
- Cykl pracy 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Podwójne ściany Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 24 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3,5 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 20 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2065 - 2130 mm
- Regulacja wysokości 1595 mm do 1660 mm
- Właściwości Termodezynfekcja zgodnie z wymogami norm DIN 10512, Spec 10534  
Odzysk ciepła  
Wielojęzyczne menu sterowania  
Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
- W zestawie 1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)  
1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)  
1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm)  
1 wąż dopływowy  
1 wąż odpływowy
- Moc przyłączeniowa 9,9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 720 x gł. 805 x wys. 2 115 mm
- waga 145,4 kg



- ▶ Zmywarka przelotowa z termodezynfekcją
- ▶ czas cyklu zmywania 600 sekund
- ▶ temperatura zbiornika: 65°C
- ▶ temperatura bojlera: 87°C



- ▶ Wydajność/h: 12 - 45 koszy
- ▶ Czas cyklu zmywania: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund



### Wypożyczenie dodatkowe

#### Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości: Umożliwia użytkowanie stołów załadowniczych i wyładowniczych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS Eco500LPR
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

UVP\* 261,- PLN





## Wyposażenie dodatkowe

### Stół ze zlewem DS-LI1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955



109740

UVP\* 5 067,- PLN

### Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962



109741

UVP\* 5 067,- PLN

### Stół ze zlewem i otwo. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387



109742

UVP\* 5 559,- PLN

### Stół ze zlewem i otworem na od. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979



109743

UVP\* 5 559,- PLN

### Stół ze zlewem i otw. na od. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007



109940

UVP\* 5 559,- PLN

### Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 202 x gł. 714 x wys. 975 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158



109960

UVP\* 5 559,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Stół wyładowniczy 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 wyładowniczy 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 wyładowniczy 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 wyładowniczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993



109749

UVP\* 3 425,- PLN

### Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

UVP\* 878,- PLN





## Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

110630

UVP\* 67 348,- PLN

GTIN 4015613806501



Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwającym się w lewo systemem transportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno do zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.

- Wersja System transportowy, stal szlachetna  
Urządzenie pracujące w lewą stronę
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość szklanek maks. 450 mm
- Wysokość talerzy maks. 450 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 x 25 mm
- Wydajność na godzinę maks. 70 - 100 koszy
- Cykl pracy 35 / 94 sekund
- Dopływ wody 2 x G 3/4"
- Odpływ wody 1 x 1/4 G
- Ciśnienie wody 2 - 5 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 150 l/godz.
- Temperatura wody na dopływie 55 °C (Podłączenie zimnej wody na życzenie)
- Pojemność zbiornika Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów  
Bojler: 28,5 litrów
- Grzałka zbiornika 9 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 1900 mm
- Regulacja wysokości 1565 mm do 1635 mm
- W zestawie 1 kubek na sztućce  
1 kosz na szklanki  
1 kosz na tace  
1 kosz na talerze
- Nie wchodzi w zakres dostawy Wąż do odprowadzania zużytej wody
- Moc przyłączeniowa 19 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 415 x gł. 485 x wys. 672 mm
- waga 30,8 kg



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Podwójne ścianki

- ▶ Zestawy ramion płuczących, możliwość beznarzędziowego wyjęcia
- ▶ Temperatura wody na dopływie: 55 °C

### Wyposażenie dodatkowe

#### Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony 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 wyładawczy KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 910 mm
- waga: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720

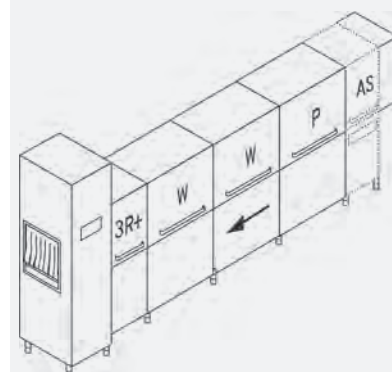


110626

UVP\* 6 047,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



## Wyposażenie dodatkowe

### Kosz uniwersalny 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

UVP\* 121,- PLN

### Kosz na sztućce 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

UVP\* 121,- PLN

### Kosz do talerzy 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976

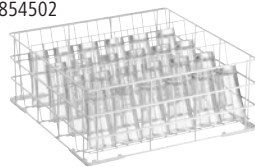


5303

UVP\* 132,- PLN

### Kosz na szklanki 500x500x205

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 4 | Wersja: Nachylone
- Wysokość wewnętrzna: 200 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 205 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613854502

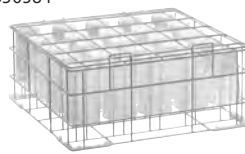


109331

UVP\* 639,- PLN

### Kosz na kubki wielorazowe 500x500x235

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 25
- Wielkość przegrrody: 90 x 90 mm
- wymiary: szer. 497 x gł. 505 x wys. 232 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330

UVP\* 904,- PLN

### Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305

UVP\* 132,- PLN

## kosz na szklanki, 16 przegr.



Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał
- Kolor
- Wielkość kosza

Tworzywo sztuczne  
Brązowy  
500 x 500 mm

Ilość przegród	Wielkość przegrrody	Wysokość wewnętrzna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5316	159,- PLN	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5318	185,- PLN	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5319	246,- PLN	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5320	299,- PLN	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5321	367,- PLN	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5322	390,- PLN	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5325	159,- PLN	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5327	219,- PLN	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5328	246,- PLN	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5329	310,- PLN	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5330	367,- PLN	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5331	401,- PLN	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,7 kg	5336	163,- PLN	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,5 kg	5338	219,- PLN	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,9 kg	5339	246,- PLN	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,7 kg	5340	322,- PLN	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,1 kg	5341	367,- PLN	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,9 kg	5342	401,- PLN	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,8 kg	5349	166,- PLN	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,8 kg	5351	212,- PLN	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	3,2 kg	5352	250,- PLN	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	4,2 kg	5353	344,- PLN	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,6 kg	5354	386,- PLN	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	5,6 kg	5355	435,- PLN	4015613654928



## Armatury



### Bateria mieszająca 40L-3601B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca
- Przepływ przy 3 barach: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: Gwint wewnętrzny 3/4"
- Wylewka ruchoma: 360°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126

UVP\* 2 759,- PLN



### Bateria mieszająca dwuuchwyt. 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 26 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136

UVP\* 3 020,- PLN



### Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór podwójny
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137

UVP\* 3 213,- PLN



### Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: Prysznic: 18 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: M22
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy, System przykręcany
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123

UVP\* 4 840,- PLN

## Polerka do sztućców 1500/17



Sztuczki wypolerowane na wysoki połysk – Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej sztućce są higienicznie dezynfekowane.

- Rodzaj politur/suszenia
- Dmuchawa do usuwania granulatu
- Lampa UV do dezynfekcji sztućców
- Właściwości

Rozgrzany granulatu kukurydziany

Tak

Tak

Automatyczne wyłączenie w przypadku otwarcia pokrywy

Zgodne z normami HACCP dzięki temperaturze roboczej 80 °C

Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w celu osuszenia granulatu

Łatwy dostęp do kanału sztućców

Przycisk start/stop



► Dmuchawa do usuwania granulatu



110432



► Załadunek sztućców na górze urządzenia

### Polerka do sztućców 1500/17

- Maksymalna wydajność 1500 sztuk sztućców na godzinę z prawej strony urządzenia
- Szerokość otworu: 215 mm z przodu urządzenia
- Szerokość otworu: 100 mm
- Wyladunek sztućców 1,7 kg
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 2 kg granulatu kukurydzianego
- W zestawie 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 510 x gł. 480 x wys. 365 mm
- wymiary 25,6 kg
- waga 4015613708836
- GTIN



110431

UVP\* 17 970,- PLN

### Polerka do sztućców 3000/25

- Maksymalna wydajność 3000 sztuk sztućców na godzinę na górze urządzenia
- Szerokość otworu: 230 mm z przodu urządzenia
- Wyladunek sztućców 2,5 kg
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 1 kosz na sztućce
- W zestawie 1 sito na sztućce
- Moc przyłączeniowa 3 kg granulatu kukurydzianego
- wymiary 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm
- GTIN 40 kg
- 4015613708935



110432

UVP\* 21 376,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Nakładka do kosza na 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

### Ośłona akustyczna 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- W zestawie: Lej do napełniania z osłoną akustyczną, Mata akustyczna do kosza na 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





## Urządzenie do poler.szklanek

109470

UVP\* 10 690,- PLN

GTIN 4015613455624



5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.



- Ilość głowic polerujących
- Rodzaj politory/suszenia



- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5

Elementy polerujące z mikrofibry z dmuchawą gorącego powietrza  
Zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry

1,1 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm  
16 kg

### Zestaw szczotek do polerowania 4G1K

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Skład zestawu: 5 kółek wraz ze zdejmowanymi elementami polerującymi z mikrofibry
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 70 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998

109472

UVP\* 1 506,- PLN



### Szczotka do polerowania szklanek XS

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Przystosowane do: polerowanie wąskich szklanek (np. kieliszków do szampa)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 200 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446

109474

UVP\* 288,- PLN



## Urządzenia do uzdatniania wody



### Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.350 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 40 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889

UVP\* 2 380,- PLN



### Urządzenie zmiękczające wodę WEH1500

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.500 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 1 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 260 x gł. 465 x wys. 478 mm
- waga: 8,52 kg
- GTIN: 4015613800974

109901

UVP\* 2 759,- PLN



### Urządzenie zmiękczające wodę WEH1600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.600 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 35 °C
- Regeneracja: Okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,006 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 400 x wys. 420 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952

UVP\* 3 326,- PLN

### Zestaw przyłączeniowy WEH1350/1500

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Skład zestawu: 1 wąż 1/2" do regeneracji, długość 2 m, 1 wąż 3/4" do przyłącza wody, długość 1,5 m
- Temperatura wody na dopływie: 40 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 2 000 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884

UVP\* 148,- PLN

### Zestaw przył. WEH1600

- Skład zestawu: 2 węże opancerzone AG - przyłącze wody 3/4", długość 1 m, średnica znamionowa Ø 15 mm
- wymiary: szer. 420 x gł. 325 x wys. 60 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885

UVP\* 829,- PLN



## Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB



- Materiał  
Tworzywo sztuczne  
Wzmocnione włóknem szklanym
- Zdolność przyłączeniowa  
1 urządzenie
- Przyłącze wody  
3/4"
- wymiary  
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm



- ▶ Przeznaczony do zmywarek
- ▶ Ilość podłączanych urządzeń:  
1 urządzenie



- ▶ Przeznaczony do piec konwekcyjno parowy, kostkarka do lodu, ekspresy do kawy i ekspresy automatyczne do kawy
- ▶ Ilość podłączanych urządzeń:  
1 urządzenie

### Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB

- Poziom wydajności  
5.000 litrów / wkład przy 10° dH (całkowita zawartość soli)
- Typ odsolenia  
Odsalanie całkowite
- Przystosowane do  
zmywarki użytkowane komercyjnie
- wymiary  
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga  
17,3 kg
- GTIN  
4015613681580



109877

UVP\* 3 969,- PLN

### Układ częściowej demi. wody TKD 13400 FB

- Poziom wydajności  
13.400 litrów / wkład przy 10° dH (twardość węglanowa)
- Typ odsolenia  
Odsalanie częściowe
- Przystosowane do  
Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu  
Ekspresy do kawy  
Ekspresy automatyczne do kawy
- wymiary  
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga  
17,4 kg
- GTIN  
4015613681597



109878

UVP\* 4 083,- PLN

## Wposażenie 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





## 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 Szkló
- Czas zaparzania 7 minut na 1,8 litra
- wydajność maks. 11 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 0,5 litra
- Ilość płyt grzewczych 1
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm
- waga 6,5 kg



- ▶ Dzbanek na kawę ze szkła
- ▶ pojemność: 1,8 litra



- ▶ Czas zaparzania: 7 minut dla 1,8 litra
- ▶ Minimalna ilość do zaparzenia: 0,5 litra



- ▶ 1 płyta grzewcza
- ▶ możliwość osobnego załączenia

## Ekspres do kawy Contessa 1002



Idealne rozwiązanie do bufetów, cateringów lub na uroczystości – 2 litry świeżo parzonej, filtrowanej kawy można serwować bezpośrednio w termosie ze stali szlachetnej bez uciążliwego przelewania. Wykonana ze stali szlachetnej grzałka ekspresu Contessa zapewnia doskonałą wymianę ciepła.

- Pojemność dzbanka 2 litry
- Wersja dzbanka/dzbanków Termos, stal szlachetna
- Czas zaparzania 8 minut na 2 litry
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 0,5 litra



- ▶ Termos ze stali szlachetnej
- ▶ pokrywka z mechanizmem ułatwiającym nalewanie



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 2 litrów
- ▶ Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra



190184



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 2 litrów
- ▶ Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,5 litra

	Ilość pól grzewczych	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Contessa 1002	1	13 filiżanek	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 215 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	6,5 kg	190193	927,- PLN	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 filiżanek	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 430 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	14,3 kg	190184	1 813,- PLN	4015613742410





## Ekspres do kawy Aurora 22

190187

UVP\* 1 381,- PLN

GTIN 4015613742403



Termos ze stali szlachetnej w modelu Aurora 22 jest w stanie pomieścić nawet do 1,9 litra świeżo parzonej kawy, którą przygotujesz w 8 minut. Optymalną wymianę ciepła gwarantuje grzałka ze stali szlachetnej. Praktyczny dzbanek z systemem pompującym ułatwia samoobsługę.

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| • Pojemność dzbanka                               | 1,9 litra                         |
| • Wersja dzbanka/dzbanków                         | Termos z pompką, stal szlachetna  |
| • Czas zaparzania                                 | 8 minut na 1,9 litry              |
| • wydajność maks.                                 | 12 filiżanek                      |
| • Minimalna ilość zaparzanej kawy                 | 0,5 litra                         |
| • Sygnał informujący o konieczności odkamienienia | Tak                               |
| • Moc przyłączeniowa                              | 1,4 kW   230 V   50/60 Hz         |
| • wymiary   | szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm |
| • waga  | 8 kg                              |



- ▶ 1 termos z pompką ze stali szlachetnej
- ▶ pojemność: 1,9 litra
- ▶ podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 1,9 litra
- ▶ Minimalna ilość do zaparzania: 0,5 litra



## Wyposażenie dodatkowe

### Papierowy filtr koszykowy 250 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 papierowych filtrów „torebek”)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250

UVP\* 32,- PLN

### Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica dolna: 90 mm
- Średnica górna: 250 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249



190014

UVP\* 91,- PLN

### Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP\* 102,- PLN

### Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP\* 197,- PLN



## Ekspres do kawy Regina Plus 40



Urządzenie wyróżnia się takimi funkcjami jak sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wskaźnik poziomu napełnienia oraz funkcja utrzymania ciepła ze zoptymalizowaną niecką grzewczą ze stali szlachetnej.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Funkcja utrzymania temperatury
- Właściwości

Tak

Tak

Tak

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	<b>A190149</b>	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	<b>A190199</b>	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
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Funkcja utrzymania temperatury
- Właściwości

Tak

Tak

Tak

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	<b>A190148</b>	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	<b>A190167</b>	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	<b>A190198</b>	677,- PLN	4015613670539







## Ekspres do kawy Silver 1300

**A190189**

UVP\* 1 283,- PLN

GTIN 4015613735634



STAINLESS STEEL

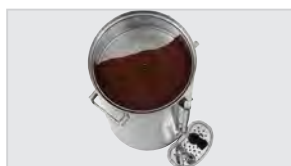
13,2L



Filizanka lub dzbanek: ekspres przelewowy z filtrem okrągłym urzeka wieloma różnymi funkcjami: duża pojemność (ponad 13 litrów), sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wyjmowana tacka ociekowa oraz prześwit poniżej zaworu spustowego, który umożliwia podstawienie dzbanka. Elegancki design doda prestiżu w każdym miejscu, w którym pija się kawę.

- Pojemność 13,2 l
- Czas zaparzania 70 minut dla 13,2 litra
- wydajność maks. 100 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 5,28 litra (40 filiżanek)
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Właściwości Podwójne ściany  
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  
1,45 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 370 x gł. 360 x wys. 533 mm  
6,4 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Pojemność: 13,2 litra
- ▶ Maks. wydajność: 100 filiżanek
- ▶ Czas zaparzania: 70 minut dla 13,2 litrów



- ▶ Prześwit pod zaworem spustowym: 125 mm
- ▶ 145 mm bez tacki ociekowej



- ▶ Filtr ze stali szlachetnej



- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- ▶ Funkcja utrzymania ciepła

### Wyposażenie dodatkowe

#### Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/ utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261



A190169

UVP\* 223,- PLN

#### Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250

UVP\* 49,- PLN

#### Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009

UVP\* 163,- PLN

#### Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP\* 102,- PLN

#### Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250

UVP\* 53,- PLN

#### Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011

UVP\* 182,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133

UVP\* 68,- PLN

### Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105

UVP\* 322,- PLN

### Termos 1,4L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,4 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114

UVP\* 78,- PLN

### Termos 1,5L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 135 x gł. 165 x wys. 260 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808



190218

UVP\* 132,- PLN

### Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, Głowica pompki całkowicie zdejmowana
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 335 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769



190117

UVP\* 138,- PLN

### Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116

UVP\* 85,- PLN

### Termos 2L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 3,5 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 142 x gł. 157 x wys. 295 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742151



190108

UVP\* 136,- PLN

### Termos z pompką Duo 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3,8 l
- Pojemność dzbanka: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- wymiary: szer. 270 x gł. 170 x wys. 338 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229



190208

UVP\* 193,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Stacja do zaparzania kawy Z50

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Akcesoria do kawy, Tacki odciekowe Z50-150 oraz Z50-170
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Umieszczone z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 268 x gł. 335 x wys. 100 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223

UVP\* 74,- PLN

### Tacka odciekowa Z50-150

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o  $\varnothing$  do 150 mm, 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  $\varnothing$  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/mieszadła, mleko i cukier, Podstawa z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawka z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

UVP\* 182,- PLN

### Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

UVP\* 288,- PLN

### Termos z pompką 3L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 375 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499



150992

UVP\* 140,- PLN

### Termos z pompką 5L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 1,7 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 181 x gł. 245 x wys. 428 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505



150993

UVP\* 178,- PLN





## Spieniacz do mleka MS600

190211

UVP\* 208,- PLN

GTIN 4015613758077



Ciepła, świeża pianka mleczna do cappuccino lub podgrzane mleko do kawy. Dzięki tarczy miksującej i pierścieniowi sprężynowemu do spieniania mleka można przygotować mleko o preferowanej konsystencji w temperaturze 70°C.

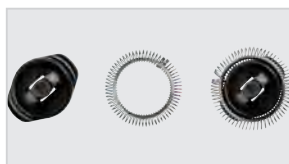
- Pojemność 0,6 l
- Poziom napełnienia Spienianie, maks.: 150 ml  
Podgrzewanie, maks.: 400 ml
- Funkcje Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
- Zakres temperatury do 70 °C
- Funkcja automatycznego wyłączania Tak
- W zestawie 1 tarcza miksująca  
1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 150 x gł. 108 x wys. 190 mm
- waga 0,8 kg



► Pojemność: 0,6 litra



► Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu  
► Bez potrzeby wstępnego podgrzewania mleka



► W zestawie:  
1 tarcza miksująca  
1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka  
► Tarcza miksująca + pierścień sprężynowy do spieniania mleka = tarcza spieniająca mleko



## Spieniacz do mleka Indukcja MSI400

190129

UVP\* 371,- PLN

GTIN 4015613613413



Komfortowe i w pełni automatyczne spienianie mleka do konsystencji kremowej lub gęstej lub tylko podgrzewanie w 80-90 sekund. Idealny do gorących lub mrożonych kreacji kawowych.

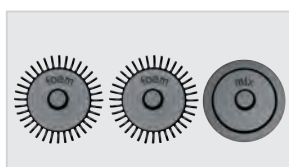
- Pojemność 0,4 l
- Poziom napełnienia Spienianie, maks.: 200 ml  
Podgrzewanie, maks.: 400 ml
- Funkcje Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C  
Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C  
Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund  
Spienianie na zimno
- Zakres temperatury do 70 °C
- Funkcja automatycznego wyłączania Tak
- W zestawie 2 tarcza spieniania mleko  
1 tarcza miksująca
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm
- waga 1,1 kg



► Pojemność: 0,4 litra



► Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu



► W zestawie:  
2 tarcze do spieniania mleka  
1 tarcza miksująca





A close-up, low-angle shot of a Bartscher coffee machine. The machine is dark-colored with a silver top section. Two streams of coffee are being dispensed from the spouts. The machine is illuminated by blue spotlights, creating a dramatic effect. The Bartscher logo is visible on the silver top section.

Bartscher



## Ekspresy do kawy



### Ekspres do kawy Easy Slim 200

190095

UVP\* 2 834,- PLN

GTIN 4015613858807



Duża różnorodność w kompaktowym designie – tutaj niezawodna technologia łączy się z bogatym wyborem napojów. Ekspres do kawy z pojemnikiem na ziarna o pojemności 200 gramów i wymowanym zbiornikiem na mleko spełni ekskluzywne oczekiwania, nawet mimo umiarkowanej liczby pobrań.



- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 200 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 15 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 15, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- Programy 68 - 138 mm
- Wylot z regulacją wysokości W filiżankach
- Opcja dla kawy mielonej Ręcznie 5 - 12 g
- Program czyszczenia tak
- Spieniacz do mleka tak
- Doprowadzanie mleka przez podłączony pojemnik na mleko
- Maks. pojemność pojemnika na mleko 250 ml
- Wymowany pojemnik na mleko Tak
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
- Pojemność zbiornika na wodę 1,3 l
- Pojemność pojemnika na resztki ok. 10 filiżanek
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 215 x gł. 455 x wys. 345 mm
- waga 9,45 kg



- ▶ Zastosowanie: 15 filiżanek / dzień
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 10 filiżanek



- ▶ Wymowany pojemnik na mleko
- ▶ części nadają się do mycia w zmywarce
- ▶ obrotowy wylot
- ▶ pobieranie napojów kawowych bez mleka jest możliwe również bez zbiornika na mleko



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (200 g)
- ▶ 9-stopniowa regulacja mielenia
- ▶ Opcja użycia kawy mielonej



- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja spieniania mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



## Ekspres do kawy Easy Black 250

190080

UVP\* 4 083,- PLN

GTIN 4015613760070



Niezawodna i wydajna technologia o kompaktowym, atrakcyjnym designie. Dzięki pojemnikowi na ziarna o pojemności 250 gramów ekspres do kawy Easy Black 250 zachęca do zaparzenia aromatycznej kawy, espresso lub cappuccino w restauracji, salach konferencyjnych lub agencjach.



- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 250 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 50 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 4, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- Wylot z regulacją wysokości 80 - 115 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
- Program czyszczenia Ręcznie 7 - 14 g
- Właściwości tak
- Spieniacz do mleka Przelącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
- Doprowadzanie mleka tak
- Zasilanie w wodę Zewnętrzne za pomocą węża
- Pojemność zbiornika na wodę Zbiornik na wodę
- Pojemność pojemnika na resztki 1,8 l
- Moc przyłączeniowa Ok. 15 filiżanek
- wymiary 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 300 x gł. 500 x wys. 360 mm
- 11,5 kg



- ▶ Zastosowanie: 50 filiżanek / dzień
- ▶ Opcja dla kawy mielonej:
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 15 filiżanek



- ▶ 4 programy, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- ▶ Licznik filiżanek



- ▶ Regulacja wysokości wylotu 80 - 115 mm



- ▶ Przelącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż





## Ekspres do kawy Easy Plus 550

190096

UVP\* 7 375,- PLN

GTIN 4015613859019



Różne kawowe specjały z mlekiem lub bez, napoje ze spienionym mlekiem, a także możliwość pobrania gorącej wody – ten ekspres spełni każde życzenie. Dzięki zbiornikowi o pojemności 4 litrów i pojemnikowi zdolnemu pomieścić 550 gram ziarna, urządzenie to doskonale sprawdzi się w kuchni dla pracowników lub sali konferencyjnej.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący stożkowy
- Pojemność pojemnika na ziarna 550 g
- Przystosowane do 50 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)  
80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy menu zabezpieczone hasłem  
16, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów  
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń  
80 - 160 mm  
W filiżankach  
Ręcznie 5 - 14 g
- Wylot z regulacją wysokości
- Opcja dla kawy mielonej
- Wyświetlacz wideo  
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB  
Możliwość zapisu do 3 nagrań wideo  
możliwość zapisu filmu dla poszczególnego procesu (podczas włączania, trybu czuwania, przygotowania)
- port USB Tak
- Program czyszczenia tak  
Pamięć cykli czyszczenia
- Właściwości Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W  
Zbiornik na wodę z uchwytem  
Pojemnik na resztki i płytę z wycięciem przystosowano do automatycznego usuwania resztek
- Spieniacz do mleka tak  
możliwość 2-stopniowej regulacji ustawienia temperatury mleka
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża  
ręcznie z możliwością 2-stopniowej regulacji (mleko zimne i ciepłe)
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę  
4 l
- Pojemność zbiornika na wodę Ok. 35 filiżanek
- Pojemność pojemnika na resztki 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 350 x gł. 525 x wys. 475 mm
- wymiary 15,17 kg
- waga



- ▶ Zastosowanie: 50 filiżanek / dzień
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 16 programów, wstępnie ustawionych, z możliwością indywidualnego nadpisania
- ▶ możliwość zapisania w pamięci kolejnych programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (550 g)
- ▶ 4-stopniowa regulacja mielenia
- ▶ Opcja użycia kawy mielonej



- ▶ Spieniacz mleka
- ▶ możliwość ręcznej, 2-stopniowej regulacji temperatury mleka



- ▶ Podgrzewacze do filiżanek  
zob. katalog str 209, 210



## EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	Easy Slim 200 190095 	Easy Black 250 190080 	Easy Plus 550 190096 
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	–	40 o pojemności 120 ml   60 o pojemności 120 ml	60 o pojemności 120 ml   80 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	15	50	50
Liczba zespołów zaparzacza	1	1	1
Minimalna ilość zaparzanej kawy	15 ml	25 ml	15 ml
Liczba programów	15	4	16 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	możliwość zmiany parametrów	możliwość zmiany parametrów	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 200 g	1 x 250 g	1 x 550 g
Pojemnik na topping	–	–	–
Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao	–	–	–
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	–	–	–
Wymowany pojemnik na ziarna/topping	–	–	–
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 5 - 12 g	na filiżanki, 7 - 14 g	na filiżanki, 5 - 14 g
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	–
Regulowana grubość mielenia	9 stopni	5 stopni	4 stopni
Mechanizm mielenia	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy
Regulowana temperatura wody	–	✓	–
Regulowana temperatura mleka	–	–	ręcznie z możliwością 2-stopniowej
Doprowadzanie mleka	przez podłączony pojemnik na mleko	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż
Spieniacz do mleka	✓	✓	✓
Funkcja gorącego mleka	–	✓	✓
Funkcja gorącej wody	✓	–	✓
Rozwiązanie IoT	–	–	–
Zbiornik na wodę	1,3 litra, wymowany	1,8 litra, wymowany	4 litrów, wymowany
Stałe przyłącze wody	–	–	–
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	68 - 138 mm	80 - 115 mm	80 - 160 mm
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓
Funkcja automatycznego wyłączania	–	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	10	15	35
Spód z wycięciem na zsypaną resztki	–	–	✓
W zestawie	1 pojemnik na mleko z obrotowym wylotem 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny





## Ekspres do kawy KV1 Classic

190052

UVP\* 8 510,- PLN

GTIN 4015613712741



Delektuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato lub gorąca woda – możesz indywidualnie ustawić do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużym pojemnikom na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach.

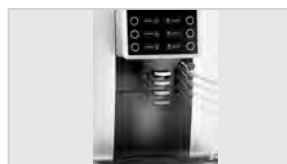
- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 1.000 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 80 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 6, możliwość indywidualnego ustawiania
- Wylot z regulacją wysokości 100 - 160 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
- Program czyszczenia Ręcznie 5 - 14 g
- Właściwości tak
- możliwość regulacji temperatury mleka za pośrednictwem węża doprowadzającego mleko
- plyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
- Spieniacz do mleka tak
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
- Możliwość regulacji natężenia przepływu (regulacja temperatury)
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
- 3 opcje
- Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
- Stałe przyłącze wody
- 1,8 l
- Pojemność zbiornika na wodę Stałe przyłącze wody 1/2"
- Przyłącze wody Ok. 35 filiżanek
- Pojemność pojemnika na resztki 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 305 x gł. 550 x wys. 580 mm
- wymiary
- 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
- 100 - 160 mm
- Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
- Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
- W czasie przyrządzania kawy oraz przerwy
- Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
- Tak
- tak
- 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
- tak
- Zewnętrzne za pomocą węża
- 3 opcje
- Zbiornik na wodę
- Stałe przyłącze wody
- Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
- 6 l
- Stałe przyłącze wody 1/2"
- Ok. 35 filiżanek
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 390 x gł. 550 x wys. 580 mm
- 19,2 kg
- port USB
- Program czyszczenia
- Właściwości
- Spieniacz do mleka
- Doprowadzanie mleka
- Zasilanie w wodę
- Pojemność zbiornika na wodę
- Przyłącze wody
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Maks. wydajność: 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 23 programy, ustawione wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Regulacja wysokości wylotu



- ▶ Spieniacz do mleka





## Ekspres do kawy KV1 Deluxe

190033

UVP\* 13 615,- PLN

GTIN 4015613806181



Café crema, espresso, latte macchiato i ponad 30 innych specjalów na bazie kawy – z ekspresem KV1 Deluxe to możliwe. Wydajne grzałki i czujnik temperatury mleka sprawiają, że napój będzie mieć idealną temperaturę. Dzięki jednoczesnemu podawaniu wody i kawy skraca się czas przepływu – szczególnie podczas przyrządzania kawy americano.

Wyposażenie modelu Deluxe dopełnia niesamowicie intuicyjny wyświetlacz dotykowy – rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy – wystarczy wcisnąć przycisk.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Pojemność pojemnika na ziarna 1 x 1.000 g
- Przystosowane do 100 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)  
80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy Programowanie zabezpieczone hasłem  
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń 30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- Wylot z regulacją wysokości 75 - 155 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach  
Ręcznie 5 - 14 g
- Wyświetlacz wideo Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji  
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB  
W czasie przyrządzania kawy oraz przerwy  
Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
- port USB Tak
- Program czyszczenia tak
- Właściwości Pamięć cykli czyszczenia  
Możliwość jednoczesnego podawania kawy i wody (americano)  
Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna bez użycia narzędzi  
Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W  
Zbiornik na wodę z uchwytem  
Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
- Spieniacz do mleka tak
- Doprowadzanie mleka Optymalne dozowanie pary dzięki czujnikowi temperatury w urządzeniu  
Zewnętrzne za pomocą węża  
Automatyczna regulacja wielkości przepływu (regulacja temperatury)
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę  
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika  
Stałe przyłącze wody  
6 l  
Stałe przyłącze wody 1/2"  
Ok. 50 filiżanek  
3,1 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 370 x gł. 535 x wys. 625 mm  
20,4 kg
- Pojemność zbiornika na wodę
- Przyłącze wody
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

## Ekspres do kawy KV1 Deluxe z pełną obsługą cyfrową

Bartscher Cloud,

sprytne rozwiązanie do kontrolowanego i zoptymalizowanego użytkowania oraz obsługi posprzedażnej, oferujemy

**GRATIS**

przy zakupie urządzenia!



- ▶ Maks. wydajność: 80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Szybki przepływ w przypadku kawy Americano (jednoczesne podawanie kawy i wody)
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 50 filiżanek



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (1.000 g)
- ▶ Zamykany
- ▶ Możliwość wyjęcia bez użycia narzędzi



- ▶ 30 wstępnie ustawionych programów, możliwość indywidualnego nadpisania
- ▶ Możliwość zaprogramowania kolejnych programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Spieniacz mleka
- ▶ Czujnik temperatury mleka na urządzeniu zapewni optymalne dozowanie pary



## Ekspres do kawy KV2 Premium

190086

UVP\* 23 832,- PLN

GTIN 4015613806174



Więcej niż 30 kawowych wariacji, 2 rodzaje przygotowania mlecznej pianki, a do tego kakao i herbata – ekspres do kawy oferuje wybór napojów klasy Premium. Oba pojemniki na ziarna z wydajnymi młynkami z płaskimi żarnami oraz podwójny system pompujący umożliwiają zwiększony przepływ przy temperaturze bojlera nawet do 98°C. Pianka mleczna – dzięki przemyślanemu, sterowanemu czujnikowi systemowi mleka – będzie idealna w każdej filiżance i to niezależnie od temperatury mleka.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący 2 młynki z płaskimi żarnami  
Możliwość kalibracji  
Wysoka wydajność  
Płynne ustawianie stopnia zmielenia
- Pojemność pojemnika na ziarna 2 x 1.200 g
- Pojemność pojemnika na instant 1600 g
- Przystosowane do 120 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)  
90 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)  
Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu
- Programy 30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów  
Programowanie zabezpieczone hasłem  
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
- Wylot z regulacją wysokości nie  
2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm)
- Wyświetlacz video  
Możliwość wyboru 1 nagrania video dla wszystkich operacji  
Możliwość zapisu do 10 GB danych  
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB  
W czasie przyrządzania kawy oraz przerw  
Tak
- port USB tak
- Program czyszczenia tak  
Pamięć cykli czyszczenia  
Zamknięcie zaworu wężyka mleka podczas czyszczenia systemu mleka
- Właściwości  
Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/topping i zespołu zaparacza bez użycia narzędzi  
Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
- Doprowadzanie mleka 2 opcje  
Z pojemnika na topping (mleko w proszku)  
Zewnętrzne za pomocą węża
- Spieniacz do mleka tak  
Czujnik temperatury na wężyku do mleka zapewnia optymalne dozowanie pary
- Zasilanie w wodę  
Zbiornik na wodę  
Stałe przyłącze wody  
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika (wymagane dostępne opcjonalnie akcesoria)
- Pojemność zbiornika na wodę 4 l
- Przyłącze wody Stałe przyłącze wody 1/2"
- Pojemność pojemnika na resztki Ok. 45 filiżanek
- Moc przyłączeniowa 2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 610 x wys. 695 mm
- waga 29,6 kg

### Ekspres do kawy KV2 Premium z pełną obsługą cyfrową

Bartscher Cloud,

sprytne rozwiązanie do kontrolowanego i zoptymalizowanego użytkowania oraz obsługi posprzedażnej, oferujemy

**GRATIS**

przy zakupie urządzenia!



- ▶ Zwiększona wydajność przepływu
- ▶ Podwójny system pompujący pozwoli szybciej przygotować kawę i gorącą wodę
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 45 filiżanek



- ▶ 2 pojemniki na ziarna (każdy pomieści 1.200 g)
- ▶ 1 pojemnik na instant (1.600 g)
- ▶ Na sproszkowane mleko lub kakao



- ▶ 30 wstępnie ustawionych programów, możliwość indywidualnego nadpisania
- ▶ Możliwość zaprogramowania kolejnych programów
- ▶ Osobna dysza gorącej wody do przygotowania herbaty



- ▶ 2 sposoby spieniania mleka
- ▶ Mleko
- ▶ Mleko w proszku

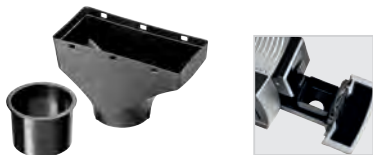
## EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	KV1 Classic 190052 	KV1 Comfort 190031 	KV1 Deluxe 190033 	KV2 Premium 190086 
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	40 o pojemności 120 ml   60 o pojemności 120 ml	40 o pojemności 120 ml   60 o pojemności 120 ml	60 o pojemności 120 ml   80 o pojemności 120 ml	75 o pojemności 120 ml   90 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	80	80	100	120
Liczba zespołów zaparacza	1	1	1	1
Minimalna ilość zaparzanej kawy	25 ml	25 ml	15 ml	15 ml
Liczba programów	6	23	30 + więcej	30 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	✓	✓	✓	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g	1 x 1 000 g	2 x 1 200 g
Pojemnik na topping	–	–	–	1 x 1 600 g
Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao	–	–	–	z dokładnością do grama możliwość kalibracji
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	–	–	✓	✓
Wymowany pojemnik na ziarna/topping	–	–	✓	✓
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 5 - 14 g	–	na filiżanki, 5 - 14 g	–
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	✓	✓
Regulowana grubość mielenia	5 stopni	5 stopni	5 stopni	bezstopniowa
Mechanizm mielenia	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	2 młynki tarczowe
Regulowana temperatura wody	✓	✓	✓	✓
Regulowana temperatura mleka	przez wąż do mleka	–	elektronicznie	elektronicznie
Doprowadzanie mleka	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż lub z pojemnika na topping
Spieniacz do mleka	✓	✓	✓ czujnik na urządzeniu	✓ czujnik na wężyku do mleka
Funkcja gorącego mleka	✓	✓	✓	✓
Funkcja gorącej wody	✓	✓	✓	✓ osobny kranik spustowy
Rozwiązanie IoT	–	–	Bartscher Cloud	Bartscher Cloud
Zbiornik na wodę	1,8 litra, wymowany	6 litrów, wymowany	6 litrów, wymowany	4 litry, wymowany
Stałe przyłącze wody	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	100 - 160 mm	100 - 160 mm	75 - 155 mm	– 2 podstawki pod filiżanki
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓	–
Funkcja automatycznego wyłączania	✓	✓	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	35	35	50	45
Spód z wycięciem na zsypaną resztkę	✓	✓	✓	✓
W zestawie	1 wąż do mleka 1 wąż do mleka z regulatorem 1 wąż doprowadzający wodę	2 węże do mleka 2 węże doprowadzające wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw zsypany z otworem wylotowym KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher, Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

UVP\* 42,- PLN

### Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

UVP\* 132,- PLN

### Pompa wody KV2 Premium

- Skład zestawu: Materiał mocujący, uchwyt, pompa, rura ssąca, 40 cm, wąż dopływu wody, 57 cm
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium
- właściwości: łatwy montaż na obudowie ekspresu do kawy
- wymiary: szer. 490 x gł. 52 x wys. 135 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087

UVP\* 639,- PLN

### Filtr do wody KV1

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z serii KV1, Ekspres do kawy Easy Plus 550, Ekspres do kawy Easy Black 250
- Poziom wydajności: Ok. 75 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 165 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798



109865

UVP\* 83,- PLN

### Filtr do wody KV-150

- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium, ekspres do kawy Easy Slim 200
- Poziom wydajności: Ok. 150 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 43 x gł. 61 x wys. 107 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4006387008413



109902

UVP\* 72,- PLN

### Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP\* 235,- PLN

### Środek do czyszczenia przewodów mleka F1

- Przystosowane do: Ekspresy automatyczne do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 95 x gł. 58 x wys. 260 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773360



173282

UVP\* 276,- PLN

### Tabletki do czyszczenia KV-20

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy, Ekspresy automatyczne do kawy, Termosy, Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Pojemność: 20 x 2 blistry po 10 tabletek do czyszczenia
- Wersja: Tabletki
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 30 x gł. 75 x wys. 180 mm
- waga: 0,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 stojak sprzedażowy (20 opakowań sprzedażowych)
- GTIN: 4015613773377



173283V

UVP\* 549,- PLN

### Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP\* 197,- PLN





## Lodówka na mleko KV9L

190089

UVP\* 2 456,- PLN

GTIN 4015613831480



- ▶ Idealne uzupełnienie w pracy baristy
- ▶ Bezpośredni pobór mleka przez wężyk ekspresu do kawy



- ▶ Pojemnik na mleko dostępny opcjonalnie
- ▶ Pojemność: 4 litry



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
- Materiał wewnętrzny: Szkło
- Wymiary wewnętrzne: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm
- Chłodzenie: 9 l
- Zakres temperatury: Powietrze obiegowe
- Temperatura otoczenia: 0 °C do 8 °C
- Otwór na wężyk do mleka: do 32 °C
- Otwór na wężyk do mleka: Ø 9,8 mm | 12,3 mm
- Otwór na wężyk do mleka: 3 otwory z lewej strony, 2 otwory z prawej strony urządzenia
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Właściwości: Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
- Właściwości: Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
- Właściwości: oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa: 0,068 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Wymiary: szer. 225 x gł. 450 x wys. 455 mm
- Waga: 13,22 kg

### 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



- ▶ Idealnie sprawdzi się w biurze, aneksie kuchennym czy niewielkiej strefie samoobsługowej dla miłośników kawy.
- ▶ bezpośrednie pobieranie mleka za pomocą wężyka na mleko, w który wyposażony jest ekspres do kawy



Elegancki design w małym rozmiarze – prawdziwa atrakcja w biurze, aneksie kuchennym czy niewielkiej strefie samoobsługowej dla miłośników kawy. Termoelektryczna lodówka jest w stanie pomieścić 2 opakowania kartonowe Tetra Pak® z mlekiem, a dzięki obu bocznym otworom na wężyk do mleka stanowi idealne uzupełnienie dla ekspresów do kawy.

- Materiał wewnętrzny: Tworzywo sztuczne
- Wymiary wewnętrzne: szer. 160 x gł. 135 x wys. 285 mm
- Pojemność: 6 l
- Chłodzenie: Termoelektryczne
- Wydajność chłodzenia: Od 12 °C do 15 °C poniżej temperatury otoczenia
- Temperatura otoczenia: do 22 °C
- Otwór na wężyk do mleka: 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 1
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Przystosowane np. do 2 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
- Właściwości: Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
- Właściwości: Adapter 12 V do samochodu
- W zestawie: 12 V
- Moc przyłączeniowa DC: 0,052 kW | 220 V | 50 Hz
- Wymiary: szer. 220 x gł. 270 x wys. 350 mm
- Waga: 3 kg

## Cisnieniowe ekspresy do kawy



### Ekspres do kawy Coffeeline B10



Aby doświadczyć prawdziwej przyjemności, którą daje kawa, nie można przejść obojętnie obok kolbowego ekspresu do kawy Coffeeline marki Bartscher, ponieważ to właśnie w precyzyjnie ustawionej kolbie tkwi tajemnica smakowych niuansów. Niezrównany i niemożliwy do zastąpienia przez jakikolwiek inny rodzaj przygotowania czarnego napoju: jedyny w swoim rodzaju, cudowny zapach świeżo parzonej kawy.

- Materiał Blacha stalowa  
Lakierowana
- Wersja Uchwyt sita
- Ilość kotłów 1
- Dysze gorącej wody 1
- Programy 3
- Automatyczne napełnianie bojlera Tak
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparzacza Tak
- Automatyczny dopływ wody poprzez zawór elektromagnetyczny Tak
- Wstępne 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 specjaltów



▶ 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	<b>190230</b>	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	<b>190231</b>	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	<b>190232</b>	23 453,- PLN	4015613815084



## Wyposażenie dodatkowe

### Uchwyt sitowy Coffeeline 710

- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 7 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613815145



190234

UVP\* 223,- PLN

### Uchwyt sitowy Coffeeline 1420

- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 14 g
- wymiary: szer. 80 x gł. 220 x wys. 70 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613815152



190235

UVP\* 246,- PLN

### Uchwyt sitowy 2100

- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236

UVP\* 185,- PLN

### Szuflada na resztki kawy S285

- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 278 x gł. 420 x wys. 85 mm
- waga: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114



190233

UVP\* 1 128,- PLN

### Ubijak, 57

- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179

UVP\* 148,- PLN

## Młynek do kawy model Tauro



190174



- Mechanizm mielący
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Właściwości
- Przystosowane do

Młynek tarczowy  
Od 5 do 12 g  
1300 obr. / min.  
Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy  
Młynek Ø 60 mm  
Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

Pojemność pojemnika na ziarna

Moc przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP\*

GTIN

	Pojemność pojemnika na ziarna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
model Tauro	1 kg	0,275 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 165 mm gł. 390 mm wys. 510 mm	8 kg	190175	2 153,- PLN	4015613492445
model Space II	2 kg	0,352 kW 230 V 50 Hz	szer. 200 mm gł. 390 mm wys. 600 mm	8,4 kg	190174	2 263,- PLN	4015613658957



## Młynek Tauro Digital

190225

UVP\* 2 569,- PLN

GTIN 4015613806228



► Mielenie różnych ilości przy użyciu funkcji ciągłego mielenia



Świeżość na zawołanie – doskonale akcesorium pozwalające uzyskać kawę najwyższej jakości: cyfrowy młynek do kawy, dzięki któremu uzyskasz świeżo zmielone ziarna w preferowanej ilości.

- Mechanizm mielący
- Pojemność pojemnika na ziarna
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Wyświetlacz
- Właściwości

- Przystosowane do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Młynek tarczowy  
1 kg  
Od 5 do 12 g  
1650 obr. / min.  
Tak  
Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości  
Wielojęzyczny ekran dotykowy  
Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek  
Ekspresy do kawy z uchwytem filtra  
0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm  
7,9 kg



## System filtracji wody K1600 EW

109881

UVP\* 397,- PLN

GTIN 4015613630731



▶ Poziom wydajności przy 10° KH (twardość węglanowa): 1600 litrów

Dobra jakość wody pitnej pozytywnie wpływa na smak napojów. Filtr do wody eliminuje związki, które powodują osadzanie się kamienia. Jednocześnie woda zostaje wzbogacona związkami mineralnymi.

- Poziom wydajności 1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 1/2"
- Ciśnienie wody 1,5 - 6 barów
- Temperatura wody na dopływie od 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku  
Do montażu poziomego i pionowego  
Ekspresy do kawy  
Ekspresy automatyczne do kawy
- Przystosowane do szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm
- wymiary 1,7 kg
- waga



## System filtracji wody K1500L EW

109879

UVP\* 829,- PLN

GTIN 4015613710891



▶ Regulowana wielkość przepływu (6 stopni)  
▶ Poziom wydajności: 1500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)

Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody z regulowanym przepływem redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dzięki temu woda lepiej smakuje i świetnie nadaje się do przyrządzania kawowych specjalistów.

- Poziom wydajności 1.500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 3/8"
- Ciśnienie wody 2 - 8 barów
- Temperatura wody na dopływie od 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku  
Do montażu poziomego i pionowego  
Ekspresy do kawy
- Przystosowane do szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- wymiary 1,5 kg
- waga

### Wkład filtra do 109879

- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 315 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857

UVP\* 511,- PLN

### Licznik do wody W1-8B

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 1 - 8 bary
- Poziom wydajności: 15 - 500 l/h
- Przystosowane do: System filtracji wody K1500L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie ( 2 x AA )
- W zestawie: 2x bateria AA, Uchwyt na filtr do elementu obsługi OnRobot18, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 80 x gł. 42 x wys. 54 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613792798



109898

UVP\* 715,- PLN





## System filtracji wody K3600L

109847

UVP\* 980,- PLN

GTIN 4015613743899



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dodatkowo neutralny smak wody w pełni wydobywa aromat napojów kawowych.

- Poziom wydajności 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 3/8"
- Ciśnienie wody 3 bary
- Temperatura wody na dopływie do 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku  
Do montażu pionowego  
Ekspresy do kawy  
Piec konwekcyjno parowy
- Przystosowane do 1 głowica filtracyjna  
1 uchwyt ścienny  
1 wkład filtra wody  
2x przejściówka 3/8" na wąż z tworzywa sztucznego Ø 6 mm
- W zestawie szer. 180 x gł. 150 x wys. 435 mm  
3,9 kg
- wymiary
- waga



► Poziom wydajności: 3 600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)



► Głowica filtra wielokrotnego użytku

### Wkład zapasowy KE3600L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Poziom wydajności: 0 - 3 litrów / minutę, 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- wymiary: szer. 142 x gł. 142 x wys. 430 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905



109848



UVP\* 867,- PLN

### Licznik do wody W3B-1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 1/4"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie ( 2 x AA )
- W zestawie: 2x bateria AA, Adapter 1/4" na 1/8", Adapter 1/4" na rurę z tworzywa sztucznego 10 mm Ø, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 75 x gł. 60 x wys. 40 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117



109849



UVP\* 677,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Zest. przył. wkład filtracyjny 3/8

- Materiał: Stal
- Skład zestawu: 1 uszczelka płaska, 1 filtr kołpakowy, 1 wąż 3/8" x 3/8", długość 1,5 m
- wymiary: szer. 10 x gł. 1 500 x wys. 10 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161

109864

UVP\* 159,- PLN



## Czajnik 0,8L



Potrzebujesz od czasu do czasu zagotować niewielką ilość wody, a może zwyczajnie dysponujesz ograniczonym miejscem? Jeśli tak, to ten czajnik będzie idealnym urządzeniem. Czajnik doskonale sprawdzi się w pokojach hotelowych lub aneksach kuchennych.

- Minimalna ilość zaparzonej kawy 0,3 l
- Zakres temperatury do 100 °C



200111



200108

► Filtr antywapienny



200111



- Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania
- Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy

Czajnik	Materiał	Kolor	Pojemność	Moc		wymary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
				przyłączeniowa						
Czajnik 0,8L	Tworzywo sztuczne	Czarny, połysk	0,8 l	1,2 kW	230 V	szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm	0,65 kg	200108	104,- PLN	4015613761558
Czajnik 0,6L	Tworzywo sztuczne Stal szlachetna	Czarny, mat	0,6 l	0,8 kW	230 V	szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm	0,82 kg	200111	170,- PLN	4015613768380



## Stacja do parzenia herbaty 1145SH

Gorąca woda do herbaty, kawy rozpuszczalnej lub innych napojów parzonych wrzątkiem: w pokoju hotelowym, w poczekalni lub w punkcie obsługi klienta. Dzięki stacji do parzenia herbaty wszystko jest uporządkowane i w zasięgu ręki – od woreczka z herbatą po łyżeczkę.



- Materiał
- Miejsce na czajnik
- właściwości

Tworzywo sztuczne  
Ø 145 mm  
3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadełka  
Przewód poprowadzony w podstawie  
1 czajnik  
szer. 465 x gł. 225 x wys. 30 mm  
0,91 kg

- Przystosowane do
- wymiary
- waga



► 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

Stacja do parzenia herbaty	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Stacja do parzenia herbaty 1145SH	Czarny, połysk	200120	110,- PLN	4015613768403
Stacja do parzenia herbaty 1145M	Czarny, mat	200121	110,- PLN	4015613768397



## Czajnik 1,7L



Solidny i wydajny czajnik do gotowania wody w ilościach już od 300 ml. Czajnik posiada możliwość obrotu w zakresie 360° i zdjęcia z podstawy, a ponadto jest wyposażony w funkcję automatycznego zatrzymania gotowania



- Pojemność 1,7 l
- Zakres temperatury do 100 °C
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Filtr antywapienny



► Podświetlany spód podczas pracy urządzenia



► Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania  
► Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy

	Materiał	Minimalna ilość zaparzonej kawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 1,7L	Stal szlachetna	0,3 l	szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm	0,96 kg	<b>200095</b>	125,- PLN	4015613731285
Czajnik 1,7LGL	Stal szlachetna Szkło	0,5 l	szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm	1,3 kg	<b>200096</b>	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 wchodzi w skład zestawu
- wymiary: szer. 135 x gł. 142 x wys. 150 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613860695



**200019**

UVP\* 34,- PLN



## Samowar 3,2L

191004

UVP\* 397,- PLN

GTIN 4015613622521



Wyjątkowa przyjemność picia herbaty: samowar pozwala zagotować ponad 3 litry wody i utrzymać jej temperaturę przez długi czas. Gorąca woda i świeża herbata w dzbanku zachowują optymalną temperaturę do picia. Dzięki obu spiralom grzewczym funkcja utrzymania temperatury jest wyjątkowo energooszczędna.

- Pojemność 3,2 l
- Grzałka 2 spirale grzejne, 1,85 kW i 0,1 kW  
Zagotowanie w temp. 100°C z użyciem spirali grzejnej o mocy 1,85 kW i 0,1 kW  
Utrzymanie ciepła w temp. 70 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,1 kW
- Zakres temperatury do 100 °C
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- W zestawie 1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność 0,8 litra  
1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm
- waga 2,3 kg



► Pojemność: 3,2 litry



► 1 dzbanek na herbatę z kamionki  
► W zestawie 1 sitko do herbaty



► Uchwyty izolowane termicznie

## Samowar 3L-1



Herbata... najstarszy gorący napój świata w dalszym ciągu pozostaje liderem wśród gorących napojów na naszej planecie. Wyjątkowy sposób parzenia kawy w samowarze znajduje wciąż wielu amatorów. 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







## Samowar 3L

191001

UVP\* 749,- PLN

GTIN 4015613488790



Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku. Samowar wyposażony jest w grzałkę, dzięki której jest w stanie zapewnić przez dowolnie długi czas gorącą wodę oraz zawsze świeżą, gorącą herbatę



- Pojemność 3 l
- Grzałka 1 spirale grzejna, 1,5 kW
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 140 mm
- W zestawie 1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra  
1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 210 x wys. 490 mm
- waga 1,7 kg



- ▶ Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku
- ▶ Pojemność: 3 litry



- ▶ 1 dzbanek na herbatę, pojemność: 1,2 litra



- ▶ W zestawie filtr siatkowy do herbaty



- ▶ Wysokość szklanek/filiżanek maks.: 140 mm



## Samowar 15L

191005

UVP\* 6 425,- PLN

GTIN 4015613752877



Tym co szczególnie wyróżnia samowar, jest jego duża pojemność (15 litrów), wysoka wydajność energetyczna i klasyczny design z ozdobnymi, ceramicznymi uchwytami. Urządzenie zapewnia możliwość zaparzenia nawet do 2 litrów herbaty w dzbanku z filtrem siatkowym.



- Pojemność 15 l
- Grzałka 2 spirale grzejne, 2,3 kW i 0,7 kW
- Zakres temperatury Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 2,3 kW
- Funkcja utrzymania temperatury Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,7 kW
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 45 °C do 90 °C
- W zestawie Tak
- Moc przyłączeniowa 180 mm
- wymiary 1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 2 litry
- waga 1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 400 x wys. 740 mm
- waga 9,7 kg



- ▶ Samowar o klasycznym designie
- ▶ ozdobne uchwyty ceramiczne



- ▶ Duża pojemność
- ▶ pojemność: 15 litrów



- ▶ 1 dzbanek na herbatę
- ▶ w zestawie filtr siatkowy do herbaty

## Warniki do wody



### Zaparzacz do herb./Warnik do wody



Zaparzacz do herbaty/warnik do wody o łącznej pojemności 8 litrów pozwoli utrzymać temperaturę herbaty i gorącej wody przez długi czas. Oba wskaźniki poziomu napełnienia pozwalają w prosty sposób monitorować zawartość.

- Podwójne ściany
- Liczba kurków
- właściwości

Tak  
2  
Wymowana tacka ociekowa  
Osobny kurek gorącej wody i herbaty z własnym wskaźnikiem poziomu napełnienia



- ▶ 2 osobne zbiorniki
- ▶ Do przygotowania gorącej wody i herbaty



- ▶ Wymowany filtr siatkowy do herbaty
- ▶ Ułatwia obsługę i czyszczenie



- ▶ Płynna regulacja temperatury
- ▶ Za pomocą ręcznie obsługiwanego pokrętki



- ▶ 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	<b>200127</b>	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	<b>200128</b>	829,- PLN	4015613811833





## 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.



STAINLESS STEEL



5 L



- 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.



STAINLESS STEEL



6 L



- 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



CNS



8,5 L



## 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.



STAINLESS STEEL



10 L



- 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.



STAINLESS STEEL



- 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.



STAINLESS STEEL



- 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 wąż do wody
- W zestawie Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- Ważna wskazówka 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz szer. 320 x gł. 260 x wys. 500 mm
- Moc przyłączeniowa 5,6 kg
- wymiary
- waga



► Stałe przyłącze wody  
► Doskonale rozwiązanie dla strefy samoobsługi o dużym natężeniu ruchu



► Uchwyty składane



► Warnik do wody ze stali szlachetnej  
► Bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury



► Wyjmowana tacka ociekowa





## Warnik do wody 28L

200063

UVP\* 662,- PLN

GTIN 4015613592961



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



28 l  
30 °C do 100 °C  
Tak  
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm  
5,3 kg

## Dyspensery do czekolady



## Dozownik czekolady 5L

900011

UVP\* 2 263,- PLN

GTIN 4015613782355



Idealny sposób na delektowanie się gorącą czekoladą: gotowy napój czekoladowy wystarczy włączyć do dozownika czekolady. Delikatne podgrzewanie i obrotowe ostrze mieszające zapobiegają przypalaniu lub zbrzydzeniu podczas podgrzewania i utrzymywania ciepła pysznego napoju kakaowego.



- Materiał
  - Tworzywo sztuczne
  - Poliwęglan
  - Stal szlachetna
- Materiał mieszadła
  - Stal szlachetna
- Materiał śmigła mieszającego
  - Tworzywo sztuczne
- Pojemność
  - 5 l
- Zakres temperatury
  - 30 °C do 85 °C
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.
  - 10 cm
- Właściwości
  - Zdejmowany kranik spustowy
  - Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia
  - Podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej
- Moc przyłączeniowa
  - 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
  - szer. 288 x gł. 420 x wys. 465 mm
- waga
  - 7,2 kg



- ▶ Do podgrzewania i utrzymywania w ciepłe przygotowanej wcześniej gorącej czekolady
- ▶ Pojemność: 5 litrów



- ▶ Płynna regulacja temperatury
- ▶ Zakres temperatury: od 0°C do 85°C
- ▶ Włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną



- ▶ Mieszadło ze stali szlachetnej
- ▶ Wirujące śmigło mieszające z tworzywa sztucznego



## Warnik do grzanego wina 7L

200065

UVP\* 386,- PLN

GTIN 4015613612409



- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

9 l  
7 l  
30 °C do 80 °C  
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm  
2 kg



## Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L

A200050

UVP\* 749,- PLN

GTIN 4015613396873



Gorące napoje na każdą okazję.  
Idealnie nadaje się do utrzymania temperatury grzańca, herbaty myśliwych lub gorącej wody na herbatę.

- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

20,3 l  
20 l  
30 °C do 90 °C  
3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser  
- hot water - Tee  
2 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm  
4,7 kg



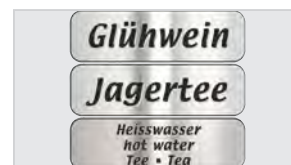
▶ Pojemność użytkowa: 20 litrów



▶ Łatwa obsługa  
▶ z praktycznym kranikiem spustowym



▶ Płynna regulacja temperatury  
▶ zakres temperatury od 30 °C do 90 °C



▶ W zestawie 3 napisy:  
Glühwein  
Jagertee  
Heisswasser - hot water - Tee



## Warnik do grz. wina, wody GE 28

200049

UVP\* 450,- PLN

GTIN 4015613592794



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Powłoka emaliowana  
Tworzywo sztuczne  
28 l  
21 l  
30 °C do 100 °C  
Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym  
1 ruszt, Ø 320 mm  
1,8 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm  
5,4 kg

## Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi



Garnek na grzane wino / warnik do wody oferuje wszechstronne możliwości zastosowania: nadaje się do serwowania grzanego wina – klasyka jarmarków w okresie Adwentu i Bożego Narodzenia - lub do gotowania owoców i warzyw.

- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- W zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz



▶ Łatwa obsługa



▶ Możliwość zastosowania jako garnek na grzane wino lub warnik do wody

	Pojemność maks.	Pojemność użytkowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi	25,4 l	25 l	szer. 379 mm gł. 420 mm wys. 473 mm	5,2 kg	<b>A200052</b>	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	<b>200057</b>	776,- PLN	4015613499420



### Wyposażenie dodatkowe

#### Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

**200058**

UVP\* 87,- PLN

#### Pokrywa termoizolacyjna do 200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

**200059**

UVP\* 95,- PLN



### Nalewak do grzanego wina 1300

**200119**

UVP\* 10 966,- PLN

GTIN 4015613763255



Nalewanie grzanego wina w większych ilościach bez potrzeby uciążliwego przelewania, podgrzewania lub długiego utrzymywania temperatury. Nalewak do grzanego wina z 2 kurkami i 2 osobno załączanymi pompkami jest gotowy do użycia w kilka minut.

- Pojemność nalewaka w trybie ciągłym Maks. 130 litrów / godzinę
- Zakres temperatury do 85 °C
- Czas nagrzewania 1 do 3 minut
- Liczba kurków W zależności od temperatury otoczenia 2
- Wersja kurka 1 pompka na każdy kurek
- Wersja pompki/pompek Zintegrowana pompka elektryczna
- Moc przyłączeniowa Załączane osobno 9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 287 x gł. 690 x wys. 398 mm
- waga 27,6 kg



▶ Pojemność nalewaka w trybie ciągłym  
▶ maks. 130 litrów / godzinę



▶ Krótki czas nagrzewania  
od 1 do 3 minut



▶ 2 kurki  
▶ 2 osobno załączane pompki



▶ Tacka ociekowa możliwość wyciągnięcia

## Dyspensery do napojów



### Dyspenser do napojów DEW5



5L

Napoje zimne jak lód – dosłownie: rurka chłodząca pozwala utrzymać niską temperaturę 5 litrów soku, wody itp. Dyspenser o atrakcyjnym designie można wykorzystać zarówno w bufecie, jak i w cateringu – w zależności od indywidualnych potrzeb.

- Pojemnik
- Chłodzenie
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.

materiał: tworzywo sztuczne  
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 285 mm  
Rurka chłodząca z lodem  
14 cm



► Wyjmowana rurka chłodząca do napełniania kostkami lodu



150997

► Pojemność: 2 x 5 litrów

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser do napojów DEW5	5 l	szer. 215 mm gł. 327 mm wys. 510 mm	3,2 kg	<b>150996</b>	499,- PLN	4015613761978
Dyspenser do napojów DEW5 Duo	10 l	szer. 420 mm gł. 300 mm wys. 510 mm	5,8 kg	<b>150997</b>	942,- PLN	4015613754949



### Dyspenser do napojów DTE5

**150983**

UVP\* 904,- PLN

GTIN 4015613610726



CNS

5L



Reprezentacyjny dyspenser do strefy bufetowej – łatwe napełnianie i odbieranie schłodzonych napojów. Dzięki cichemu chłodzeniu termoelektrycznemu napoje pozostaną dłużej schłodzone.

- Pojemnik
- Pojemność
- Chłodzenie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Materiał: poliwęglan  
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm  
5 l  
Termoelektrycznie  
0,06 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm  
4,2 kg



► Włącznik/wyłącznik



► Zintegrowana tacka ociekowa





## Dyspenser do napojów 8L

150990

UVP\* 829,- PLN

GTIN 4015613681931



8 L

Pojemność 8 litrów, dwuściankowa izolacja próżniowa, łatwo wyjmowana tacka ociekowa. Wykonany ze stali szlachetnej termos charakteryzuje się wyjątkowo niską utratą ciepła i pozostawia zawsze czysty bufet.

- Pojemność 8 l
  - Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
  - Wysokość szklanek / filiżanek maks. 20,5 cm
  - Podwójne ściany Tak
  - Spadek temperatury / godzina ok. 1 °C
  - Właściwości Dwuściankowa izolacja próżniowa  
Zdejmowany kranik spustowy  
łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce  
łatwo wyjmowana tacka ociekowa
- wymiary szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
- waga 5 kg



- ▶ Termos do zimnych lub gorących napojów
- ▶ Maks. wysokość szklanek/filiżanek: 205 mm



- ▶ łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce



- ▶ Zdejmowany kranik spustowy



## Termos 9L-1

150981

UVP\* 185,- PLN

GTIN 4015613468662



9 L

- Pojemność 9 l
- Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 10 cm
- Podwójne ściany Tak
- Spadek temperatury / godzina ok. 4 °C
- Uchwyt do noszenia Tak
- wymiary szer. 261 x gł. 226 x wys. 385 mm
- waga 2 kg



## Karafka szklana 0,75L

190139

UVP\* 79,- PLN

GTIN 4015613745534



Karafka szklana o pojemności 750 ml wyróżnia się eleganckim designem, który urzeka od pierwszego wejrzenia. Ponadto pokrywa została wyposażona w nalewak z automatycznie otwierającą i zamykającą się klapką ze stali szlachetnej. Wbudowane sitko umożliwia bezproblemowe nalewanie napojów z dodatkiem lodu lub owoców.

- Materiał Szkło  
Stal szlachetna  
Guma
- Pojemność użytkowa 0,75 l
- Właściwości pokrywy Pokrywa z mechanizmem nalewowym  
Automatyczna klapka zamykająca  
Możliwość zdjęcia  
Wbudowane sitko
- wymiary szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm
- waga 0,62 kg



## Sokowirówka Top Juicer

150145

UVP\* 424,- PLN

GTIN 4015613544564



Czysta rozkosz owocowa – pełne witamin soki w błyskawicznym czasie. Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dzieciinną łatwością bez krojenia wstępnego.

- Prędkość obrotowa maks. 18.000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Średnica leja zasypowego 75 mm
- Właściwości Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną) Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dzieciinną łatwością bez krojenia wstępnego Wydajny, cichobieżny napęd Lej do napełniania XXL
- W zestawie 1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm
- waga 4,4 kg



▶ Otwór do napełniania XXL  
▶ Ø 75 mm



▶ Drobne 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 wycisnie pyszny, bogaty w minerały i witaminy sok z warzyw lub owoców. Czyszczenie przebiega równie błyskawicznie dzięki elementom, które nadają się do mycia w zmywarce.

- Prędkość obrotowa maks. 20.000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Średnica leja zasypowego 70 mm
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Właściwości Wydajny, cichobieżny napęd Drobne 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



## 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 sитеk o wysokiej wydajności – bez konieczności wstępnego krojenia owoców i warzyw.



• Prędkość obrotowa maks.

3.000 obr. / min (50 Hz)



• Regulacja prędkości

3.600 obr. / min (60 Hz)

• Średnica leja zasypowego

1 stopień

• Wyłącznik bezpieczeństwa

79,5 mm

• Właściwości

Tak

Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego

Wydajność: do 100 litrów na godzinę

Kosz z filtracją (0,5 mm) ze stali szlachetnej gwarantuje wysoką wydajność i uzyskanie soku najwyższej jakości

Mocny, cichy silnik asynchroniczny (800 W)

• 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-clean™
- ▶ miska, zbiornik na pozostałości z wyciśnięcia i pokrywa z możliwością wyjęcia i umycia w zmywarce do naczyń



- ▶ Wysokość wylewki: 200 mm



## Wyciskarka do cytrusów CS1

150146

UVP\* 1 207,- PLN

GTIN 4015613587226



- ▶ 1 stożek do wyciskania pomarańczy, pomarańczy olbrzymich i owoców granatu
- ▶ Pojemnik na sok i stożek do wyciskania z możliwością wyjęcia i umycia w zmywarce do naczyń



Owocowe orzeźwienie – łatwe i szybkie przygotowanie soku pomarańczowego, soku z pomarańczy olbrzymich lub soku z owocu granatu.

- Materiał  
Odlew aluminium  
Stal szlachetna
- Prędkość obrotowa maks.  
980 obr. / min.
- Stożek do wyciskania  
Możliwość zdjecia  
Stal szlachetna  
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Pojemnik na sok  
Możliwość zdjecia  
Stal szlachetna  
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa  
0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary  
szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
- waga  
8,6 kg



## Wyciskarka do cytrusów 71C

150188

UVP\* 1 964,- PLN

GTIN 3700200071011



- ▶ 1 stożek do wyciskania grejpfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek



Idealny model w przypadku mniejszego zapotrzebowania na świeży sok. W kawiarni, restauracji, barze szybkiej obsługi czy zwykłej kuchni możliwe jest przygotowanie nawet do 15 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek przy użyciu 1 stożka do wyciskania.

- Materiał  
Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks.  
80 obr. / min (50 Hz)
- Stożek do wyciskania  
1 rozmiar  
Możliwość zdjecia  
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa  
0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary  
szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm
- waga  
3,5 kg



## Wyciskarka do cytrusów 38G

150187

UVP\* 2 418,- PLN

GTIN 3700200038007



- ▶ 3 wymienne stożki do wyciskania grejpfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek



Wyciskarka do cytrusów o wyjątkowej trwałości, wyposażona w mocny silnik o niskim poziomie emisji hałasu – idealnie nadaje się do zastosowań w strefie bufetowej. Przy użyciu 3 różnych stożków do wyciskania możliwe jest przygotowanie nawet do 30 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek.

- Materiał  
Aluminium
- Prędkość obrotowa maks.  
1.500 obr. / min (50 Hz)  
1.800 obr. / min (60 Hz)
- Stożek do wyciskania  
3 różne rozmiary  
Możliwość wymiany  
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa  
0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary  
szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm
- waga  
5,3 kg





## Robot kuchenny FP1000

150148

UVP\* 829,- PLN

GTIN 4015613610535



Wielofunkcyjny robot kuchenny – dzięki obu nakładkom – posiada szerokie możliwości zastosowania: od miksowania, przygotowania koktajli i blendowania po krojenie, siekanie oraz tarcie zgrubne i drobne. Solidny i wydajny Food Processor pozwala wykonać każde zadanie w mgnieniu oka.

- Materiał Aluminium
- Skład zestawu 1 blok silnikowy  
1 pojemnik do miksowania  
1 miska do miksowania
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność pojemnika do miksowania 2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania 1,6 l
- Miska do miksowania Lej do napełnienia 54 x 74 mm  
Pojemność: 2 litry  
Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks. 18000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- W zestawie 1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej (do przygotowywania puree i siekania)  
1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego (do przygotowywania puree z gotowanych potraw)  
1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm)  
1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm)  
1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm)
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
- waga 6,1 kg



## Blender 1,5L

A135034

UVP\* 208,- PLN

GTIN 4015613734538



Orzeźwiający koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz – z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe.

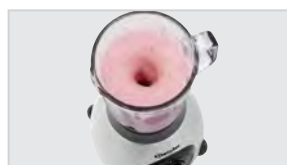
- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność 1,8 l
- Poziom napełnienia 1,5 l
- Prędkość obrotowa maks. 22000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 187 x gł. 197 x wys. 391 mm
- waga 3 kg



- ▶ Materiał pojemnika do miksowania: szkło
- ▶ Pojemność: 1,5 litra
- ▶ Wskaźnik poziomu napełnienia w litrach, szklankach, uncjach płynu, ml



- ▶ Regulacja prędkości
- ▶ 2-stopniowa
- ▶ Funkcja pulsowania



- ▶ Nóż ze stali szlachetnej



## Blender wielofunkcyjny

150151

UVP\* 587,- PLN

GTIN 4015613632902



Ten blender zachwyci nie tylko swoją mocą – nawet kruszenie lodu przebiega bez problemu. Urządzenie wyróżnia się również dużą pojemnością, dobrą stabilnością oraz łatwą obsługą.



- Wersja noża 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

### Oślona akustyczna PRO 2,5L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- Otwór na lej do napełniania: Tak, z klapą zamykającą
- Otwór na wyjście przewodu: Tak
- Mata akustyczna: Tak
- wymiary: szer. 285 x gł. 390 x wys. 545 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613768687



150176

UVP\* 549,- PLN

### Zestaw pojemników do miksowania PRO 2,5L

- Skład zestawu: Pokrywa ze zintegrowaną nakładką dozującą, pojemnik do miksowania z nożem
- Wersja noża: stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2 l
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 285 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174



150189

UVP\* 371,- PLN

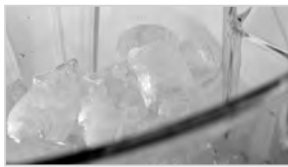
## Blender PRO



Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, mleczne koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. W kuchni, a przede wszystkim w barze przyjemnie spokojna i cicha praca blendera ucieszy użytkowników, jak i gości.



- Materiał Tworzywo sztuczne ABS
- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania 6-ramienny Poliwęglan Przezroczyste
- Pojemność 2,875 l
- Poziom 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



150182

- ▶ Sterowanie: Przełącznik dźwignikowy, pokrętko



150193

- ▶ Sterowanie: Dotykowo
- ▶ 3 programy możliwe do ustawienia
- ▶ czas i prędkość

	Regulacja prędkości	Sterowanie	Nr art.	UVP*	GTIN
Blender PRO XTRA 2,5L	Bezstopniowo	Przełącznik dźwignikowy Pokrętko	<b>150182</b>	1 457,- PLN	4015613734569
Blender PRO TOUCH 2,5L	9 stopni	Dotykowo	<b>150193</b>	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 napętnienia 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



Wszelchstronny, 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 napętnienia 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

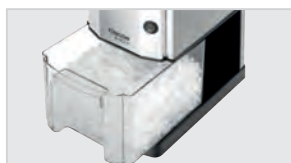


## Kruszarka do lodu 4ICE+

135023

UVP\* 337,- PLN

GTIN 4015613683171



► Funkcja bezpiecznego wyłączenia w przypadku wyjęcia pojemnika zbiorczego



Doskonale nadaje się do przygotowania koktajli, drinków i mrożonych deserów, jak również do atrakcyjnej prezentacji owoców i dań lub do chłodzenia napojów.

- Produkcja maks. 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





## 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 nożyki antypoślizgowe oraz przełącznik kontaktowy na pokrywie kruszarki.



- Produkcja maks. 120 kg / godz.
- Pojemność pojemnika na lód 3 litry l
- Wersja Z zsuwnią do lodu
- Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 165 mm
- Ważna wskazówka Dostawa bez pojemnika zbiorczego
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 300 x gł. 185 x wys. 520 mm
- waga 5,4 kg



► Kruszarka do lodu z zsuwnią



► Pojemność pojemnika na lód: 3 litry



## Kruszarka do lodu, stal szlachetna

135012

UVP\* 2 721,- PLN

GTIN 4015613479118



- Produkcja maks. 60 kg / godz.
- Pojemność pojemnika na lód 1,7 litra l
- Pojemność pojemnika zbiorczego 1 kg
- Wersja Z pojemnikiem zbiorczym



- Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm
- waga 14 kg





**Bartscher**

## MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

## Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012

UVP\* 829,- PLN

GTIN 4015613442600



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Wymiary półki regału
- Regulowana wysokość półek
- Nośność na półkę, maks.
- Nośność całkowita, maks.
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna  
1 para szyn regulowanych (długość 530 mm)  
2 pary wsporników  
2 półki ścienne  
2  
szer. 1200 x gł. 355 mm  
Tak  
120 kg  
240 kg  
Materiał mocujący  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)  
System wtykowy  
szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm  
12,6 kg

## Półka ścienna 600x355x27, StCrNi



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna  
1  
Tak  
1 para wsporników (na półkę ścienną)  
1 para szyn regulowanych  
Nie wchodzi w zakres dostawy  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka ścienna 600x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	2,7 kg	603001	208,- PLN	4015613442730
Półka ścienna 800x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,1 kg	603002	242,- PLN	4015613442747
Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,9 kg	603003	288,- PLN	4015613442754
Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm	4,6 kg	603004	348,- PLN	4015613442761
Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm	5,3 kg	603005	412,- PLN	4015613442778
Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	6 kg	603006	450,- PLN	4015613442785
Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi	140 kg	szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	6,8 kg	603007	511,- PLN	4015613442792
Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi	160 kg	szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	9,1 kg	603008	564,- PLN	4015613442808

### Wyposażenie dodatkowe

#### Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

UVP\* 76,- PLN

#### Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

UVP\* 87,- PLN

## Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna  
1 półka na talerze  
2 boki  
Materiał mocujący  
1  
Materiał mocujący  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)  
System wtykowy

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na talerze 800x200, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm	2,6 kg	<b>362080</b>	257,- PLN	4015613432069
Półka na talerze 1000x200, StCrNi	80 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm	3,1 kg	<b>362100</b>	299,- PLN	4015613432083
Półka na talerze 1200x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	3,6 kg	<b>362120</b>	337,- PLN	4015613432090
Półka na talerze 1400x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm	4 kg	<b>362140</b>	371,- PLN	4015613432106
Półka na talerze 800x300, StCrNi	60 kg	szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm	3,2 kg	<b>363080</b>	322,- PLN	4015613432113
Półka na talerze 1000x300, StCrNi	60 kg	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm	4,2 kg	<b>363100</b>	371,- PLN	4015613432137
Półka na talerze 1200x300, StCrNi	50 kg	szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm	5 kg	<b>363120</b>	435,- PLN	4015613432144
Półka na talerze 1400x300, StCrNi	40 kg	szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm	5,8 kg	<b>363140</b>	488,- PLN	4015613432151

## Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Blokada dla pojemników GN
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Stal szlachetna  
1 Półka na przyprawy  
2 boki  
1  
Tak  
Materiał mocujący  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)  
System przykręcany  
Pojemniki GN

	Pojemność GN	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na przyprawy 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,2 kg	<b>389080</b>	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	<b>389100</b>	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	<b>389120</b>	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	<b>389140</b>	867,- PLN	4015613599465

## Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

**465156**

UVP\* 602,- PLN

GTIN 4015613602417



- Materiał
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Stal szlachetna  
3 x 1/3 GN  
150 mm  
Zespawane na stałe  
Pojemniki GN  
szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm  
4,2 kg



## Nadstawa, szer. 800, 1 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna  
1  
Z rantem ze wszystkich stron  
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm  
W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 1 elem.	90 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	5 kg	<b>315080</b>	889,- PLN	4015613599472
Nadstawa, szer. 1000, 1 elem.	86 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	6 kg	<b>315100</b>	927,- PLN	4015613599489
Nadstawa, szer. 1200, 1 elem.	81 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm	6,5 kg	<b>315120</b>	965,- PLN	4015613599496
Nadstawa, szer. 1400, 1 elem.	77 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm	7 kg	<b>315140</b>	980,- PLN	4015613599502
Nadstawa, szer. 1600, 1 elem.	72 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm	7,5 kg	<b>315160</b>	1 056,- PLN	4015613599519
Nadstawa, szer. 1800, 1 elem.	68 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	8,5 kg	<b>315180</b>	1 128,- PLN	4015613599526
Nadstawa, szer. 2000, 1 elem.	65 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	9,5 kg	<b>315200</b>	1 169,- PLN	4015613599533

## Nadstawa, szer. 800, 2 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna  
2  
Z rantem ze wszystkich stron  
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm  
W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 2 elem.	170 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	11 kg	<b>325080</b>	1 623,- PLN	4015613599540
Nadstawa, szer. 1000, 2 elem.	163 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	13 kg	<b>325100</b>	1 699,- PLN	4015613599557
Nadstawa, szer. 1200, 2 elem.	154 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm	14,5 kg	<b>325120</b>	1 722,- PLN	4015613599564
Nadstawa, szer. 1400, 2 elem.	147 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm	16 kg	<b>325140</b>	1 797,- PLN	4015613599571
Nadstawa, szer. 1600, 2 elem.	139 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm	17,5 kg	<b>325160</b>	1 926,- PLN	4015613599588
Nadstawa, szer. 1800, 2 elem.	131 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	19,5 kg	<b>325180</b>	2 077,- PLN	4015613599595
Nadstawa, szer. 2000, 2 elem.	125 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	21,5 kg	<b>325200</b>	2 191,- PLN	4015613599601

## Stoły robocze



### Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

601153

UVP\* 965,- PLN

GTIN 4015613400198



• Materiał

Stal szlachetna  
Stal



- Nośność całkowita, maks.
- Nośność blatu roboczego, maks.

Z powłoką  
550 kg  
250 kg

- Wersja półki
- Nośność półki, maks.
- Wersja podstawy
- Nośność podstawy, maks.

Kratka  
150 kg  
Kratka  
150 kg

- Regulowana wysokość podstawy
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Tak  
880 mm do 900 mm  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)  
System wtykowy  
szer. 1 300 x gł. 690 x wys. 900 mm  
24,91 kg

### Stół roboczy 700, szer. 1000, P



• Materiał

Stal szlachetna



- Nośność całkowita, maks.
- Nośność blatu roboczego, maks.
- Nośność podstawy, maks.

280 kg  
160 kg  
120 kg



- Regulowana wysokość podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Tak  
Tak  
860 mm do 900 mm  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)  
System wtykowy

wymiary

waga

Nr art.

UVP\*

GTIN

Stół roboczy 700, szer. 1000, P	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 900 mm	22,1 kg	601710	1 396,- PLN	4015613431970
Stół roboczy 700, szer. 1200, P	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm	25,1 kg	601712	1 661,- PLN	4015613432038

## Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości



- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna  
850 mm do 900 mm  
Szlif Scotch Brite  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione  
Otwory do montażu półki  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)  
System przykręcany



	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	<b>311107</b>	1 623,- PLN	4015613651651
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	<b>311127</b>	1 797,- PLN	4015613651668
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50 kg	<b>311147</b>	1 987,- PLN	4015613651682
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56 kg	<b>311167</b>	2 077,- PLN	4015613651699
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63 kg	<b>311187</b>	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	<b>312107</b>	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	<b>312127</b>	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	<b>312147</b>	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	<b>312167</b>	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	<b>312187</b>	2 304,- PLN	4015613663753

### Wyposażenie dodatkowe

#### Półka 700, szer.1000

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

**310107**

UVP\* 462,- PLN

#### Półka 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

**310127**

UVP\* 499,- PLN

#### Półka 700, szer.1400

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

**310147**

UVP\* 587,- PLN

#### Półka 700, szer.1600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

**310167**

UVP\* 662,- PLN

#### Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

**310187**

UVP\* 738,- PLN

#### Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



**308243**

UVP\* 776,- PLN

## Stół roboczy 600, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna  
850 mm do 900 mm  
Z rantem 40 mm  
Szlif Scotch Brite  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Zespawane na stałe  
Wykonanie specjalne  
Cena katalogowa odpowiada kolejno  
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 600, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	28,5 kg	<b>307106</b>	1 548,- PLN	4015613599946
Stół roboczy 600, szer. 1100	-	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	30 kg	<b>307116</b>	1 646,- PLN	4015613599953
Stół roboczy 600, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	32 kg	<b>307126</b>	1 722,- PLN	4015613599960
Stół roboczy 600, szer. 1300	-	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	33,5 kg	<b>307136</b>	1 797,- PLN	4015613599984
Stół roboczy 600, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	<b>307146</b>	1 850,- PLN	4015613599991
Stół roboczy 600, szer. 1500	-	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	36 kg	<b>307156</b>	1 926,- PLN	4015613600000
Stół roboczy 600, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	38,5 kg	<b>307166</b>	2 024,- PLN	4015613600017
Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	45 kg	<b>307186</b>	2 153,- PLN	4015613530666
Stół roboczy 600, szer. 2000	-	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	51 kg	<b>307206</b>	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	<b>308106</b>	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	<b>308116</b>	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	<b>308126</b>	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	<b>308136</b>	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	<b>308146</b>	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	<b>308156</b>	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	<b>308166</b>	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	<b>308186</b>	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	<b>308206</b>	2 516,- PLN	4015613600208

## Wyposażenie dodatkowe

### Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



**315105**

UVP\* 927,- PLN

### Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



**315306**

UVP\* 2 327,- PLN

### Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



**308243**

UVP\* 776,- PLN



## Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna  
850 mm do 900 mm  
Z rantem 40 mm  
Szlif Scotch Brite  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Zespawane na stałe  
Wykonanie specjalne  
Cena katalogowa odpowiada kolejno  
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	29,4 kg	<b>307107</b>	1 646,- PLN	4015613600031
Stół roboczy 700, szer. 1100	-	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	31 kg	<b>307117</b>	1 722,- PLN	4015613600048
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	<b>307127</b>	1 775,- PLN	4015613600055
Stół roboczy 700, szer. 1300	-	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	34,5 kg	<b>307137</b>	1 873,- PLN	4015613600062
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	36 kg	<b>307147</b>	1 926,- PLN	4015613600079
Stół roboczy 700, szer. 1500	-	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	<b>307157</b>	2 024,- PLN	4015613600086
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	39 kg	<b>307167</b>	2 100,- PLN	4015613600093
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	<b>307187</b>	2 263,- PLN	4015613600109
Stół roboczy 700, szer. 2000	-	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,5 kg	<b>307207</b>	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	<b>308107</b>	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	<b>308117</b>	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	<b>308127</b>	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	<b>308137</b>	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	<b>308147</b>	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	<b>308157</b>	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	<b>308167</b>	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	<b>308187</b>	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	<b>308207</b>	2 641,- PLN	4015613600291

### Wyposażenie dodatkowe

#### Szuflada 1 x 1/1 GN do stolow robocz

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



**315107**

UVP\* 965,- PLN

#### Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stolow ro

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



**315307**

UVP\* 2 456,- PLN

#### Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



**308243**

UVP\* 776,- PLN

## Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna  
580 mm  
Tak  
Szlif Scotch Brite  
W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000	szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	17 kg	<b>313105</b>	1 684,- PLN	4015613599618
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	20 kg	<b>313125</b>	1 760,- PLN	4015613599625
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	23 kg	<b>313145</b>	1 926,- PLN	4015613599632
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	25 kg	<b>313165</b>	2 077,- PLN	4015613599649
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	<b>313185</b>	2 229,- PLN	4015613599656
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000	szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	33 kg	<b>313205</b>	2 380,- PLN	4015613599663

## Szafka wisząca DP 400 szer. 1200



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna  
580 mm  
Tak  
Drzwi przesuwne wytłumione  
Szlif Scotch Brite  
W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisząca DP 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	<b>314125</b>	2 251,- PLN	4015613599670
Szafka wisząca DP 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	31 kg	<b>314145</b>	2 418,- PLN	4015613599687
Szafka wisząca DP 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	35 kg	<b>314165</b>	2 721,- PLN	4015613599694
Szafka wisząca DP 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	38 kg	<b>314185</b>	3 020,- PLN	4015613599700

## Szafka z szufladami 700S3



- Materiał
- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Nośność na szufladę maks.
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- wymiary

CNS 18/10  
3  
1/1 GN  
150 mm  
50 kg  
850 mm do 900 mm  
Możliwość całkowitego wyciągnięcia  
Zespawane na stałe  
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z szufladami 700S3	-	36,8 kg	<b>337307</b>	4 007,- PLN	4015613671222
Szafka z szufladami 700S3A	40 mm	37,2 kg	<b>338307</b>	4 196,- PLN	4015613671239

## Szafka z koszem na śmieci 700M1



- Materiał
- Pojemnik wewnętrzny na odpady

CNS 18/10  
Stal szlachetna  
Możliwość wyjmowania  
Z uchwytemi bocznymi  
28 l  
850 mm do 900 mm  
Zespawane na stałe  
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



- Pojemność
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- wymiary

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z koszem na śmieci 700M1	-	28 kg	<b>316347</b>	2 910,- PLN	4015613641591
Szafka z koszem na śmieci 700A1A	40 mm	28,1 kg	<b>317347</b>	3 046,- PLN	4015613699479

## Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi



- Materiał
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna  
3  
Tak  
Nie  
1990 mm do 2055 mm  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką  
Szlif Scotch Brite  
W stanie całkowicie zmontowanym  
Wykonanie specjalne  
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

	Rodzaj drzwi	Nośność na półkę, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	135 kg	szer. 800 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	78 kg	<b>386080</b>	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	<b>387100</b>	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	<b>398120</b>	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	<b>398140</b>	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	<b>398160</b>	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	<b>399140</b>	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	<b>399160</b>	9 153,- PLN	4015613600765

## Szafka robocza 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna  
Tak  
Drzwi przesuwne  
850 mm do 900 mm  
Z rantem 40 mm  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Szlif Scotch Brite  
W stanie całkowicie zmontowanym  
Wykonanie specjalne  
Cena katalogowa odpowiada kolejno  
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność blatu roboczego, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka robocza 700, szer. 1000	-	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59 kg	<b>337107</b>	3 969,- PLN	4015613600413
Szafka robocza 700, szer. 1200	-	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68 kg	<b>337127</b>	4 196,- PLN	4015613600420
Szafka robocza 700, szer. 1400	-	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77 kg	<b>337147</b>	4 461,- PLN	4015613612447
Szafka robocza 700, szer. 1600	-	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86 kg	<b>337167</b>	4 840,- PLN	4015613612454
Szafka robocza 700, szer. 1800	-	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95 kg	<b>337187</b>	5 290,- PLN	4015613600444
Szafka robocza 700, szer. 2000	-	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103 kg	<b>337207</b>	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	<b>338107</b>	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	<b>338127</b>	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	<b>338147</b>	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	<b>338167</b>	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	<b>338187</b>	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	<b>338207</b>	5 861,- PLN	4015613600499

## Szafka narożna 700 FT

**338810**

UVP\* 6 997,- PLN

GTIN 4015613601342



Element narożny 700FT zapewnia zamkniętą przestrzeń idopasowuje się perfekcyjnie do naszych elementów roboczych dzięki głębokości 700mm. Półka pozwala optymalnie wykorzystać przestrzeń wewnętrzną.

- Materiał
- Rant
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Właściwości

- Nośność blatu roboczego, maks.
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna  
40 mm  
Tak  
Drzwi skrzydłowe  
Tak  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Z rantem 40 mm  
Szlif Scotch Brite  
Trzpień nóżki regulowany do 50 mm  
80 kg  
W stanie całkowicie zmontowanym  
szer. 1 000 x gł. 1 000 x wys. 850 mm  
81 kg



► Zamknięty element narożny



► Perfekcyjnie dopasowuje się do elementów roboczych o głębokości 700 mm



## Szafka grzewcza 700-4T 1000



Szafka grzewcza oferuje regulowaną bezstopniowo, ogrzewaną przestrzeń do przechowywania z możliwością obsługi z obu stron. Wytrzymała powierzchnia ze stali szlachetnej to jednocześnie solidny blat roboczy, który doskonale integruje się w przestrzeni kuchennej.

- Materiał Stal szlachetna
- Rant -
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi 4
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne obie strony
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie Wykonanie specjalne  
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700-4T 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	71 kg	<b>346107</b>	6 088,- PLN	4015613736068
Szafka grzewcza 700-4T 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	84 kg	<b>346127</b>	6 315,- PLN	4015613722009
Szafka grzewcza 700-4T 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	<b>346147</b>	6 467,- PLN	4015613736075
Szafka grzewcza 700-4T 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	103 kg	<b>346167</b>	6 656,- PLN	4015613736082
Szafka grzewcza 700-4T 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	113 kg	<b>346187</b>	7 413,- PLN	4015613736099
Szafka grzewcza 700-4T 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	125 kg	<b>346207</b>	8 094,- PLN	4015613736105



### Wyposażenie dodatkowe

#### Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



**308242**

UVP\* 776,- PLN

#### Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



**173031**

UVP\* 851,- PLN

## Szafka grzewcza 700, szer. 1000



• Materiał



• Ilość półek

• Zakres temperatury



• Ilość drzwi

• Rodzaj drzwi

• Regulacja wysokości

• Właściwości

• Stan przy dostawie

• Dostępność na zamówienie

• Moc przyłączeniowa

Stal szlachetna

1

20 °C do 80 °C

2

Drzwi przesuwne

Jednostronnie

850 mm do 900 mm

Z rantem 40 mm

Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm

Szlif Scotch Brite

W stanie całkowicie zmontowanym

Wykonanie specjalne

Cena katalogowa odpowiada kolejno

wyższemu wymiarowi standardowemu

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69 kg	<b>347107</b>	5 937,- PLN	4015613600505
Szafka grzewcza 700, szer. 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77 kg	<b>347127</b>	6 202,- PLN	4015613600512
Szafka grzejna 700, szer. 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86 kg	<b>347147</b>	6 467,- PLN	4015613612485
Szafka grzewcza 700, szer. 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95 kg	<b>347167</b>	6 845,- PLN	4015613600529
Szafka grzewcza 700, szer. 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104 kg	<b>347187</b>	7 224,- PLN	4015613600536
Szafka grzewcza 700, szer. 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112 kg	<b>347207</b>	7 602,- PLN	4015613600543



## Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość półek: 1
- Zakres temperatury: 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi: 2
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Regulacja wysokości: Jednostronnie
- Właściwości: 850 mm do 900 mm
- Stan przy dostawie: Z rantem 40 mm
- Dostępność na zamówienie: Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
- Moc przyłączeniowa: Szlif Scotch Brite
- Właściwości: W stanie całkowicie zmontowanym
- Właściwości: Wykonanie specjalne
- Właściwości: Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Właściwości: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69,2 kg	<b>348107</b>	6 088,- PLN	4015613600550
Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,3 kg	<b>348127</b>	6 315,- PLN	4015613600567
Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86,4 kg	<b>348147</b>	6 543,- PLN	4015613612492
Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95,5 kg	<b>348167</b>	6 921,- PLN	4015613600574
Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104,6 kg	<b>348187</b>	7 337,- PLN	4015613600581
Szafka grzewcza 700, szer. 2000 00	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112,7 kg	<b>348207</b>	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



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 załadowniczych/<br>wyładowniczych do zmywarek | Armatura obrotowa 140 mm                 |
| • Przyłącze wody   | Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2" |
| • Odpływ wody  | 1 1/4"                                   |
| • Rant   | 345 mm                                   |
| • z dozownikiem mydła  | Tak                                      |
| • W zestawie   | 1 syfon                                  |
| • wymiary  | szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm        |
| • waga   | 7,1 kg                                   |



### Umywalka-zlew gastronom.

401618

UVP\* 2 138,- PLN

GTIN 4015613428635



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| • Materiał   | Stal szlachetna                   |
| • Wymiary komory   | szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm |
| • Pojemność komory   | 12,4 l                            |
| • Wymiary zlewu  | szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm |
| • Pojemność wylewki  | 23,4 l                            |
| • Armatura do stołów załadowniczych/<br>wyładowniczych do zmywarek | Bateria mieszająca 1/2"           |
| • W zestawie   | 1 ruszt składany<br>1 syfon       |
| • wymiary  | szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga   | 18,8 kg                           |



## Stół ze zlewem jednokomorowym

**306380**

UVP\* 2 531,- PLN

GTIN 4015613615868



- Materiał Stal szlachetna
  - Rant 40 mm
  - Ilość komór 1
  - Wymiary komory szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
  - Pojemność komory 34 l
  - Odpływ wody 1 1/2"
  - Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
  - Właściwości Z rantem 40 mm  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Szlif Scotch Brite  
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy Model o głębokości zabudowy 600 mm
  - Dostępność na zamówienie szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm
  - wymiary 14,4 kg
  - waga

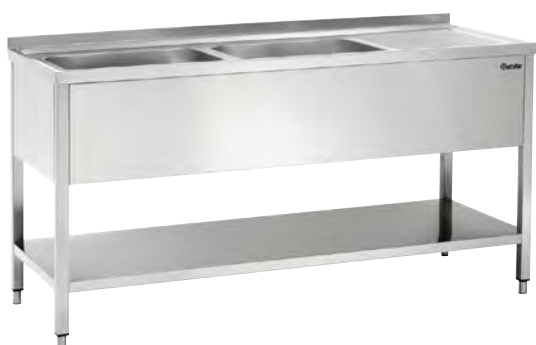
## Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw



- Materiał Stal szlachetna
  - Rant 40 mm
  - Ilość komór 1
  - Wymiary komory szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
  - Pojemność komory 62 l
  - Odpływ wody 1 1/2"
  - Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
  - Właściwości Z rantem 40 mm  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Szlif Scotch Brite  
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy Model o głębokości zabudowy 600 mm
  - Dostępność na zamówienie

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw	Prawo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	<b>306320</b>	3 311,- PLN	4015613600772
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	<b>306620</b>	3 311,- PLN	4015613600789
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw	Prawo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	<b>306330</b>	3 629,- PLN	4015613600796
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr	Lewo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	<b>306630</b>	3 629,- PLN	4015613600802

## Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał Stal szlachetna
  - Rant 40 mm
  - Ilość komór 2
  - Wymiary komory szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
  - Pojemność komory 62 l
  - Odpływ wody 1 1/2"
  - Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
  - Właściwości Z rantem 40 mm  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Szlif Scotch Brite  
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy Model o głębokości zabudowy 600 mm
  - Dostępność na zamówienie

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	<b>306300</b>	4 764,- PLN	4015613600819
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	<b>306600</b>	4 764,- PLN	4015613600826
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	<b>306310</b>	4 991,- PLN	4015613600833
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	<b>306610</b>	4 991,- PLN	4015613600840



## Przenośny zespół zmywający BR1200 GS

306800

UVP\* 6 543,- PLN

GTIN 4015613794686



Czystość w każdym miejscu: mobilny zespół zmywający – dzięki kółkom skrętnym i regulowanym na wysokość nóżkom – można w mgnieniu oka przekształcić z mobilnego w stacjonarne stanowisko higieny. Dzięki przewidzianemu miejscu na zmywarkę do naczyń, zlew i powierzchnię ociekacza – czysta sprawa.

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| • Materiał                     | Stal szlachetna  |
| • Rant                         | 240 mm   |
| • Ilość komór                  | 1  |
| • Pojemność komory             | 57 l   |
| • Powierzchnia ociekacza       | Lewo   |
| • Odpływ wody                  | Ø 40 mm  |
| • Kółka skrętne                | 4  |
| • Regulacja wysokości          | 65 mm do 90 mm   |
| • Właściwości                  | Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza               |
|                                | Wymiary wycięcia na zmywarkę:<br>szer. 602 x głęb. 685 x wys. 856 mm |
|                                | syfon  |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Średnica wycięcia na armaturę: 45 mm                                 |
| • Ważna wskazówka              | szer. 1 190 x gł. 700 x wys. 1 205 mm                                |
| • wymiary                      |  |
| • waga                         | 73,2 kg  |



- ▶ Rozwiązanie mobilne
- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ Łatwy transport do miejsca przeznaczenia
- ▶ Stabilność dzięki regulowanym na wysokość nóżkom



- ▶ Miejsce na zainstalowanie zmywarki



- ▶ Z osłoną przeciwbryzgową

## Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Pojemność komory
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Dostępność na zamówienie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna  
40 mm  
1  
szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm  
50 l  
1 1/2"  
850 mm do 900 mm  
Z rantem 40 mm  
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Szlif Scotch Brite  
syfon  
Model o głębokości zabudowy 600 mm  
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm  
26,8 kg

	Powierzchnia ociekacza	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw	Prawo	<b>306340</b>	3 515,- PLN	4015613600857
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	<b>306640</b>	3 515,- PLN	4015613600864

## Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna  
40 mm  
2  
1 1/2"  
850 mm do 900 mm  
Z rantem 40 mm  
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza  
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm  
Szlif Scotch Brite  
syfon  
Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Wymiary komory	Pojemność komory	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Prawo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	<b>306350</b>	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	<b>306650</b>	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	<b>306360</b>	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	<b>306660</b>	4 764,- PLN	4015613600901

### Wyposażenie dodatkowe

#### Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

**306552**

UVP\* 235,- PLN

#### Syfon SPB10

- Przystosowane do: Stoły ze zlewem jednokomorowym, Zespoły zmywania ze zlewem jednokomorowym
- GTIN: 4015613885650

**306557**

UVP\* 79,- PLN

#### Syfon SPB20

- Przystosowane do: Stoły ze zlewem dwukomorowym, Zespoły zmywania ze zlewem dwukomorowym
- GTIN: 4015613885667

**306558**

UVP\* 96,- PLN

## Okapy gastronomiczne



### Okap ścienny 700



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia



- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	23 kg	<b>258100</b>	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	<b>258120</b>	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	<b>258140</b>	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	<b>258160</b>	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	<b>258180</b>	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	<b>258200</b>	5 786,- PLN	4015613601038





## Okap ścienny 700 z silnikiem



► Regulator  
zob. katalog str 367



CNS  
18/10

- Materiał filtra
  - Filtr ochrony płomienia
  - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
  - Regulacja nadmuchu
  - Moc silnika
  - Oświetlenie
  - Właściwości
- CNS 18/10  
 Typ A  
 Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego  
 184 W  
 Tak  
 Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem  
 Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz  
 Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem  
 Pokrywy sufitowe  
 Pozostałe rozmiary  
 Pokrywy ścienne z serii 1100

- Ważna wskazówka
- Dostępność na zamówienie

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	25 kg	<b>257100</b>	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	<b>257120</b>	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	<b>257130</b>	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	<b>257140</b>	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	<b>257150</b>	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	<b>257160</b>	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	<b>257170</b>	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	<b>257180</b>	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	<b>257200</b>	7 560,- PLN	4015613600970



## Okap ścienny 900



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia
- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	28 kg	<b>265100</b>	3 969,- PLN	4015613601120
Okap ścienny 900, szer.1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	30 kg	<b>265120</b>	4 272,- PLN	4015613601137
Okap ścienny 900, szer.1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	32 kg	<b>265140</b>	4 499,- PLN	4015613601144
Okap ścienny 900, szer.1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	<b>265160</b>	4 764,- PLN	4015613601151
Okap ścienny 900, szer.1700	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	<b>265170</b>	5 105,- PLN	4015613692593
Okap ścienny 900, szer.1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	38 kg	<b>265180</b>	5 407,- PLN	4015613601168
Okap ścienny 900, szer.2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	<b>265200</b>	5 597,- PLN	4015613601175
Okap ścienny 900, szer.2200	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	<b>265220</b>	6 278,- PLN	4015613601182



## Okap ścienny 900 z silnikiem



- Materiał filtra CNS 18/10
  - Filtr ochrony płomienia Typ A
  - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
  - Regulacja nadmuchu Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
  - Moc silnika 184 W
  - Oświetlenie Tak
  - Właściwości Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
- Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Ważna wskazówka Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
  - Dostępność na zamówienie Pokrywy sufitowe  
Pokrywy ścienne z serii 1100  
Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	37 kg	<b>264130</b>	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	<b>264140</b>	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	<b>264150</b>	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	<b>264160</b>	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	<b>264170</b>	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	<b>264180</b>	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	<b>264200</b>	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	<b>264220</b>	8 586,- PLN	4015613601113



### Wyposażenie dodatkowe

#### Regulator, płynna regulacja

- Przystosowane do: Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- Rodzaj montażu: Ściana, Okap do wyciągu oparów
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



**220110**

UVP\* 662,- PLN

## Ogrzewacze tarasowe



### Promiennik grzewczy W2000 E

825215

UVP\* 749,- PLN

GTIN 4015613651415



Idealne źródło ciepła wewnątrz i na zewnątrz. Dzięki dużej mocy promieniowania grzałka na podczerwień emituje błyskawicznie przyjemne ciepło.



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium  
Grzałka/grzałki IR  
1 x 2 kW



- Grzałki
- Promień grzewczy
- W zestawie

2 m

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 90° i nachylenie do 90°

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm

1,6 kg

#### Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219

UVP\* 110,- PLN

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



### Promiennik grzewczy W3000 E

825214

UVP\* 1 128,- PLN

GTIN 4015613639086



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium  
Grzałka/grzałki IR  
2 x 1,5 kW



- Grzałki
- Ilość stopni grzewczych
- W zestawie

2

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 90°

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm

2,2 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

#### Grzałka, podczerwień 1500 W

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

UVP\* 110,- PLN

#### Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

UVP\* 110,- PLN

#### Uchwyt promiennika grzewczego W3000

- Materiał: Stal, Lakierowana
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 182 x gł. 60 x wys. 56 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

UVP\* 72,- PLN





## Promiennik grzewczy ST2000 E

825207

UVP\* 359,- PLN

GTIN 4015613500249



• Źródło ciepła



• Grzałki



• Ilość stopni grzewczych

• Regulacja wysokości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Promiennik grzewczy kwarcowy

1 x 2 kW

3

1800 mm do 2100 mm

2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm

8,8 kg

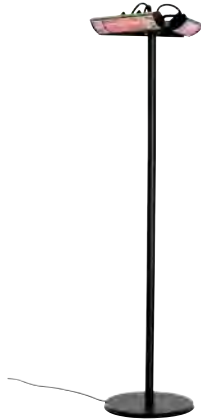


## Promiennik grzewczy ST3000 3-E360

825223

UVP\* 1 506,- PLN

GTIN 4015613604795



• Materiał



• Źródło ciepła



• Grzałki

• Promień grzewczy

• Ilość stopni grzewczych

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Aluminium

Stal

Grzałka/grzałki IR

3 x 1 kW

12 m

1

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 610 x gł. 610 x wys. 2 100 mm

19,6 kg

### Grzałka na podczerwień 1000W

• Moc grzewcza: 1000 W

• wymiary: szer. 12 x gł. 12 x wys. 345 mm

• waga: 0,05 kg

• GTIN: 4015613717142

825226

UVP\* 110,- PLN



## Promiennik grzewczy ST13500 G

825131

UVP\* 1 128,- PLN

GTIN 4015613457970



• Materiał

• Źródło ciepła



• Rodzaj gazu



• Rodzaj zapłonu

• Zabezpieczenie zapłonu

• Średnica reflektora aluminiowego

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Stal szlachetna

Płomień gazowy

Gaz płynny

Zapłon Piezo

Tak

780 mm

Zestaw przyłączeniowy

13,5 kW

szer. 780 x gł. 780 x wys. 2 220 mm

18 kg

### Zestaw przyłączy, przemysłowy

• Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża

• wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm

• waga: 1,5 kg

• GTIN: 4015613419015

825152

UVP\* 371,- PLN

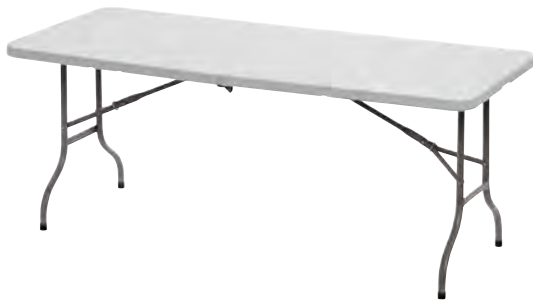


## Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

601179

UVP\* 450,- PLN

GTIN 4015613649535



Stabilny stół składany z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowy do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał
- Materiał nóżek

tworzywo sztuczne HDPE

Stal, lakierowana

Powlekane proszkowo

Guma

- Nośność maks.

150 kg

- wymiary

szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 740 mm

- waga

14,7 kg



### Pokrowiec bankietowy 1830-W

- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 730 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734

601196

UVP\* 246,- PLN



## Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W

601180

UVP\* 238,- PLN

GTIN 4015613649559



Stabilna ławka składana z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowa do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał
- Materiał nóżek

tworzywo sztuczne HDPE

Stal, lakierowana

Powlekane proszkowo

Guma

- Nośność maks.

300 kg

- wymiary

szer. 1 820 x gł. 280 x wys. 435 mm

- waga

7,6 kg



### Wyposażenie dodatkowe

#### Zestaw pokrowców Multi 1830-W

- Skład zestawu: 1 pokrowiec na stół, 2 pokrowce na ławkę
- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoły i ławki, z 4 nogami, Średnica nogi stołu, maks.: 25 mm, Wysokość stołu maks.: 730 mm, Wymiary blatu stołu, maks. 1830 x 760 mm, Wymiary nogi ławki, maks.: 260 x 50 mm, Wysokość ławki, maks.: 440 mm, Wymiary powierzchni siedzenia, maks.: 1840 x 295 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 850 x gł. 290 x wys. 440 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741

601197

UVP\* 359,- PLN



## Stolik barowy, składany

601177

UVP\* 488,- PLN

GTIN 4015613505268



- Materiał
- Materiał nóżek
- Średnica blatu stołowego
- Wysokość blatu stołowego

Polietylen  
Chromowane  
700 mm  
675 mm  
1.170 mm  
szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm  
9 kg



### Pokrowiec na stolik koktajlowy 700

- Skład zestawu: Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stolik koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448



601168

UVP\* 170,- PLN

### Nakładka na blat do pokrowca 700

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455



601169

UVP\* 61,- PLN

### Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Pojemność: 1 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542



860000

UVP\* 87,- PLN

### Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,5 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Nie
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559



860001

UVP\* 322,- PLN

### Popielniczka stojąca, srebrna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,5 l
- Wersja: Urządzenie stojące
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566



860002

UVP\* 738,- PLN

### Stojak na plakaty A1

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Materiał nóżek: Tworzywo sztuczne
- Wielkość plakatu maks.: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Wymiary powierzchni prezentacji: 570 x 820 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 640 x gł. 560 x wys. 1 030 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415



181134

UVP\* 624,- PLN

### Tablica na menu "Bartscher Bistro"

- Materiał: Drewno naturalne
- Wymiary powierzchni do zapisania: szer. 530 x wys. 795 mm
- Możliwość zapisania z obu stron: Tak
- Właściwości: Możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerkami kredowymi (nie wchodzi w zakres dostawy), Drewno pozyskane ze zrównoważonej gospodarki leśnej
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559



181137

UVP\* 662,- PLN



## TRANSPORT | PRZECHOWYWANIE

### **Inteligentna logistyka pozwala oszczędzić czas:**

stabilne wózki – w zależności od modelu – oferują pewne zabezpieczenie dla tac, pojemników GN lub blach zgodnych z normą piekarniczą.

Cechuje je uniwersalność w zastosowaniu oraz wygodna i bezpieczna praca dzięki buforowanym kółkom gumowym.



## Pojemnik termoiz. do transportu 20L



Bezpieczny i bezproblemowy transport zimnych lub gorących potraw.



- Pojemność
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Zawór wyrównujący ciśnienie
- Właściwości

20 l  
6 °C  
Tak  
Pokrywa całkowicie zdejmowana  
Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową



▶ 1 uchwyt boczny do przechylania



100080



100085

▶ 1 kranik spustowy i osłona kranika

	Kranik spustowy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik termoiz. do transportu. 20L CrNi	Nie	szer. 370 mm gł. 370 mm wys. 350 mm	6,6 kg	100080	1 094,- PLN	4015613544281
Pojemnik termoiz. do transportu 20L Plus	Tak	szer. 343 mm gł. 395 mm wys. 345 mm	7,1 kg	100085	1 283,- PLN	4015613615011



## Pojemnik termoiz. do transportu GN110-1

300134

UVP\* 942,- PLN

GTIN 4015613777603



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
- Pojemność
- Przystosowane do
- Temperatura użytkowania
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Spadek temperatury / godzina ok.
- wymiary
- waga

tworzywo sztuczne PE

25 l

Potrawy na zimno lub na ciepło

-40 °C do 90 °C

1/1 GN

150 mm

5 °C

szer. 630 x gł. 430 x wys. 260 mm

9,6 kg



▶ Dostosowane do GN  
▶ Norma gastronomiczna: 1/1 GN  
▶ Głęb. 150 mm



▶ Zawór wyrównania ciśnienia



▶ Możliwość ustawiania piętrowo



▶ Wózek do transportu TBGN110  
zob. katalog str 374



## Pojemnik termoiz. do transportu GN110-12

300133

UVP\* 1 321,- PLN

GTIN 4015613769509

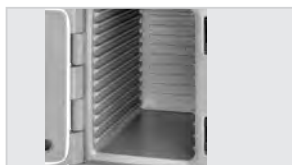


Niepodgrzewany pojemnik otwierany z przodu, przeznaczony do transportu zimnych i ciepłych potraw. W cateringu, na imprezach czy w usługach na wynos: bezpieczny i odporny na temperaturę transport potraw umożliwiają pojemniki w formacie 1/1 GN.

- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał                         | tworzywo sztuczne PE              |
| • Pojemność                        | 90 l                              |
| • Przystosowane do                 | Potrawy na zimno lub na ciepło    |
| • Temperatura użytkowania          | -40 °C do 90 °C                   |
| • Ilość par przewodnic             | 12                                |
| • Norma gastronomiczna             | 1/1 GN                            |
| • Głębokość pojemnika GN maks.     | 150 mm                            |
| • Spadek temperatury / godzina ok. | 5 °C                              |
| • wymiary                          | szer. 460 x gł. 630 x wys. 635 mm |
| • waga                             | 15,8 kg                           |



- Zastosowanie
- Potrawy na zimno lub na ciepło



- Dostosowane do GN
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- 12 par przewodnic



- Zawór wyrównania ciśnienia



- Możliwość ustawiania piętrowo

## Wyposażenie dodatkowe

### Wózek do transportu TBGN110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 660 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Stan przy dostawie:  
W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 720 x gł. 543 x wys. 190 mm
- waga: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516



300135

UVP\* 662,- PLN



## Wózek do serwowania TS "Adjutant"

**A300049**

UVP\* 537,- PLN

GTIN 4015613433578



Szybkie i higieniczne sprzątanie przy użyciu praktycznego wózka do sprzątania. Przystosowany w szczególności do użytku w gastronomii, na stołówkach, w hotelach i szpitalach.

- |                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał                 | Aluminium                         |
| • Ilość półek              | Tworzywo sztuczne                 |
| • Nośność całkowita, maks. | 3                                 |
| • Kółka skrętne            | 120 kg                            |
| • Stan przy dostawie       | 4 kółka skrętne                   |
| • wymiary                  | Zestaw montażowy (łatwy montaż)   |
| • waga                     | szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm |
|                            | 9,1 kg                            |



- ▶ 3 półki, wymiary: szer. 620 x głęb. 405 mm
- ▶ Rant na całym obwodzie
- ▶ Odstęp między półkami: 300 mm

### Zestaw pojem. do sprząt. "Adjutant"

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów, Wymiary: szer. 335 x głęb. 237 x wys. 560 mm
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów, Wymiary: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 178 mm
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986



**A300047**

UVP\* 185,- PLN



## Wózek do serwowania TSA300V

**300055**

UVP\* 829,- PLN

GTIN 4015613752761



Dzięki trójstronnej obudowie ten cichobieżny wózek „wagi lekkiej” dyskretnie skrywa przed wzrokiem transportowane przedmioty, np. brudne naczynia. Wózek do serwowania z 3 półkami znajduje szerokie możliwości zastosowania podczas serwowania potraw, sprzątania i transportu.

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| • Materiał                 | Tworzywo sztuczne                             |
| • Ilość półek              | Aluminium                                     |
| • Nośność całkowita, maks. | 3   |
| • Kółka skrętne            | 120 kg  |
| • Stan przy dostawie       | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • wymiary                  | Zestaw montażowy (łatwy montaż)               |
| • waga                     | szer. 1 000 x gł. 495 x wys. 920 mm           |
|                            | 15,4 kg                                       |



- ▶ 3 półki, wymiary: szer. 785 x głęb. 485 mm
- ▶ Rozstaw: 295 mm
- ▶ Osłona z 3 stron

### Zestaw pojemników do sprzątania TSA300V

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: szer. 343 x głęb. 230 x wys. 440 mm
- Kubek na sztućce: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 173 mm
- wymiary: szer. 343 x gł. 230 x wys. 480 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613765211



**300061**




UVP\* 110,- PLN

## Wózek do serwowania



- Materiał
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie

Stal nikielowo-chromowa  
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania  
4 sztuki, tworzywo sztuczne  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość półek	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do serwowania TS200 	2	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	10 kg	A300062	511,- PLN	4015613433509
Wózek do serwowania TS301 	3	90 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	13,4 kg	A300073	564,- PLN	4015613671611
Wózek do serwowania TS501 	5	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 1 540 mm	18 kg	300065	980,- PLN	4015613534633



## Wózek do serwowania TS200-M1

A300056

UVP\* 727,- PLN

GTIN 4015613455730



- Ilość półek
- Wymiary półki na brudne naczynia
- Nośność całkowita, maks.
- Kółka skrętne
- Zakres zastosowania
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

2  
szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm  
100 kg  
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania  
transport  
serwowanie  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)  
szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm  
13,16 kg



- ▶ 1 półki na brudne naczynia  
wymiary: szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
- ▶ 2 półek  
wymiary: szer. 830 x gł. 510 mm





## Wózek na sztućce TBST200

**A300111**

UVP\* 602,- PLN

GTIN 4015613770994



W kuchni lub w serwisie – wózek na sztućce ułatwia tok prac w różnych obszarach. Sztućce zajmują niewiele miejsca, są dobrze posortowane i przechowywane – praktycznie i w sposób zapewniający wygodę użytkownikowi i niestanowiący obciążenia dla jego pleców podczas obsługi. Nakrycie stołów i sprzątanie przebiega szybciej i łatwiej dzięki wykorzystaniu mobilnych właściwości wózka na sztućce.

- Wersja
  - 1 półka
  - 2 skrzynki na sztućce
  - Szer. 590 x głęb. 310 mm
  - stal nierdzewna
- Wersja półki
  - 4 przegrody
  - szer. 511 x głęb. 286 x wys. 110 mm
  - Wyjmowana
  - Tworzywo sztuczne
  - 60 kg
- Wersja skrzynki na sztućce
  - 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
  - 4 sztuki, tworzywo sztuczne
  - Zestaw montażowy (łatwy montaż)
  - szer. 595 x gł. 305 x wys. 1 205 mm
  - 10 kg
- Nośność całkowita, maks.
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga



- ▶ 2 skrzynki na sztućce
- ▶ 4 przegrody
- ▶ szer. 511 x gł. 286 x wys. 110 mm
- ▶ tworzywo sztuczne
- ▶ możliwość wyjęcia



- ▶ 1 półka jako powierzchnia do odstawiania
- ▶ szer. 590 x gł. 310 mm
- ▶ stal szlachetna



- ▶ Nośność maks. całkowita: 60 kg
- ▶ na poziom: 30 kg



- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ 2 z blokadą



## Wózek na skrzynki AK300

**300064**

UVP\* 602,- PLN

GTIN 4015613673516



- Przystosowane do
  - Euroskrzynki E1, E2, E3 (masarnia / piekarnia)
  - 3
  - 600 x 400 mm
  - Góra 118 mm (E1)
  - Środek 380 mm (E1, E2, E3)
  - Dół 250 mm (E1, E2)
  - 100 kg
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic
- Nośność całkowita, maks.
- Kółka skrętne
  - 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
  - 4 sztuki, tworzywo sztuczne
  - Zestaw montażowy (łatwy montaż)
  - szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
  - 9,4 kg
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga



- ▶ Przystosowany do skrzynek znormalizowanych (Euro-Norm)
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3



- ▶ Nośność całk. maks.: 100 kg
- ▶ Maks. na parę prowadnic: 40 kg

# Wózek gastronomiczny AGN700-1/1



- Materiał
- Możliwość obustronnego uzupełniania
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna  
 Tak  
 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania  
 4 sztuki, tworzywo sztuczne pojemniki blachy ruszty  
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)



	Ilość par prowadnic	Przystosowane do	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AGN700-1/1	7	1/1 GN	Tak	szer. 450 mm gł. 620 mm wys. 1 010 mm	13 kg	<b>300098</b>	677,- PLN	4015613686431
AGN700-2/1	7	2/1 GN	Tak	szer. 655 mm gł. 740 mm wys. 1 010 mm	15,8 kg	<b>300093</b>	889,- PLN	4015613659244
AGN1000-1/1	10	1/1 GN	Tak	szer. 580 mm gł. 685 mm wys. 1 840 mm	26,2 kg	<b>300186</b>	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	<b>300107</b>	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	<b>300181</b>	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	<b>300185</b>	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	<b>300187</b>	2 024,- PLN	4015613769820



## Wózek zgodny z Euro-Norm



Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400 – obustronna blokada pojemników jest łatwa w obsłudze i stanowi pewne zabezpieczenie pojemników w stałej pozycji.

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Euronorm 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Nie wchodzi w zakres dostawy: pojemniki, blachy, ruszty
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)



► Po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka

	Ilość par prowadnic	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek zgodny z Euro-Norm AEN700-6040 	7	Tak	szer. 535 mm gł. 685 mm wys. 1 010 mm	14 kg	<b>300089</b>	776,- PLN	4015613686448
Wózek zgodny z Euro-Norm 18EN60400 	18	Nie	szer. 490 mm gł. 630 mm wys. 1 885 mm	22 kg	<b>300182</b>	1 154,- PLN	4015613714493



### Wypożyczenie dodatkowe

#### Pokrowiec AGN700-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN700-1/1
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



**300123**

UVP\* 72,- PLN

#### Pokrowiec AGN1800-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN1800-1/1
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



**300183**

UVP\* 110,- PLN

#### Pokrowiec AEN700-6040

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AEN700-6040
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



**300122**

UVP\* 83,- PLN

#### Pokrowiec 18EN60400

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny 18EN60400
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



**300184**

UVP\* 125,- PLN



## Wózek na tace TT1600

300083

UVP\* 2 342,- PLN

GTIN 4015613587615



Wózek transportowy o wszechstronnym zastosowaniu, wyposażony w 16 par prowadnic – nadaje się do transportu wyposażonych pojemników 1/1 GN lub sprzętania 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

• Błat 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



Solidny wózek do sprzętania 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



► Prowadnice w formacie GN 1/1  
► Wymiary: 325 x 530 mm

### Wyposażenie dodatkowe

#### Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Jasnoszary
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: norma stołówkowa
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310



701054

UVP\* 44,- PLN

#### Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Czarny
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: 1/1 GN
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303



701053

UVP\* 47,- PLN





## Wózek na kosze do zmywarek ASP700

300147

UVP\* 749,- PLN

GTIN 4015613709178



Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

- Przystosowane do kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Ilość par prowadnic 7
- Format prowadnic 505 x 545 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 200 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania Tak
- Nośność całkowita, maks. 100 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga 15,8 kg



► Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu



## Wózek do skrzynek na napoje TGK400

300084

UVP\* 2 630,- PLN

GTIN 4015613587608



- Przystosowane do Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm)
- Ilość półek kratowych 4
- Wymiary półki kratowej szer. 1000 x gł. 360 mm
- Odstęp pomiędzy półkami kratowymi 345 mm
- Nośność całkowita, maks. 120 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm
- waga 35 kg



## Wózek platformowy TP100

300142

UVP\* 851,- PLN

GTIN 4015613523705



- Wymiary powierzchni transportowej szer. 560 x gł. 940 mm
- Nośność całkowita, maks. 200 kg
- Kółka skrętne 2 kółka, 2 kółka skrętne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm
- waga 14,4 kg

## Regał magazynowy 4150



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

Stal  
Chromowane  
4  
Tak  
4 półki regałowe  
4 słupki narożne (system wtykowy)

Nośność całkowita, maks.

wymiary

waga

Nr art.

UVP\*

GTIN

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regał magazynowy 4150	150 kg	szer. 750 mm gł. 350 mm wys. 1 520 mm	10,3 kg	<b>601151</b>	363,- PLN	4015613391274
Regał magazynowy 4910	200 kg	szer. 910 mm gł. 460 mm wys. 1 825 mm	14,4 kg	<b>601282</b>	488,- PLN	4015613721149
Regał magazynowy 4500	500 kg	szer. 1 210 mm gł. 610 mm wys. 1 840 mm	25,6 kg	<b>601192</b>	942,- PLN	4015613667294



## Regał na wino 5200

**601161**

UVP\* 477,- PLN

GTIN 4015613391816



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Pojemność dla butelek maks.

- Nośność całkowita, maks.
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

- wymiary
- waga

Stal  
Chromowane  
5  
Łącznie: 100 - 130 butelek  
Na półkę: 9 butelek  
200 kg  
Tak  
5 półek kratowych na butelki  
4 słupki narożne (system wtykowy)  
szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm  
12,5 kg



## System regałowy Kit 4, B1070

**603175**

UVP\* 1 358,- PLN

GTIN 4015613699219



Regał oferuje możliwość zastosowania we wszystkich obszarach gastronomii, a ponadto jest wyjątkowo uniwersalny: zamiast półek regałowych można zastosować pojemniki GN.



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Skład zestawu montażowego

- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Aluminium  
Tworzywo sztuczne  
4  
Tak  
150 kg  
Tak  
2 stojaki regałowe  
8 półek wkładanych  
System wtykowy  
szer. 1 140 x gł. 360 x wys. 1 790 mm  
14,7 kg



▶ zastosowanie pojemników GN w miejsce półek regałowych

## System regałow



**Kit 1 + Kit 3**



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Zakres zastosowania

• Właściwości

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Aluminium

Kopolimer

4

Tak

600 kg

Tak

Pomieszczenia narażone na wilgoć

Duże kuchnie

Pomieszczenia chłodnicze

Chłodnie

Magazyny produktów sterylnych

Chłodnie zamrażarki

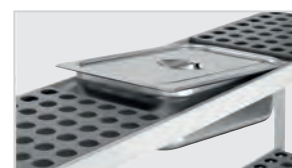
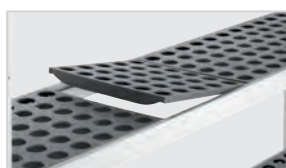
Możliwość praktycznego podwójnego

wykorzystania dzięki zastosowaniu

pojemników GN w miejsce półek regałowych

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy



### System regałow 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 regałow 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 regałow Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

**603152**

UVP\* 2 607,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 330 x gł. 364 x wys. 550 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



**603159**

UVP\* 412,- PLN

### Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



**603158**

UVP\* 435,- PLN



**Kit 2 + Kit 2**





## PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!





## Blender, zestaw, 5 stopni, 0,7kW

130206

UVP\* 390,- PLN

GTIN 4015613485492



Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.



• Skład zestawu

- 1 rozdrabniacz
- 1 trzepaczka, chrom
- 1 pojemnik (800 ml)
- 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml)
- 1 pokrywa na pojemnik specjalny
- 2 podkładki antypoślizgowe
- 1 uchwyt ścienny



- Długość rozdrabniacza
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- 207 mm
- 17000 obr. / min.
- 5 stopni
- Uchwyt ścienny
- 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 330 x gł. 245 x wys. 260 mm
- 2,1 kg



## Zestaw blender ręczny 1000

130151

UVP\* 1 207,- PLN

GTIN 4015613829326



- ▶ Obróbka ciepłych i zimnych potraw
- ▶ Do 120 litrów



Wydajny blender ręczny może przetworzyć do 120 litrów w jednym cyklu pracy. Dzięki bezstopniowej regulacji prędkości można siekać lub miksować warzywa w zależności od potrzeb oraz blendować zupy, sosy, dipy i dressingi.



• Skład zestawu

- 1 uchwyt ścienny
- 1 zestaw do demontażu ostry
- 1 rozdrabniacz
- 1 blok silnikowy
- Stal szlachetna
- 410 mm
- 3 ostrza
- Stal szlachetna
- Ø 52 mm
- 19000 obr. / min.
- Bezstopniowo
- Regulacja prędkości
- 120 litrów
- 0,85 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 270 x gł. 130 x wys. 480 mm
- 4,84 kg



- Materiał rozdrabniacza
- Długość rozdrabniacza
- Wersja noża
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- Obróbka maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

### 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 ostry
- wymiary: szer. 42 x gł. 42 x wys. 20 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357



130153

UVP\* 45,- PLN

### Uchwyt blendera ręcznego STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: Do 42 mm
- Średnica garnka maks.: 400 - 690 mm
- właściwości: możliwość regulacji położenia i kąta
- wymiary: szer. 625 x gł. 105 x wys. 65 mm
- waga: 1,29 kg
- GTIN: 4015613829364



130154

UVP\* 435,- PLN



## Mikser ręczny MX 235



Mocny, solidny i poręczny blender ręczny do blendowania i miksowania ciepłych oraz zimnych potraw. Idealne urządzenie do piekarni i cukierni do przygotowania czekolady, sosów i kremów.



- Materiał rozdrabniacza
- Długość rozdrabniacza
- Wersja noża

CNS 18/10

235 mm

2 ostrza

Ø 46 mm

- Prędkość obrotowa miksera maks.

15000 obr. / min.

- Obróbka maks.

Ok. 20 litrów

- Moc przyłączeniowa

0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz

- waga

1,4 kg



► Rozdrabniacz, długość: 235 mm  
► Obróbka maks: ok. 20 litrów



► Ergonomiczny uchwyt

	Regulacja prędkości	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
Mikser ręczny MX 235	1 stopień	szer. 75 mm gł. 75 mm wys. 520 mm	<b>130115</b>	1 775,- PLN	4015613610634
Mikser ręczny MX 235 Plus	Bezstopniowo	szer. 75 mm gł. 135 mm wys. 515 mm	<b>130116</b>	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



## Korpus silnika STM3 350



► Regulacja prędkości:  
9 stopni + turbo



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Regulacja prędkości 9 stopni Turbo

	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Korpus silnika STM3 350	11000 obr. / min.	0,35 kW 230 V 50 Hz	szer. 115 mm gł. 180 mm wys. 360 mm	2,9 kg	<b>130130</b>	1 699,- PLN	4015613670645
Korpus silnika STM3 450	15000 obr. / min.	0,45 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 380 mm	3,3 kg	<b>130131</b>	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	<b>130132</b>	2 607,- PLN	4015613670676



## Mieszadło STM3 300



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał CNS 18/10
- Wersja noża Ø 60 mm
- Przystosowane do 3 ostrza 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	<b>130133</b>	689,- PLN	4015613670683
Mieszadło STM3 400	400 mm	Ok. 80 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm	1,5 kg	<b>130134</b>	749,- PLN	4015613670690
Mieszadło STM3 500	500 mm	Ok. 150 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm	1,8 kg	<b>130135</b>	878,- PLN	4015613670706
Mieszadło STM3 600	600 mm	Ok. 250 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm	2 kg	<b>130136</b>	954,- PLN	4015613670713

## Wyposażenie dodatkowe

### Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



**130137**

UVP\* 991,- PLN

### Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



**130138**

UVP\* 129,- PLN

### Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



**130140**

UVP\* 1 029,- PLN



## Miesiarka planetarna do cias 0,75kg/5LAS

101915

UVP\* 2 834,- PLN

GTIN 4015613779263



Mały profesjonalista – urządzenie pozwala przygotować 0,75 kg ciasta. Niewiele? To zależy, ponieważ pod względem jakości ten robot kuchenny nie ustępuje najlepszym w swojej rodzinie. Dzięki płynnej regulacji prędkości urządzenie ubija, wymiesza i zagniecie dokładnie tak jak chcesz.

- Materiał Odlew aluminiowy
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 5 l
- Ilość przygotowanego ciasta 0,75 kg
- Regulacja prędkości Bezstopniowo
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna  
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium  
1 Kratka ochronna, stal szlachetna  
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 260 x wys. 415 mm
- waga 14,8 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta:  
0,75 kg / 5 litrów



▶ Płynna regulacja prędkości



▶ W zestawie  
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna  
1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna  
1 trzepaczka, odlew aluminium, stal szlachetna  
1 kratka ochronna, stal szlachetna



## Miesiarka planetarna do cias 1,2kg/7L AS

101923

UVP\* 3 398,- PLN

GTIN 4015613663531



- Materiał Stal Emaliowane
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 7 l
- Ilość przygotowanego ciasta 1,2 kg
- Regulacja prędkości 5 stopni
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna  
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna  
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna, stop aluminium
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm
- waga 20,6 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta:  
1,2 kg / 7 litrów

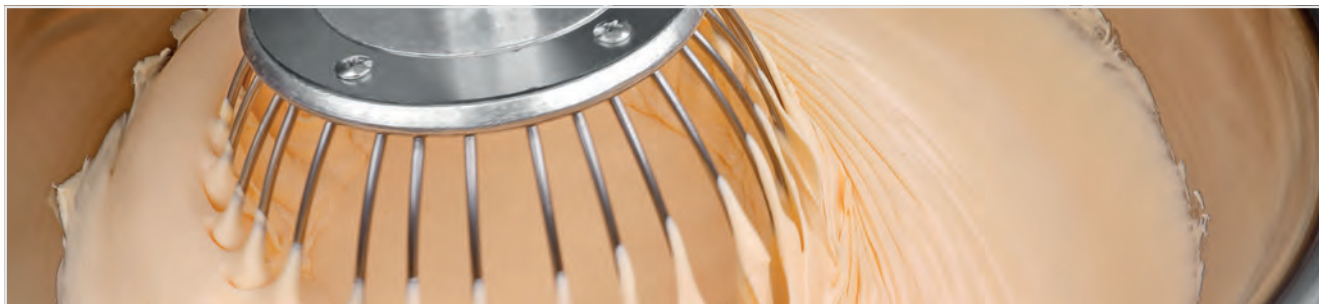


▶ 5 stopnie prędkości  
▶ Timer (1 - 30 minut)



▶ W zestawie:  
trzepaczka  
kończówka zagniatająca  
mieszadło płaskie





## Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L



• Materiał



- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

Żeliwo

Stal

Lakierowana

Stal szlachetna

3 stopnie

Tak

1 mieszadło płaskie, stal szlachetna

1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna

1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium

1 kratka ochronna, stal szlachetna



▶ Stopnie prędkości: 3



▶ W zestawie:

- 1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
- 1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
- 1 trzepaczka, stal szlachetna, aluminium
- 1 kratka ochronna, stal szlachetna



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	<b>101916</b>	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	<b>101933</b>	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	<b>101939</b>	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	<b>101917</b>	6 804,- PLN	4015613779287



## Miesiarka 12kg/16L



• Materiał



• Regulacja prędkości

• Właściwości

Z powłoką

Odporność na zarysowania

1 stopień

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Miesiarka 12kg/16L	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 600 mm	58 kg	<b>101954</b>	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	<b>101955</b>	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	<b>101956</b>	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	<b>101957</b>	9 831,- PLN	4015613473116



## Miesiarka 12kg/16L AS



► Z podnoszoną głowicą i zdejmowaną misą



Idealnie nadaje się do ścisłych ciast, takich jak pizza lub chleb.

• Materiał



• Regulacja prędkości

• Dzieża zdejmowana

• Właściwości

Z powłoką

Odporność na zarysowania

1 stopień

Tak

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami

Detekcja położenia misy za pomocą czujnika

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Miesiarka 12kg/16L AS	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 620 mm	65 kg	<b>101864</b>	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	<b>101865</b>	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	<b>101866</b>	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	<b>101867</b>	13 051,- PLN	4015613593852





## Miesiarka 25kg/32L Plus



Dobrze zaprojektowana miesiarka, dzięki której przygotujesz nie tylko różne rodzaje ciasta. Drugi stopień prędkości pozwala również utrzymać właściwą konsystencję ciasta po jego przygotowaniu.

- Materiał odlew żeliwny  
Z powłoką  
Stal szlachetna
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Dzieża zdejmowana Tak
- Właściwości Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)  
Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami  
Detekcja położenia misy za pomocą czujnika
- W zestawie 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC



▶ Nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)



▶ Regulacja prędkości: 2-stopniowa  
▶ Włącznik/wyłącznik



▶ Z odchylaną głowicą i zdejmowaną misą  
▶ Detekcja położenia misy za pomocą czujnika



▶ Materiał misy: stal szlachetna

	Ilość przygotowanego ciasta	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Miesiarka 25kg/32L Plus	25 kg / 32 litry	szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm	107 kg	101868	12 858,- PLN	4015613696775
Miesiarka 38kg/42L Plus	38 kg / 42 litry	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm	114,8 kg	101869	13 808,- PLN	4015613690582



### Wyposażenie dodatkowe

#### Zestaw kółek, 4 sztuki

- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Nośność maks., na: 80 kg
- wymiary: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613657974



101863

UVP\* 325,- PLN



## KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L



Niezawodny i wysoce wydajny robot kuchenny KitchenAid wyróżnia nie tylko elegancki wygląd. 10 poziomów mocy i szeroki wybór opcjonalnych akcesoriów sprawia, że ten klasyk urasta do rangi wszechstronnego pomocnika w kuchni.



- Materiał Odlew aluminium
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 4,28 l
- Ilość przygotowanego ciasta 1,7 kg
- Regulacja prędkości 10 stopni
- W zestawie Ręcznie
  - 1 końcówka zagniatająca
  - 1 trzepaczka
  - 1 mieszadło płaskie
  - 1 dzieża
- wymiary szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
- waga 10,5 kg



► 10 stopni mocy



► Przechylna głowica silnika



► W zestawie:  
1 mieszadło płaskie  
1 końcówka zagniatająca  
1 trzepaczka  
1 misa

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L	Biały	A150067	3 856,- PLN	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, czarny, 4,28L	Czarny	A150063	3 856,- PLN	4015613720616







Zestaw ten obejmuje urządzenie KitchenAid 5K45SSEWH z bogatym wyposażeniem umożliwiającym realizację najróżniejszych etapów obróbki.



- Materiał Konstrukcja w całości wykonana z metalu
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 4,28 l
- Ilość przygotowanego ciasta 1,7 kg
- Regulacja prędkości 10 stopni
- Ręcznie
- W zestawie 1 mieszadło płaskie
- 1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
- 1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
- 2 dzieże
- 1 końcówka zagniatająca
- 1 trzepaczka
- Moc przyłączeniowa 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
- waga 13,1 kg

### Wyposażenie dodatkowe

#### Mieszadło płaskie d K45 5KSM45EWH

- Materiał: Aluminium
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



**1500508**

UVP\* 337,- PLN

#### Osłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



**A150072**

UVP\* 473,- PLN

#### Miska 3L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



**A150038**

UVP\* 602,- PLN

#### Miska 4,2L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,28 l
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



**A150042**

UVP\* 677,- PLN

#### Trzepaczka do K45 5KSM45EWH

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



**A150014**

UVP\* 284,- PLN



KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

A150183

UVP\* 5 407,- PLN

GTIN 4015613846354



Dzięki 11stopniom prędkości i funkcji softstart wydajny robot kuchenny dopasowuje się perfekcyjnie do produktu podczas pracy. Zagniatanie i mieszanie ciasta, ubijanie piany czy rozdrabnianie potraw – żaden problem dzięki dzieży ze stali nierdzewnej o pojemności 5,2l i z praktycznym podnośnikiem dzieży.

- Materiał: Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor: Biały
- Materiał dzieży: Stal szlachetna
- Pojemność dzieży: 5,2 l
- Ilość przygotowanego ciasta: 3,36 kg
- Regulacja prędkości: 11-stopniowa
- W zestawie: 1 końcówka zagniatająca, 1 dzieża, 1 mieszadło płaskie, 1 trzepaczka
- Moc przyłączeniowa: 0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 287 x gł. 371 x wys. 419 mm
- waga: 11,3 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta: 3,36 kg



▶ Stopnie prędkości: 11



▶ Z podnośnikiem dzieży



▶ W zestawie:  
1 mieszadło płaskie  
1 końcówka zagniatająca  
1 trzepaczka  
1 dzieża

## Wyposażenie dodatkowe

### Miska 5,2L 5KSMB55

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,2 l
- wymiary: szer. 241 x gł. 269 x wys. 156 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228



A150196

UVP\* 829,- PLN

### Ośłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

UVP\* 488,- PLN

### Ośłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072

UVP\* 473,- PLN

### Końcówka zagniatająca 5KSMBLWD

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 110 x gł. 110 x wys. 180 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235



A150198

UVP\* 488,- PLN

### Mieszadło płaskie 5KSMBLWF

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 163 x gł. 36 x wys. 182 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242



A150199

UVP\* 488,- PLN

### Trzepaczka 5KSMBL6W

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 180 x gł. 90 x wys. 100 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259



A150214

UVP\* 488,- PLN



# KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

**A150098**

UVP\* 6 804,- PLN

GTIN 4015613846347



Precyzyjna praca z wydajnym robotem KitchenAid dzięki 11 poziomom regulacji prędkości i funkcji softstart. W dzieży ze stali szlachetnej o pojemności 6,6 litra bez problemu zagnieciesz ciasto i ubijesz śmietanę. Niesamowita wygoda dla użytkownika: cichy podczas pracy robot kuchenny jest wyposażony w podnośnik dzieży.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Srebrny
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,6 l
- Ilość przygotowanego ciasta 4,8 kg
- Regulacja prędkości 11-stopniowa
- W zestawie 1 końcówka zagniatająca  
1 trzepaczka  
1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania  
1 mieszadło płaskie  
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 372 x wys. 419 mm
- waga 15,2 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta: 4,8 kg



▶ Stopnie prędkości: 11



▶ Z podnośnikiem dzieży



▶ W zestawie:  
1 mieszadło płaskie  
1 końcówka zagniatająca  
1 trzepaczka  
1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania  
1 dzieża

## Wyposażenie dodatkowe

### Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613848211



**A150194**

UVP\* 829,- PLN

### Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



**A150190**

UVP\* 488,- PLN

### Końcówka zagniatająca 5K7SDH5K7SDH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717



**A150034**

UVP\* 624,- PLN

### Mieszadło płaskie 5K7SFB5K7SFB

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700



**A150033**

UVP\* 624,- PLN

### Mieszadło płaskie 5KFE7T5KFE7T

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731



**A1500471**

UVP\* 397,- PLN

### Trzepaczka 5K7EW5K7EW

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694



**A150039**

UVP\* 397,- PLN



## KitchenAid 5KSM7990XEWH biały, 6,9L

A1500510

UVP\* 7 867,- PLN

GTIN 4015613593869



Bezpieczny, wydajny i mocny - robot kuchenny do profesjonalnych zastosowań: wyposażony w nową, precyzyjną przekładnię metalową, wyłącznik bezpieczeństwa, kratkę ochronną i wyjątkowo dużą dzieżę ze stali szlachetnej.



- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,9 l
- Ilość przygotowanego ciasta 3,8 kg
- Regulacja prędkości 10 stopni
- W zestawie 1 trzepaczka  
1 mieszadło płaskie  
1 dzieża  
1 końcówka zagniatająca  
1 Kratka ochronna  
1 lej do napełniania
- Moc przyłączeniowa 0,325 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
- waga 12,2 kg

### Wyposażenie dodatkowe

#### Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613848211

A150194

UVP\* 829,- PLN

#### Ośłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330

A150190

UVP\* 488,- PLN

#### Końcówka zagniatająca 5K7SDH5K7SDH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717

A150034

UVP\* 624,- PLN

#### Mieszadło płaskie 5K7SFB5K7SFB

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700

A150033

UVP\* 624,- PLN

#### Mieszadło płaskie 5KFE7T5KFE7T

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731

A1500471

UVP\* 397,- PLN

#### Trzepaczka 5K7EW5K7EW

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694

A150039

UVP\* 397,- PLN

### Wyposażenie dodatkowe – KitchenAid (Wszystkie modele z naszego asortymentu)

#### Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
  - 1 nakładana taca
  - 1 tarcza perforowana 3 mm
  - 1 tarcza perforowana 4,5 mm
  - 1 tarcza perforowana 8 mm, 1 nóż
  - 1 nasadka do napełniania kielbas 9,5 mm
  - 1 nasadka do napełniania kielbas 19 mm
  - 1 dociskacz, 1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609

A150064

UVP\* 1 003,- PLN





## Wyposażenie dodatkowe – KitchenAid (Wszystkie modele z naszego asortymentu)

### Szatkwonica, 3 bębny, KA

- Skład zestawu:  
1 bęben do tarcia na wiórki (bęben z otworami falowymi)  
1 szatkownica do warzyw  
1 bęben do cięcia na plastry
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035

UVP\* 488,- PLN

### Szatkwonica zestaw dodatkowy, KA

- Skład zestawu:  
1 bęben z drobnymi otworami (do ścierania sera, orzechów i bułki tartej)  
1 bęben koronowy (do ziemniaczanego purée, tarty i cebuli)  
1 bęben do cięcia w słupki (do długich słupków)
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Szatkownica do warzyw
- wymiary: szer. 83 x gł. 83 x wys. 155 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036

UVP\* 386,- PLN

### Zestaw do maszynki do mięsa KA

- Skład zestawu:  
1 nakładana taca  
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny  
1 przystawka do ciastek  
1 dociskacz  
1 nasadka do napełniania kielbas  
4 tarcze perforowane (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 152 x gł. 230 x wys. 230 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283

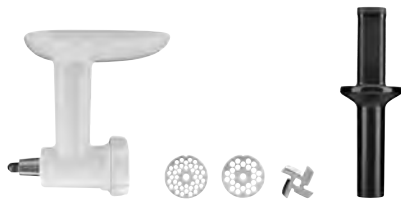


A150068

UVP\* 1 207,- PLN

### Maszynka do mięsa do KitchenAid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:  
1 maszynka do mięsa  
1 tarcza, do drobnego tarcia  
1 tarcza, do grubego tarcia  
1 dociskacz
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000

UVP\* 829,- PLN

### Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 135 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025

UVP\* 132,- PLN

### Stół zał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Właściwości: Z 4 różnymi formami do pieczenia
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 35 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024

UVP\* 132,- PLN

### Młynek do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 335 x gł. 235 x wys. 255 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037

UVP\* 738,- PLN

### Gniotownik do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029

UVP\* 738,- PLN

### Zestaw do rozwałkowywania makaron, 3-cze

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:  
1 nakładka tnąca do makaronu typu wstążki  
1 nakładka tnąca do spaghetti  
1 wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta  
1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062

UVP\* 1 321,- PLN



## Szatkownica do warzyw GMS601

120327

UVP\* 5 668,- PLN

GTIN 4015613694306



Wysoce wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.



- **Materiał**  
Odlew aluminium  
Stal szlachetna  
Tworzywo sztuczne
- **Lej do napełniania**  
1 x szer. 115 x głęb. 75 mm  
1 x ø 52 mm
- **Właściwości**  
Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika  
Wyjątkowo duży lej do napełniania  
zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia  
w zmywarce do naczyń
- **W zestawie**  
1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość  
175 mm)  
1 dociskacz
- **Moc przyłączeniowa**  
0,617 kW | 230 V | 50 Hz
- **wymiary**  
szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm
- **waga**  
18,3 kg



- ▶ Praktyczność w użyciu dzięki 2 możliwościom napełniania
- ▶ Oprócz otworu do napełniania szatkownica posiada drugi otwór z popychaczem do szybkiego napełniania drobnej żywności



- ▶ 18 tarcz tnących do krojenia na plasterki, słupki, wiórki i kostki, 1 lej do napełniania i 1 stojak na tarcze gwarantują maksymalną elastyczność zastosowania.

## Wyposażenie dodatkowe

### Pojemnik GMS600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Format: 1/3 GN, głębokość 175 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353

UVP\* 246,- PLN

### Lej do napełniania GMS600

- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344

UVP\* 322,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF1

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163



120350

UVP\* 337,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF2

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331

UVP\* 322,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF4

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349

UVP\* 272,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF5

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332

UVP\* 272,- PLN

## Wyposażenie dodatkowe

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348

UVP\* 272,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351

UVP\* 246,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 14 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200



120352

UVP\* 261,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS8

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia:
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8
- wymiary: szer. 209 x gł. 209 x wys. 16 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358

UVP\* 624,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS10

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 10 x 10 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342

UVP\* 549,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS14

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 14 x 14 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345

UVP\* 488,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV

- Przystosowane do: Serów twardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341

UVP\* 246,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT2

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347

UVP\* 337,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT4

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346

UVP\* 337,- PLN

### Tarcza do plastrów DT7

- Przystosowane do: Serów półtwardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337

UVP\* 272,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV8

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338

UVP\* 371,- PLN

### Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT9

- Przystosowane do: Serów miękkich, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 9 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339

UVP\* 299,- PLN

### Tarcza tnąca DQ4

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333

UVP\* 450,- PLN

### Tarcza tnąca DQ8

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043



120334

UVP\* 450,- PLN



## Szatkownica do warzyw GMS550

120325

UVP\* 3 894,- PLN

GTIN 4015613528274



Przygotowanie świeżo pokrojonych i startych warzyw wymaga dużo czasu. Jest to czas, który możemy zaoszczędzić dzięki szatkownicy do warzyw GMS550. Znajdujące się w zestawie tarcze tnące zapewniają szeroki zakres grubości cięcia i tarcia.

- Materiał
- Lej do napełniania

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium  
 1 x szer. 160 x głęb. 74 mm  
 1 x Ø 58 mm  
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z3a, 3 mm  
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z5a, 5 mm  
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z7a, 7 mm  
 1 tarcza do plasterów E2a, 2 mm  
 1 tarcza do plasterów E4a, 4 mm  
 1 dociskacz  
 0,55 kW | 230 V | 50 Hz  
 szer. 240 x gł. 630 x wys. 500 mm  
 29,2 kg

### Wyposażenie dodatkowe

#### Tarcza tnąca E1a

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 35 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316

UVP\* 246,- PLN

#### Tarcza tnąca E2a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307

UVP\* 204,- PLN

#### Tarcza tnąca E4a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308

UVP\* 204,- PLN

#### Tarcza tnąca E8a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309

UVP\* 246,- PLN

#### Tarcza tnąca E10a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310

UVP\* 246,- PLN

#### Tarcza tnąca H3a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311

UVP\* 337,- PLN

#### Tarcza tnąca H4a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312

UVP\* 337,- PLN

#### Tarcza tnąca Z3a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313

UVP\* 208,- PLN

#### Tarcza tnąca Z5a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314

UVP\* 208,- PLN



## Wyposażenie dodatkowe

### Tarcza tnąca Z7a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315

UVP\* 208,- PLN

### Tarcza tnąca K5-AHB

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka do sera
- Grubość cięcia: 5 mm
- Właściwości: Powłoka nieprzywierająca, Tarka do sera do zapiekania lub garniowania, Najlepsze efekty uzyska się przy użyciu tej tarczy do krojenia i wstępnie schłodzonego sera (od 6 °C bis 8 °C)
- wymiary: szer. 203 x gł. 203 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846

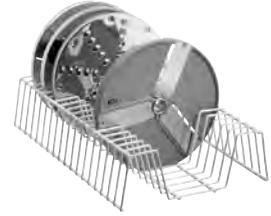


120302

UVP\* 246,- PLN

### Podstawka pod tarcze

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

UVP\* 125,- PLN



## Mandolina 50

500319

UVP\* 185,- PLN

GTIN 4015613861548



Szybkie krojenie warzyw i owoców w plasterki, wiórki i słupki dzięki mandolinie 50. Dociskacz resztek i przewidziana do tego celu prowadnica dociskacza resztek zapewniają bezpieczną obsługę. Wkładki tnące krajalnicy do warzyw można myć w zmywarce, dzięki czemu czyszczenie jest łatwe i wyjątkowo bezpieczne.

- Liczba wkładek tnących
- Wersja wkładek tnących

5

2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm)  
3 noże do plasterów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)

Nadaje się do mycia w zmywarce

- W zestawie

1 osłona noża

1 dociskacz resztek

1 pojemnik do przechowywania 4 wkładek tnących

- wymiary
- waga

szer. 400 x gł. 140 x wys. 150 mm  
1,06 kg



▶ 5 wkładów z ostrzami



## Krajalnica do pomidorów 5510

120400

UVP\* 749,- PLN

GTIN 4015613818252



To dziecinnie proste – plasterki pomidorów na sałatkę, jako dodatek do burgerów lub element bufetowego menu. Ręczna krajalnica charakteryzuje się prostotą obsługi i perfekcją krojenia.

- materiał noża
- Rodzaj noża
- Grubość plastra
- Maks. średnica krojonego pomidora
- wymiary
- waga

stal nierdzewna

10 zamontowanych na stałe noży  
5,5 mm

90 mm

szer. 197 x gł. 432 x wys. 197 mm

4,66 kg



▶ Antypoślizgowa i łatwa do zamocowania  
▶ 4 nóżki z przysawką



▶ Szybka i intuicyjna praca  
▶ Dzięki ręcznej obsłudze



▶ Maksymalnie 11 plasterów o grubości 5,5 mm



## Kuter 1000

120840

UVP\* 2 263,- PLN

GTIN 4015613811208



Idealny pomocnik przy przygotowywaniu potraw. Dzięki podwójnemu ostrzu cutter kroji warzywa lub mięso na najdrobniejsze kawałki w najkrótszym czasie – idealnie nadaje się do zup, sosów, farszu do pasztetów lub delikatnej kielbasy.



- Pojemność 6 l
- Prędkość obrotowa maks. 2100 obr. / min.
- Wersja noża 2 ostrza (nóż podwójny)  
Stal szlachetna
- Średnica leja zasypowego 40 mm
- Wymiary miski ze stali szlachetnej Ø 270 mm, wysokość 156 mm
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 310 x gł. 490 x wys. 395 mm
- waga 18,7 kg



- ▶ Maks. prędkość obrotowa: 2 100 obr. / min
- ▶ Regulacja prędkości: płynna



- ▶ 1 nóż podwójny
- ▶ stal szlachetna



- ▶ 2 wyłączniki bezpieczeństwa



## Kotleciarka do mięsa 1WS2000

A370254

UVP\* 3 742,- PLN

GTIN 4015613758992



Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiście: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawę i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.



- Materiał przekładni Stal
- wydajność maks. 200 kg / godz.
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Tak
- Wymiary wpustu do napełniania szer. 190 x głęb. 25 mm
- Wyjmowany zestaw wałków Tak
- Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce Tak
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm
- waga 17,8 kg



- ▶ Maks. wydajność: 200 kg/h



- ▶ Wyjmowany zestaw wałków
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce



- ▶ Wyłącznik bezpieczeństwa



## Maszynka do mięsa FW10

370224

UVP\* 1 078,- PLN

GTIN 4015613580739



- Materiał
- Materiał młynka
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica lejki zasypowego
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne  
Stal szlachetna / odlew aluminium  
10 kg / godz.  
62 mm  
45,5 mm  
Tak  
Zintegrowana komora do przechowywania tarcz perforowanych  
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny  
1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna)  
1 przystawka do ciastek  
1 popychacz  
1 nasadka do napełniania kielbas  
3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)  
0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm  
5 kg



## Maszynka do mięsa FW120

370253

UVP\* 2 342,- PLN

GTIN 4015613811192



Kompaktowa maszynka do mięsa FW120 ze zdejmowanymi komponentami gwarantuje wysoki poziom higieny i łatwe czyszczenie. Dzięki ruchowi wstęcznemu mięso bez problemu przesuwają się w obu kierunkach, zapobiegając tym samym powstawaniu zatorów.

- Materiał
- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica lejki zasypowego
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium  
Stal szlachetna  
Stal  
120 kg / godz.  
70 mm  
szer. 49 x głęb. 43 mm mm  
Tak  
1 popychacz  
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny  
2 tarcze perforowane (4,5 mm, 8 mm)  
0,85 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 225 x gł. 475 x wys. 390 mm  
20,6 kg



► Wyposażony w 2 tarcze perforowane: 4,5 mm, 8 mm



► Prostokątny lej zasypowy: Szer. 49 x gł. 43 mm



► Ruch wsteczny



► Łatwe czyszczenie

### Tarcza perforowana FW120-45

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 9 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878300



370259

UVP\* 110,- PLN

### Tarcza perforowana FW120-80

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 9 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878294



370258

UVP\* 110,- PLN

### Nóż FW120

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 10 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613878287



370257

UVP\* 72,- PLN



## Maszynka do mięsa FW200

370235

UVP\* 10 289,- PLN

GTIN 4015613702216



Maszynka do mięsa z ruchem powrotnym – do obróbki dużych ilości mięsa – maks. 200 kg na godzinę. Wysoce wydajne urządzenie świetnie sprawdzi się również w połączeniu z dostępną opcjonalnie prasą do hamburgerów FW200.

- Materiał młynka: Stal szlachetna
- Materiał przekładni: stal nierdzewna
- wydajność maks.: 200 kg / godz.
- Średnica tarcz: 82 mm
- Średnica leja zasypowego: 50 mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe: Nie
- W zestawie: 1 tarcza perforowana 4,5 mm  
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny  
1 popychacz
- Moc przyłączeniowa: 1,47 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 435 x wys. 445 mm
- waga: 32 kg



► Przerób:  
do 200 kg na godzinę



► Średnica tarcz: 82 mm  
► Średnica leja do napełniania: 50 mm



► Zdejmowany młynek i element  
mielący



► W zestawie:  
1 tarcza perforowana (4,5 mm)  
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny  
1 popychacz

### Tarcza perforowana FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 82 x gł. 82 x wys. 9 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503



370302

UVP\* 185,- PLN

### Nóż FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 120 x gł. 12 x wys. 52 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497



370301

UVP\* 110,- PLN

### Prasa do hamburgerów FW200

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary burgera:  
Średnica: 110 mm, Grubość: 15 mm
- Masa burgera: Ok. 155 g
- wymiary: szer. 320 x gł. 175 x wys. 415 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223



370236

UVP\* 2 569,- PLN





# Maszynka do mięsa FW500



Maszynka do mięsa z wyjątkowo dużym lejem do napełniania i wentylowanym silnikiem zmieli nawet do 500 kg mięsa w ciągu godziny. Zdemontowana jednostka rozdrabniająca umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP.

- Materiał młynka: Aluminium
- Materiał przekładni: stal nierdzewna
- wydajność maks.: 500 kg / godz.
- Średnica tarcz: 100 mm
- Średnica leja zasypowego: 76 mm mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe: Tak
- Zdemontowana jednostka rozdrabniająca: tak
- Właściwości: Wszystkie elementy ze stali szlachetnej oraz jednostka rozdrabniająca nadają się do mycia w zmywarce

- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

Gotowe do podłączenia



► Wysoka wydajność maks. 500 kg/h



► Duży otwór do napełniania Ø 76 mm



► Możliwość tymczasowego przechowywania w lodówce zgodnie z wymogami HACCP

	System Unger	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
FW500	Nie	1 tarcza perforowana 6 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 dociskacz	szer. 305 mm gł. 470 mm wys. 500 mm	40,8 kg	370238	10 588,- PLN	4015613739519
FW500US	Tak	2 tarcze perforowane 6 mm 2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne 1 dociskacz	szer. 415 mm gł. 565 mm wys. 680 mm	42,2 kg	370239	11 723,- PLN	4015613762463



## Wyposażenie dodatkowe

### Nóż FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807



370242

UVP\* 148,- PLN

### Tarcza perforowana FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 9 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814



370243

UVP\* 223,- PLN

### Nóż FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 3-ramienny
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 15 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838



370246

UVP\* 201,- PLN

### Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 96 x gł. 96 x wys. 8 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775852



370247

UVP\* 193,- PLN

### Tarcza perforowana FW500US/8

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876

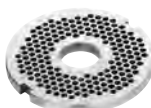


370248

UVP\* 193,- PLN

### Tarcza perforowana FW500US/4,5

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 10 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890



370249

UVP\* 193,- PLN



## Obieraczka do ziemniaków 5KG



Świeżość ziemniaka można rozpoznać po smaku i konsystencji. Nawet przy dużych ilościach ziemniaków zapewnią wysoką jakość i doskonały smak ziemniaków.



- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Timer
- Przyłącze wody

240 obr. / min.  
1 stopień  
Tak  
3/4"



- ▶ Timer
- ▶ Ustawienie czasu: 0 - 5 minut

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Obieraczka do ziemniaków 5KG	5 kg	70 - 100 kg / godz.	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 630 mm gł. 540 mm wys. 805 mm	37,6 kg	120178	6 047,- PLN	4015613811086
Obieraczka do ziemniaków 10KG	10 kg	130 kg / godz.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 680 mm wys. 870 mm	38,2 kg	120198	7 182,- PLN	4015613714899



## Wirówka do sałaty K1-12L



Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzania chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.



- Materiał
- Napęd
- dodatkowe właściwości

Tworzywo sztuczne  
mechanizm korbowy  
nadaje się również do suszenia jarzyn



- ▶ Sito wirówki, z możliwością wyjęcia



- ▶ Wąż odpływowy: 1,6 metrów

	Pojemność	Odpływ wody	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1-12L	12 l	—	szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 440 mm	2,2 kg	120710	499,- PLN	4015613678245
K1-25L	25 l	Wąż odpływowy	szer. 420 mm gł. 420 mm wys. 520 mm	3,3 kg	120709	549,- PLN	4015613676586



## Wagi kuchenne



### Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał
- Zakres ważenia do



- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem

- Właściwości

- W zestawie

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne ABS

15 kg

Tak

Akumulator

Zasilacz

Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)

1 akumulator

1 zasilacz

Do ważenia niewymagającego legalizacji

0,004 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm

2,8 kg

	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga kuchenna, 15kg, 5g	5 g	<b>A300117</b>	738,- PLN	4015613587417



Waga kuchenna, 15kg, 2g	2 g	<b>A300118</b>	814,- PLN	4015613587424
-------------------------	-----	----------------	-----------	---------------



### Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem



- Właściwości



- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak

Baterie (4 x AAA)

Zasilacz

Wyświetlacz do montażu ściennego, odległość maks. 1,4 m

1 zasilacz

Do ważenia niewymagającego legalizacji

0,0018 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm

3,2 kg

	Zakres ważenia do	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga cyfrowa, 60kg, 20g	60 kg	20 g	<b>A300068</b>	587,- PLN	4015613572437



Waga cyfrowa, 150kg, 50g	150 kg	50 g	<b>A300151</b>	624,- PLN	4015613572444
--------------------------	--------	------	----------------	-----------	---------------





## Pakowarka próżniowa 305/15L

300748

UVP\* 564,- PLN

GTIN 4015613710907



Wszelchstronne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.

- Długość listwy zgrzewającej 305 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 15 l/min (0,9 m<sup>3</sup>/h)
- Maksymalna próżnia -800 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- Właściwości
- W zestawie

Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem  
 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m)  
 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m)  
 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)

- Moc przyłączeniowa 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm
- waga 2,5 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie
- ▶ Pakowanie próżniowe z pojemnikiem próżniowym (dostępnym opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego



## Pakowarka próżniowa 315/20L

300750

UVP\* 1 419,- PLN

GTIN 4015613811451



Dłuższy okres przechowywania żywności – to tylko jedna z korzyści płynących z używania pakowarki próżniowej. Zapakowane hermetycznie potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym. Optymalizuje to wykorzystanie towarów, a tym samym zmniejsza ich straty.

- Długość listwy zgrzewającej 315 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania Nie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m<sup>3</sup> / godz.)
- Maksymalna próżnia -980 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- W zestawie

1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 6 m)  
 0,22 kW | 230 V | 50 Hz  
 szer. 397 x gł. 345 x wys. 105 mm  
 4,85 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Marynowanie
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Pakowanie próżniowe przy pomocy pojemnika próżniowego (pojemnik próżniowy dostępny opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego





## Pakowarka próżniowa 420/20L

300746

UVP\* 1 850,- PLN

GTIN 4015613699257



W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.

- Długość listwy zgrzewającej 420 mm
- Ilość zgrzewów 2
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m<sup>3</sup> / 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 próżniowego

- Pojemność: 20 l
- Wielkość woreczka: 400 x 600 mm
- Grubość folii: 90 μm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 1 mm
- waga: 1,89 kg
- GTIN: 4015613729220



300414

UVP\* 185,- PLN



## Pakowarka próżniowa K 300/60L

300747

UVP\* 2 948,- PLN

GTIN 4015613699264



Wszystko pod kontrolą: komorowa pakowarka próżniowa jest wyposażona w szklaną pokrywę i manometr do monitorowania podciśnienia. Pałak zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.



- Materiał pokrywy Szkło
- Długość listwy grzewczącej 300 mm
- Ilość grzewców 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 m<sup>3</sup> / 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



- ▶ Pałak zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.



## Pakowarka próżniowa K 290/77L

300749

UVP\* 4 802,- PLN

GTIN 4015613794822



Pakowanie próżniowe, marynowanie i szczelne zamykanie – komorowa pakowarka próżniowa z 5 regulowanymi poziomami zamknięcia próżniowego oferuje rozmaite możliwości przechowywania i przygotowania potraw.



- Materiał pokrywy Polimetylometakrylan (PMMA)
- Długość listwy grzewczącej 290 mm
- Ilość grzewców 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 m<sup>3</sup> / godz.)
- Maksymalna próżnia -999 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- Moc przyłączeniowa 0,63 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 520 x wys. 350 mm
- waga 21,8 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Marynowanie



- ▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- ▶ Regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund





## Pakowarka próżniowa K 250/150L

300301

UVP\* 11 344,- PLN

GTIN 4015613708355



Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.



- Materiał pokrywy Pleksiglas
- Długość listwy grzewącej 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 m<sup>3</sup> / godz.)
- Maksymalna próżnia -995 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego nie
- W zestawie 2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm
- waga 29 kg



► Funkcje: połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania



► Regulowany czas zgrzewania: 6 stopni



## Wyposażenie dodatkowe

### Worki do pakowania próżniowego G1,2L



- Przystosowane do Pakowarki próżniowe zewnętrzne
- Grubość folii 90 μm
- Wersja Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide Tak
- Jednostka zamówienia 1 karton (50 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,32 kg	300411	42,- PLN	4015613729190
G2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm	0,47 kg	300412	51,- PLN	4015613729206
G7,5L	7,5 l	300 x 400 mm	szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 mm	0,99 kg	300413	95,- PLN	4015613729213

### Worki do pakowania próżniowego K1,2L



- Przystosowane do Pakowarki próżniowe komorowe
- Grubość folii 90 μm
- Wersja Gładkie
- Nadaje się do Sous-Vide Tak
- Jednostka zamówienia 1 paczka (100 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,67 kg	300311	66,- PLN	4015613729237
K2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm	1,02 kg	300312	95,- PLN	4015613729244
K7,5L	7,5 l	300 x 350 mm	szer. 300 x gł. 350 x wys. 1 mm	1,74 kg	300313	170,- PLN	4015613729251

## Krajalnica 195 Plus



Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje pod wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz – w celu zapewnienia bezpieczeństwa – podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.



- Materiał
  - Aluminium
  - Pleksyglas
  - Tworzywo sztuczne
- Wersja
  - Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
- Przystosowane do
  - Wędliny
- Z ostrzałką do noży
  - Tak
- osłona noża
  - podwójna
- wyłącznik elektromagnetyczny
  - Tak
- prowadnica plastra
  - Tak
- dociskacz resztek
  - Tak



► Do krojenia wędlin



► Skuteczny dociskacz resztek



► Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie



► Kolor czerwony

174305

	Średnica noża	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Krajalnica 195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm	11,2 kg	<b>174196</b>	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	<b>174221</b>	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	<b>174251</b>	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	<b>174276</b>	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	<b>174301</b>	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	<b>174305</b>	3 553,- PLN	4015613839271





## Wyposażenie dodatkowe



### Nóż Basic 195

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 15 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060

UVP\* 148,- PLN



### Nóż 195, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050

UVP\* 371,- PLN



### Nóż 195, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051

UVP\* 424,- PLN

### Nóż Basic 220

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 16 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061

UVP\* 223,- PLN

### Nóż 220, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

UVP\* 386,- PLN

### Nóż 220, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

UVP\* 424,- PLN

### Nóż Basic 250

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062

UVP\* 261,- PLN

### Nóż 250, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

UVP\* 424,- PLN

### Nóż 250, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

UVP\* 473,- PLN

### Nóż Basic 275

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063

UVP\* 450,- PLN

### Nóż 275, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

UVP\* 776,- PLN

### Nóż 275, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

UVP\* 904,- PLN

### Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,59 kg
- GTIN: 4015613837130

174064

UVP\* 564,- PLN

### Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

UVP\* 889,- PLN

### Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

UVP\* 927,- PLN



## Krajalnica PRO 300-G

174302

UVP\* 11 916,- PLN

GTIN 4015613702131



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich. Przystosowana do krojenia wędlin i serów.

- Materiał
  - Aluminium
  - Tworzywo sztuczne
  - Pleksyglas
- Wersja
  - Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
  - maszyna z przekładnią
- Przystosowane do
  - Ser
  - Wędliny
  - Szynka
  - 300 mm
  - Prędkość obrotowa maks. 270 obr. / min.
  - Długość cięcia 250 mm
  - Wysokość cięcia 220 mm
  - Grubość cięcia 1 - 30 mm
  - Z ostrzałką do noży Tak
  - osłona noża pojedyncza Tak
  - przewodnica plastra Tak
  - dociskacz resztek Tak
  - W zestawie 1 nóż 300 Basic
  - 1 narzędzie do wymiany noża
  - Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
  - wymiary szer. 547 x gł. 615 x wys. 545 mm
  - waga 36 kg



▶ Przystosowana do krojenia wędlin i serów



▶ Skuteczny dociskacz resztek



▶ Łatwe czyszczenie



▶ Przewodnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie

### Wyposażenie dodatkowe

#### Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,59 kg
- GTIN: 4015613837130



174064

UVP\* 564,- PLN

#### Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

UVP\* 889,- PLN

#### Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

UVP\* 927,- PLN



**Szczegół to nasz konik:**

również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny. Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

**AKCESORIA KUCHENNE**



## Pojemnik GN, Basic Line



Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabście matowej powierzchni



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Możliwość ustawiania piętrowo

Stal niklowo-chromowa  
EN 631  
Jedwabisty mat  
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,8 kg	<b>711020</b>	42,- PLN	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,5 kg	<b>711040</b>	55,- PLN	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,6 kg	<b>711065</b>	62,- PLN	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,7 kg	<b>711100</b>	72,- PLN	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,8 kg	<b>711150</b>	106,- PLN	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,9 kg	<b>711200</b>	129,- PLN	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,15 kg	<b>723020</b>	34,- PLN	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,2 kg	<b>723040</b>	38,- PLN	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,25 kg	<b>723065</b>	47,- PLN	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,75 kg	<b>723100</b>	59,- PLN	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,5 kg	<b>723150</b>	78,- PLN	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,6 kg	<b>723200</b>	98,- PLN	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,1 kg	<b>712020</b>	32,- PLN	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,2 kg	<b>712040</b>	36,- PLN	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,25 kg	<b>712065</b>	40,- PLN	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,55 kg	<b>712100</b>	51,- PLN	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,4 kg	<b>712150</b>	70,- PLN	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	0,5 kg	<b>712200</b>	85,- PLN	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,24 kg	<b>713020</b>	26,- PLN	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,1 kg	<b>713040</b>	34,- PLN	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,15 kg	<b>713065</b>	40,- PLN	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,3 kg	<b>713100</b>	44,- PLN	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,69 kg	<b>713150</b>	62,- PLN	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,5 kg	<b>713200</b>	78,- PLN	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,07 kg	<b>714020</b>	22,- PLN	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,08 kg	<b>714040</b>	31,- PLN	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,12 kg	<b>714065</b>	34,- PLN	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,2 kg	<b>714100</b>	38,- PLN	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,4 kg	<b>714150</b>	53,- PLN	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,07 kg	<b>716065</b>	27,- PLN	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,12 kg	<b>716100</b>	32,- PLN	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,2 kg	<b>716150</b>	44,- PLN	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,06 kg	<b>719065</b>	22,- PLN	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,1 kg	<b>719100</b>	32,- PLN	4015613695914

## Pokrywa, Basic Line



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	<b>711311</b>	53,- PLN	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	<b>711323</b>	49,- PLN	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	<b>711312</b>	42,- PLN	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	<b>711313</b>	34,- PLN	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	<b>711314</b>	26,- PLN	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	<b>711316</b>	21,- PLN	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	<b>711319</b>	15,- PLN	4015613695990



## Pojemnik GN, Top Line



• Materiał

• Norma



• Powierzchnia

• Możliwość ustawiania piętrowo



CNS 18/10

EN 631

Połysek

Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	1,8 kg	A120020	136,- PLN	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	1,7 kg	A120040	148,- PLN	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A120065	163,- PLN	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm	3,1 kg	A120103	185,- PLN	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm	3 kg	A120153	261,- PLN	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,9 kg	A121025	72,- PLN	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A121040	79,- PLN	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,3 kg	A121065	91,- PLN	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A121100	106,- PLN	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,7 kg	A120610	148,- PLN	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	2,1 kg	A121200	197,- PLN	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,5 kg	A128020	47,- PLN	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,55 kg	A128040	57,- PLN	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,75 kg	A128065	72,- PLN	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm	1 kg	A128100	98,- PLN	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm	1,2 kg	A128150	136,- PLN	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,55 kg	A125020	51,- PLN	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,75 kg	A125040	64,- PLN	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,83 kg	A125065	72,- PLN	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,1 kg	A125100	91,- PLN	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,4 kg	A125150	129,- PLN	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	1,6 kg	A125200	159,- PLN	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,45 kg	A122020	40,- PLN	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,6 kg	A122040	45,- PLN	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,6 kg	A122065	51,- PLN	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A122100	64,- PLN	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	1,1 kg	A120620	96,- PLN	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	1,2 kg	A122200	132,- PLN	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,25 kg	A123020	34,- PLN	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,4 kg	A123040	40,- PLN	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,45 kg	A123065	45,- PLN	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,55 kg	A123100	64,- PLN	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,6 kg	A123150	95,- PLN	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,9 kg	A123200	117,- PLN	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,2 kg	A124020	26,- PLN	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,3 kg	A124065	38,- PLN	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,45 kg	A124100	45,- PLN	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,65 kg	A120640	74,- PLN	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,85 kg	A124200	95,- PLN	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,2 kg	A126065	32,- PLN	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,3 kg	A126100	40,- PLN	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,35 kg	A120650	72,- PLN	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,45 kg	A126200	110,- PLN	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,1 kg	A129065	34,- PLN	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,2 kg	A129100	40,- PLN	4016098169198

## Pojemnik GN, perforowany, Top Line



CNS 18/10



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Wersja
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10  
EN 631  
Połysk  
Z perforacją (dziurkowaniem)  
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,1 kg	A101065	136,- PLN	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A101100	159,- PLN	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,6 kg	A101150	212,- PLN	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,9 kg	A103065	102,- PLN	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,95 kg	A103100	132,- PLN	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1 kg	A103150	185,- PLN	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,65 kg	A102065	79,- PLN	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A102100	98,- PLN	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,95 kg	A102150	121,- PLN	4016098175212

### Pokrywa 1/1GN



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	76,- PLN	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	53,- PLN	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	45,- PLN	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	38,- PLN	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	34,- PLN	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	19,- PLN	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	21,- PLN	4016098169204

### Pokrywa otworem na łyżkę



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	83,- PLN	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	61,- PLN	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	53,- PLN	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	47,- PLN	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	40,- PLN	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	34,- PLN	4016098101341

### Pokrywa z uszczelką



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	197,- PLN	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	166,- PLN	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	129,- PLN	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	110,- PLN	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	98,- PLN	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	79,- PLN	4015613409108

### Wyposażenie dodatkowe

#### Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601

UVP\* 32,- PLN

#### Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602

UVP\* 38,- PLN

## Blacha GN

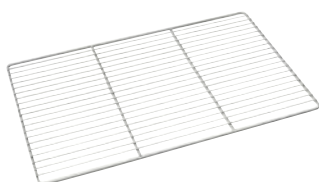


- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Krawędź wzmocniona
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10  
EN 631  
Jedwabisty mat  
Tak  
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	2,7 kg	<b>A101181</b>	185,- PLN	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	2 kg	<b>A101182</b>	223,- PLN	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	<b>A101183</b>	238,- PLN	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,5 kg	<b>A101185</b>	110,- PLN	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,5 kg	<b>A101186</b>	121,- PLN	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,7 kg	<b>A101187</b>	140,- PLN	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	0,7 kg	<b>A101190</b>	61,- PLN	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,75 kg	<b>A101191</b>	76,- PLN	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,8 kg	<b>A101192</b>	83,- PLN	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,2 kg	<b>A101195</b>	76,- PLN	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	<b>A101196</b>	102,- PLN	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,75 kg	<b>A101197</b>	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	<b>A101092</b>	223,- PLN	4016098175267
1/1 GN	szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm	0,95 kg	<b>A101091</b>	148,- PLN	4016098175250
1/2 GN	szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm	0,75 kg	<b>786009</b>	170,- PLN	4015613815275
2/3 GN	szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm	0,79 kg	<b>133212</b>	114,- PLN	4015613332123

## Półka perforowana, GN



- Materiał
- Wersja

CNS 18/10  
Z perforacją (dziurkowaniem)

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	szer. 467 x gł. 269 x wys. 18 mm	0,8 kg	<b>A101161</b>	125,- PLN	4015613271644
1/2 GN	szer. 250 x gł. 195 x wys. 17 mm	0,4 kg	<b>A101162</b>	95,- PLN	4015613271651
1/3 GN	szer. 262 x gł. 110 x wys. 30 mm	0,3 kg	<b>A101163</b>	68,- PLN	4015613271682
1/4 GN	szer. 194 x gł. 90 x wys. 25 mm	0,25 kg	<b>A101164</b>	61,- PLN	4015613271668



## Pojemniki ekspozycyjne



### Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190



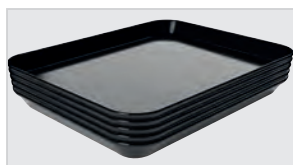
Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał
- Zakres temperatury
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Jednostka zamówienia

Melamina  
-40 °C do 70 °C  
Tak  
5 sztuk



► Atrakcyjny, ponadczasowy design



► Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190	Biały	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	<b>122150</b>	142,- PLN	4015613824970
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x190	Czarny	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	<b>122151</b>	142,- PLN	4015613824987
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x300	Biały	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	<b>122160</b>	237,- PLN	4015613824994
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x300	Czarny	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	<b>122161</b>	237,- PLN	4015613825007
Pojemnik ekspozycyjny 17W-190x300	Biały	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	<b>122190</b>	265,- PLN	4015613825014
Pojemnik ekspozycyjny 17S-190x300	Czarny	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	<b>122191</b>	265,- PLN	4015613825021
Pojemnik ekspozycyjny 17W-210x280	Biały	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,26 kg	<b>122222</b>	274,- PLN	4015613825076
Pojemnik ekspozycyjny 17S-210x280	Czarny	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,23 kg	<b>122223</b>	274,- PLN	4015613825083
Pojemnik ekspozycyjny 17W-240x350	Biały	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	<b>122240</b>	341,- PLN	4015613825038
Pojemnik ekspozycyjny 17S-240x350	Czarny	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	<b>122241</b>	341,- PLN	4015613825045
Pojemnik ekspozycyjny 17W-280x420	Biały	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	<b>122180</b>	492,- PLN	4015613825052
Pojemnik ekspozycyjny 17S-280x420	Czarny	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	<b>122181</b>	492,- PLN	4015613825069





## Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290



Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał
- Zakres temperatury
- Nadaje się do mycia w zmywarce

Melamina  
-40 °C do 70 °C  
Tak



▶ Atrakcyjny, ponadczasowy design



▶ Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	Jednostka zamówienia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290	Biały	5 sztuk	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	<b>122162</b>	237,- PLN	4015613825106
Pojemnik ekspozycyjny 35S-160x290	Czarny	5 sztuk	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	<b>122163</b>	237,- PLN	4015613825113
Pojemnik ekspozycyjny 40W-150x190	Biały	5 sztuk	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	<b>122152</b>	199,- PLN	4015613825090
Pojemnik ekspozycyjny 40S-150x190	Czarny	5 sztuk	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	<b>122153</b>	199,- PLN	4015613825441
Pojemnik ekspozycyjny 40W-250x350	Biały	5 sztuk	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	<b>122250</b>	464,- PLN	4015613825120
Pojemnik ekspozycyjny 40S-250x350	Czarny	5 sztuk	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	<b>122251</b>	464,- PLN	4015613825137
Pojemnik ekspozycyjny 60W-210x280	Biały	5 sztuk	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,41 kg	<b>122212</b>	397,- PLN	4015613825151
Pojemnik ekspozycyjny 60S-210x280	Czarny	5 sztuk	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,39 kg	<b>122213</b>	397,- PLN	4015613825168
Pojemnik ekspozycyjny 60W-280x420	Biały	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	<b>122280</b>	363,- PLN	4015613825144
Pojemnik ekspozycyjny 60S-280x420	Czarny	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	<b>122281</b>	363,- PLN	4015613825397
Pojemnik ekspozycyjny 80W-190x300	Biały	5 sztuk	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	<b>122192</b>	416,- PLN	4015613825175
Pojemnik ekspozycyjny 80S-190x300	Czarny	5 sztuk	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	<b>122193</b>	416,- PLN	4015613825182

## Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410

UVP\* 38,- PLN

GTIN 4015613584164



- Materiał
- Norma gastronomiczna
- Ilość przegród
- Możliwość ustawiania piętrowo
- wymiary
- waga

Polipropylen  
1/1 GN  
4  
Tak  
szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm  
0,7 kg

## Pojemnik na sztućce BK40L

500449

UVP\* 148,- PLN

GTIN 4015613833132



W stołówce, bufecie czy w strefie samoobsługowej – pojemnik na sztućce zawsze znajdzie miejsce dla siebie. Właściwości materiałowe, a także możliwość wyjęcia opcjonalnie dostępnych kubków na sztućce to idealne warunki dla higienicznego mycia.

- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4  
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm  
Kubki na sztućce  
szer. 504 x gł. 150 x wys. 192 mm  
1,47 kg

## Pojemnik na sztućce BK40H

500443

UVP\* 299,- PLN

GTIN 4015613833149



W stołówce, bufecie czy w strefie samoobsługowej – pojemnik na sztućce zawsze znajdzie miejsce dla siebie. Właściwości materiałowe, a także możliwość wyjęcia opcjonalnie dostępnych kubków na sztućce to idealne warunki dla higienicznego mycia.

- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4  
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm  
Kubki na sztućce  
szer. 180 x gł. 480 x wys. 475 mm  
2,86 kg

## Pojemnik na sztućce BK40

500445

UVP\* 163,- PLN

GTIN 4015613803029



Na stołówkach, w bufetach oraz w strefie samoobsługi pojemnik na sztućce jest bardzo przydatny. Struktura materiału oraz możliwość wyjmowania dostępnego opcjonalnie kubka na sztućce zapewniają idealne warunki do higienicznego czyszczenia.

- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4  
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm  
Kubki na sztućce  
szer. 265 x gł. 304 x wys. 202 mm  
1,25 kg



Na stołówkach, wbufetach oraz wstrefie samoobsługi pojemnik na sztućce jest bardzo przydatny. Struktura materiału oraz możliwość wyjmowania dostępnego opcjonalnie kubka na sztućce zapewniają idealne warunki do higienicznego czyszczenia.

- Ilość przegród 6
- Przystosowane do 6 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Kubki na sztućce
- wymiary szer. 385 x gł. 304 x wys. 206 mm
- waga 1,6 kg

## Wyposażenie dodatkowe

### Kubek na sztućce BKCNS

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 138 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786



500447

UVP\* 36,- PLN

### Kubek na sztućce BKKST

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 141 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793



500448

UVP\* 8,- PLN

## Listwa na bony 610-1AL

Uchwyt na karteczki umożliwia szybkie przejście wszystkich zamówień wkażdej dobrze zorganizowanej kuchni oraz wstrefie obsługi.



- Materiał Aluminium
- Materiał kólek Szkło

Aluminium  
Szkło



► Bezpieczne mocowanie na ścianie przy użyciu śrub



► Stabilne utrzymanie karteczek przez kulkę szklaną wewnątrz szyny



► Prosta i szybka obsługa w gastronomii

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Listwa na bony 610-1AL	Szerokość 610 mm	szer. 610 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,5 kg	A256061V	91,- PLN	4015613799513
Listwa na bony 910-1AL	Szerokość 910 mm	szer. 910 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,7 kg	A256091V	110,- PLN	4015613799520
Listwa na bony 1200-1AL	Szerokość 1.200 mm	szer. 1 205 mm gł. 60 mm wys. 20 mm	0,85 kg	256120	132,- PLN	4015613868530

## Patelnia E180-D1



Multitalent w każdej kuchni – smażenie, prażenie czy podgrzanie: wykonana ze stali szlachetnej patelnia z dołączoną pokrywką optymalnie sprawdzi się na każdej kuchence.



- Wersja powierzchni roboczej stal nierdzewna  
Szczotkowane
- Materiał uchwytu/uchwytów Stal szlachetna
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- Przystosowany do indukcji Tak
- W zestawie 1 pokrywa

	Średnica wewnętrzna	Średnica powierzchni roboczej	Wysokość patelni	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	szer. 200 x gł. 350 x wys. 110 mm	0,95 kg	100454	185,- PLN	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	szer. 410 x gł. 220 x wys. 110 mm	1,2 kg	100456	204,- PLN	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	szer. 260 x gł. 486 x wys. 98 mm	1,3 kg	100457	235,- PLN	4015613773223

## Garnek E3L-SG1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Dzięki zamocowanemu na stałe, długiemu uchwytywi gwarantuje wygodę obsługi w kuchni.



- Szlifowany rant Tak
- Przystosowany do indukcji Tak
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- W zestawie 1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E3L-SG1	3 l	158 mm	szer. 200 x gł. 365 x wys. 170 mm	1,1 kg	100450	223,- PLN	4015613773162
E4L-SG1	4 l	175 mm	szer. 222 x gł. 407 x wys. 178 mm	1,3 kg	100451	246,- PLN	4015613773179
E6,7L-SG1	6,7 l	215 mm	szer. 485 x gł. 265 x wys. 200 mm	2 kg	100452	322,- PLN	4015613773186
E10,4L-SG1	10,4 l	250 mm	szer. 560 x gł. 310 x wys. 220 mm	2,7 kg	100453	386,- PLN	4015613773193

## Garnek E6,1L-1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Izolowany termicznie uchwyt pozwala bezpiecznie obchodzić się z garnkiem podczas pracy.



- Szlifowany rant Tak
- Przystosowany do indukcji Tak
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- W zestawie 1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E6,1L-1	6,1 l	175 mm	szer. 295 x gł. 220 x wys. 240 mm	1,7 kg	100446	261,- PLN	4015613773124
E10,4L-1	10,4 l	262 mm	szer. 430 x gł. 320 x wys. 220 mm	3,2 kg	100449	371,- PLN	4015613773155
E11L-1	11 l	215 mm	szer. 340 x gł. 265 x wys. 290 mm	2,4 kg	100447	337,- PLN	4015613773131
E16L-1	16 l	290 mm	szer. 355 x gł. 443 x wys. 270 mm	3,8 kg	100448	450,- PLN	4015613773148
25L-D290	25 l	290 mm	szer. 320 x gł. 320 x wys. 326 mm	4,5 kg	100441	549,- PLN	4015613699660
25L, z pokr.	25 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 275 mm	6,1 kg	100440	602,- PLN	4015613647746
30L z pokr.	30 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 325 mm	6,4 kg	100445	662,- PLN	4015613647753
70L-D380	70 l	380 mm	szer. 450 x gł. 450 x wys. 450 mm	12 kg	100442	1 128,- PLN	4015613714851



## Zestaw garnków T4P1

A130442

UVP\* 537,- PLN

GTIN 4015613417158



CNS



### Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą i 1 patelnia  
 Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm  
 Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm  
 Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm  
 Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm  
 Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm  
 Tak  
 Tak  
 Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 585 x gł. 340 x wys. 245 mm  
 6 kg

## Zestaw garnków T4

A130441

UVP\* 814,- PLN

GTIN 4015613403977



CNS 18/10



### Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą  
 Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm  
 Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm  
 Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm  
 Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm  
 Tak  
 Tak  
 Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 360 x gł. 315 x wys. 425 mm  
 9 kg

## Rękawice kuchenne 300



Para bawełnianych rękawic kuchennych – dzięki zintegrowanej ochronie przed płomieniami – charakteryzuje się niezwykłą odpornością na wysoką temperaturę. Praktyczna zawieszka oznacza ład i porządek w miejscu pracy.

- Materiał
- Kolor
- Odporność na wysoką temperaturę do
- właściwości

Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)  
 Czarny  
 250 °C  
 Z ochroną przeciwplamienową  
 Z zawieszką  
 Gęstość materiału: 640 g/m<sup>2</sup>  
 1 para rękawic kuchennych  
 W celu zachowania ochrony przeciwplamienowej należy zrezygnować z prania



- W zestawie
- Ważna wskazówka

	Długość	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Rękawice kuchenne 300	300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm	0,23 kg	A500510	61,- PLN	4015613735467
Rękawice kuchenne 370	370 mm	szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm	0,28 kg	A500511	68,- PLN	4015613735474
Rękawice kuchenne 420	420 mm	szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm	0,36 kg	A500512	72,- PLN	4015613735481
Rękawice kuchenne 600	600 mm	szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm	0,51 kg	A500513	98,- PLN	4015613735498

## Zasobnik 10L



Solidny zasobnik z możliwością piętrowego układania do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Praktyczna, przezroczysta pokrywa składana pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał  
Polipropylen  
Poliwęglan
- Właściwości pokrywy  
nakładka z pokrywą składaną, zdejmowana  
Pokrywa składana przezroczysta, blokowana  
Tak
- Możliwość ustawiania piętrowo



► Solidny zasobnik



► Nakładka z pokrywą składaną  
► Pokrywa składana przezroczysta, blokowana



	Pojemność	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik 10L	10 l	1 łypatka	szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 230 mm	1,2 kg	<b>500384</b>	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	<b>500386</b>	307,- PLN	4015613752723
Zasobnik 47L	47 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 480 mm gł. 580 mm wys. 440 mm	5 kg	<b>500387</b>	359,- PLN	4015613752730

## Zasobnik mobilny 81L



Mobilny, solidny zasobnik do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Przezroczysta pokrywa pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał  
Polipropylen  
Poliwęglan
- Właściwości pokrywy  
Możliwość zdjęcia  
Zintegrowany uchwyt na łypatkę  
pokrywa przesuwana, przezroczysta
- Kółka skrętne  
2 kółka, 2 kółka skrętne
- W zestawie  
1 łypatka
- Stan przy dostawie  
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Z kółkami  
Tak



► Zasobnik mobilny  
► 2 kółka, 2 kółka skrętne



► Przezroczysta pokrywa przesuwana  
► Zdejmowana



	Pojemność	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik mobilny 81L	81 l	77 kg	szer. 330 mm gł. 750 mm wys. 740 mm	9,6 kg	<b>500381</b>	715,- PLN	4015613752693
Zasobnik mobilny 102L	102 l	103 kg	szer. 400 mm gł. 750 mm wys. 735 mm	10,8 kg	<b>500383</b>	829,- PLN	4015613752709

## Solniczka 300



Solniczka jest uniwersalna, ponieważ można jej używać do soli, przypraw, cukru, a nawet mąki.

- Materiał Aluminium
- Wersja Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do Sól
- Przyprawy
- Cukier
- Mąka
- Jednostka zamówienia 1 karton (6 solniczek)

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Solniczka 300	300 ml	szer. 70 x gł. 70 x wys. 115 mm	0,06 kg	<b>680654</b>	110,- PLN	4015613762036
Solniczka 650	650 ml	szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm	0,11 kg	<b>680655</b>	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
- szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- wymiary 1,6 kg
- waga

## 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	<b>A120593</b>	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	<b>A120588</b>	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 szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm



- ▶ Higiena na pierwszym miejscu – seria desek do krojenia PRO
- ▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



- ▶ Grubość płyty: 20 mm
- ▶ Przystosowany do mycia w zmywarce

- wymiary
- waga

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 32x26 W-R	Biały	<b>A120528</b>	57,- PLN	4015613837512
Deska do krojenia PRO 32x26 LI-R	Fioletowy	<b>A120537</b>	57,- PLN	4015613837574
Deska do krojenia PRO 32x26 GR-R	Zielony	<b>A120532</b>	57,- PLN	4015613837543
Deska do krojenia PRO 32x26 B-R	Niebieski	<b>A120531</b>	57,- PLN	4015613837536
Deska do krojenia PRO 32x26 R-R	Czerwony	<b>A120529</b>	57,- PLN	4015613837529
Deska do krojenia PRO 32x26 BR-R	Brazowy	<b>A120534</b>	57,- PLN	4015613837567
Deska do krojenia PRO 32x26 GE-R	żółty	<b>A120533</b>	57,- PLN	4015613837550

## Deska do krojenia PRO 53x32 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 53 x 32 cm – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze zielonym jest przystosowana do krojenia owoców i warzyw.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 490 x 285 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: tak
- Właściwości:
  - Przystosowana do kontaktu z żywnością
  - Zgodność z HACCP
  - Neutralne smak i zapach
  - Nadaje się do mycia w zmywarce
  - Odporna na uderzenia i cięcie
  - Bezpieczna dla noży
  - 6 antypoślizgowych stopek gumowych szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm



- ▶ Higiena na pierwszym miejscu – Deska do krojenia z serii PRO
- ▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



- ▶ Grubość deski: 20 mm
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce

- wymiary
- waga

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 53x32 W-R	Biały	<b>A120511</b>	110,- PLN	4015613710273
Deska do krojenia PRO 53x32 LI-R	Fioletowy	<b>A120539</b>	110,- PLN	4015613837598
Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R	Zielony	<b>A120512</b>	110,- PLN	4015613712055
Deska do krojenia PRO 53x32 B-R	Niebieski	<b>A120514</b>	110,- PLN	4015613712079
Deska do krojenia PRO 53x32 R-R	Czerwony	<b>A120513</b>	110,- PLN	4015613712062
Deska do krojenia PRO 53x32 BR-R	Brazowy	<b>A120538</b>	110,- PLN	4015613837581
Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R	żółty	<b>A120515</b>	110,- PLN	4015613712086



## Deska do krojenia 60x40 W



Higiena w centrum uwagi dzięki deskom do krojenia w formacie 60 x 40 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 600 x 400 mm
- Grubość deski: 16 mm
- 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 stoppek gumowych szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm



► Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

► Grubość płyty: 16 mm  
► Przystosowany do mycia w zmywarce

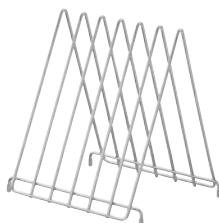
- wymiary
- waga

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 60x40 W	Biały	<b>A120592</b>	132,- PLN	4015613690346
Deska do krojenia 60x40 LI	Fioletowy	<b>A120527</b>	132,- PLN	4015613837505
Deska do krojenia 60x40 GR	Zielony	<b>A120523</b>	132,- PLN	4015613837475
Deska do krojenia 60x40 B	Niebieski	<b>A120522</b>	132,- PLN	4015613837468
Deska do krojenia 60x40 R	Czerwony	<b>A120521</b>	132,- PLN	4015613837451
Deska do krojenia 60x40 BR	Brązowy	<b>A120526</b>	132,- PLN	4015613837499
Deska do krojenia 60x40 GE	żółty	<b>A120524</b>	132,- PLN	4015613837482

## Wyposażenie dodatkowe

### Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722



**A120516**

UVP\* 125,- PLN

### Listwa magnetyczna 615AL

**A256024**

UVP\* 79,- PLN

GTIN 4015613724492



Trwała listwa magnetyczna z aluminium zapewni porządek na stanowisku pracy. Noże, nożyczki i inni kuchenni pomocnicy mają od teraz swoje miejsce, a jednocześnie są zawsze pod ręką.

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do:
  - noż
  - Nożyczki
  - Przyrządy kuchenne
- Liczba pasków magnetycznych: 2
- Długość pasków magnetycznych: 610 mm
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 620 x gł. 45 x wys. 20 mm
- waga: 0,52 kg



► Listwa magnetyczna na noże, nożyczki, przyrządy kuchenne itp.

► Liczba pasków magnetycznych: 2  
► Długość pasków magnetycznych: 610 mm

## Palnik do flambir 1300GK

A150646

UVP\* 91,- PLN

GTIN 4015613783451



Palnik do flambrowania całkiem klasycznie: karmelizacja takich deserów jak crème brûlée. Ten mały pomocnik roztopi ser, zrumieni potrawę czy pozbawi skórki pomidory lub paprykę.

- Rodzaj gazu
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury do
- Regulowany płomień
- Możliwość uzupełnienia
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Ważna wskazówka

Butan  
Zapłon Piezo  
1300 °C  
Tak  
Nie  
Wkład gazowy  
Do zasilania konieczny jest wkład gazowy marki Bartscher  
szer. 190 x gł. 35 x wys. 60 mm  
0,16 kg



► Kartusz gazowy BG227  
zob. katalog str 138



► Regulowany płomień

## Palnik do flambir 1300FG

A555302

UVP\* 117,- PLN

GTIN 4015613409498



Do przygotowania lub przyrządzania potraw – Ten kuchenny pomocnik znajdzie zastosowanie w najróżniejszych czynnościach typowych dla gastronomii, takich jak karmelizowanie, topienie sera, usuwanie skórki z pomidorów, dodatkowe zrumienianie itd.

- Rodzaj gazu
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury do
- Regulowany płomień
- Możliwość uzupełnienia
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Gaz do zapalniczek  
Zapłon Piezo  
1300 °C  
Tak  
Tak  
Napełnianie  
szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm  
0,15 kg



## Nóż do kebaba 1000-E06

370158

UVP\* 587,- PLN

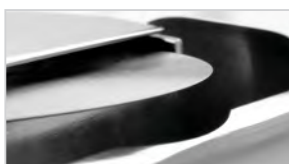
GTIN 4015613615561



Ustawianie grubości cięcia w elektrycznym nożu do kebaba w zakresie od 0 do 6 milimetrów jest dziecinnie proste. Gładkie ostrze ze stali szlachetnej umożliwia dowolne, precyzyjne i staranne pokrojenie mięsa na drobne kawałki.

- Wersja noża
- Średnica noża
- Grubość cięcia
- Prędkość obrotowa maks.
- osłona noża
- wersja przewodu zasilającego
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

stal nierdzewna  
Ostrze gładkie  
100 mm  
0 - 6 mm  
2560 obr. / min.  
Tak  
długość przewodu: 2,8 m  
1 ostrze zapasowe  
1 ostrzałka  
0,08 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 130 x gł. 190 x wys. 256 mm  
1,4 kg



► Nóż ze stali szlachetnej  
► średnica: 10 cm  
► osłonę noża



► Prosta regulacja grubości cięcia  
► grubość cięcia: 0 - 6 mm



► W zestawie  
1 ostrze zapasowe  
1 ostrzałka



## Steryliizator do noży 9-330

110438

UVP\* 1 396,- PLN

GTIN 4015613754888



Higiena i bezpieczeństwo: barwiona na czarno szyba chroni przed światłem UV, które służy do sterylizacji nawet do 9 noży. Wystarczy zawiesić noże, zamknąć drzwi i ustawić timer.



- wydajność 9 noży
- Maks. długość ostrza 330 mm
- Maks. długość rękojeści 145 mm
- Min. czas sterylizacji 30 min.
- Rodzaj sterylizacji Światło UV
- Zawias drzwi Prawo
- Wersja Montaż ścienny
- Moc przyłączeniowa 0,016 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 420 x gł. 175 x wys. 610 mm
- waga 8,9 kg



► Sterylne noże dzięki światłu UV



► Pojemność: 9 noży  
► Maks. długość ostrza: 330 mm  
► Maks. długość rękojeści: 145 mm



► Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi



► Montaż ścienny

## Ostrzałka do noży MS310

120558

UVP\* 337,- PLN

GTIN 4015613675824



Bezpieczna dla materiału i dokładna. Gładkie i zaokrąglone ostrza lub noże ze szlifem falistym – podczas szlifowania i usuwania zadziorów ostrzałka do noży jest bezkompromisowa.



- Materiał Tworzywo sztuczne diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny)
- materiał ostrzałki Kamień ceramiczny
- zastosowanie ostrza gładkie  
ostrza zaokrąglone  
ostrza ze szlifem falistym
- Moc przyłączeniowa 0,031 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm
- waga 1,4 kg



► Pasuje do  
Ostrza gładkie | Ostrza zaokrąglone | Ostrza ze szlifem falistym



### Termometr D1500 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 67 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 150 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR44/AG13
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 151 x gł. 15 x wys. 20 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042

UVP\* 53,- PLN

### Termometr A1020 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -20 °C do 102 °C
- W zestawie: nasadka ochronna
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044

UVP\* 28,- PLN

### Termometr D3000 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043

UVP\* 61,- PLN

### Termometr D3000 KTP-KL

- Zakres zastosowania: Podtrzymywanie ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

UVP\* 208,- PLN

### Termometr A500

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

UVP\* 25,- PLN

### Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

UVP\* 32,- PLN

### Termometr A250

- Zakres zastosowania: Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

UVP\* 30,- PLN

### Termometr A3000 TP

- Zakres zastosowania: Frytownica, Podtrzymywanie ciepła
- Przystosowane do: Frytownice
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

UVP\* 32,- PLN



## Otwieracz do puszek KB565

A120355

UVP\* 587,- PLN

GTIN 4015613731247



Stołowy otwieracz do puszek w wersji z regulacją wysokości umożliwiająca otwieranie nawet wyjątkowo dużych puszek o wysokości do 56,5 cm. Napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym zapewnia łatwą i przyjazną dla użytkownika obsługę.

- materiał noża: stal nierdzewna
  - Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 131 x gł. 294 mm
  - Regulacja wysokości: Tak
  - Wysokość puszkę maks.: 565 mm
  - Wersja: mocowanie zaciskowe (przystosowane do mocowania śrubowego)
- napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym  
grubość blatu maks.: 60 mm  
szer. 125 x gł. 290 x wys. 780 mm  
2,1 kg

### Nóż KB565

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 66 x gł. 36 x wys. 76 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356

UVP\* 114,- PLN

### Kółko transportowe KB565

- Materiał: Stal, Chromowane
- wymiary: szer. 39 x gł. 39 x wys. 10 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357

UVP\* 110,- PLN

## Stojak na worki na śmieci 120L

860015

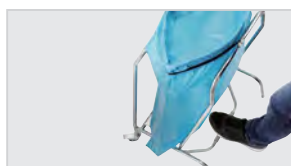
UVP\* 450,- PLN

GTIN 4015613802176



Higienicznie, szybko i bez komplikacji – duży przycisk nożny stojaka umożliwia wyrzucanie śmieci z zachowaniem czystości i w niezwykle prosty sposób. System bezpokrywy pozwala umieścić stojak na worki na śmieci również w nieco niższych narożnikach. Kolejny plus: mechanizm zamykający zatrzymuje nieprzyjemne zapachy tam, gdzie ich miejsce – w worku na śmieci.

- Przystosowane do: Worki na śmieci 120 litrów
  - Wersja: Wieszak
- Zamknięcie z gumą napinającą  
Powierzchnia do odkładania worków na śmieci
- Obsługa: Mechanizm naciskowy (przycisk nożny)
  - Kółka skrętne: 2 kółka skrętne z blokadami
  - Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
  - Nie wchodzi w zakres dostawy: Worek na śmieci
  - wymiary: szer. 590 x gł. 500 x wys. 955 mm
  - waga: 4,2 kg



- ▶ Higienicznie i bez komplikacji
- ▶ Wyrzucanie śmieci za pomocą 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



- Pojemność: 56 l
- Wymiary pojemnika wewnętrznego: Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem

- Kółka skrętne: Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Właściwości: 4 kółka skrętne
- wymiary: Z uchwytami bocznymi szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg



Pomieszczenia sanitarne są wizytówką w hotelarstwie i gastronomii. Aby w tej kwestii, a także w odniesieniu do pozostałego wyposażenia wszystko było jak należy, warto poznać szeroki asortyment artykułów w niniejszym rozdziale – wszystko, aby wywrzeć piorunujące wrażenie!

WYPOSAŻENIE HOTELOWE | HIGIENA

### Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- Przystosowane do: Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 40156137733464



173278

UVP\* 322,- PLN

### Intensywny środek czyszczący F1L

- Przystosowane do: do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp., czyszczenie frytownic, Szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych powierzchni
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 105 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353



173280

UVP\* 356,- PLN

### Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276

UVP\* 208,- PLN

### Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP\* 322,- PLN

### Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP\* 337,- PLN

### Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

UVP\* 435,- PLN

### Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piece konwekcyjno-parowe z programem nabłyszczania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP\* 348,- PLN

### Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP\* 197,- PLN





## Słupek do dezynfekcji D1 1170

825024

UVP\* 639,- PLN

GTIN 4015613758510



Słupek do dezynfekcji to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu i tacce ociekowej – gwarantuje doskonałą higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do
  - Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
  - Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
- Stan przy dostawie
- Skład zestawu montażowego
  - 1 cokół
  - 1 słupek
  - Materiał mocujący
  - Dozownik dezynfekcyjny
  - Tacka ociekowa
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
  - szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 170 mm
- waga
  - 7,4 kg



- ▶ Przenośny słupek do dezynfekcji
- ▶ Dozownik dezynfekcyjny



- ▶ Dostępne opcjonalnie
  - Dozownik dezynfekcyjny Bartscher PS 0,9L-W
  - Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W



## Słupek higieniczny DH1 1460

850021

UVP\* 564,- PLN

GTIN 4015613758466

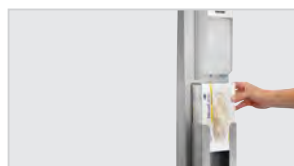


Słupek higieniczny to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu, tacce ociekowej i dyspenserowi rękawiczek – gwarantuje optymalną higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do
  - Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
  - Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
  - Bartscher Dyspenser rękawiczek K10
- Stan przy dostawie
- Skład zestawu montażowego
  - 1 słupek
  - 1 cokół
  - Materiał mocujący
  - Dozownik dezynfekcyjny
  - Tacka ociekowa
  - Dyspenser rękawiczek
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
  - szer. 400 x gł. 400 x wys. 1 462 mm
- waga
  - 10,2 kg



- ▶ Przenośny słupek higieniczny
- ▶ Dozownik dezynfekcyjny
- ▶ Dyspenser rękawiczek



- ▶ Zabezpieczenie antykradzieżowe kartonu z rękawiczkami jednorazowego użytku



- ▶ Dostępne opcjonalnie
  - Dozownik dezynfekcyjny Bartscher PS 0,9L-W
  - Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W
  - Dyspenser rękawiczek K10



## Dyspenser rękawiczek K10



W gastronomii, hotelarstwie, na stacji benzynowej, w codziennej pielęgnacji czy w szpitalu... dyspenser rękawiczek można w prosty sposób zamontować na ścianie w strefie wejściowej lub na stanowiskach pracy. Wbudowana sprężyna zapewnia bezpieczne mocowanie, a także umożliwia zastosowanie mniejszych kartonów.

- Przystosowane do Rękawiczki jednorazowego użytku w standardowym kartonie
- Maks. wymiary kartonu szer. 250 x głęb. 130 x wys. 78 mm



► Dyspenser rękawiczek do montażu ściennego



► Pojemność: 1 karton



► Pojemność: 2 kartony



► Pojemność: 3 kartony

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser rękawiczek K10	1 karton	szer. 130 x gł. 80 x wys. 251 mm	0,77 kg	<b>850023</b>	163,- PLN	4015613758442
Dyspenser rękawiczek K20	2 kartony	szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm	1,2 kg	<b>850024</b>	185,- PLN	4015613758688
Dyspenser rękawiczek K30	3 kartony	szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm	1,7 kg	<b>850025</b>	223,- PLN	4015613758695

## Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W



Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwładnym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia 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  
zob. katalog str 438



► Możliwość zamknięcia



► Obsługa łokciem



► Nadaje się również do butelek euro 1000 ml (kontener jednorazowy)  
zob. katalog str 438

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W	0,9 litra	szer. 95 mm gł. 225 mm wys. 310 mm	0,67 kg	<b>850019</b>	148,- PLN	4015613704746
Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W	1 litr	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,83 kg	<b>850048</b>	284,- PLN	4015613761909





## Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W

850027

UVP\* 337,- PLN

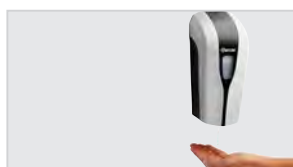
GTIN 4015613759012



1L

Dozownik dezynfekcyjny – dzięki czujnikowi podczerwieni – zapewnia bezdotykową dezynfekcję rąk, która jest wyjątkowo higieniczna i łatwa dla użytkownika. Regulowane dozowanie umożliwia stosowanie wszelkich środków do dezynfekcji rąk w płynie przy zachowaniu wysokiej ekonomiczności.

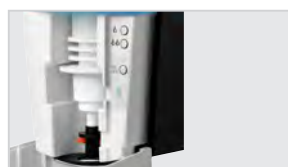
- Materiał Tworzywo sztuczne
  - Pojemność 1 litr
  - Obsługa Bezdotykowa (czujnik podczerwieni)
  - Kontrola poziomu napełnienia Wziernik
  - Możliwość zamknięcia Tak
  - W zestawie 1 klucz
  - Nie wchodzi w zakres dostawy Materiał mocujący
  - wymiary Baterie
  - waga Napętnianie
- szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm  
0,73 kg



▶ Dozownik dezynfekcyjny z czujnikiem podczerwieni



▶ Pojemność: 1 litr  
▶ bez wkładów



▶ Dozowanie możliwość 2-stopniowej regulacji  
▶ 0,4 - 0,8 ml lub 0,8 - 1,6 ml



▶ Możliwość zamknięcia

## Wyposażenie dodatkowe

### SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- właściwości: Środek bakteriobójczy zgodnie z DIN EN 1276, Środek drożdżobójczy zgodnie z DIN EN 1650, Środek mykobakteriobójczy zgodnie z DIN EN 14348, Środek ograniczenie wirusobójczy zgodnie z DIN EN 14476, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 70 x gł. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- GTIN: 4029888031315

173084

UVP\* 639,- PLN

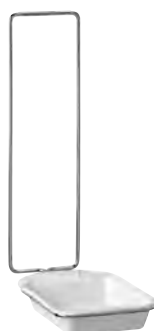


### Tacka ociekowa PS 0,9L-W

- Przystosowana do: Dozownika dezynfekcyjnego PS 0,9L-W Dozownika mydła PS 0,9L-W
- Materiał: Stal szlachetna, Polipropylen
- wymiary: szer. 147 x gł. 285 x wys. 377 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431

850018

UVP\* 72,- PLN





## Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007

UVP\* 125,- PLN

GTIN 4015613536965



CNS

Wygodne użytkowanie, niezawodność i ponadczasowy design

1 L

- Pojemność 1 l
- Kontrola poziomu napełnienia Wziernik
- Obsługa Ręcznie
- W zestawie Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napętnianie
- wymiary szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
- waga 0,5 kg



- ▶ Szybkie i łatwe mycie rąk
- ▶ system pompujący

## Dozownik mydła PS 0,9L-W



0,9 L

Do higienicznego pobierania powszechnie dostępnych płynów dzięki obsłudze jedną ręką lub łokciem

- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa Obsługa jedną ręką
- Obsługa łokciem
- Ręcznie
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napętnianie



- ▶ Dostępne opcjonalnie  
Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W



- ▶ Możliwość zamknięcia



- ▶ Obsługa łokciem

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik mydła PS 0,9L-W	0,9 l	szer. 95 mm gł. 222 mm wys. 330 mm	0,65 kg	850008	144,- PLN	4015613588599
Dozownik mydła PS 1L-W	1 l	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,84 kg	850049	284,- PLN	4015613762302





## Podajnik do ręczników papierowych ILZF20

850057

UVP\* 148,- PLN

GTIN 4015613829005



Osuszanie rąk z zachowaniem maksymalnej higieny dla każdego. Dozownik ręczników papierowych można szybko i łatwo wyposażyć w składane ręczniki papierowe w standardowych formatach. Niezależnie od tego, czy chodzi o restaurację, bary, zmywalnie czy branżę hotelarską, dozownik ręczników papierowych jest używany, a ręczniki papierowe są usuwane kawałek po kawałku.



▶ Nadaje się do standardowego papieru składanego



▶ Łatwe uzupełnianie  
▶ Wyposażenie z góry

• Zagięcia papieru

Składanie naprzemienne

Składanie warstwowe

Składanie w zygzak

Można stosować typowe ręczniki składane

Otwór z przodu

Wyposażenie od góry

Materiał mocujący

Napełnianie

szer. 270 x gł. 130 x wys. 130 mm

0,99 kg

• Kontrola poziomu napełnienia

• Właściwości

• W zestawie

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• wymiary

• waga



## Podajnik do ręczników papierowych ILZF10

850006

UVP\* 255,- PLN

GTIN 4015613536958



Zapewnia proste i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych. Dozownik wyposażony w standardowe ręczniki składane doskonale nadaje się do zastosowań w łazienkach publicznych, np. w gastronomii, hotelarstwie, na lotniskach, a także w firmach.

• Zagięcia papieru

Można stosować typowe ręczniki składane

Składanie naprzemienne

Składanie warstwowe

Składanie w zygzak

Szczelina do kontroli napełnienia

Tak

Uzupełnianie przez przednią klapę

Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe)

Napełnianie

szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm

1,9 kg

• Kontrola poziomu napełnienia

• Możliwość zamknięcia

• Właściwości

• W zestawie

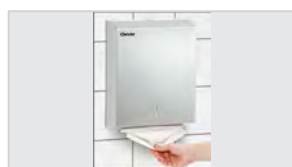
• Nie wchodzi w zakres dostawy

• wymiary

• waga



▶ Proste napełnianie przez zamykaną klapę przednią  
▶ Szczelina umożliwiająca kontrolę poziomu napełnienia



▶ Można stosować standardowe ręczniki składane



## Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

850000

UVP\* 359,- PLN

GTIN 4015613459592



• Materiał

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

2,1 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm

2,6 kg

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni





## Suszarka do rąk IS 31LS-W

850011

UVP\* 791,- PLN

GTIN 4015613710259



Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk czujnikiem podczerwieni i systemem automatycznego włączenia/wyłączenia jest wyposażona w wysokowydajnościową dyszę powietrza, umożliwiającą szybkie i dokładne suszenie rąk.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Temperatura powietrza Ok. 80 °C
- Wydajność powietrza 31,67 l / sek.
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR Tak
- Czas suszenia maks. Ok. 60 sekund
- W zestawie Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa 1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm
- waga 3,6 kg



- ▶ Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów
- ▶ Temperatura powietrza: ok. 80°C
- ▶ Maks. czas suszenia: ok. 60 sekund



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



- ▶ Włącznik/wyłącznik



## Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001

UVP\* 1 018,- PLN

GTIN 4015613482019



- Temperatura powietrza Ok. 60 °C
- Wydajność powietrza 58 l / sek.
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR Tak



- Czas suszenia maks. Ok. 60 sekund
- W zestawie Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa 2,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm
- waga 4,8 kg



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



- ▶ Obracana dysza wylotu powietrza



## Suszarka ścienna do rąk Jet 1800

850002

UVP\* 2 910,- PLN

GTIN 4015613610665



Dysze powietrza o wysokiej wydajności umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk. Ta efektywna metoda suszenia jest nie tylko higieniczna, ale również ekonomiczna.



- Materiał
  - Tworzywo sztuczne
  - Lakierowana
- Temperatura powietrza
  - Równe temperaturze otoczenia
- Wydajność powietrza
  - 47 l / sek.
- Czas suszenia maks.
  - Ok. 30 sekund
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
  - Tak
- W zestawie
  - Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa
  - 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
  - szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm
- waga
  - 10,2 kg



- ▶ 2 rzędy wysokowydajnych dysz powietrza
- ▶ Wydajność powietrza: ok. 47 litrów / sekundę
- ▶ Maks. czas suszenia: ok. 30 sekund



- ▶ Zdemontowany zbiornik na skondensowaną wodę pod urządzeniem



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



## Oczyszczacz powietrza w pomieszc. W4000

850200

UVP\* 564,- PLN

GTIN 4015613769356



Wykorzystując maksymalną wydajność powietrza na poziomie 400 m<sup>3</sup>/h, oczyszczacz W4000 oczyszcza powietrze z wirusów, alergenów i zapachów. Różne kolory pierścienia LED informują o aktualnej jakości powietrza, a ponadto zapewniają barwne światło w pomieszczeniu.



- Przystosowane do
  - Pomieszczenia do 40 m<sup>2</sup>
- Materiał
  - Tworzywo sztuczne
- Ilość filtrów
  - 1
- Maksymalna wydajność powietrza
  - 400 m<sup>3</sup>/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 m<sup>2</sup>
- ▶ Maksymalna wydajność powietrza: 400 m<sup>3</sup>/h
- ▶ Regulacja ilości powietrza: 3-stopniowa



- ▶ Podwójne wskazanie jakości powietrza
- ▶ Wyświetlacz cyfrowy
- ▶ Pierścien światłny LED, różne kolory

### Filtr HEPA W4000

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PP, PET)
- Klasa filtra: HEPA H13
- Żywotność: 2.200 godzin pracy urządzenia
- wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 260 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536



850210

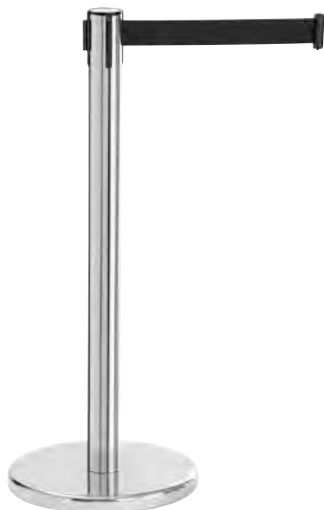
UVP\* 110,- PLN

## Stojak odgradzający 1800

603101

UVP\* 170,- PLN

GTIN 4015613757865



Poręczny stojak odgradzający dla większego bezpieczeństwa i porządku – taśma odgradzająca o długości 1,8 metra, 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa zapewnią bezpieczne, uniwersalne i dopasowane do indywidualnych potrzeb zastosowanie w każdym miejscu.

- Wersja Urządzenie stojące
- Materiał taśmy Nylon
- Długość taśmy 1,8 m
- Automatyczne zwijanie taśmy Tak
- Liczba elementów mocowania taśmy 3
- Zamek bezpieczeństwa Tak
- Właściwości Rozwijana taśma
- Ważna wskazówka Rozmiar nogi: Ø 360 mm
  - wymiary Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000
    - waga szer. 360 x gł. 360 x wys. 915 mm



▶ Taśma odgradzająca w wersji stojącej



▶ Rozwijana taśma z nylonu  
▶ długość: 1,8 metra  
▶ kolor: czarny



▶ 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

## Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000



Do wykorzystania zarówno jako system kierowania ruchem osób na lotniskach lub eventach, jak i do odgradzania poszczególnych stref w supermarketach, na stacjach benzynowych oraz w branży gastronomicznej. Bezpieczne użytkowanie zapewnia taśma odgradzająca o długości 2 | 3 metrów, 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa.

- Wersja Montaż ścienny
- Materiał taśmy Nylon
- Automatyczne zwijanie taśmy Tak
- Liczba elementów mocowania taśmy 2
- Zamek bezpieczeństwa Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Materiał mocujący
- Ważna wskazówka Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000



▶ Taśma odgradzająca do montażu ściennego



▶ Rozwijana taśma z nylonu  
▶ kolor: czarny



▶ 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

	Długość taśmy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000	2 m	szer. 90 x gł. 115 x wys. 126 mm	0,45 kg	603102	87,- PLN	4015613757889
Taśma odgradzająca montaż ściennego 3000	3 m	szer. 91 x gł. 115 x wys. 132 mm	0,47 kg	603103	95,- PLN	4015613757896



## Lampy owadobójcze



### Lampa owadobójcza IV-48

300351

UVP\* 322,- PLN

GTIN 4015613762371



Niechemiczna lampa owadobójcza do pomieszczeń wyróżnia się dużym promieniem działania oraz trwałą i oszczędną technologią LED.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Promień działania ok. 15 m
- Napięcie siatki 4.000 V
- Wydajność świetlna 13 W, UV-A-LED
- Wersja Urządzenie sufitowe  
Urządzenie stojące
- Ważna wskazówka Zawieszka przystosowana do montażu sufitowego, łańcuszek nie znajduje się w zestawie
- Moc przyłączeniowa 0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 485 x gł. 100 x wys. 263 mm
- waga 1,9 kg



▶ Niezawodne niszczenie owadów poprzez rażenie prądem elektrycznym



▶ Oszczędna praca dzięki nowoczesnej technologii LED  
▶ Moc światła: 13 W, UV-A-LED



▶ Łatwe czyszczenie  
▶ Łatwo wyjmowana szuflada



▶ Wersja:  
urządzenie sufitowe  
urządzenie stojące



## Lampa owadobójcza IV-22



Owady są zabijane prądem elektrycznym i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady – bez użycia chemii.



- Materiał
- Napięcie siatki
- Wersja

Tworzywo sztuczne  
2.000 - 2.200 V  
Urządzenie sufitowe  
Urządzenie stojące  
1 łańcuch

- W zestawie



► Wersja:  
urządzenie sufitowe  
urządzenie stojące



► Łatwo wyjmowana szuflada



	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	<b>300306</b>	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	<b>300314</b>	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	<b>300317</b>	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



## Pałapka na owady IF-50

300370

UVP\* 223,- PLN

GTIN 4015613807171



Wykonana ze stali szlachetnej, wysokiej jakości pałapka na owady może być używana jako urządzenie stojące lub montowane na ścianie – całkowicie według potrzeb. Połączenie świetłówki UV-A i folii przylepnej usuwa owady cicho, oszczędnie i skutecznie.



- Materiał Aluminium  
Szczotkowane
- Promień działania 5 m
- Wydajność świetlna 1 x 7 W, świetłówka UV-A
- W zestawie 1 folia przylepna
- Wersja Urządzenie stojące
- Moc przyłączeniowa Montaż ścienny  
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



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



► Moc światła: 1 x 7 W, świetłówka UV-A

### Świetłówka 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



## Pałapka na owady IF-92

300323

UVP\* 261,- PLN

GTIN 4015613655413



Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się przed nim folii przylepnej.



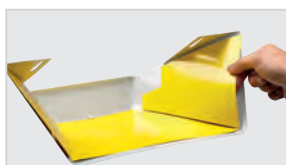
- Materiał Stal  
Lakierowana
- Promień działania 9 m
- Wydajność świetlna 1 x 20 W, źródło światła UV-A
- Wersja Montaż ścienny
- W zestawie 1 folia przylepna
- Moc przyłączeniowa Materiał mocujący  
0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm
- waga 1,4 kg

### 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



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



► Moc światła: 1 x 20 W, źródło światła UV-A

### Świetłówka UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 150 x gł. 70 x wys. 40 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328

UVP\* 53,- PLN



## Pałapka na owady IF-150

300350

UVP\* 299,- PLN

GTIN 4015613762357



Bezgroźna i higieniczna pałapka na owady o dużym promieniu działania przyciąga owady dzięki światłu UV. Owady przyklejają się do znajdującej się za nim folii przyklepnej, którą można łatwo wymienić.



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

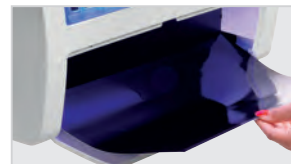
Tworzywo sztuczne  
ok. 15 m  
1 x 36 W, świetlówka UV-A  
Montaż ścienny  
1 folia przyklepna  
0,036 kW | 230 V | 50-60 Hz  
szer. 476 x gł. 80 x wys. 280 mm  
1,8 kg

### Folia przyklepna IF-150

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przyklepnych)
- wymiary: szer. 270 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352

UVP\* 110,- PLN



► Metoda zwalczania owadów: folia przyklepna



► Moc światła:  
1 x 36 W, świetlówka UV-A

### Świetlówka UV-A 36 W

- Wydajność świetlna: 36 W / UV-A
- wymiary: szer. 24 x gł. 416 x wys. 43 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353

UVP\* 42,- PLN



## Pałapka na owady IF-100

300321

UVP\* 549,- PLN

GTIN 4015613638195



Bezpieczna, bezgroźna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się za nim folii przyklepnej.



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium  
Tworzywo sztuczne  
10 m  
2 x 15 W, świetlówka UV-A  
Urządzenie stojące  
Montaż ścienny  
2 folie przyklepne  
Materiał mocujący  
0,038 kW | 230 V | 50/60 Hz  
szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm  
2,4 kg

### Folia przykl. IF-100

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przyklepnych)
- wymiary: szer. 390 x gł. 313 x wys. 2 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322

UVP\* 106,- PLN



► Metoda zwalczania owadów: folia przyklepna



► Moc światła:  
2 x 15 W, świetlówka UV-A

### Lampa neonowa UV-A 15 W

- Wydajność świetlna: 15 W / UV-A
- wymiary: szer. 450 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325

UVP\* 28,- PLN

## Suszarka hotelowa 1600S



W pokojach hotelowych, pensjonatach, schroniskach młodzieżowych lub w kajutach – dzięki eleganckiemu, czarnemu designowi suszarka hotelowa wzbogaci wystrój każdego wnętrza. Długi przewód spiralny zapewnia wysoką elastyczność przy wyborze miejsca do montażu na ścianie.

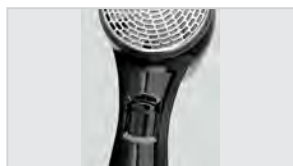
- Materiał
- Regulacja strumienia powietrza
- Regulacja temperatury

- Powietrze zimne
- Klasa ochrony
- Przycisk wł./wyt.

- Wersja
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

Tworzywo sztuczne  
3-stopniowo  
Możliwość regulacji za pomocą strumienia powietrza  
Tak  
2  
tak  
Na uchwycie  
Montaż ścienny  
Materiał mocujący  
Uchwyt ścienny  
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



- ▶ Regulacja strumienia powietrza 3-stopniowa
- ▶ Powietrze zimne



- ▶ Przewód spiralny 1 - 2,5 m



- ▶ Przycisk wł./wyt. na ręczce



- ▶ Gniazdo do golarzki zintegrowane w uchwycie ściennym

	Gniazdo golarzki	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Suszarka hotelowa 1600S	nie	szer. 245 mm gł. 185 mm wys. 110 mm	0,8 kg	<b>850041</b>	159,- PLN	4015613761572
Suszarka hotelowa 1600SR	tak	szer. 265 mm gł. 205 mm wys. 105 mm	1,2 kg	<b>850042</b>	170,- PLN	4015613761589



## Urządzenie do czyszczenia butów

**120109**

UVP\* 473,- PLN

GTIN 4015613544328



Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku

- Materiał
- Skład wyposażenia

- Uchwyt do noszenia
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal  
Powlekane proszkowo  
3 cichobieżne szczotki obrotowe  
1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń  
2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów  
Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)  
Tak  
0,12 kW | 230 V | 50 Hz  
szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm  
6,4 kg

Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

**A120101**

UVP\* 261,- PLN



- ▶ 2 szczotki polerujące do jasnych lub ciemnych butów



- ▶ Uchwyt do noszenia na górze urządzenia



## SPIS NUMERÓW ARTYKUŁÓW

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
<b>0</b>		100452	424	101939	389	1051603	58	105871	153	107304	67
099977	320	100453	424	101954	390	105198	59	105872	153	107305	67
099978	320	100454	424	101955	390	1051993	59	105873	153	107306	67
099985	290	100456	424	101956	390	1052103	56	105874	153	107307	67
099989	287	100457	424	101957	390	1052303	56	105890	154	107308	67
099996	287	100524	104	101972	113	1053103	56	105893	146	107309	67
<b>1</b>		100528	104	101973	113	105321	139	105917	147	107310	67
100047	183	100532	104	101974	113	105325	57	105919	147	107311	63
100048	183	100533	132	101975	113	105343	57	105922	146	109251	292
100054	183	100534	103	101978	113	1054503	59	105926	143	109325	286
100058	183	100611	15	101979	113	1054513	58	105927	141	109326	286
100061	182	100925	107	101980	113	105452	58	105929	152	109327	286
100062	182	100927	109	101983	113	105453	58	1059365	142	109329	286
100067	182	100928	109	101984	113	1054603	59	1059503	138	109330	296
100080	373	101094	286	101985	113	105601	205	105978	150	109331	296
100082	270	101402	125	101986	112	105604	147	105981	153	109342	290
100083	270	101404	125	101988	113	105731	154	105985	149	109343	290
100085	373	1014113	125	101989	113	105732	152	105986	151	109347	290
100197	164	101412	125	103063	209	1057503	138	105991	143	109349	291
100211	165	101413	125	103064	209	105760	148	105991S	143	109470	299
100273	164	101419	125	103065	208	105761	148	105994	149	109472	299
100282	163	101530	124	103067	209	105762	148	105995	149	109474	299
100292	164	101533	124	103069	208	105763	148	105996	206	109518	287
100373	163	101535	124	103076	210	105764	55	105997	151	109547	287
100374	163	101546	100	103079	210	105765	55	105999	138	109559	292
100404	73	101547	101	103122	209	105769	149	1061533	134	109562	287
100405	73	101548	100	104049	271	105770	149	1061933	134	109640	282
100406	73	101552	100	104050	271	105780	75	106202	135	109641	282
100407	73	101554	101	104304	271	105800	150	106206	135	109688	287
100408	73	101560	124	104306	271	105804	19	106210	135	109740	293
100412	88	101563	124	1043613	171	105817	57	106217	134	109741	293
100413	88	101565	124	1043623	171	105820	141	106219	134	109742	293
100416	88	101566	124	104457	171	105821	144	1062213	135	109743	293
100417	89	101607	125	104458	171	105827	142	106228	135	109745	294
100425	89	101863	391	104500	171	105829	145	106229	135	109746	294
100426	89	101864	390	104501	171	105837	144	1062303	135	109747	294
100427	89	101865	390	104523	272	105840	152	1062503	135	109749	294
100428	89	101866	390	104538	272	105843	143	106576	89	109847	325
100437	88	101867	390	104548	272	105843S	143	107273	65	109848	325
100438	88	101868	391	104583	272	105848	141	107274	65	109849	325
100439	88	101869	391	104593	272	1058503	138	107276	65	109857	324
100440	424	101880	106	104609	269	105854	145	107277	65	109864	325
100441	424	101881	106	104636	269	105858	145	107278	65	109865	320
100442	424	101902	112	104904	140	105859	144	107279	65	109877	300
100445	424	101915	388	104906	140	105860	142	107289	65	109878	300
100446	424	101916	389	104907	140	105862	146	107290	64	109879	324
100447	424	101917	389	104913	140	105864	206	107291	65	109881	324
100448	424	101918	169	104922	158	105865	205	107300	64	109884	299
100449	424	101923	388	104923	158	105866	207	107301	66	109885	299
100450	424	101929	169	1051403	58	105867	205	107302	67	109886	300
100451	424	101933	389	1051503	58	105868	207	107303	67	109889	299

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
109898	324	110690	289	114006	200	115137	21	117790	79	120316	400
109901	299	110691	289	114258	199	115138	25	117791	79	120325	400
109902	320	110692	289	114263	199	115141	21	117792	79	120327	398
109940	293	110693	289	114267	198	115155	22	117793	79	120331	398
109952	299	110694	289	114270	197	115157	22	117820	86	120332	398
109960	293	110765	288	114271	199	1151580	22	117822	87	120333	399
110036	26	110872	263	114272	199	1151583	22	117823	87	120334	399
110159	248	110873	263	114273	197	1151593	22	117824	87	120337	399
110256	215	110874	263	114274	197	115204	24	117825	87	120338	399
110257	215	110881	216	114275	197	115205	24	117900	93	120339	399
110270	226	110881MA	216	114277	199	1152103	24	117901	93	120341	399
110271	226	110882	216	114278	197	1152113	24	117902	93	120342	399
110272	226	110882MA	216	114279	197	115245	21	117905	95	120344	398
110273	226	110883	217	114282	198	1152473	23	117906	95	120345	399
110274	226	110883MA	217	114296	197	1152483	23	117907	95	120346	399
110275	227	110884	217	114302	199	115308	23	117910	91	120347	399
110276	227	110884MA	217	114303	199	115309	23	117911	91	120348	399
110278	227	110885	218	114356	203	115320	23	117912	91	120349	398
110279	227	110885MA	218	114357	203	115805	19	117913	91	120350	398
110311	286	110886	219	114360	203	116005	82	117920	96	120351	399
110312	286	110886MA	219	114361	203	116011	82	117921	96	120352	399
110317	286	110887	219	114362	203	116108	82	117922	93	120353	398
110318	286	110887MA	219	114366	204	116109	82	117923	95	120358	399
110335	225	110888	220	114367	204	116111	85	117925	98	120400	401
110350	276	110888MA	220	114371	202	116112	83	117926	98	120417	173
110360	278	110894	218	114373	202	116113	82	117927	98	120558	431
110361	278	110894MA	218	114374	202	116116	83	117928	98	120578	159
110362	278	110903	220	115005	20	116119	83	117930	97	120579	159
110400	276	110904	221	115007	20	116299V	82	117931	97	120582	159
110410	228	110905	221	115058	19	116550	76	117932	97	120599	159
110414	228	111678	282	115059	19	116822	77	117933	97	120709	406
110420	228	111680	282	115069	83	116826	77	117934	97	120710	406
110422	228	112020	26	115071	83	116828	77	117935	96	120751	68
110431	298	112021	26	115075	83	116831	77	117936	96	120752	69
110432	298	112022	26	115076	85	117002	85	117937	96	120753	69
110434	298	112023	26	115083	73	117100	85	117938	96	120758	69
110435	298	112025	26	115084	73	117151	82	117939	97	120767	68
110436	298	112026	26	115085	75	117152	82	117940	97	120770	69
110437	298	112027	26	115086	73	117153	82	117941	97	120773	69
110438	431	112030	26	115089	83	117172	80	117945	90	120774	69
110461	280	112031	26	115090	20	117174	80	117946	90	120775	69
110462	280	112035	26	115095	20	117175	80	117947	96	120776	69
110463	280	112081	201	115099	21	117176	80	117948	90	120777	69
110500	276	112101	201	115107	23	117182	81	120109	448	120789	70
110530	278	112121	26	115111	25	117184	81	120178	406	120792	88
110531	278	112122	201	115112	25	117185	81	120198	406	120840	402
110532	278	112141	201	1151123	20	117186	81	120302	401	120879	71
110540	280	112161	201	115113	25	117262	84	120307	400	121782	76
110541	280	112181	201	1151133	20	117263	84	120308	400	122150	420
110542	280	112201	201	115114	26	117264	84	120309	400	122151	420
110625	295	114000	200	115115	24	117265	84	120310	400	122152	421
110626	295	114001	200	115116	25	117712	82	120311	400	122153	421
110630	295	114002	200	1151243	19	117733	78	120312	400	122160	420
110666	284	114003	200	115129	179	117735	78	120313	400	122161	420
110668	284	114004	200	115131	99	117737	78	120314	400	122162	421
110677	288	114005	200	115133	99	117740	78	120315	401	122163	421

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
122180	420	130140	387	135023	344	151512	103	174056	413	190223	307
122181	420	130151	385	135026	345	151520	102	174057	413	190225	323
122190	420	130152	385	135027	345	1519821	54	174058	413	190230	322
122191	420	130153	385	135028	273	155670	54	174059	413	190231	322
122192	421	130154	385	135029	273	1582011	53	174060	413	190232	322
122193	421	130206	385	135102	344	1582051	53	174061	413	190233	323
122212	421	1311413	16	135105	344	1582101	53	174062	413	190234	323
122213	421	1311813	16	135108	344	1582201	53	174063	413	190235	323
122222	420	131306	14	135109	344	158610	24	174064	413	190236	323
122223	420	131308	14	137100	173	158612	25	174196	412	191001	329
122240	420	131413	14	137101	173	158614	125	174221	412	191004	328
122241	420	131415	14	137201	172	158615	125	174251	412	191005	329
122250	421	131418	14	137202	172	158616	24	174276	412	191007	328
122251	421	131419	14	1500508	393	162500	121	174301	412	191010	328
122280	421	131425	14	150121	155	162650	122	174302	414	1930311	62
122281	421	1315113	15	150145	338	162651	122	174305	412	193036	62
125502	193	131514	15	150146	340	162653	122	174520	176	1930511	62
125503	193	131515	15	150148	341	162826	119	174600	73	193062	62
125504	193	1315213	15	150151	342	162827	119	181134	371	2	
125525	229	1315563	12	150159	342	162900	121	181137	371	200019	327
125526	229	1317003	15	150176	342	162906	121	190014	303	200043	327
125527	229	131723	13	150182	343	162910	121	190015250	303	200049	334
125540	230	131734	13	150184	338	162912	121	190031	316	200054	331
125540V1	230	1317433	13	150186	339	165103	116	190033	317	200057	335
125540V2	230	1317463	13	150187	340	165118	120	190052	315	200058	335
125543	231	131760	14	150188	340	165119	120	190060	320	200059	335
125543V1	231	131764	12	150189	342	165122	121	190065	303	200061	331
125543V2	231	131770	14	150191	342	165521	117	190068	320	200063	333
125544	231	131800	13	150193	343	165522	117	190079	321	200065	334
125544V1	231	131850	13	150195	343	165523	117	190080	311	200069	331
125544V2	231	131905	15	150197	339	165524	121	190086	318	200073	332
125614	193	131915	15	150310	139	165525	121	190087	320	200085	331
125624	193	131924	17	150320	139	165527	119	190089	321	200086	332
125628	193	131925	17	150340	155	165528	117	190094	321	200095	327
125631	194	131926	17	150528	160	165530	118	190095	310	200096	327
125631V1	194	131940	17	150529	162	173031	220	190096	312	200108	326
125631V2	194	131944	17	150533	161	173060	89	190108	306	200111	326
125633	195	131946	17	150538	161	173084	438	190114	306	200119	335
125633V1	195	131954	17	1505393	162	173270	286	190116	306	200120	326
125633V2	195	132060	17	150545	160	173271	286	190117	306	200121	326
125634	195	132115	16	150546	160	173272	286	190129	308	200127	330
125634V1	195	132125	16	150606	54	173276	220	190133	306	200128	330
125634V2	195	132255	16	150678	128	173277	303	190139	337	2002010	109
130115	386	132257	16	150687	89	173278	435	190153	307	2002018	110
130116	386	132260	114	150958	54	173279	82	190154	307	2002020	109
130117	386	132261	114	150959	55	173280	435	190174	323	2002028	110
130118	386	132262	114	150960	55	173282	320	190175	323	200207	180
130130	387	132265	114	150961	55	173283	320	190179	323	2002088	110
130131	387	132266	114	150981	337	173284	69	190184	302	2002094	110
130132	387	132290	114	150983	336	173285	69	190187	303	2002095	110
130133	387	132648	12	150990	337	174050	413	190193	302	2002101	110
130134	387	132870	12	150992	307	174051	413	190208	306	2002102	108
130135	387	133212	419	150993	307	174052	413	190211	308	2002121	110
130136	387	133264	89	150996	336	174053	413	190215	307	2002150	111
130137	387	135012	345	150997	336	174054	413	190216	307	2002165	111
130138	387	135022	172	151510	103	174055	413	190218	306	2002170	111

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
2002203	107	258120	364	2851271	28	287431	30	296473	48	300334	445
200230	180	258140	364	2851361	29	292042	432	296474	48	300336	445
2002302	108	258160	364	2851371	29	292043	432	296507	47	300337	445
200232	180	258180	364	285200	40	292044	432	296510	47	300350	447
200233	180	258200	364	285201	40	292046	432	296511	47	300351	444
200240	180	264130	367	285203	40	292048	432	296607	50	300352	447
200254	196	264140	367	2853051	38	292049	432	296630	49	300353	447
200255	196	264150	367	2853101	38	292481	432	296633	49	300370	446
200261	196	264160	367	2855051	35	293043	432	296634	49	300371	446
200262	196	264170	367	2855061	35	295088	51	296677	50	300372	446
200274	224	264180	367	2855071	35	2951121	42	296910	51	300411	411
200282	215	264200	367	2855081	35	2951131	42	296911	51	300412	411
200297	222	264220	367	2856031	39	295200	51	296970	49	300413	411
200298	222	265100	366	2856211	34	295201	51	296999	61	300414	409
200299	222	265120	366	2856311	34	295203	51	3		300418	409
200300	222	265140	366	2856811	39	2952171	42	300055	375	300419	409
200316	111	265160	366	2859171	37	2952271	42	300061	375	300422	409
200317	111	265170	366	2859251	37	2952291	43	300064	377	300424	409
200318	111	265180	366	2859271	37	2952481	43	300065	376	300746	409
200319	109	265200	366	286099	35	2952720	37	300083	380	300747	410
200356	223	265220	366	286100	47	2953031	50	300084	381	300748	408
200357	224	272335	122	286102	31	2954521	48	300089	379	300749	410
200358	225	2800021	61	286104	31	2954631	48	300093	378	300750	408
200359	215	2800031	61	286106	31	2955041	47	300098	378	305053	191
200570	223	2800071	61	286225	31	2955061	47	300107	378	305054	191
200575	224	2800081	61	286234W	31	2955081	47	300122	379	305055	191
2006301	133	280015	60	286247	32	2955091	47	300123	379	305058	189
2006601	133	280016	60	286301	33	295928	36	300133	374	305059	189
203500	108	280021	60	286302	33	2959521	49	300134	373	305062	189
203510	108	280022	60	286305	38	295953	36	300135	374	305063	190
203530	109	280023	60	286310	38	2959961	49	300142	381	305064	190
203535	109	284007	33	286326	31	296014	51	300143	287	305065	235
203725	106	284113	38	286347	32	296015	51	300144	287	305066	192
206203	12	284114	50	286411	32	296051	51	300147	287	305067	192
206204	76	284116	38	286421	32	296056	51	300149	380	305068	192
215035	136	284117	50	286426	55	296072	47	300156	287	305069	188
215036	136	284123	38	286506	35	296079	47	300181	378	306053	191
215037	136	284124	50	286507	35	296086	51	300182	379	306054	191
215078	136	284401	40	286508	35	296105	45	300183	379	306055	191
215081	136	284804	33	286509	35	296106	45	300184	379	306057	190
215093	136	285050	40	286613	39	296215	44	300185	378	306300	361
215094	136	285052	36	286628	37	296217	45	300186	378	306310	361
215095	136	285064	49	286681	39	296303	46	300187	378	306320	361
215096	136	285071	35	286710	34	296304	46	300301	411	306330	361
220110	367	285076	35	286811	40	296307	46	300306	445	306340	363
256120	423	285080	40	286917	36	296308	46	300311	411	306350	363
257100	365	285083	40	286921	36	296311	50	300312	411	306360	363
257120	365	285085	40	286922	36	296318V1	45	300313	411	306380	361
257130	365	285086	40	286924	36	296319V1	45	300314	445	306552	363
257140	365	285088	40	286925	36	296325	44	300317	445	306557	363
257150	365	2851051	28	286992	37	296411	43	300321	447	306558	363
257160	365	2851121	28	286994	36	296421	43	300322	447	306600	361
257170	365	2851161	28	286995	37	296426	46	300323	446	306610	361
257180	365	2851241	28	286998	37	296431	44	300325	447	306620	361
257200	365	2851251	28	287410	30	296471	48	300326	446	306630	361
258100	364	2851261	29	287420	30	296472	48	300328	446	306640	363



Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
306650	363	313105	354	347207	358	370280	168	500831	184	603002	347
306660	363	313125	354	348107	359	370281	168	500833	187	603003	347
306800	362	313145	354	348127	359	370290	168	500835	184	603004	347
307106	352	313165	354	348147	359	370301	404	500840	184	603005	347
307107	353	313185	354	348167	359	370302	404	500846	185	603006	347
307116	352	313205	354	348187	359	386080	355	500847	185	603007	347
307117	353	314125	354	348207	359	387100	355	525782	89	603008	347
307126	352	314145	354	362080	348	389080	348	529712	16	603012	347
307127	353	314165	354	362100	348	389100	348	529723	16	603101	443
307136	352	314185	354	362120	348	389120	348	5301	296	603102	443
307137	353	315080	349	362140	348	389140	348	5302	296	603103	443
307146	352	315100	349	363080	348	398120	355	5303	296	603150	383
307147	353	315105	352	363100	348	398140	355	5305	296	603151	383
307156	352	315107	353	363120	348	398160	355	5316	296	603152	383
307157	353	315120	349	363140	348	399140	355	5318	296	603158	383
307166	352	315140	349	370035	130	399160	355	5319	296	603159	383
307167	353	315160	349	370036	131	4		5320	296	603175	382
307186	352	315180	349	370037	133	400123	297	5321	296	605035	178
307187	353	315200	349	370100	130	400126	297	5322	296	605065	178
307206	352	315306	352	370101	130	400136	297	5325	296	606035	178
307207	353	315307	353	370158	430	400137	297	5327	296	606065	178
308106	352	316347	355	370164	170	401618	360	5328	296	607035	178
308107	353	317347	355	370165	170	401621	360	5329	296	608035	179
308116	352	325080	349	370174	166	405057	233	5330	296	609035	179
308117	353	325100	349	370175	166	406055	233	533051	83	609065	179
308126	352	325120	349	370191	166	406056	233	5331	296	609135	179
308127	353	325140	349	370193	166	465156	348	5336	296	609165	179
308136	352	325160	349	370195	167	5		5338	296	610181	175
308137	353	325180	349	370196	167	500060	187	5339	296	610182	175
308146	352	325200	349	370197	167	500160	187	5340	296	610195	176
308147	353	337107	356	370198	167	500180	59	5341	296	610196	176
308156	352	337127	356	370205	133	500308	116	5342	296	610836	174
308157	353	337147	356	370211	129	500319	401	5349	296	610839	176
308166	352	337167	356	370224	403	500377	211	5351	296	610848	175
308167	353	337187	356	370235	404	500378	211	5352	296	610856	174
308186	352	337207	356	370236	404	500379	211	5353	296	610857	174
308187	353	337307	354	370238	405	500381	426	5354	296	680654	427
308206	352	338107	356	370239	405	500383	426	5355	296	680655	427
308207	353	338127	356	370242	405	500384	426	6		7	
308242	357	338147	356	370243	405	500386	426	600061	347	700078	264
308243	351	338167	356	370246	405	500387	426	600601	347	700087	249
310107	351	338187	356	370247	405	500443	422	601151	382	700118V1	244
310127	351	338207	356	370248	405	500445	422	601153	350	700121	245
310147	351	338307	354	370249	405	500446	423	601161	382	700122	245
310167	351	338810	356	370253	403	500447	423	601168	371	700123	245
310187	351	346107	357	370257	403	500448	423	601169	371	700130	246
311107	351	346127	357	370258	403	500449	422	601177	371	700131	246
311127	351	346147	357	370259	403	500458	186	601179	370	700132	246
311147	351	346167	357	370270	168	500459	187	601180	370	700133	246
311167	351	346187	357	370271	168	500464	187	601192	382	700134	247
311187	351	346207	357	370273	168	500481	186	601196	370	700135	247
312107	351	347107	358	370274	168	500482	186	601197	370	700137	247
312127	351	347127	358	370275	168	500486	186	601282	382	700142	247
312147	351	347147	358	370276	168	500494	186	601710	350	700143	247
312167	351	347167	358	370278	169	500507	185	601712	350	700182G	249
312187	351	347187	358	370279	170	500830	184	603001	347	700183	244

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
700201G	234	700809	248	711314	416	850018	438	A103100	418	A120616	418
700202G	234	700812	252	711316	416	850019	437	A103150	418	A120620	417
700203G	234	700816	260	711319	416	850021	436	A105960	56	A120625	418
700207G	242	700817	260	711323	416	850023	437	A114001	198	A120625D	418
700208G	235	700825	258	712020	416	850024	437	A114002	123	A120626	418
700213G	242	700826	258	712040	416	850025	437	A114003	123	A120634	418
700231	243	700834	253	712065	416	850027	438	A120020	417	A120634D	418
700239	232	700836	254	712100	416	850041	448	A120040	417	A120635	418
700248	274	700836ZR	254	712150	416	850042	448	A120065	417	A120635D	418
700251	232	700838	258	712200	416	850048	437	A120101	448	A120636	418
700256	233	700839	258	713020	416	850049	439	A120103	417	A120637	418
700258G	236	700840	262	713040	416	850057	440	A120153	417	A120640	417
700261	274	700841	262	713065	416	850200	442	A120255	401	A120645	418
700276	250	700843	259	713100	416	850210	442	A120355	433	A120645D	418
700277G	238	700844	258	713150	416	860000	371	A120356	433	A120646	418
700287	237	700846	258	713200	416	860001	371	A120357	433	A120649	418
700298G	241	700847	266	714020	416	860002	371	A120401	157	A120650	417
700314	242	700848	253	714040	416	860006	294	A120406	156	A120655	418
700323	250	700848ZR	253	714065	416	860015	433	A120407	156	A120655D	418
700336	241	700851	252	714100	416	9		A120408	156	A120656	418
700341V1	265	700852	266	714150	416	900005	181	A120409	157	A120701	70
700342	264	700853	259	716065	416	900007	211	A120427	157	A120702	70
700355	213	700854	251	716100	416	900011	333	A120430	156	A120786	71
700356	213	700856	265	716150	416	900300	89	A120465	158	A120788	71
700357	213	700857	251	719065	416	A1		A120466	158	A120792	74
700358G	236	700858	251	719100	416	A100155	181	A120467	158	A120796	72
700358GV1	237	700859	259	723020	416	A100205	165	A120511	428	A120799	71
700387	237	700860	259	723040	416	A100265	181	A120512	428	A120814	208
700398G	241	700898	256	723065	416	A100266	181	A120513	428	A120821	74
700415	260	700898ZR	256	723100	416	A101065	418	A120514	428	A120822	75
700416	260	700899	257	723150	416	A101091	74	A120515	428	A120823	74
700421	236	700899ZR	257	723200	416	A101092	53	A120516	429	A120880	70
700473V1	249	700900	256	780002	75	A101100	418	A120521	429	A120888	99
700478G	239	700900ZR	256	786008	73	A101150	418	A120522	429	A120893	99
700487	260	700901	257	786009	70	A101161	419	A120523	429	A121025	417
700488	260	700901ZR	257	786010	73	A101162	419	A120524	429	A121040	417
700498	240	700903	267	8		A101163	419	A120526	429	A121065	417
700562	243	700904	260	825024	436	A101164	419	A120527	429	A121100	417
700578G	238	700907	251	825131	369	A101181	53	A120528	428	A121200	417
700592	261	700940	273	825152	59	A101182	419	A120529	428	A122020	417
700593	261	700941	273	825207	369	A101183	419	A120531	428	A122040	417
700595	261	700967	268	825214	368	A101185	74	A120532	428	A122065	417
700597	261	700968	268	825215	368	A101186	419	A120533	428	A122100	417
700601	255	700969	268	825217	368	A101187	419	A120534	428	A122200	417
700603	255	700978	238	825218	368	A101190	70	A120537	428	A123020	417
700605	269	701053	380	825219	368	A101191	419	A120538	428	A123040	417
700611	254	701054	380	825222	368	A101192	419	A120539	428	A123065	417
700678G	239	711020	416	825223	369	A101195	419	A120587	427	A123100	417
700690	261	711040	416	825226	369	A101196	419	A120588	427	A123150	417
700698	240	711065	416	850000	440	A101197	419	A120592	429	A123200	417
700699	261	711100	416	850001	441	A101901	123	A120593	427	A124020	417
700705	267	711150	416	850002	442	A101999	123	A120601	33	A124065	417
700706	267	711200	416	850006	440	A102065	418	A120602	33	A124100	417
700732	274	711311	416	850007	439	A102100	418	A120610	417	A124200	417
700778G	238	711312	416	850008	439	A102150	418	A120615	418	A125020	417
700806	248	711313	416	850011	441	A103065	418	A120615D	418	A125040	417

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
A125065	417	A150039	395	A150623	138	A153242	137	A190149	304	A3700331	131
A125100	417	A150042	393	A150625	138	A153246	137	A190167	304	A3700341	131
A125150	417	A1500471	395	A150646	430	A153255	137	A190169	305	A370037	130
A125200	417	A1500510	396	A150668	126	A153260	137	A190189	305	A370039	131
A126065	417	A150062	397	A150669	126	A153265	137	A190198	304	A370131	132
A126100	417	A150063	392	A150670	126	A153270	137	A190199	304	A370139	131
A126200	417	A150064	396	A150671	126	A153280	137	A2		A370254	402
A128020	417	A150067	392	A150672	126	A153440	137	A200050	334	A5	
A128040	417	A150068	397	A150673	126	A153460	137	A200052	335	A500403	212
A128065	417	A150072	393	A150674	127	A162410E	117	A201113	107	A500404	212
A128100	417	A150097	393	A150676	127	A162412E	117	A203112	188	A500405	212
A128150	417	A150098	395	A150679	127	A162810E	117	A203113	188	A500410	422
A129065	417	A150114G	155	A150684	129	A162812E	117	A256024	429	A500467	212
A129100	417	A150118G	155	A150774	127	A162820E	118	A256061V	423	A500468	212
A130441	425	A150155	155	A150776	127	A162821E	118	A256091V	423	A500510	425
A130442	425	A150183	394	A150779	127	A162823E	118	A3		A500511	425
A135034	341	A150190	394	A150974	128	A162824E	118	A300047	375	A500512	425
A150000	397	A150194	395	A150976	128	A162828	119	A300049	375	A500513	425
A150014	393	A150196	394	A150979	128	A162829	119	A300056	376	A500514	69
A150024	397	A150198	394	A151300	165	A165110	116	A300062	376	A555302	430
A150025	397	A150199	394	A151301	165	A165112	116	A300068	407	C	
A150029	397	A150214	394	A1515002	104	A190009	305	A300073	376	C120100	427
A150033	395	A150307	120	A151600	165	A190009250	305	A300111	377		
A150034	395	A150407	120	A153143	137	A190011	305	A300117	407		
A150035	397	A150460V	123	A153144	137	A190011250	305	A300118	407		
A150036	397	A150510	181	A153145	137	A190056	302	A300151	407		
A150037	397	A150512	162	A153234	137	A190105	306	A370031	130		
A150038	393	A150513	161	A153238	137	A190148	304	A370032	131		

## PIKTOGRAMY I ICH ZNACZENIE



STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10



STAL CHROMOWO-NIKLOWA



STAL SZLACHETNA



PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE



PRZYŁĄCZE GAZOWE



ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWCZE



CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE



INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWCZE



POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ



MOC W KW



MOC W WATACH



TEMPERATURA MAKSYMALNA



OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE



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 MIKROFAŁOWYCH



NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFAŁOWYCH



PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH



PROSTY MONTAŻ



TYLKO DO UŻYTKU W POMIĘSZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH



TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ



DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIĘSZCZEŃ



STAŁE PRZYŁĄCZE WODY

<b>A</b>			
Armatury		297	
<b>B</b>			
Barowa szafy chłodnicze		245	
Bemary	14, 25, 33, 46, 180		
Bemary Hotpot		178 - 179	
Blachy		73, 88 - 89	
<b>C</b>			
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	
<b>D</b>			
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	
<b>E</b>			
Ekspresy do kawy		302 - 323	
<b>F</b>			
Filtr frytury		123	
Fontanny do czekolady		211	
Frytownice	14 - 15, 24, 36 - 37, 49, 116 - 122,		
	124 - 125		
Frytownice indukcyjna		120	
<b>G</b>			
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	
<b>J</b>			
Jajowar		179	
<b>K</b>			
Kociołki na zupę		181 - 183	
Kostkarki do lodu		270 - 272	
Kosze do zmywarek		286, 296	
Kosze na śmieci		294, 433	
Kotłeciarki do mięsa		402	
Kotły warzelne	40, 51, 60 - 61		
Krajalnica do pomidorów		401	
Krajalnice		412 - 414	
Krajalnice do frytek		116	
Krajalnice do kiełbasek		159	
Kruszarki do lodu		344 - 345	
Kuchenki indukcyjne		141 - 150	
Kuchenki mikrofalowe		174 - 176	
Kuchenki wok		56	
Kuchnie		53 - 55	
Kuchnie elektryczne	12 - 13, 19 - 20, 30 - 32, 43 - 45, 54		
Kuchnie gazowe		12 - 13, 19 - 20, 28 - 29, 43 - 43, 53 - 54	
Kuchnie indukcyjne		53 - 55	
Kuter		402	
<b>L</b>			
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	
<b>Ł</b>			
Łopata do pizzy		109	
Łuskarki do lodu		269	
<b>M</b>			
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	
<b>N</b>			
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	
<b>O</b>			
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	
<b>P</b>			
Pakowarki próżniowe	408 - 411		
Palniki do flambrowania		430	
Pasty do podgrzewaczy		187	
Patelnie		424	
Patelnie do paelli		137	
Patelnie i grille gazowe	134 - 135		
Patelnie uchylnie	39, 50, 62		
Patelnie uniwersalne		155	
Patelnie wielofunkcyjne	22, 34, 46, 133		
Pergamin do gotowania		89, 128	
Piec przelotowy do pizzy		107	
Piece do pizzy	106 - 111		
Piece konwekcyjne	70 - 76		
Piece konwekcyjno-parowe	77 - 89		
Piece sklepowe	90 - 98		
Piece typu High Speed	68 - 69		
Piekarniki niskotemperaturowe		88	
Podajniki ręczników papierowych		440	



Podgrzewacz do czekolady	181
Podgrzewacz do ryżu	162
Podgrzewacze do filiżanek	209 - 210
Podgrzewacze do frytek	24, 37, 123
Podgrzewacze do kiełbasek	158
Podgrzewacze do potraw	181, 184 - 187
Podgrzewacze talerzy	208 - 209
Pojemnik do usuwania tłuszczu	123
Pojemniki do transportu żywności	373 - 374
Pojemniki ekspozycyjny	420 - 421
Pojemniki gastronomiczne	416 - 419
Pojemniki na sztuce	422 - 423
Pokrowce	370, 371, 287, 379
Polerki do sztućców	298
Popielniczeki	371
Półki na przyprawy	348
Półki na talerze	348
Półki ścienne	73, 176
Płyty elektryczne	139 - 140
Płyty gazowe	59, 138
Płyty grillowe	16, 23, 35, 47, 130 - 132
Płyty grzewcze	202 - 207

## R

Regały	382 - 383
Regały chłodnicze	243
Regały ścienne	347
Roboty kuchenne / Miesiarki	388 - 397
Rożna do kurczaków	136
Rusztzy elektryczne	21
Rękawice kuchenne	425

## S

Salamandry	100 - 104
Salamander grill	132
Samowary	328 - 329
Seria 600	11 - 17
Seria 650	19 - 26
Seria 700	28 - 40
Seria 900	42 - 51
Snackpoint	66 - 67
Solniczki	427
Spieniacze do mleka	308
Spray do polerowania stali szlachetnej	220, 357, 359
Spray do smażenia	89
Stacja na zupe	184
Stacja serwisowa do kawy	307
Stacje do gotowania	63 - 65
Stacje do przygotowania herbaty	326
Steamer do hot dogów	173
Sterylizator do noży	431
Stojaki reklamowe	371
Stoły / ławki	370 - 371
Stoły chłodnicze	216 - 224
Stoły chłodnicze do pizzy	222, 225
Stoły chłodnicze mini	215
Stoły mroźnicze	263
Stoły robocze	350 - 353
Stoły ze zlewami	360 - 363
Stół chłodniczy z wentylacją	215
Suszarki do rąk	440 - 442
Suszarki hotelowe	448
Systemy odgradzające	443
Szafka z koszem na śmieci	355
Szafki grzewcze	209, 357 - 359
Szafki robocze	355 - 356
Szafki wiszące	354
Szafy chłodnicze	244 - 260

Szafy chłodnicze na butelki	244, 249 - 250
Szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi	244, 252 - 255
Szafy do sezonowania mięsa	262
Szafy fermentacyjne	76, 98
Szafy mroźnicze	264 - 267
Szatkownice do warzyw	398 - 401
Słupki higieniczne	436

## Ś

Środki czyszczące	435
-------------------	-----

## T

Tablica na menu	371
Taborety grzewcze	57 - 59
Termometry	432
Termosy	306 - 307
Tostery	163 - 165
Tostery/opiekacze	165

## U

Umywalki	360
Urządzenia do czyszczenia butów	448
Urządzenia do gotowania ryżu	160 - 162
Urządzenia do gotowania sous-vide	99
Urządzenia do hot-dogów	156 - 157
Urządzenia do polerowania szklanek	299
Urządzenia do uzdatniania wody	299 - 300
Urządzenia kapturowe	290 - 294

## W

Wagi kuchenne	407
Warniki do grzanego wina	334 - 335
Warniki do wody	327, 330 - 333
Wałkownice	106
Wilki do mięsa	403 - 405
Wirówki do sałaty	406
Witryny bufetowe	212 - 213
Witryny chłodnicze	232 - 236
Witryny chłodnicze Mini	236 - 241
Witryny do ciast	242
Witryny do lodów	273 - 274
Witryny grzewcze	188 - 192
Witryny grzewcze nadstawy	189
Wok patelnie	56, 153
Woki indukcyjne	21, 150 - 154
Worki do pakowania próżniowego	411
Wyciskarki do cytrusów	340
Wyciskarki do soku	338 - 339
Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy	324 - 325
Wózki bufety, chłodnicze	229 - 231
Wózki bufety, grzewcze	193 - 195
Wózki do serwowania	375 - 376
Wózki do sprzątnia	377 - 381
Wózki do wydawania potraw	196
Wózki na sztuce	377
Wózki transportowe	377, 380 - 381

## Z

Zamrażarka na lody	274
Zamrażarki	268
Zasobnik	426
Zlewy	26
Zmywarki do garnków	288 - 289
Zmywarki do szkła	276 - 281
Zmywarki przelotowe do naczyni w koszach	295
Zmywarki uniwersalne	276 - 285

**I. Obowiązanie międzynarodowych warunków sprzedaży**

1. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży znajdują zastosowanie do wszystkich umów zawieranych z kupującymi firmy Bartscher GmbH, dalej zwanej Bartscher, od 1 września 2020 r., których przedmiotem jest przede wszystkim dostawa towaru kupującym. Przejęcie dodatkowo przez Bartscher obowiązków nie wpływają na obowiązanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Warunki handlowe kupującego odmiennie od niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży lub właściwych postanowień zawartych w punkcie X-2. lub X-3. nie zobowiązują Bartscher, także gdy Bartscher nie wnosi sprzeciwu lub bez zastrzeżeń spełnia świadczenia lub przyjmuje świadczenia kupującego.
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 określony przydatność lub opiera swoje oczekiwania na wypowiedziach publicznych, reklamach lub innych okolicznościach wykraczających poza zawarcie konkretnej umowy,
  - towar, który ma być dostarczony zostanie zastosowany w warunkach nietypowych lub stwarzających szczególne ryzyko dla zdrowia, bezpieczeństwa lub środowiska albo w warunkach wymagających podwyższonego obciążenia,
  - z umową mogą być związane nietypowe możliwości wystąpienia szkody lub nadzwyczajne, w szczególności wykraczające poza granice wskazane w punkcie VII.-1.-d) wysokości szkody, które są kupującym znane lub powinny 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 informacje 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 czterdziestu (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 wpłynęło do kupującego w ciągu czterdziestu (14) dni kalendarzowych od daty jego wystawienia. Kupujący powinien niezwłocznie pisemnie poinformować Bartscher o późniejszym wpływie pisemnego potwierdzenia zamówienia.
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 wyłączenie obowiązanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiega od oświadczeń kupującego. Umowa nie dojdzie do skutku tylko wtedy, jeśli kupujący pisemnie zakwestionuje, że potwierdzenie zamówienia przez Bartscher pod każdym względem nie odpowiada oświadczeniom kupującego, pisemnie sporządził specyfikację warunków odmiennych i zakwestionowanie wpłynęło do Bartscher w krótkim terminie, najpóźniej siedmiu (7) dni kalendarzowych po tym, jak pisemne potwierdzenie zamówienia wpłynęło do kupującego.
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 zaznaczone przez kupującego w elektronicznej lub papierowej formie deklaracji właściwości użytkowych, instrukcje obsługi lub informacje co do bezpieczeństwa, włączają w każdy wypadek 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 przyszeleń lub do składania oświadczeń w przedmiocie gwarancji. Czy i w jakim zakresie osoby te upoważnione są do składania lub przyjmowania oświadczeń ze skutkiem dla lub przeciw Bartscher, ocenia się zgodnie z prawem obowiązującym w Republice Federalnej Niemiec.
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 uprawnieni do żądania dostawy na swoją rzecz ani do dochodzenia pozostałych roszczeń z umowy między kupującym i Bartscher. Kompetencja odbiorcy kupującego istnieje także wtedy, gdy dokonuje on cesji roszczeń na osoby trzecie.
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 żądane prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich do towaru nie stoją na przeszkodzie jego swobodnemu używaniu w Unii Europejskiej. Jeżeli z powodu dokonanych w produktach seryjnych ulepszeń towar nie może być dostarczony w stanie z chwili zawarcia umowy, Bartscher uprawniony jest do dostarczenia wersji ulepszonej. Bartscher jest uprawniony do dokonywania dostaw częściowych oraz do osobnego ich fakturowania.
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 dostawcy określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli taki nie został określony – w siedzibie handlowej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec, w powszechnie stosowanym przez Bartscher opakowaniu i z powszechnie stosowanym przez Bartscher oznakowaniem. Nie jest wymagane wcześniejsze wyodrębnienie lub oznakowanie towaru lub też poinformowanie kupującego o jego dostępności. Bartscher nie jest w żadnym wypadku, także przy zastosowaniu innych Incoterms, zobowiązany do informowania kupującego o dostawie, do zbadania towaru przy dostawie pod kątem jego zgodności z umową, do skontrolowania bezpieczeństwa technicznego funkcjonowania środków transportu i bezpiecznego transportu towaru lub do pokwitowania kupującym dokonanej dostawy. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
6. Organizacja transportu i ubezpieczenia towaru, stosownie do punktu III.-5. właściwego miejsca dostawy, nie jest obowiązkiem Bartscher lecz obowiązkem kupującego. Jeśli kupujący nie udzieli pisemnie w odpowiednim wcześniejszym czasie odmiennego polecenia, Bartscher jest jednakże uprawniony – nawet gdy kupujący tego nie wymaga lub nie istnieje tego rodzaju praktyka handlowa –, na powszechnych w Republice Federalnej Niemiec warunkach, w imieniu, na ryzyko i/lub koszty kupującego, do zwierzenia umowy dotyczącej 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 akredyty, da zaliczyć oraz wykona we właściwym czasie wszelkie pozostałe ciążące na nim zobowiązania, i nakazuje przez nie-niemieckie urzędy kontrole towaru (pre-shipments inspections) nie spowodują opóźnienia. Poza tym, uzgodnione terminy dostawy przerywają swój bieg z datą pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher. Bartscher jest uprawniony, po powiadomieniu kupującego, do świadczenia dostawy już przed umówionym czasem lub do wyznaczenia chwili dostawy w ramach uzgodnionego terminu dostawy.
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 wpłynęło do Bartscher przed rozpoczęciem późniejszego wykonania. Bartscher zwraca dodatkowo 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 poprosi i powiadomił Bartscher o koniecznych dla eksportu danych w poświęconej jedynie temu celowi, pisemnej wiadomości. Jeśli bez umyślnego zawińienia 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 prawnocełowego ofrankowania towaru. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
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 rejestracyjnych albo certyfikacyjnych, lub innych, istotnych dla towaru poza Republiką Federalną Niemiec przepisów prawnych. Wyznaczone lub inne wymagane tłumaczenia instrukcji, informacji dotyczących bezpieczeństwa, wyjaśnień dotyczących świadczenia lub pozostałych dokumentów dotyczących towaru, na język inny, niż niemiecki, dokonuje kupujący na własny koszt i odpowiedzialność.
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 wypelni 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 niektóre wielki bank lub od świadczenia zapłaty z góry. Bartscher nie jest zobowiązany do kontynuacji wykonania, jeżeli przedłożona przez kupującego w celu zapobieżenia zawieszeniu gwarancja nie daje odpowiedniego zabezpieczenia albo zgodnie z właściwym prawem mogłaby być zaskarżona.
14. Z zastrzeżeniem regulacji w punkcie III.-8., Bartscher zobowiązany jest powiadomić kupującego o możliwych przeszkodach w spełnieniu świadczenia odnośno wtedy, jeśli wystąpienie przeszkody jest dla Bartscher ostatecznie pewne.

**IV. Obowiązki kupującego**

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 zaległe wierzelnosci stają się natychmiast wymagalne do zapłaty, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli kupujący bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istoty zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, jeśli kupujący podał nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej, lub o ile przyzyczone 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 prawnocełowego oraz dotyczącego podatku obrotowego opracowania dostawy lub świadczenia, zgodnie z właściwym w Republice Federalnej Niemiec postanowieniami. O ile Bartscher ma do uszczenia niemieckie albo zagraniczne cła lub niemiecki albo zagraniczny podatek obrotowy, kupujący – niezależnie od dalej idących roszczeń Bartscher –, zwalnia Bartscher bez ograniczeń w tym zakresie. Zwolnienie następuje z jednoczesnym 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 wierzelnosc kupującego wobec Bartscher wyrażona jest w tej samej walucie, uzasadniona jest własnym prawem kupującego i jest albo wymagalna i bezporna albo prawomocnie stwierdzona, lub gdy Bartscher mimo pisemnego upomnienia w istotny sposób narusza wynikające z tego samego stosunku prawnego i wymagalne obowiązki, jak i zaoferował stosownego zabezpieczenia.
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 czasie z punktem III.-5. adresem dostawy, albo osobście albo przez wyznaczoną przez niego wobec Bartscher osobę, oraz do wykonania wszystkich ciążących na nim na podstawie umowy, niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, reguł ICC dotyczących wykładni Incoterms 2020 i na podstawie przepisów ustawowych, obowiązków. Kupujący jest uprawniony do odmowy odbioru towaru wyłącznie w przypadku, jeśli odstępuje od umowy zgodnie z regulacjami w punkcie VI.-1.
7. Kupujący nie będzie odnośnie do towaru zakupionego od Bartscher przyrzekał lub podejmował żadnych działań, które są zabronione zgodnie z kądorazowo właściwymi przepisami, w szczególności prawem handlu zagranicznym włączając US-amerykańskie prawo kontroli eksportu. O ile kupujący nie jest pewien, że tego rodzaju zakaz nie istnieje, będzie on pisemnie szukował rozwiązania z Bartscher.
8. Kupujący będzie dążyć 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 prawą**

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 niż zwykły w Republice Federalnej Niemiec użycie lub spełnia dalej idące oczekiwania kupującego, posiada cechy wzoru lub próby, lub odpowiada przepisom prawa obowiązującego poza Republiką Federalną Niemiec, na przykład w kraju kupującego. Bartscher nie odpowiada za niezgodności z umową powstałe po przejściu ryzyka na kupującego. O ile kupujący bez pisemnej zgody Bartscher samodzielnie albo przez osoby trzecie podejmuje próbę usunięcia niezgodności towaru z umową, Bartscher jest zwolniony z obowiązku rękojmi.

- Kupujący zobowiązany jest względem Bartscher, każdą poszczególną dostawę zbadać lub oddać do zbadania odrębnie do rozpoznawalnych, jak i typowych niezgodności z umową i poza tym stosownie do przepisów ustawowych.
- Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy towar uważa się za dotknięty wadą prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawalnych praw lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Unii Europejskiej oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Unii Europejskiej. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
- Kupujący traci prawo do powołania się na niezgodność towaru z umową, jeżeli nie poinformuje o niej Bartscher w odpowiednim terminie po dokonaniu odbioru towaru zgodnie z punktem IV-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytywania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców sprzedawcy, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.
- Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V-5., kupujący może skorzystać ze środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Dalej idące roszczenia lub roszczenia innego rodzaju, niż umowne, nie przysługują kupującemu z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher umyślnie zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w spory dotyczące niezgodności z umową albo wad prawnych towaru służą jedynie rzeczowemu wyjaśnieniu, nie oznaczają jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.
- Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdolności towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego oparte zostanie na prawie zagranicznym.
- O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony, stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odrębnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową stosownie do regulacji w punkcie III-8. lub do dostarczenia towaru zastępczego lub do zapobieżenia środkom ochrony prawnej kupującego poprzez zakieszczenie na jego rzecz po stronie „ma” w odpowiedniej wysokości.
- Jeśli kupujący korzysta bez uprawnienia ze środków ochrony prawnej z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, pomimo, że rozpoznaje lub mógł być rozpoznac, że niezgodność z umową lub wada prawną nie zachodzą lub Bartscher nie odpowiada za przyczyny reklamowanych rozbieżności, kupujący jest zobowiązany względem Bartscher do zwrotu nakładów powstałych wskutek nieuprawnionego dochodzenia roszczeń.

## VI. Odstąpienie od umowy

- Kupujący uprawniony jest do odstąpienia od umowy, jeśli spełnione są ustawowe przesłanki odstąpienia od umowy, pisemnie zagroził Bartscher odstąpieniem od umowy w ciągu odpowiedniego terminu po wystąpieniu przesłanki uprawniającej do odstąpienia od umowy i bezskutecznie upłynął wyznaczony pisemnie odpowiedni termin dodatkowy. Jeśli kupujący domaga się dostarczenia towaru zastępczego, naprawienia towaru lub innego wykonania, to jest on przez odpowiedni czas związany zastosowanym środkiem ochrony prawnej, bez możliwości odstąpienia od umowy. Poza tym kupujący powinien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od umowy w odpowiednim terminie po upływie terminu dodatkowego, pisemnie i bezpośrednio do Bartscher.
- Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący sprzeciwia się uznaniu mocy wiążącej niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, jeśli wykonanie umowy w całości lub w części jest lub stanie się zabronione, jeśli pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher, z przyczyn za które Bartscher nie odpowiada, wpłynęło do kupującego później, aniżeli w terminie czterdziestu (40) dni od daty jego wystawienia, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego lub jeśli wykonanie przez Bartscher zobowiązań dotyczących świadczenia z innych przyczyn nie jest dalej możliwe przy użyciu środków, których można wymagać przy uwzględnieniu własnych interesów Bartscher oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych w chwili zawarcia umowy interesów kupującego, jak i w szczególności uzgodnionego świadczenia wzajemnego.
- Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może za wcześniejszym upomieniem odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący stawia żądania niezgodnie z umową, w niewłaściwym czasie powiadamia Bartscher o danych wymaganych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych, bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, podaje nieprawdliwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub o ile przyzrecone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

## VII. Odszkodowanie

- Bartscher zobowiązany jest do świadczeń odszkodowawczych z tytułu naruszenia obowiązków, które wynikają z umowy zawartej z kupującym, przeprowadzonych z kupującym negocjacji lub kontaktów handlowych, z zachowaniem przesłanek ustawowych, wyłącznie na zasadach określonych w postanowieniach poniższych. Postanowienia obowiązują w równej mierze do każdego obowiązku Bartscher polegającego na zwrocie nakładów:
  - Kupujący jest w pierwszej kolejności zobowiązany do skorzystania z innych środków ochrony prawnej i może domagać się odszkodowania wyłącznie z powodu utrzymujących się deficytów, w żadnym wypadku jednakże w miejsce innych środków ochrony prawnej.
  - Bartscher nie odpowiada za zachowanie dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytatorów, za szkody, do których powstania przyczynił się kupujący lub za skutki leżących po stronie kupującego ingerencji w technologii bezpieczeństwa dostarczonego towaru. Bartscher nie odpowiada, jeśli umowa nie może zostać wykonana w sposób uzgodniony przy zawarciu umowy na skutek późniejszych środków ustawowych lub działań władzy publicznej. Ponadto Bartscher nie odpowiada za zakłócenia wywołane wskutek klęsk żywiołowych lub wydarzeń politycznych, zastosowania środków władczych przez państwo, strajków, sabotaży, nieszczęśliwych wypadków, działań terrorystycznych, działań procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych, lub gdy zaistnieją porównywalne okoliczności i Bartscher nie będzie mógł przy zastosowaniu odpowiednich środków nad nimi zapanować. Poza tym Bartscher odpowiada tylko wtedy, o ile kupujący udowodni, że organy lub personel Bartscher w zwiniony sposób naruszyli ciążące na nich względem kupującego obowiązki umowne.
  - W razie powstania odpowiedzialności, Bartscher wyrówna w granicach określonych w podpunkcie d) szkody kupującego w zakresie, jak kupujący udowodni, że powstałe szkodie nie dało się w żaden inny sposób zapobiec, szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącego na Bartscher względem kupującego obowiązku, i że względu na powstanie i wysokość szkody była przewidywalna dla Bartscher w chwili zawarcia umowy jako skutek naruszenia obowiązku. Ponadto, kupujący zobowiązany jest do przedsięwzięcia środków ograniczających szkody, jak tylko naruszenie umowy zostanie rozpoznane lub stanie się rozpoznawalne.
  - Bartscher nie odpowiada za utracony zysk oraz szkody niematerialne. Poza tym wysokość odszkodowania za opóźnienie w dostawie lub jej brak ograniczona jest do 0,5 % za każdy pełny tydzień opóźnienia, jednakże maksymalnie do 5 % ceny netto towaru, którego dostawa opóźniła się lub nie nastąpiła, a w przypadku środków ochrony prawnej z tytułu dostawy towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną – do 200 % ceny netto towaru niezgodnego z umową. Powyższe nie dotyczy szkód na osobach, umyślnego zatajenia niezgodności z umową lub wady prawnej towaru, jak i naruszeń umowy powstałych w wyniku umyślnego zawiązania lub rażącego niedbalstwa.
  - Bartscher zobowiązany jest do roszczeń odszkodowawczych za naruszenie ciążących na nim względem kupującego obowiązków umownych, obowiązków przedumownych lub obowiązków ze stosunku handlowego wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży. Wyłącza się jakiegolwiek sięganie do konkurencyjnych podstaw prawnych roszczenia, a w szczególności również roszczeń innego rodzaju, niż umowne. Tak samo wyłącza się z tytułu naruszenia ciążących na Bartscher obowiązków umownych, osobiste dochodzenie roszczenia od organów, wszystkich rodzajów pracowników, współpracowników Bartscher, przedstawicieli lub innych osób, z pomocą których Bartscher wykonuje umowę.
- Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zobowiązany jest względem Bartscher do następujących świadczeń odszkodowawczych:
  - W przypadku nieterminowego wpływu zapłaty, kupujący zwróci Bartscher zwykłe koszty polubownego, sądowego i 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 bieżącą odsetek w Niemieckim Banku Federalnym.

- W przypadku opóźnionego powyżej dwóch (2) tygodni przejścia towaru przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 5 % każdorazowej wartości dostawy. W przypadku opóźnionego powyżej sześciu (6) tygodni lub całkowitego braku przejścia towaru przez kupującego, jak i w przypadku dostawy towaru niedochodzącej do skutku z powodu naruszenia umowy przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.
  - Jeśli kupujący bez uprawnienia odstępuje od umowy i Bartscher wyraził zgodę na odstąpienie, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.
- Kupujący zobowiązany jest w stosunkach handlowych ze swoimi odbiorcami do ograniczenia swojej odpowiedzialności odszkodowawczej odrębnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.

## VIII. Przedawnienie

Roszczenia kupującego z tytułu dostawy nowych niezgodnych z umową oraz obciążonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem dwóch (2) lat od dostawy towaru. Roszczenia Kupującego z tytułu dostawy używanych niezgodnych z umową oraz obciążonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem jednego (1) roku od dostawy towaru, chyba że Bartscher naruszył obowiązki umowne umyślnie lub w wyniku rażącego niedbalstwa. Wymiana lub naprawa towaru nie powodują rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia na nowo ani jego zawieszenia.

## IX. Inne postanowienia

- Dostarczony towar pozostaje własnością Bartscher do chwili wyrównania wszystkich istniejących przeciw kupującemu wierzytelności. Zastrzeżenie własności towaru nie zmienia postanowień dotyczących przejścia ryzyka w punkcie III-9.
- Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń osób trzecich podnoszonych przeciw Bartscher na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych, o ile odpowiedzialność ta oparta zostanie na okolicznościach – jak, np. przedstawienie produktu – wskazanych przez kupującego lub inne osoby trzecie bez wyraźnej i pisemnej zgody Bartscher. Zwolnienie obejmuje w szczególności również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów i następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zrzeczeniem się zachowania obowiązków nadzoru i wycofania produktów, jak i zrzeczeniem się zarzutu przedawnienia.
- Bartscher zastrzega sobie wszelkie prawa własności, autorskie, pozostałe prawa własności przemysłowej jak i prawa z know-how do ilustracji, rysunków, obliczeń i pozostałych dokumentów oraz software, które udostępnił w formie fizycznej lub elektronicznej.
- Z zastrzeżeniem pisemnego sprzeciwu kupującego, Bartscher przetwarza dane osobowe, które uzyskał od kupującego wykonując działania uregulowane w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, także u usługodawców mających siedzibę w kraju lub za granicą.
- Obieg dokumentów elektronicznych (EOD) wymaga szczególnego porozumienia.
- Wszystkie powiadomienia, oświadczenia, zawiadomienia, itd., sporządza się wyłącznie w języku niemieckim lub angielskim. Powiadomienia za pomocą telefaksu lub poczty elektronicznej czynią zaś od formy pisemnej.

## X. Ogólne podstawy umowy

- Miejsce dostawy wynika z regulacji w punkcie III-5. niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży i obowiązują także dla dostaw zastępczych lub napraw dostarczonego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania dla wszystkich pozostałych zobowiązań ze stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym jest 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Regulacje te obowiązują również wtedy, gdy Bartscher przejmie koszty związane z obrotem płatniczym, spełnia świadczenia dla kupującego w innym miejscu lub, gdy zapłata ma być dokonana za wydaniem towarów lub dokumentów, lub gdy spełnione świadczenia mają być zwrócone. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiąza postawienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
- Do stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (UN-Kaufrecht/CISG) w wersji anglojęzycznej. Konwencja obowiązuje także poza zakresem jej stosowania i niezależnie od zastrzeżeń dokonanych przez strony Konwencji, dla wszystkich umów, które zgodnie z regulacjami w punkcie I., podlegają niniejszym międzynarodowym warunkom sprzedaży.
- Do dojścia umów do skutku, włącznie z uzgodnieniami dotyczącymi właściwości sądowej oraz właściwości sądu polubownego, do uzupełnień lub zmian umów, jak i do umownych praw i obowiązków stron, łącznie również z odpowiedzialnością za spowodowaną przez towar śmierć lub uszkodzenie ciała osoby, jak i z tytułu naruszenia przedumownych oraz pozostałych obowiązków ubocznych, jak i do wykładni, obowiązują wyłącznie postanowienia Konwencji w związku z niniejszymi międzynarodowymi warunkami sprzedaży. Przy zastosowaniu klauzul handlowych obowiązują, w razie wątpliwości, Incoterms@2020 Międzynarodowej Izby Handlowej z uwzględnieniem regulacji zawartych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Z zastrzeżeniem innych regulacji w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, stosunki prawne stron kształtują się w pozostałym zakresie zgodnie ze Szwajcarskim Prawem Obligacyjnym.
- Wszelkie – umowne i pozaumowne, jak również upadłościowe – spory z lub w związku w umowami, do których przewidziane jest 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 sądowej, zgodnie z obowiązującą w chwili złożenia zawiadomienia wszczynającego postępowanie wersją Szwajcarskiego Regulaminu Międzynarodowego Arbitrażu Swiss Chambers' Arbitration Institution. Sąd polubowny składa się z trzech arbitrow, z których jeden wyznaczony zostanie przez powoda, jeden przez pozwanego, a przewodniczący sądu polubownego przez arbitrow wskazanych powyżej, zaś w przypadku sporów o wartości sporu niższej niż 250.000 EURO, z arbitra wyznaczonego zgodnie ze Szwajcarskim Regulaminem Międzynarodowego Arbitrażu. Miejscem postępowania przed sądem polubownym jest Zurich/Szwajcaria, językiem postępowania może być język niemiecki i/lub angielski. Właściwość sądu polubownego wyłącza też w szczególności każdą właściwość ustawową sądów państwowych, która przewidziana jest z powodu osobistego lub rzeczowego związku. Jeśli to porozumienie dotyczące rozjemstwa jest nieskuteczne lub miałoby stać się nieskuteczne, do rozstrzygnięcia sporów uzgadnia się zamiast tego niewyłączną właściwość sądów właściwych dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Jeśli właściwa siedziba handlowa kupującego leży w Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG) lub w Szwajcarii, to Bartscher, niezależnie od ewentualnej nieskuteczności porozumienia dotyczącego rozjemstwa, uprawniony jest, w miejsce skargi do sądu polubownego, do wniesienia skargi także do właściwego dla 33154 Salzkotten/ Republika Federalna Niemiec sądu państwowego lub sądu państwowego w miejscu handlowej siedziby kupującego.
- Jeżeli postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży miałyby być lub stać się w całości lub w części nieskuteczne, to regulacje w pozostałym zakresie pozostają skuteczne. Strony są zobowiązane do zastąpienia regulacji nieskutecznej regulacją prawną obowiązującą, która jak najpełniej odpowiada gospodarstwu znaczeniu i celowi regulacji nieskutecznej.





Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Niemcy

Bartscher Polska SP. z o.o.  
ul. Trakt Brzeski 94, 94A  
05-077 Warszawa-Wesola  
Polska

