



KATALOG PRODUKTÓW | 2025

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA | TECHNIKA CHŁODZENIA | TECHNIKA ZMYWANIA | MAŁE URZĄDZENIA



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

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

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

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

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

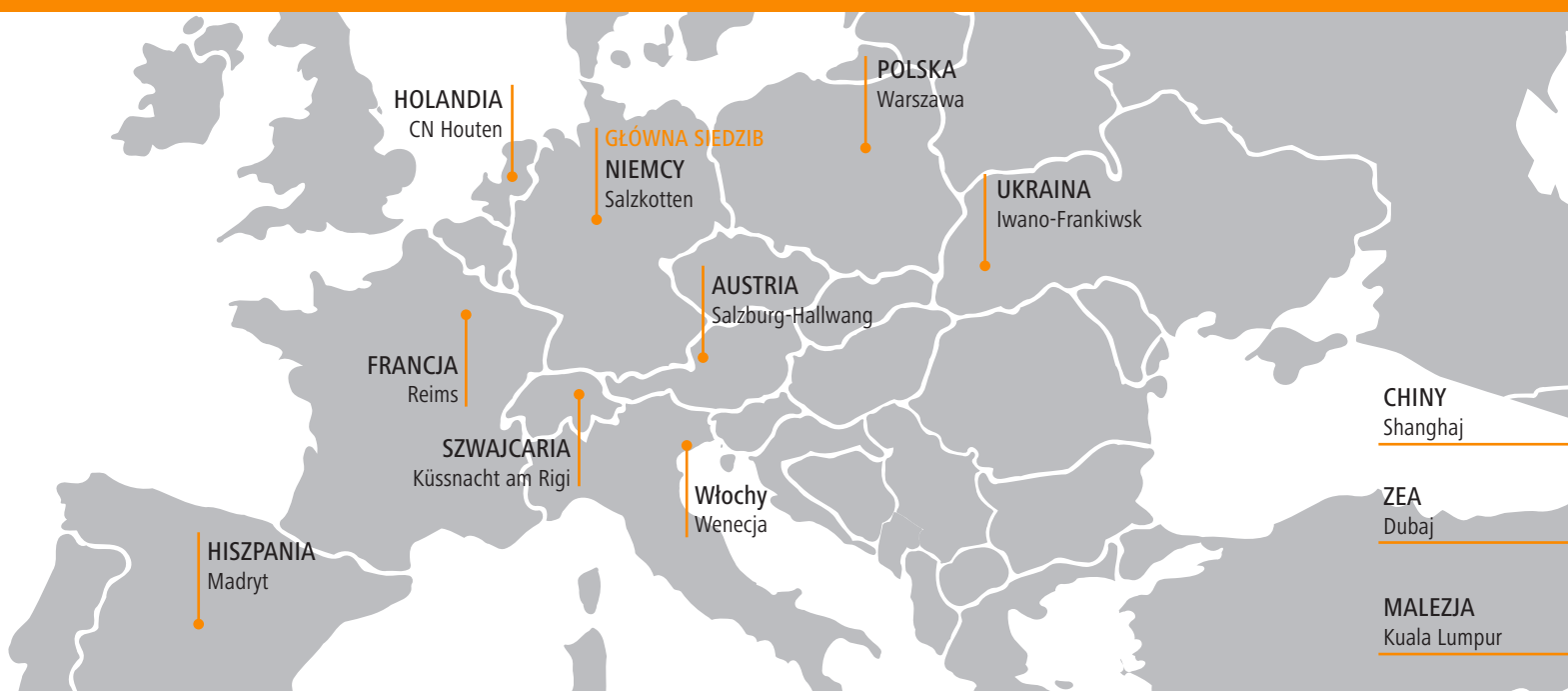
Wspólnie kształtujemy przyszłość cateringu - z pasją, doświadczeniem i nieustrudzonym dążeniem do perfekcji.

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

Z poważaniem

Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży

CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE



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



KALENDARZ TARGÓW 2025

ODKRYJ PRZYSZŁOŚĆ NASZEJ BRANŻY

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

Zainspiruj się ekscytującymi prezentacjami i nawiąż cenne kontakty.

Z niecierpliwością czekamy na Twoją wizytę.

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

SZKOLENIA DLA TECHNIKÓW I WYSPECJALIZOWANYCH DEALERÓW

KOLEJNE KROKI DO SUKCESU!

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

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



Szkolenie techników

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

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

Szkolenia produktowe dla wyspecjalizowanych dealerów

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

Zarejestruj się teraz!

Wystarczy zeskanować kod QR lub kliknąć łącze

www.bartscher.com/pl/schulungen





NASZE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

PRECYZYJNE PLANOWANIE | KOMPETENTNE WSPARCIE

Niestandardowe rozwiązania kuchenne

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

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

Wszystko z jednego źródła - zorientowane na klienta i kompetentne

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

Skorzystaj z naszych kompleksowych usług

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

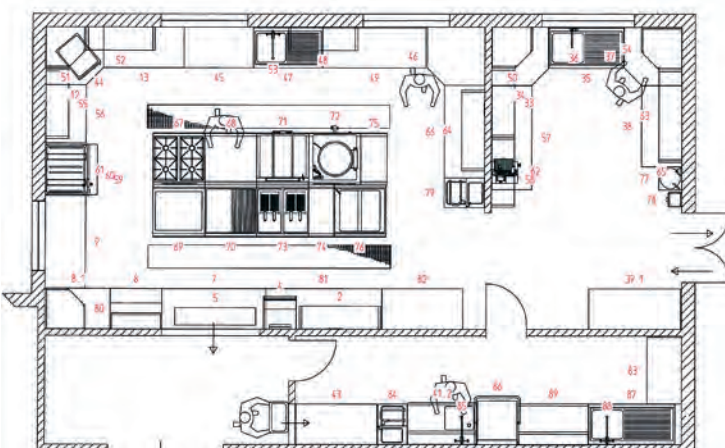
NOWOŚĆ: DANE 3D W FORMACIE IFC

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

Wsparcie na każdym etapie projektu

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

Rzuć nam wyzwanie - czekamy na realizację Twoich projektów!





BARTSCHER CLOUD

ODKRYJ CYFROWĄ PEŁNĄ OBSŁUGĘ

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

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

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



JAKOŚĆ, KTÓRA WYTRZYMUJE PRÓBĘ CZASU - OD 1876 ROKU

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

Bezpieczeństwo silnej i znanej

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

Zaufanie do jakości i obsługi

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

Szeroki wybór produktów

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

Doskonały stosunek ceny do wydajności

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





TWOJA OPINIA SIĘ LICZY

POMÓŻ NAM STAĆ SIĘ JESZCZE LEPSZYMI!

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

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

Pomóż kształtować przyszłość!

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

To bardzo proste:

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



LINK:

www.bartscher.com/pl/IhreMeinung

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

Dziękujemy za wsparcie!

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

ZAPISZ SIĘ DO NASZEGO NEWSLETTERA!

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

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

Dlaczego warto subskrybować?

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

To takie proste:

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



LINK:

www.bartscher.com/pl/Newsletter

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



WAŻNE INFORMACJE

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

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

NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

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

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

NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE

SERIE THERMIK

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

TECHNIKA GOTOWANIA

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

PIZZY / MAKARONU

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

SNACK / IMBISS / EVENT

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

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET

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

TECHNIKA CHŁODZENIA

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

TECHNIKA ZMYWANIA

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

NAPOJE / KAWIARNIA / BAR

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

MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR

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

TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE

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

PRZYGOTOWALNIA

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

AKCESORIA KUCHENNE

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

WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA

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

11 - 51

53 - 104

106 - 114

116 - 176

178 - 213

215 - 274

276 - 300

302 - 345

347 - 371

373 - 383

385 - 414

416 - 433

435 - 448

SERIE THERMIK

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



Seria 600



Seria 600 - Doskonałość kompaktowości

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

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

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

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



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



- ▶ palnik 3,5 kW
- ▶ palnik 6,0 kW



- ▶ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



- ▶ okap do seria 600 dostępny na zamówienie

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



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika






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

- wymiary

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



- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

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



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia MF6430

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

206203

UVP* 185,- PLN

Ruszt do piekarnika 442x373x26

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

132648

UVP* 208,- PLN



- ▶ Środki czyszczące zob. katalog str 435

Kuchnia gaz. 600, 2PAL



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



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

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



Kuchnia elektryczna 600 2PLTG



- Wielkość pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych



Ø 180 mm
Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

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



Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US



- Rodzaj pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia



Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
3 NAC

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



Bemar 600, szer. 400, US



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

1
150 mm
Tak
Pojemniki GN
Przegródki

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



Frytownica 600, B400, 6L



- Kran spustowy tłuszczu

Tak



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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

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

131308

UVP* 356,- PLN

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

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

131418

UVP* 344,- PLN

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

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

131419

UVP* 375,- PLN

Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj gazu



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

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



Wyposażenie dodatkowe

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

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

131514

UVP* 284,- PLN

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

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

131515

UVP* 375,- PLN



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

Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.



- Ilość szuflad

1

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



Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

1317003

UVP* 10.402,- PLN

GTIN 4015613309972



- Rodzaj rusztu grillowego
- W zestawie
- Rodzaj gazu



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

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 223,- PLN

Płyta grillowa 600, B400, gładka








- Materiał powierzchni roboczej
- właściwości



Stal specjalna, chromowana na twardo
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz



- Rodzaj gazu: Gaz płynny

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



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



132257

UVP* 325,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712

UVP* 61,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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



529723

UVP* 13,- PLN

Podstawa 600, szer.400, 2szf.



• Regulowana wysokość nóg

Tak



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



Wyposażenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń

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

132060

UVP* 155,- PLN



Seria 650 - 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 | 115058 | 14 750,- PLN | 4015613548791 |
| Kuchnia el. 650, szer. 700, 4 p., EBO | 2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW | 12,2 kW 400 V 50/60 Hz | 64 kg | 115059 | 18 912,- PLN | 4015613548814 |
| Kuchnia gaz. 650, szer. 700 4PAL PEI | 2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW | 18,4 kW | 64,2 kg | 1151243 | 18 311,- PLN | 4015613811239 |



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia seria 650

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

115805

UVP* 715,- PLN

Ruszt do piekarnika 650

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

105804

UVP* 450,- PLN



► Środki czyszczące
zob. katalog str 435

Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG



- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

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

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



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



- Przyłącze urządzenia

3 NAC

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



Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wielkość pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia

Szkló
Ø 220 mm
3 NAC

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





Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW

115099

UVP* 25 345,- PLN

GTIN 4015613548975



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

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



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

115245

UVP* 9 452,- PLN

GTIN 4015613549033



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

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

Grill 650, szer. 400, US



- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- Przyłącze urządzenia

Tak
3 NAC



► Ilość stref grzewczych: 2

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



Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO



- Materiał misy
- Kran spustowy tłuszczu



- Rodzaj podstawy
- W zestawie
- Przyłącze urządzenia

CNS 18/10

Tak

Otwarte

1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm

3 NAC

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



Grill lawowy gaz. 650, B400



- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego



- Rodzaj zapłonu
- W zestawie
- Rodzaj gazu

1

Nie

Zapłon Piezo

Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia

Gaz płynny

Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



► Ilość stref grzewczych: 2

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



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt V LVG650Snack

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



1151580

UVP* 1 964,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 223,- PLN

Płyta grillowa 650 400E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- właściwości

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



► Pochylona powierzchnia do smażenia ułatwia zbieranie tłuszczu



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



Płyta grillowa 650 400G-G



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

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

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



Wyposażenie dodatkowe

Korek do odpływu tłuszczu owalny

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



115107

UVP* 639,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712

UVP* 61,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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



529723

UVP* 13,- PLN

Frytownica 650, szer. 400, 10L



• Kran spustowy tłuszczu

Tak



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

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



Wyposażenie dodatkowe

Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

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

158616

UVP* 397,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

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

158610

UVP* 602,- PLN



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



Ogrzewacz 600, szer.600

115115

UVP* 6 164,- PLN

GTIN 4015613549095



• Wielkość komory, format GN



• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

1/1 GN

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm

19,2 kg

Bemar 650, szer. 400, 1/1GN



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

1
150 mm
30 °C do 90 °C
Tak



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



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

115138

UVP* 13 429,- PLN

GTIN 4015613549064



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

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



Kosz zap., gotowarka do makar. 650

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



158612

UVP* 473,- PLN

Element roboczy 650, szer. 400



- Materiał

CNS 18/10

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



Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114

UVP* 5 597,- PLN

GTIN 4015613549200



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

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

Podstawa 650, szer.400, StCrNi



- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości

Otwarte
 Tak
 560 mm do 660 mm

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

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

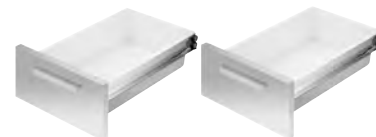


112031

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 | 2851121 | 7 375,- PLN | 4015613771427 |
| Kuchnia gazowa 70040 | 4 | 2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW | 29,4 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 58 kg | 2851051 | 11 537,- PLN | 4015613767482 |
| Kuchnia gazowa 70060 | 6 | 3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW | 44,1 kW | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 77,8 kg | 2851161 | 15 507,- PLN | 4015613771434 |



Kuchnia gazowa 70040 EB11



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



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

- wymiary

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





Kuchnia gazowa 70060 EB11



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



- wymiary

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

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



Kuchnia gazowa 70060 GB1050

2851371

UVP* 25 160,- PLN

GTIN 4015613771496

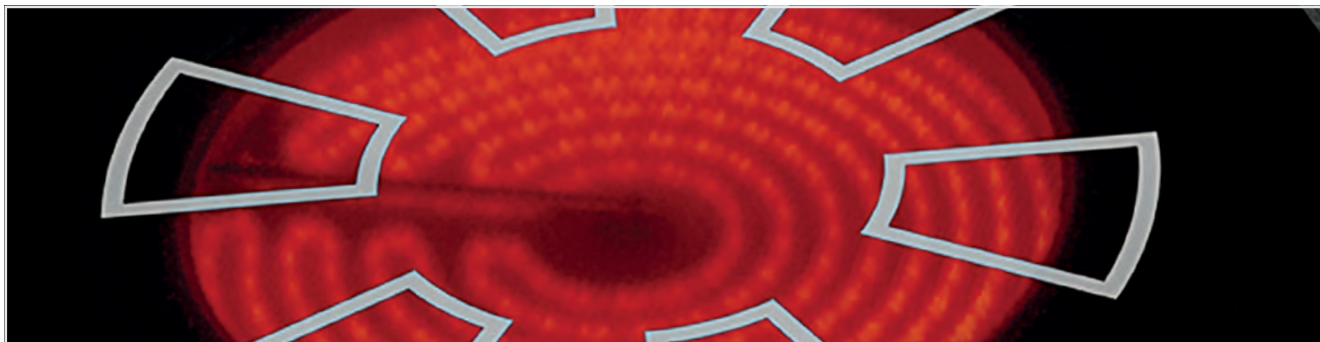


- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Wymiary piekarnika
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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



Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO



- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia



SCHOTT CERAN®
850 mm do 900 mm
3 NAC

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



Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO

287431

UVP* 21 451,- PLN

GTIN 4015613697475



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



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

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



- Regulacja wysokości
- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

850 mm do 900 mm
Z kwadratowymi płytami grzewczymi
3 NAC

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



Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO



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

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



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



Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO



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



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

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



Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1



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

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

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



Element roboczy 700, szer. 400, PO



- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm



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

Bemar 700, szer. 400, PO, WIW



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

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



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



Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601

UVP* 32,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602

UVP* 38,- PLN



Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

286710

UVP* 17 020,- PLN

GTIN 4015613488233



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



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



286099

UVP* 359,- PLN

Ośłona p. rozbr. 740

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



285071

UVP* 337,- PLN

Ośłona p. rozbr. 780

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



285076

UVP* 371,- PLN

Frytownica 700, szer. 400, 15L



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu



- Strefa zimna
- Regulacja wysokości



- Przyłącze urządzenia

100 °C do 190 °C

Tak

Tak

850 mm do 900 mm

3 NAC



Frytownica 700-E2110

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

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 9L

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

286994

UVP* 371,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SE

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

295928

UVP* 337,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LE

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

295953

UVP* 450,- PLN

Kosz do frytownicy 700-E2110

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

286924

UVP* 511,- PLN

Drzwi 700-E2110

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

285052

UVP* 1 128,- PLN

Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L



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



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

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 7L

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

286992

UVP* 397,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SG

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

286995

UVP* 337,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LG

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

286998

UVP* 412,- PLN

Komin do odprowadzania spalin do okapu

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

2952720

UVP* 904,- PLN



2859271

Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L

- Ważna wskazówka: Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spalinę



Podgrzewacz do frytek 700

286628

UVP* 7 678,- PLN

GTIN 4015613701400



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

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





Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



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



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






286310



2853051

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

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

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



284123

UVP* 749,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/3GN

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



284113

UVP* 715,- PLN

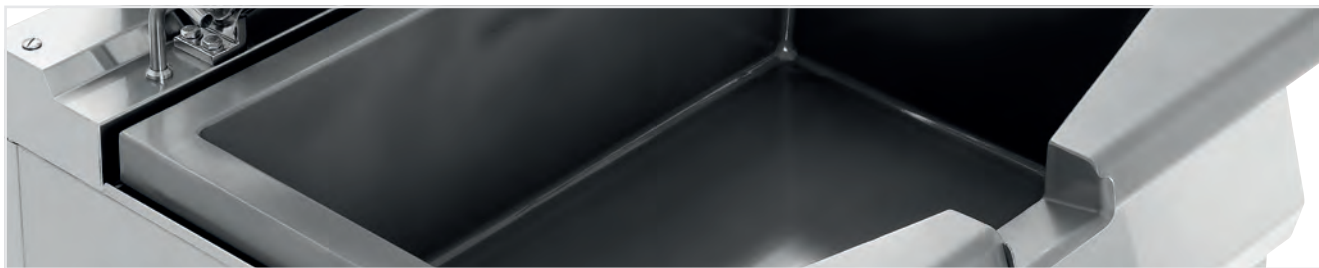
Kosz na makaron 700, 1/6GN

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



284116

UVP* 488,- PLN



Patelnia uchylna 700 E51LHK



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

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

Mechanizm
przechyłowy

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



Patelnia uchylna 700 G51LHK



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

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

Mechanizm
przechyłowy

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





Kocioł warzelny el., 700, grz.

286811

UVP* 33 485,- PLN

GTIN 4015613577869



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

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

Wyposażenie dodatkowe

Reling kuchenny 700-400

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



285200

UVP* 488,- PLN

Reling kuchenny 700-800

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



285201

UVP* 980,- PLN

Reling kuchenny 700-1200

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



285203

UVP* 1 472,- PLN

Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

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



285086

UVP* 791,- PLN

Płyta grillowa 700-R

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



285080

UVP* 1 018,- PLN

Płyta do smażenia 700-G

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



285083

UVP* 1 018,- PLN

Pierścień pod mały garnek 700

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



285085

UVP* 132,- PLN

Drzwi 700 40/80LR

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



285050

UVP* 980,- PLN

Szufłady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

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



284401

UVP* 5 142,- PLN

Kółka skretne 4S700

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



285088

UVP* 904,- PLN

Seria 900



Seria 900 - Ekskluzywność w każdym wymiarze

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

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

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

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



▶ optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



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



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



▶ higieniczne połączenie urządzeń

4-paln.kuchnia gazowa, PO



- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

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

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



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



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

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

- 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 | 2952481 | 26 859,- PLN | 4015613682778 |
| 6paln.kuchnia gaz.,piek.gaz.2/1GN,NS | Gaz | 45,5 kW | 195,9 kg | 2952291 | 26 102,- PLN | 4015613682761 |



2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO



- Rodzaj pól grzewczych
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

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

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





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

296431

UVP* 25.724,- PLN

GTIN 4015613672847



- 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



- 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



- 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 | 296303 | 9 074,- PLN | 4015613668567 |
| Bemar el., PO | 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN | 7 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 54,2 kg | 296304 | 12 294,- PLN | 4015613672915 |



Wposażenie dodatkowe

Przegródka 310

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

296308

UVP* 110,- PLN

Przegródka 685

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

296307

UVP* 170,- PLN



Patelnia wielofunkcyjna el.

296426

UVP* 24.025,- PLN

GTIN 4015613672908



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

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



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

Płyta grillowa elektryczna 900, gładka



- Materiał powierzchni roboczej
- Regulacja wysokości



Stal
900 mm do 950 mm



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

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



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt okrągły do ryb

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



296472

UVP* 1.358,- PLN

Ruszt V do mięsa

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



296471

UVP* 1.207,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 223,- PLN

Zestaw rusztów okrągłych 900 do ryb

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



296474

UVP* 3.020,- PLN

Zestaw rusztów V 900 do mięsa

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



296473

UVP* 2.002,- PLN

Frytownica na szafce, elektryczna



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



20 l
Tak
900 mm do 950 mm
3 NAC



296970

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



Frytownica na szafce, gazowa



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



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



2959521

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy, 20L, mały

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

296633

UVP* 299,- PLN

Kosz do frytownicy, 20L, duży

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

296634

UVP* 371,- PLN

Kominek 900XL

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

285064

UVP* 1.585,- PLN

Warnik do makaronu el., 1 komora





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

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



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

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



Wypożyczenie dodatkowe

Kosz do makaronu 1/3 GN, podłu

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



284124

UVP* 587,- PLN

Kosz na makaron 1/3 GN

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



284114

UVP* 639,- PLN

Kosz na makaron 1/6 GN

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



284117

UVP* 412,- PLN

Patelnia uchylna 900 E87LEK



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

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

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



Kocioł warz. el., 100L



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

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

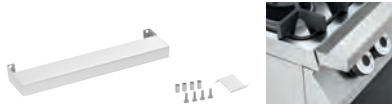
| | Pojemność | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|-----------|--------------------|----------------------------|----------|---------------|--------------|---------------|
| Kocioł warz. el., 100L | 117 l | 100 l | 16 kW 400 V 50/60 Hz |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



Wyposażenie dodatkowe

Reling kuchenny 900-400

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

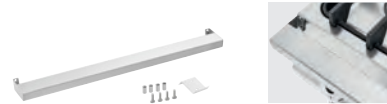


295200

UVP* 435,- PLN

Reling kuchenny 900-800

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



295201

UVP* 473,- PLN

Reling kuchenny 900-1200

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



295203

UVP* 587,- PLN

Płyta grillowa 900-R

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



296051

UVP* 1.623,- PLN

Płyta do smażenia 900-G

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



296056

UVP* 1.358,- PLN

Pierścień pod mały garnek

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



296086

UVP* 136,- PLN

Drzwi 900, zamykane na prawo

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



296014

UVP* 1.094,- PLN

Drzwi 900, zamykane na lewo

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



296015

UVP* 1.094,- PLN

Kółka skrętne 4S900

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



295088

UVP* 1.128,- PLN

TECHNIKA GOTOWANIA

Precyzyjne gotowanie?

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



Kuchnia gazowa MFGO 7040



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

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

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

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



Kuchnia gazowa MFG 7341



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

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



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



Wyposażenie dodatkowe

Blacha 2/1GN, 20 mm

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

A101181

UVP* 185,- PLN

Ruszt GN 2/1, StCrNi

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

A101092

UVP* 223,- PLN



Kuchnia gazowa BGH 600-521

1519821

UVP* 6 047,- PLN

GTIN 4015613843841



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Palnik gazowy

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

- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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



Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF

155670

UVP* 10 781,- PLN

GTIN 4015613843834



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych

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

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

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



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia

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

150958

UVP* 136,- PLN

Ruszt do piekarnika

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

150606

UVP* 98,- PLN



Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF

286426

UVP* 14 750,- PLN

GTIN 4015613772943



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych



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

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

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

Blacha do pieczenia 6K-EBMF

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

150960

UVP* 488,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF-AK

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

150961

UVP* 110,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

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

150959

UVP* 136,- PLN

Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU



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

- Przyłącze urządzenia

Szkło
10
830 mm do 860 mm
Sterowanie za pomocą 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 |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU | 2 | 1 x 5 kW 1 x 3,5 kW | 8,5 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 860 mm | 42,4 kg | 105764 | 7 753,- PLN | 4015613803821 |
| Kuchenka indukcyjna 4-palnikowa GU | 4 | 2 x 5 kW 2 x 3,5 kW | 17 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 860 mm | 73,3 kg | 105765 | 13 993,- PLN | 4015613803814 |



Kuchenki wok



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

1052303

UVP* 5 105,- PLN

GTIN 4015613630977



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

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

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Kuchenka gazowa wok, 2 palniki



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

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

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



Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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



▶ Patelnie wok
zob. katalog str 153

A105960

UVP* 564,- PLN

Taborety grzewcze



Taboret grzewczy E 1K350

105343

UVP* 6 618,- PLN

GTIN 4015613126036



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



Taboret grzewczy E 1K500

105325

UVP* 5 559,- PLN

GTIN 4015613633244



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



Taboret grzewczy IND 1K300

105817

UVP* 6 047,- PLN

GTIN 4015613783604



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



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



Taboret gazowy G-1KB 1K680

105453

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.



• Palnik gazowy

Palnik pojedynczy

Palnik mocny

• Rodzaj zapłonu

Zapłon ręczny

• Płomień pilotowy

Tak

• Rodzaj gazu

Gaz płynny

• Nośność maks.

60 kg

• Moc przyłączeniowa

20 kW

• wymiary

szer. 600 x gł. 620 x wys. 505 mm

• waga

22,6 kg

Podstawa G-1KB 1K2000

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

105198

UVP* 1 094,- PLN



Kuchenka gazowa 1K750



• Palnik gazowy

Palnik z wypustkami

• ciśnienie regulacyjne

50 mbar



• Rodzaj gazu

Propan



Moc pola/pól
grzewczych
maks.

Rodzaj
zapłonu

Moc
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

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



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180

UVP* 564,- PLN

Zestaw przyłączy, przemysłowy

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



825152

UVP* 371,- PLN

Kotły warzelne



Kocioł warzelny E113L



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

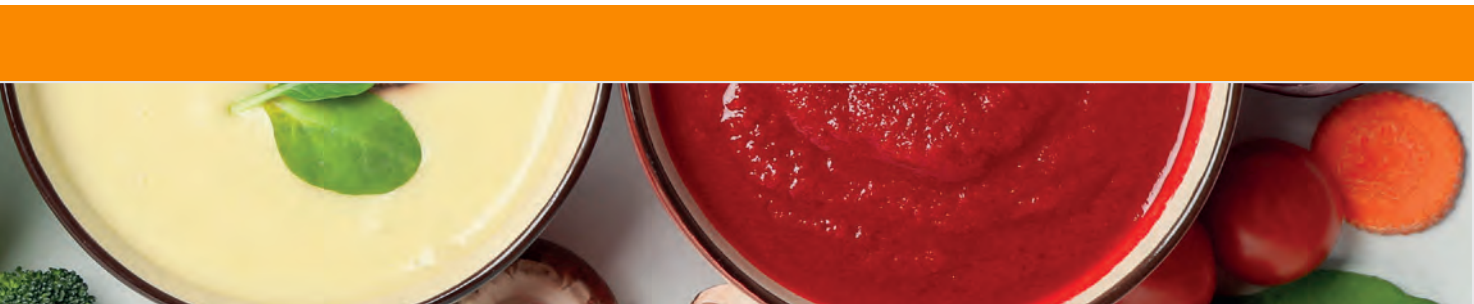
- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości

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

- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

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





Kocioł warzelny G113L



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

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

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

- Rodzaj gazu

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



Wyposażenie dodatkowe

Sito odpływowe do kotła warzelnego

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



296999

UVP* 185,- PLN

Patelnie uchylnie



Patelnia uchylna E80LHK



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

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



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



Patelnia uchylna G80LHK



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

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

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



Stacje do gotowania



Stacja do gotowania KST3240 Eco

107311

UVP* 32 349,- PLN

GTIN 4015613779980



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

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



- ▶ 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



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 nabladowe, które gwarantują niezwykle wszechstronne zastosowanie w cateringu, na imprezach, a także podczas gotowania na oczach gości.

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

Stacja do gotowania KST2200 Plus

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



107300

UVP* 49 184,- PLN

Stacja do gotowania KST3240 Plus

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



107290

UVP* 52 968,- PLN



107300

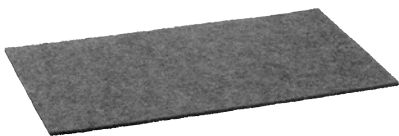


Urządzenia Bartscher do użytku w stacji do gotowania KST2200Plus / KST3240 Plus - Bartscher.com

Wyposażenie dodatkowe

Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

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



107291

UVP* 148,- PLN

Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

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



107273

UVP* 261,- PLN

Filtr zeolitowy KST Plus

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



107274

UVP* 1 207,- PLN

Podest 100 KST Plus

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



107276

UVP* 904,- PLN

Podest 200 KST Plus

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



107277

UVP* 1 926,- PLN



Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

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



107289

UVP* 1 884,- PLN

Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

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



107278

UVP* 2 153,- PLN



Półka boczna KST Plus

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



107279

UVP* 2 683,- PLN



Snackpoint



Snackpoint 200

107301

UVP* 7 560,- PLN

GTIN 4015613756820



STAINLESS STEEL

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

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



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



- ▶ Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym



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



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

Wyposażenie dodatkowe

Półka wkładana M1 Snackpoint 200

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



107302

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M2 Snackpoint 200

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

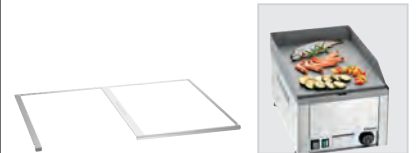


107303

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M3 Snackpoint 200

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



107304

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M4 Snackpoint 200

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

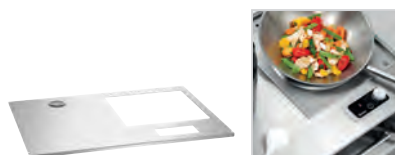


107305

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M5 Snackpoint 200

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

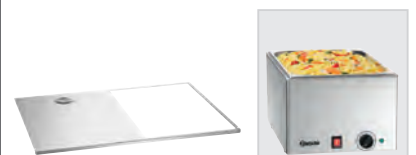


107306

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M6 Snackpoint 200

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

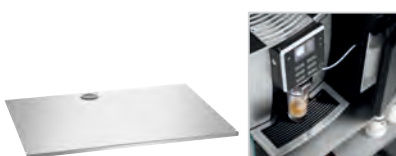


107307

UVP* 511,- PLN

Półka wkładana M7 Snackpoint 200

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



107308

UVP* 511,- PLN

Szyba szklana VB Snackpoint 200

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



107309

UVP* 639,- PLN

Pokrowiec Snackpoint 200

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



107310

UVP* 1 207,- PLN

Piece typu High Speed



Snackjet 200



STAINLESS STEEL

°C
280



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

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

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

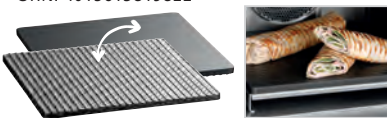


120770

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

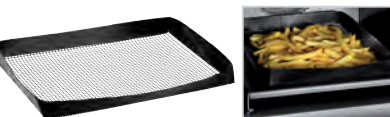


120777

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

Łopatka Snackjet

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



120752

UVP* 132,- PLN

Szczypce do pieca E10 Snackjet

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



120774

UVP* 208,- PLN

Rękawice do grilla 425

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



A500514

UVP* 148,- PLN

Środek czyszczący Snackjet F1L

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



173284

UVP* 322,- PLN

Spray ochronny Snackjet F1L

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



173285

UVP* 359,- PLN

Piece konwekcyjne



Piec konwekcyjny, uniwersalny

A120880

UVP* 1 737,- PLN

GTIN 4015613404073



- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne



- Ilość par przewodnic
- Funkcje



- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania



- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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

Blacha do pieczenia do A120880

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

A120702

UVP* 95,- PLN

Ruszt do piekarnika do A120880

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

A120701

UVP* 74,- PLN



Piec konwekcyjny AT110

120789

UVP* 2 187,- PLN

GTIN 4015613496924



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



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic



- Format przewodnic
- Funkcje



- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania

- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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

Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

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

A101190

UVP* 63,- PLN

Ruszt 1/2 GN

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

786009

UVP* 170,- PLN





Piec konwekcyjny AT90



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



• Ilość par przewodnic

4

• Format przewodnic

438 x 315 mm



• Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

• Czas nagrzewania

Ok. 8 minut (150°C)



• Liczba wentylatorów

2

• Właściwości

Podwójne przeszklenie drzwi

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

4 blachy

• W zestawie



A120799



A120788

• Wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

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



Piece konwekcyjne – Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796

UVP* 2 641,- PLN

GTIN 4015613712147



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



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



Emaliowane

4

438 x 315 mm

Powietrze obiegowe

Pokrętko MDI

50 °C do 300 °C

Ok. 8 minut (150°C)

2

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

Podwójne 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



A120821



A120823

- Łatwe wyposażenie dzięki bocznemu zawiasowi drzwi

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



Wyposażenie dodatkowe

Blacha 1/1GN, 20 mm

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

A101185

UVP* 110,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

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

A101091

UVP* 148,- PLN



Piec konwekcyjny AT400 z naw.

105780

UVP* 6 353,- PLN

GTIN 4015613505572



- Materiał komory
- Ilość par 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)
Pokrętło MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Prowadnice wymiowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
4 blachy
1 wąż dopływowy
6,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 835 x gł. 765 x wys. 570 mm
69 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa AT400

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

115085

UVP* 2 380,- PLN



► Płyta grillowa dwustronna EGR60400
zob. katalog str 88



Piec konwekcyjny MF6430

121782

UVP* 5 332,- PLN

GTIN 4015613681757



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

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



▶ 6 par prowadnic
▶ Format: 440 x 375 mm



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Składane ogrzewanie górne

Blacha do pieczenia MF6430

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



206203

UVP* 185,- PLN

Blacha do pieczenia MF6430

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



206204

UVP* 121,- PLN



Szafa fermentacyjna 823HO

116550

UVP* 5 332,- PLN

GTIN 4015613610917



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

Seria Silversteam2 M



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5230M



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



- 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

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 przeszkłone drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia



▶ Prosta regulacja wyciągu oparów



▶ Możliwość wyjęcia szyn

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



Seria Silversteam2 D



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5110D



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



CNS

18/10

°C

300

- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

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

- W zestawie

CNS 18/10

Gotowanie Delta T

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie na parze

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Gotowanie niskotemperaturowe

Powietrze obiegowe

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Nawilżanie ręczne

Tak

300 do zaprogramowania

300 wstępnie zainstalowanych

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

przód, dół

przód, dół

3/4"

zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

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



Piec konwekcyjno Silversteam2 P-7110D



CNS 18/10



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

- Materiał komory
- 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-10110DRS | 10 x 1/1 GN | 3 | 17,4 kW 400 V 50 Hz | szer. 905 mm gł. 840 mm wys. 1 055 mm | 123 kg | 117186 | 35 940,- PLN | 4015613865027 |



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice 6040 SST2-5110

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



117151

UVP* 1 169,- PLN

Prowadnice 6040 SST2-7110

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



117152

UVP* 1 358,- PLN

Prowadnice 6040 SST2-10110

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



117153

UVP* 2 077,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-M1P

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



116108

UVP* 1 018,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-D1P

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



116109

UVP* 1 018,- PLN

Sonda temperatury zestaw SST2-D4P

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



116113

UVP* 1 245,- PLN

Pojemnik do wędzenia 1160

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



117712

UVP* 3 591,- PLN

Zestaw pompowy do pieca kon-par

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



116011

UVP* 829,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005

UVP* 942,- PLN

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

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



116299V

UVP* 208,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

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



173279

UVP* 435,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 235,- PLN

Zestaw łączący Silversteam2

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



116112

UVP* 2 834,- PLN

Podstawa Silversteam 230

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



115075

UVP* 1 321,- PLN

Podstawa Silversteam 110

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



115069

UVP* 2 641,- PLN

Podstawa Silversteam2 6040

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



115089

UVP* 3 099,- PLN

Podstawa Silversteam 2-110

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



115071

UVP* 2 441,- PLN

Okap do wyciągu oparów Silversteam2

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i 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
- Format prowadnic
- Rodzaj prowadnic
- Funkcje

CNS 18/10

1/1 GN

Wzdłuż

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

Tak

300 wstępnie zainstalowanych

300 do zaprogramowania

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

pod komorą

z przodu

Podwójne przeszklone drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po lewej stronie

3 NAC

- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

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

- Dostępność na zamówienie
- 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



117265

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



Wyposażenie dodatkowe

Sonda temperatury zestaw 3KA

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



115076

UVP* 2 100,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam-K

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



117002

UVP* 15 128,- PLN



Piec konwekcyjno-par. Gigasteam 20110DRS

117820

UVP* 75 672,- PLN

GTIN 4015613769745



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

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

CNS 18/10

20

1/1 GN

Gotowanie Delta T

Nawilżanie ręczne

Gotowanie niskotemperaturowe

Gotowanie na parze

Powietrze obiegowe

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Gotowanie na parze kombi

Cooldown w fazie obróbki termicznej

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Wytwarzanie pary za pośrednictwem bojlera

System automatycznego czyszczenia

Pamięć danych HACCP

Tak

1000 z możliwością zaprogramowania

250 wstępnie zainstalowanych

9

6 stopni

20 °C do 300 °C

Wewnątrz

Z przodu

2 x 3/4"

zaokrąglona komora

drzwi potrójnie przeszklone

Oświetlenie LED w drzwiach

Zintegrowany spryskiwacz

1 wózek transportowy 20 x 1/1 GN

1 bagnetowa sonda temperatury, pomiar

4-punktowy

Materiał montażowy

2 węże doprowadzające wodę

Wymagana instalacja / instruktaż przez

autoryzowanego partnera serwisowego

Pojemniki GN i ruszty nie wchodzą w zakres

dostawy

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

3 NAC

szer. 935 x gł. 1 030 x wys. 1 870 mm

310,4 kg

- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

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

- W zestawie
- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



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



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



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

Wyposażenie dodatkowe



Wózek transportowy Gigasteam 20110

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

117824

UVP* 12 673,- PLN

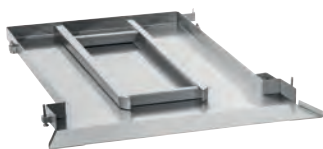


Wózek transportowy talerzy Gigasteam 50T

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

117822

UVP* 13 868,- PLN



Rampa podjazdowa Gigasteam 20110DRS

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

117823

UVP* 3 398,- PLN



Uchwyt do rękojści Gigasteam 20110DRS

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

117825

UVP* 299,- PLN



Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792

UVP* 6 804,- PLN

GTIN 4015613525822



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

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



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

Wyposażenie dodatkowe

Błacha do pieczenia 600x400-AL

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



100412

UVP* 136,- PLN

Błacha perforowana 600x400-AL

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



100413

UVP* 125,- PLN

Błacha perforowana 600x400-SI

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



100416

UVP* 197,- PLN

Błacha do pieczenia 600x400-ALB

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



100439

UVP* 261,- PLN

Błacha perforowana 600x400-ALB

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



100438

UVP* 261,- PLN

Płyta grillowa dwustronna EGR60400

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



100437

UVP* 749,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

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

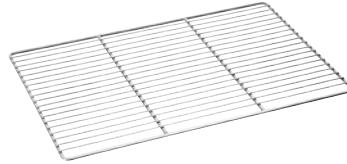


525782

UVP* 450,- PLN

Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

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



133264

UVP* 208,- PLN

Blacha perforowana 2/3-AL

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



100417

UVP* 72,- PLN

Blacha perforowana 2/3-SI

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



100425

UVP* 110,- PLN

Blacha do pieczenia 1/1-AL

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



100426

UVP* 95,- PLN

Blacha perforowana 1/1-AL

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



100427

UVP* 121,- PLN

Blacha perforowana 1/1-SI

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



100428

UVP* 136,- PLN

Koszyk 110

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

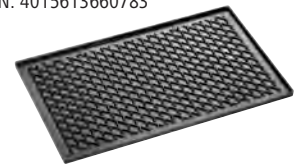


900300

UVP* 197,- PLN

Płyta grillowa

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



106576

UVP* 602,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

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



150687

UVP* 185,- PLN

Środek do natłuszczania Pu 500ml

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



173060

UVP* 180,- PLN

Piece piętrowe CL



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



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

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO70

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

117945

UVP* 1 434,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO80

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

117946

UVP* 1 434,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO100

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

117948

UVP* 942,- PLN



Piec piętrowy CL6040-1

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



117910

UVP* 20 997,- PLN



Piec piętrowy CL6080-1

- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność 1 x 600 x 800 mm
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 | 117900 | 39 917,- PLN | 4015613795119 |
| MC6040-8 | 8 | 15 kW | 15,9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 025 mm | 152 kg | 117901 | 45 400,- PLN | 4015613769936 |
| MC6040-10 | 10 | 2 x 9,55 kW | 20,5 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 150 mm | 187 kg | 117902 | 54 860,- PLN | 4015613795126 |



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO10

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

117922

UVP* 942,- PLN



Piece konwencyjne HC



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

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



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



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



- ▶ AirFresh-Box



- ▶ Prędkość wentylatora
- ▶ 10 stopni



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



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO20

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

117923

UVP* 1 506,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice MCHC6040-6

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



117920

UVP* 1 506,- PLN

Prowadnice MCHC6040-10

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



117921

UVP* 1 506,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 235,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO30

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

117935

UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO40

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

117936

UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO50

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

117937

UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO60

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

117938

UVP* 1 964,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO90

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

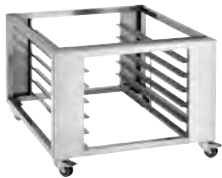
117947

UVP* 1 964,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa CL6040-10

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



117934

UVP* 5 521,- PLN

Podstawa CL6040-12

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

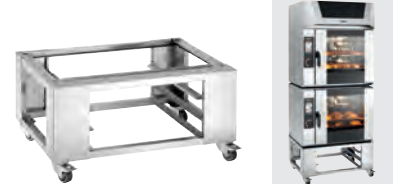


117933

UVP* 5 710,- PLN

Podstawa LBO6040-3

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



117932

UVP* 4 386,- PLN

Podstawa LBO6040-4

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



117931

UVP* 4 726,- PLN

Podstawa LBO6040-5

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



117930

UVP* 4 912,- PLN

Cokół na kółkach MCHC2300

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



117939

UVP* 4 533,- PLN

Okap kondensacyjny LBO800

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



117940

UVP* 12 858,- PLN

Przedłużenie okapu LBO800

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



117941

UVP* 1 078,- PLN



Szafa fermentacyjna PR6040-10



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



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



117926

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



Wyposażenie dodatkowe

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-10

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



117927

UVP* 4 533,- PLN

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-16

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



117928

UVP* 4 533,- PLN





Cyrkulator do gotow. sous-vide SV ST15L

115133

UVP* 526,- PLN

GTIN 4015613685076



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

- Przystosowane do garnki, głębokość: min. 190 mm
ilość wody maks.: 15 litrów
- Zakres temperatury 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



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



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

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
 - Moc przyłączeniowa 1 wspornik do zamocowania na ścianie
 - wymiary 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - waga szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
- 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
 - Moc przyłączeniowa 1 wspornik do zamocowania na ścianie
 - Przyłącze urządzenia 4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- 3 NAC



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





Salamander Hi-Light z wi. 700-2Z

101554

UVP* 13 808,- PLN

GTIN 4015613634920



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



Salamander Hi-Light z wi. "Premium"

101547

UVP* 14 372,- PLN

GTIN 4015613634883



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



► Funkcja automatycznego włączania

SERIA W PORÓWNANIU

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

Salamandry - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Salamander z windą 500-1Z-MDI

151520

UVP* 3 213,- PLN

GTIN 4015613815527



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

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



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



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



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

Salamander z windą 500-1Z




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



Tak
Grzałka promiennikowa
Tak
1 ruszt



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



Salamander 400-1Z-P

100534

UVP* 1 646,- PLN

GTIN 4015613782508



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



- Ilość stref grzewczych
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowego
- 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 | 101880 | 5 668,- PLN | 4015613812298 |
| 4000 | 260 - 400 mm | 400 mm | 80 - 700 g | szer. 540 mm gł. 470 mm wys. 810 mm | 31,2 kg | 101881 | 6 240,- PLN | 4015613863047 |



Piece do pizzy



Piec do pizzy PR330

203725

UVP* 980,- PLN

GTIN 4015613848167



► Ruszt do pizzy

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



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



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



Piec przelotowy do pizzy 3600TB10

2002203

UVP* 3 629,- PLN

GTIN 4015613724584



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



• Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna



• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Tak



• Zakres temperatury 70 °C do 250 °C

• Wsad maks. Ø 32 cm

• Prędkość taśmy regulowana w 10-stopniowej skali

• Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz

• wymiary szer. 472 x gł. 1 045 x wys. 400 mm

• waga 21,9 kg

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 Stal



• Funkcje piekarnika Ocynkowane



• Grzałka górna / dolna Grzałka górna / dolna



• Funkcje piekarnika Funkcja pieczenia w trybie ciągłym

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Nie

• Zakres temperatury 50 °C do 250 °C

• Wsad 1 pizza Ø 33,5 cm

• Timer Tak

• właściwości Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej

• Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm

• waga 21,5 kg

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 | 2002102 | 1 797,- PLN | 4015613731612 |
| ST415-2 | szer. 550 mm gł. 580 mm wys. 320 mm | 25,78 kg | 2002302 | 1 585,- PLN | 4015613821627 |



Piec do pizzy Mini 1, 1 komora



- Materiał komory
- 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 | 203510 | 2 040,- PLN | 4015613494074 |
| Mini 2, 2 komory | 2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza) | 2,7 kW 230 V 50 Hz | szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 380 mm | 27,7 kg | 203500 | 3 020,- PLN | 4015613491714 |



Piec do pizzy "Mini Plus"



- Materiał komory



- Funkcje piekarnika



- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją



- Zakres temperatury

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 400 °C



203535

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



Piec do pizzy CT



- Materiał



- Materiał komory

- Funkcje piekarnika

- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

- Zakres temperatury

- Przyłącze urządzenia

Blacha stalowa

Lakierowana

Ognioodporna płyta szamotowa

Aluminium

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 400 °C

3 NAC



2002020

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



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa PO CT

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



200319

UVP* 1 533,- PLN

Łopatką dopizy AL

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



100927

UVP* 261,- PLN

Nóż do pizzy

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



100928

UVP* 125,- PLN

Piec do pizzy NT 501



• Materiał



- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury

Błacha stalowa
Lakierowana
Kamień szamotowy
Grzałka górna / dolna
Tak
85 °C do 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

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



Piec do pizzy NT 622VS

2002094

UVP* 9 872,- PLN

GTIN 4015613674018



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



Komora w całości pokryta szamotem
Grzałka górna / dolna
Tak
85 °C do 450 °C
8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
10 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm
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 napełniania (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 napełniania
- ▶ 8 x 112 mm



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

Pokrywa zamykająca

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



101986

UVP* 299,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Matryca do makaronu Caserecce 9x5 mm

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



101972

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Fusilli 9 mm

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



101973

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Pappardelle 16 mm

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



101974

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Gnocchi 12 mm

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



101975

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Capelli d'Angelo 1mm

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

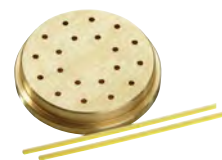


101978

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Spaghetti 2 mm

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



101979

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Spaghetti 2x2 mm

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



101980

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Sfoglia 135 mm

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



101983

UVP* 409,- PLN

Matryca do makaronu Cannelloni 25 mm

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



101984

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Bigoli 3 mm

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



101985

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Fettuccine 8 mm

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



101988

UVP* 288,- PLN

Matryca do makaronu Tagliolini 3 mm

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



101989

UVP* 288,- PLN

Warnik do makaronu 8L MDI



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



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



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



- ▶ Możliwość wyjęcia komory i grzałki



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

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



Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

132260

UVP* 1 850,- PLN

GTIN 4015613584171



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

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 8L

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



132266

UVP* 129,- PLN

Kosz mały, warnik d makaronu 132260

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



132261

UVP* 284,- PLN

Kosz duży, warnik d makaronu 132260

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



132262

UVP* 526,- PLN

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 kralajnice 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



► 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, złotobrązowe rezultaty smażenia w mniejszych kuchniach gastronomicznych lub barach z przekąskami. Frytki, snacki, finger food... ta frytownica zapewnia równomierne i szybkie przygotowanie.



• Zakres temperatury

50 °C do 190 °C



• Strefa zimna

Tak



• Ważna wskazówka

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



A162412E



A162812E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy PETIT 3L

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

165528

UVP* 42,- PLN

Kosz do frytownicy MINI 4L

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

165521

UVP* 45,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 4L

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

165522

UVP* 125,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 8L

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

165523

UVP* 163,- PLN



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



► Termometr do frytownic
zob. katalog str 432

Frytownica SNACK I Plus



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



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

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wychylenia

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



A162821E



A162824E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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



Frytownica SNACK XL Plus

165530

UVP* 2 191,- PLN

GTIN 4015613687018



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



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

8 l

1

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wyjęcia

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

szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm

8 kg

Frytownice - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Frytownica MDI SNACK III Plus



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



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

- Grzałka
- Ważna wskazówka

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



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



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

A162829

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

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

162826

UVP* 121,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

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

162827

UVP* 155,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

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

165527

UVP* 246,- PLN

Frytownica IMBISS I



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

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



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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



Frytownica indukcyjna 8L Plus



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

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

8 l
60 °C do 190 °C
Tak
cewka indukcyjna



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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





Frytownica IMBISS PRO

162500

UVP* 2 040,- PLN

GTIN 4015613535104



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

CNS

11L

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

Frytownica PROFESSIONAL I



CNS

10L

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



| | 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, wymiowane 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 | 162650 | 3 553,- PLN | 4015613757773 |
| 12L-20 | 2 | 2 | 18 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 485 mm | 29 kg | 162651 | 6 425,- PLN | 4015613757780 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 12L-10/20

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



162653

UVP* 185,- PLN



Frytownica 700, szer. 400, 2x8L

272335

UVP* 14 186,- PLN

GTIN 4015613527420



- Ilość komór
- Pojemność komory

2
8 l



- Ilość koszy
- Wymiary kosza

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



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

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

Wyposażenie dodatkowe - Frytownice

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L

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



A150460V

UVP* 791,- PLN

Filtr frytury

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



A101999

UVP* 715,- PLN

Filtr do A101999

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

A101901

UVP* 386,- PLN

Podgrzewacze do frytek



Podgrzewacz do frytek 12-150

A114002

UVP* 980,- PLN

GTIN 4015613739632



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



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

1/2 GN

150 mm

Ogrzewana komora

1 blacha ociekowa, wyjmowana

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

szer. 270 x gł. 350 x wys. 220 mm

5,5 kg

Lampa grzewcza 12-150

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



A114003

UVP* 624,- PLN

Frytownica BF 16E



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

- Przyłącze urządzenia

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

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



Frytownica BF 30E OU

101535

UVP* 6 997,- PLN

GTIN 4015613633299



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

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

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

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 16E

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



101566

UVP* 435,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 30E

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



101565

UVP* 526,- PLN

Kosz do frytownicy BF 16E

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



101533

UVP* 397,- PLN

Kosz do frytownicy BF 30E

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



101563

UVP* 564,- PLN



Frytownnica BF 21E

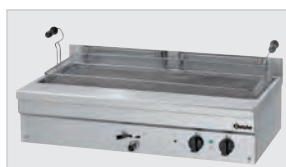


CNS
18/10

21 L

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

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



Frytownnice - ELEKTRYCZNE
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia



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

| | Tryb pracy | Pojemność komory | Pojemność kosza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|------------|------------------|-----------------|-----------------------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| BF 21E | Elektr. | 21 l | 16,1 l | 6,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 700 mm gł. 590 mm wys. 320 mm | 31 kg | 101412 | 9 831,- PLN | 4015613370576 |
| BF 35E | Elektr. | 35 l | 24,8 l | 10 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 1 095 mm gł. 600 mm wys. 340 mm | 47,4 kg | 101413 | 11 916,- PLN | 4015613418186 |
| BF 20G | Gaz | 18 l | 12,9 l | 12 kW | szer. 700 mm gł. 585 mm wys. 390 mm | 40,5 kg | 1014113 | 12 858,- PLN | 4015613381855 |



Wypożyczenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 21E

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

101402

UVP* 602,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 35E

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

101607

UVP* 814,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 20G

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

101404

UVP* 587,- PLN

Kosz do frytownicy BF 21E

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

158615

UVP* 700,- PLN

Kosz do frytownicy BF 35E

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

101419

UVP* 1 056,- PLN

Kosz do frytownicy BF 20G

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

158614

UVP* 662,- PLN

Grill kontaktowy 1800 1R



- Materiał płyt grillowych



- 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 | A150670 | 942,- PLN | 4015613385617 |
| 1800 1G | Gładkie | 12,7 kg | A150669 | 942,- PLN | 4015613391380 |
| 1800 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 13 kg | A150668 | 942,- PLN | 4015613391656 |



Grill kontaktowy 3600 2GR



- Materiał płyt grillowych



- 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 | A150671 | 1 699,- PLN | 4015613385624 |
| 3600 2G | Gładkie | 23,5 kg | A150672 | 1 699,- PLN | 4015613391397 |
| 3600 2GR | Góra ryflowana, dół gładki | 23,3 kg | A150673 | 1 699,- PLN | 4015613391403 |



Grill kontaktowy "Panini" 1GR



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



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo

Emaliowane



• Wymiary płyty grillowej górnej

szer. 340 x gł. 220 mm

• Wymiary płyty grillowej dolnej

szer. 345 x gł. 235 mm

• Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

Tak

• W zestawie

1 szczotka do czyszczenia

• Moc przyłączeniowa

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

• wymiary

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

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



Grill kontaktowy "Panini-T" 1GR



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



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo

Emaliowane



• Wymiary płyty grillowej górnej

szer. 340 x gł. 220 mm

• Wymiary płyty grillowej dolnej

szer. 345 x gł. 235 mm

• Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz

Tak

• Timer

Tak

• właściwości

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)

• W zestawie

1 szczotka do czyszczenia

• Moc przyłączeniowa

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

• wymiary

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

| Wersja powierzchni grillowej | | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|----------------------------|---------|----------------|-------------|---------------|
| "Panini-T" 1R | Ryflowane | 18,4 kg | A150774 | 1 207,- PLN | 4015613717159 |
| "Panini-T" 1G | Gładkie | 18 kg | A150779 | 1 207,- PLN | 4015613717166 |
| "Panini-T" 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 18,6 kg | A150776 | 1 207,- PLN | 4015613717173 |



Grille kontaktowe "Panini" - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR



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

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

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

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

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



Wyposażenie dodatkowe

pergamin do gotowania 1/2 GN

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



150678

UVP* 450,- PLN



Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

A150684

UVP* 1 835,- PLN

GTIN 4015613624679



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



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo

Emaliowane



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

Ryflowane

szer. 340 x gł. 220 mm

szer. 345 x gł. 235 mm

50 °C do 300 °C

Tak

Tak

Tak

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

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

18 kg



Grill kontaktowy DT 2000 1G

370211

UVP* 3 440,- PLN

GTIN 4015613805733



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



- Materiał płyt grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

Aluminium

Gładkie

szer. 205 x gł. 285 mm

szer. 240 x gł. 305 mm

50 °C do 300 °C

Z dokładnością do 10 °C

Termostatycznie

możliwość osobnej regulacji temperatury płyt grillowych

Tak

Tak

Tak

4 sloty pamięci do zapisu ustawień grillowania

wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 320 x gł. 555 x wys. 720 mm

20,4 kg



- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



► Wyjątkowo głęboka i wąska wersja



► Grill kontaktowy z wyświetlaczem cyfrowym i timerem
► Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



► 4 sloty pamięci na indywidualne procesy grillowania

Płyty grillowe



Płyta grillowa GDP 260E-G

A370037

UVP* 1 245,- PLN

GTIN 4015613690087



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

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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

Płyta grillowa GDP 320E-G



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

- Moc przyłączeniowa
- wymiary

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

Wersja
powierzchni roboczej

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

| | Wersja powierzchni roboczej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------------------------|-------|----------------|-------------|---------------|
| GDP 320E-G | Gładkie | 22 kg | A370031 | 2 153,- PLN | 4015613370545 |

| | | | | | |
|------------|-----------|---------|---------------|-------------|---------------|
| GDP 320E-R | Ryflowane | 21,2 kg | 370035 | 2 304,- PLN | 4015613610894 |
|------------|-----------|---------|---------------|-------------|---------------|



Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa grilla GDP 320/650E

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

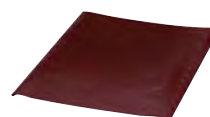


370100

UVP* 2 910,- PLN

Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

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



370101

UVP* 132,- PLN



Płyta grillowa GDP 650E-G



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



- Przyłącze urządzenia

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



| | Wersja powierzchni roboczej | Wymiary powierzchni roboczej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| GDP 650E-G | Gładkie | szer. 650 mm gł. 480 mm | 6 kW 400 V 50 Hz | szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 41 kg | A370032 | 3 326,- PLN | 4015613370552 |
| GDP 650E-GR | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 650 mm gł. 480 mm | 6 kW 400 V 50 Hz | szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 40 kg | 370036 | 3 477,- PLN | 4015613610931 |
| GDP 980E-G | Gładkie | szer. 980 mm gł. 480 mm | 9 kW 400 V 50 Hz | szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 68,6 kg | A370039 | 5 290,- PLN | 4015613676548 |
| GDP 980E-GR | 2/3 gładkie, 1/3 ryflowana | szer. 980 mm gł. 480 mm | 9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 70 kg | A370139 | 5 407,- PLN | 4015613726465 |



Płyta grillowa GDP 320G-G



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



- Rodzaj gazu

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

| | Wymiary powierzchni roboczej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|------------------------------|--------------------|---|---------|-----------------|-------------|---------------|
| GDP 320G-G | szer. 320 mm gł. 480 mm | 4 kW | szer. 325 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 24 kg | A3700331 | 2 759,- PLN | 4015613390932 |
| GDP 650G-G | szer. 650 mm gł. 480 mm | 8 kW | szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 44,5 kg | A3700341 | 4 726,- PLN | 4015613390949 |





Płyta grillowa GPL 320E-G

A370131

UVP* 2 910,- PLN

GTIN 4015613724256



Do przyrządzania potraw o zniealającym aromacie smażenia. Twardo chromowana powierzchnia do smażenia ze specjalnej stali – dzięki wyjątkowo dobremu przewodzeniu ciepła – świetnie nadaje się do smażenia ryb, mięs i warzyw.

- Materiał powierzchni roboczej Stal specjalna, chromowana na twardo
- Wersja powierzchni roboczej Gładkie
- Wymiary powierzchni roboczej szer. 320 x gł. 480 mm
- Ilość stref grzewczych 1
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- właściwości Pojemnik zbiorczy na tłuszcz zdejmowany komin osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 625 x wys. 450 mm
- waga 24 kg



Salamander grill 6640

100533

UVP* 3 398,- PLN

GTIN 4015613733142



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

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



▶ Urządzenie typu kombi, składające się z płyty grillowej salamander



▶ Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
▶ możliwość osobnej regulacji



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą
▶ Grzałka promiennikowa



Patelnia wielofunkcyjna 300

370205

UVP* 3 515,- PLN

GTIN 4015613653488



- Materiał 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 urządzenie nabełtowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.



- Ilość palników 3
- Rodzaj gazu Gaz płynny
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Przyłącze 1/4"
- zużycie 728 g / godz.
- W zestawie 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Ważna wskazówka tylko na gaz płynny
Tylko do użytku na zewnątrz
- Moc przyłączeniowa 10 kW



- ▶ Patelnia grillowa ze stali, emaliowana
- ▶ Wymiary: szer. 705 x głęb. 540 x wys. 43 mm



- ▶ Zasilanie tylko gazem płynnym
- ▶ 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm w zestawie



- ▶ Ruszt grillowy ze stali szlachetnej
- ▶ Wymiary: szer. 600 x głęb. 475 mm

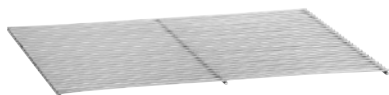
| | Wersja | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| TB1000PF | Patelnia grillowa | szer. 705 mm gł. 560 mm wys. 275 mm | 13,9 kg | 1061933 | 1 056,- PLN | 4015613685182 |
| TB1000R | Ruszt grillowy | szer. 685 mm gł. 565 mm wys. 275 mm | 14,3 kg | 1061533 | 1 128,- PLN | 4015613806600 |



Wyposażenie dodatkowe

Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 ruszt grillowy, 1 Osłona płomieni, 1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 40 mm
- waga: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219

UVP* 511,- PLN

Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 760 x gł. 550 x wys. 78 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217

UVP* 299,- PLN

Zestaw przyłączy, przemysłowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

UVP* 371,- PLN

Stołowa patelnia gazowa TB1100PF



Stołowa patelnia gazowa to idealne urządzenia do smażenia potraw: lekka i kompaktowa wersja bardzo ułatwia transport, prosta budowa umożliwia szybki montaż, a dzięki zasilaniu gazem płynnym urządzenie może być używane wszędzie i w sposób niezwykle elastyczny.

- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj zapłonu
- W zestawie

Gaz płynny
50 mbar
Zapłon Piezo
1 wąż
1 regulator ciśnienia
1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża tylko na gaz płynny
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz



| | Wersja | Ilość palników | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-------------------|----------------|--------------------|---|----------|----------------|-------------|---------------|
| TB1100PF | Patelnia grillowa | 3 | 11 kW | szer. 675 mm gł. 570 mm wys. 250 mm | 18,34 kg | 1062213 | 2 948,- PLN | 4015613846460 |
| TB1100R | Ruszt grillowy | 3 | 11 kW | szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm | 17,5 kg | 1062303 | 2 342,- PLN | 4015613527543 |
| TB1470R | Ruszt grillowy | 4 | 14,7 kW | szer. 850 mm gł. 555 mm wys. 270 mm | 23 kg | 1062503 | 3 020,- PLN | 4015613660349 |



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



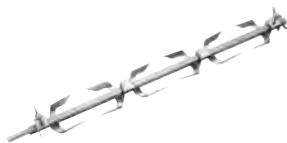
| | Pojemność | Ilość rożnów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|-------------|--------------|--------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| P6  | 6 kurczaki | 2 | 2,8 kW 230 V 50 Hz | szer. 700 mm gł. 360 mm wys. 530 mm | 31 kg | 215035 | 9 267,- PLN | 4015613417035 |
| P8N  | 8 kurczaki | 2 | 3,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 530 mm | 41 kg | 215036 | 11 537,- PLN | 4015613505381 |
| P12N | 12 kurczaki | 3 | 5 kW 400 V 50 Hz | szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 710 mm | 55,6 kg | 215037 | 13 993,- PLN | 4015613505398 |



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt z klamrami P6

- wymiary: szer. 60 x gł. 540 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854



215093

UVP* 473,- PLN

Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095

UVP* 965,- PLN

Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



215096

UVP* 851,- PLN

Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094

UVP* 564,- PLN

Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078

UVP* 1 094,- PLN

Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 155 x gł. 715 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081

UVP* 965,- PLN

Palnik gazowy Paella 2K300



- Materiał
- Zabezpieczenie zapłonu
- Rodzaj gazu

Stal
Tak
Gaz płynny



► 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 Paella 3K500

- Ilość obwodów grzewczych 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane Tak
- Średnica palnika 500 mm
- Nadaje się do patelni Ø 420 - 800 mm
- Moc przyłączeniowa 22,66 kW
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga 4,1 kg
- GTIN 4015613711003



A153460

UVP* 867,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Trójnog Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

UVP* 91,- PLN

Trójnog Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508



A153144

UVP* 148,- PLN

Trójnog Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

UVP* 72,- PLN

Patelnia do paelli STP340



Solidna, wykonana w całości z polerowanej stali powierzchnia do smażenia o specjalnej strukturze, z wysoką krawędzią i odpornymi na wysoką temperaturę uchwytami – patelnie do paelli marki Bartscher doskonale nadają się również do przyrządzania smażonych ziemniaków, krajanki mięsnej, gyrosa lub chili con carne.

- Materiał stal polerowana
- Wersja powierzchni roboczej stal polerowana strukturalna
- Właściwości rączki Odporność na wysoką temperaturę lakierowany w kolorze czerwonym

| | średnica | Wysokość wewnątrz | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|----------|-------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| STP340 | 340 mm | 44 mm | 280 mm | szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm | 0,76 kg | A153234 | 45,- PLN | 4015613696911 |
| STP380 | 380 mm | 44 mm | 330 mm | szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm | 1,1 kg | A153238 | 53,- PLN | 4015613696928 |
| STP420 | 420 mm | 47 mm | 370 mm | szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm | 1,4 kg | A153242 | 62,- PLN | 4015613696935 |
| STP460 | 460 mm | 49 mm | 405 mm | szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm | 1,9 kg | A153246 | 74,- PLN | 4015613696942 |
| STP550 | 550 mm | 56 mm | 480 mm | szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm | 3,3 kg | A153255 | 125,- PLN | 4015613696959 |
| STP600 | 600 mm | 52 mm | 535 mm | szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm | 4,2 kg | A153260 | 148,- PLN | 4015613696966 |
| STP650 | 650 mm | 56 mm | 585 mm | szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm | 5 kg | A153265 | 180,- PLN | 4015613696973 |
| STP700 | 700 mm | 62 mm | 640 mm | szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm | 6,7 kg | A153270 | 255,- PLN | 4015613696980 |
| STP800 | 800 mm | 70 mm | 720 mm | szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm | 11,4 kg | A153280 | 348,- PLN | 4015613696997 |



Kuchenka gazowa 1K221-T

A150623

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613758633



- Materiał
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- średnica naczynia do gotowania
- Ważna wskazówka
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
2,2 kW
Palnik pojedynczy
Zapłon Piezo
150 - 270 mm
wyłącznie do użytku na zewnątrz
Butan
2,2 kW
szer. 340 x gł. 285 x wys. 120 mm
1,8 kg



Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan
- Pojemność: 227 g
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów a opakowanie poczwórne)
- GTIN: 4015613719054



A150625

UVP* 299,- PLN

Kuchenka gazowa 1K650



- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj gazu

Zapłon ręczny
Tak
50 mbar
Propan
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



| | Ilość pól grzewczych | Moc pola/pół grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|----------------------|-------------------------------|--------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| 1K650 | 1 | 6,5 kW | 6,5 kW | szer. 350 mm gł. 350 mm wys. 170 mm | 10,8 kg | 1059503 | 3 591,- PLN | 4015613467795 |
| 2K1100-H | 2 | 11 kW (4,5 kW, 6,5 kW) | 11 kW | szer. 350 mm gł. 660 mm wys. 170 mm | 20,2 kg | 1057503 | 5 559,- PLN | 4015613467818 |
| 2K1100-N | 2 | 11 kW (4,5 kW, 6,5 kW) | 11 kW | szer. 660 mm gł. 350 mm wys. 170 mm | 20,2 kg | 1058503 | 5 559,- PLN | 4015613467801 |



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825



105999

UVP* 310,- PLN

Płyty elektryczne



Płyta elektryczna 1K1500

150320

UVP* 170,- PLN

GTIN 4015613653631



- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- 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 |
|-----------|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| 1K2300 GL | 2,3 kW | 210 mm | 2,3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 340 mm gł. 420 mm wys. 100 mm | 6,1 kg | 104904 | 2 834,- PLN | 4015613390352 |
| 1K3000 GL | 3 kW | 230 mm | 3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 455 mm wys. 120 mm | 8 kg | 104906 | 3 742,- PLN | 4015613432540 |



Płyta elektryczna 2K6000 GLN



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia

SCHOTT CERAN®
2
3 kW
230 mm
10
6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC



| | Rozmieszczenie pól grzewczych | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-------------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| 2K6000 GLN | Obok siebie | szer. 700 mm gł. 455 mm wys. 120 mm | 14,7 kg | 104907 | 8 510,- PLN | 4015613432557 |
| 2K6000 GLH | Jeden za drugim | szer. 400 mm gł. 655 mm wys. 120 mm | 13,8 kg | 104913 | 8 397,- PLN | 4015613431161 |



Kuchenki indukcyjne



Kuchenka ind. IK 20

105820

UVP* 318,- PLN

GTIN 4015613504834



Jako dodatkowe pole grzewcze w czasie największego ruchu lub do gastronomii na wolnym powietrzu – mobilna i poręczna kuchenka indukcyjna jest niezwykle elastyczna w zastosowaniu. Oprócz mocy 2000 W można również ustawić temperaturę i czas – wszystko w zależności od potrzeb.



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló
2000 W
210 mm
10
60 °C do 240 °C
0 do 180 minut
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm
2,5 kg



Kuchenka indukcyjna IK 20TC

105848

UVP* 587,- PLN

GTIN 4015613633381



► Funkcja Slide

Efektywna praca dzięki łatwej obsłudze – ustawianie czasu, mocy i temperatury za pomocą funkcji Slide.



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló
2000 W
228 mm
8
60 °C do 240 °C
5 do 180 minut
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm
3,4 kg



Kuchenka indukcyjna IK 27TC

105927

UVP* 814,- PLN

GTIN 4015613666006



Niezależnie od tego, czy chodzi o przygotowywanie pysznych posiłków w rekordowym czasie, czy doskonalenie najlepszych kulinarnych kreacji - kuchenka indukcyjna IK 27TC jest idealnym partnerem o mocy 2700 watów. Intuicyjne sterowanie dotykowe wygodnie reguluje moc, temperaturę i czas.



2,7 kW



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló
2700 W
260 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm
4,8 kg



Kuchenka indukcyjna 201TC



Kuchenka indukcyjna do zabudowy z wyświetlaczem dotykowym nadaje się idealnie do gotowania otwartego przy sali jadalnej oraz do bufetów.



• Materiał powierzchni grzewczej

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 | 105827 | 639,- PLN | 4015613819815 |
| 351TC | 3500 W | 3,5 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 98 mm | 4,55 kg | 105860 | 749,- PLN | 4015613818368 |



Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB

105936S

UVP* 942,- PLN

GTIN 4015613607061



Przystosowana do zabudowy, zajmująca niewiele miejsca kuchenka indukcyjna z polami grzewczymi w układzie pionowym i powierzchnią roboczą wykonaną ze szkła Schott Ceran®.



• Materiał powierzchni grzewczej

SCHOTT CERAN®

• Moc przedniego pola grzewczego maks.

1300 W

• Moc tylnego pola grzewczego maks.

1800 W

• Średnica przedniego pola grzewczego

180 mm

• Średnica tylnego pola grzewczego

180 mm

• Ilość stopni mocy

8

• Nastawa czasu

0 do 99 minut

• Moc przyłączeniowa

3 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm

• waga

4,5 kg



► Możliwość zabudowy



► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe

Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1



Kompaktowa budowa i wysoka wydajność – właściwości, które kuchenka indukcyjna zawdzięcza płycie grzewczej o mocy 3000 W, dotykowemu panelowi obsługi i przede wszystkim wbudowanemu filtrowi tłuszczu.

- Moc pola/pół grzewczych maks. 3000 W
- Średnica pola/pół grzewczych 230 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm
- waga 5,4 kg

| | Materiał powierzchni grzewczej | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|--------------------------------|----------------|-------------|---------------|
| IK 30TC-1 | Szkoło | 105991 | 1 003,- PLN | 4015613698946 |
| IK 30TCS-1 | SCHOTT CERAN® | 105991S | 1 169,- PLN | 4015613714882 |



Kuchenka indukcyjna IK 35TC-SW

105926

UVP* 1 797,- PLN

GTIN 4015613728650



Kuchenka indukcyjna z praktycznym timerem i obsługą dotykową. Pole grzewcze o mocy 3500 W można regulować za pomocą zakresu temperatury lub ustawienia mocy.

- Materiał Stal
- Z powłoką
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pół grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pół grzewczych 235 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 380 x gł. 505 x wys. 155 mm
- waga 8,1 kg

Kuchenka indukcyjna IK 35TC



Pole grzewcze kuchenki indukcyjnej może być używane z wykorzystaniem maks. mocy 3500 W. Intuicyjne sterowanie dotykowe pozwala w bardzo wygodny i łatwy sposób ustawić moc, temperaturę i czas.

- Moc pola/pół grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pół grzewczych 228 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 0 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm
- waga 7,5 kg

| | Materiał powierzchni grzewczej | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|--------------------------------|----------------|-------------|---------------|
| IK 35TC | Szkoło | 105843 | 1 094,- PLN | 4015613633329 |
| IK 35TCS | SCHOTT CERAN® | 105843S | 1 207,- PLN | 4015613638300 |





Kuchenka indukcyjna IK 35TCKTF

105859

UVP* 1 207,- PLN

GTIN 4015613746791



- ▶ Kuchenka indukcyjna z bagietową sondą temperatury
- ▶ Precyzyjne przyrządzanie potraw



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



IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm



- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 300 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
- waga 9,1 kg



Kuchenka ind. IK 35SK, 3,5kW

105837

UVP* 1 181,- PLN

GTIN 4015613520643



Kuchenka indukcyjna IK 35SK o mocy 3,5 kW to wydajne i niezawodne urządzenie stołowe do kuchni. Dzięki prostej obsłudze za pomocą pokręteł, 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 Szkło
- Moc pola/pół grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pół grzewczych 240 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Właściwości oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm
- waga 6,5 kg



Kuchenka ind. IK 35dpS

105854

UVP* 1 003,- PLN

GTIN 4015613725024



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 rozdziału mocy 3400 W odpowiednio na 3 lub 2 pola grzewcze.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola grzewczego z przodu z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc pola grzewczego z tyłu z lewej strony, maks. 1000 W
- Moc całkowita pół grzewczych z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 1400 W
- Rozmieszczenie pół grzewczych 2 z lewej strony, 1 z prawej strony
- Średnica pola grzewczego z przodu z lewej strony 207 mm
- Średnica pola grzewczego z tyłu z lewej strony 106 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 207 mm
- Ilość stopni mocy 10 z prawej strony, 10 z przodu z lewej strony, 5 z tyłu z lewej strony
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
- waga 6,1 kg



- ▶ 3400 W
- ▶ 3 pola grzewcze do indywidualnego użytku



Kuchenka indukcyjna IK 50TC

105922

UVP* 2 153,- PLN

GTIN 4015613728636



STAINLESS STEEL

5 kW

Kuchenka indukcyjna 5 kW zapewni solidną porcję mocy w dowolnym miejscu. Regulacja mocy odbywa się dotykowo – nic prostszego!

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5000 W
- Średnica pola/pól grzewczych 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
- waga 10 kg



Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

105893

UVP* 3 705,- PLN

GTIN 4015613745718



STAINLESS STEEL

7 kW

Bardziej elastycznie już się nie da: Kuchenka indukcyjna ze zdejmowanym panelem obsługi może być używana zarówno jako urządzenie 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 specjalizacje 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 pod smażyć krewetki? Kombinacja kuchenki indukcyjnej i woka indukcyjnego w postaci przenośnego urządzenia nabladowego 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 miski Szkló
- Maks. moc kuchenki indukcyjnej 3,5 kW
- Maks. moc woka indukcyjnego 3,5 kW
- Średnica pola grzewczego 240 mm
- Średnica miski 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 miski: 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



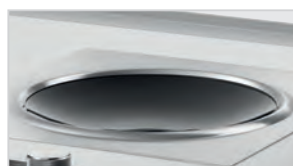
Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.

- 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



STAINLESS STEEL

5 kW

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 Szkló
- 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



STAINLESS STEEL

3,5 kW



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



CNS 18/10

3,0 kW



- Materiał misy SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3 kW
- Średnica misy 300 mm
- Ilość stopni mocy Bezstopniowo
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
- waga 8,5 kg

Wok indukcyjny 30/293



Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny o mocy 3000 W wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.



- Materiał misy
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- właściwości
- wymiary

szkło ceramiczne EuroKera

293 mm

20

2 wentylatory

szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm



- ▶ Średnica niecki do gotowania: 293 mm
- ▶ Materiał: ceramika szklana EuroKera



- ▶ Moc pola grzewczego: 3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W



- ▶ Detekcja garnka
- ▶ 2 wentylatory



| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-------------------------------|-----------------------------|---------|---------------|--------------|---------------|
| 30/293 | 3 kW | 3 kW 230 V 50/60 Hz | 9 kg | 105871 | 8 696,- PLN | 4015613712635 |
| 35/293 | 3,5 kW | 3,5 kW 230 V 50/60 Hz | 9 kg | 105872 | 9 452,- PLN | 4015613712642 |
| 50/293 | 5 kW | 5 kW 400 V 50/60 Hz | 12,6 kg | 105873 | 15 885,- PLN | 4015613712659 |
| 70/293 | 7 kW | 7 kW 400 V 50/60 Hz | 12,6 kg | 105874 | 17 209,- PLN | 4015613712666 |



Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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



A105960

UVP* 564,- PLN

Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

UVP* 511,- PLN





Wok indukcyjny IW 80

105890

UVP* 8 132,- PLN

GTIN 4015613729701



STAINLESS STEEL

8 kW

Wok indukcyjny to urządzenie nabladowe o doskonałych parametrach – nieka na wok o średnicy 37 cm i mocy do 8 kW posiada możliwość 6-stopniowej regulacji mocy. Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętki zapewnia najwyższy komfort gotowania.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał misy | Szkló |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 8 kW |
| • Średnica misy | 370 mm |
| • Ilość stopni mocy | 6 |
| • Moc przyłączeniowa | 8 kW 400 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 600 x wys. 330 mm |
| • waga | 22,2 kg |



► Doskonała moc grzewcza



► Materiał powierzchni grzewczej: szkló
► średnica wgłębienia: 370 mm



► Moc pola grzewczego: 8 kW



► Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętki

Patelnia wok W510F

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 22 l
- Średnica: 510 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 195 mm
- wymiary: szer. 618 x gł. 514 x wys. 205 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274

105731

UVP* 246,- PLN



Patelnie uniwersalne



Patelnia uniwersalna 37 cm



Elektryczna patelnia wielofunkcyjna oferuje różne możliwości zastosowania przy zachowaniu wysokiej uniwersalności i prostoty obsługi.



- Materiał: Aluminium
- Wykonanie wewnątrz: Tworzywo sztuczne, Powłoka nieprzywierająca



| | Średnica wewnętrzna | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|---------------------|-----------|--------------------------|---|--------|-----------------|-----------|---------------|
| Patelnia uniwersalna 37 cm | 360 mm | 7 l | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm | 3,5 kg | 150121 | 223,- PLN | 4015613655574 |
| Patelnia uniwersalna 41cm | 380 mm | 4 l | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 165 mm | 3,3 kg | A150114G | 182,- PLN | 4015613418629 |
| Patelnia uniwersalna "Grande" 41cm | 380 mm | 8 l | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 200 mm | 3,7 kg | A150118G | 208,- PLN | 4015613419688 |
| Patelnia uniwersalna 55cm | 515 mm | 10 l | 1,6 kW 230 V 50 Hz | szer. 615 mm gł. 555 mm wys. 180 mm | 4,8 kg | A150155 | 407,- PLN | 4015613363752 |



Patelnia uniwersalna 40x30

150340

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613505169



• Materiał



- Wykonanie wewnątrz
- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
Powłoka nieprzywierająca
7,5 l
szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm
3,2 kg

Urządzenia do hot-dogów



Urządzenie do hot-dogów, prostokątne



W każdej chwili gorące, soczyste parówki do hot-dogów. Dzięki wykorzystaniu kąpieli wodnej urządzenie do hot-dogów zapewnia parówkom świeżość i zdatność do jedzenia przez długi czas.

- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa

200 mm

240 mm

30 °C do 100 °C

Zbiornik wody: stal szlachetna,

pojemność: 1,25 L

0,8 kW | 230 V | 50 Hz



| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------|----------------|-------------|---------------|
| Urządzenie do hot-dogów, prostokątne | szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm | 5,2 kg | A120406 | 1 067,- PLN | 4015613432595 |
| Urządzenie do hot-dogów, okrągłe | szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm | 4,8 kg | A120407 | 991,- PLN | 4015613432601 |



Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty

A120408

UVP* 1 445,- PLN

GTIN 4015613443065



To urządzenie do hot-dogów stanowi idealną podstawę do przygotowania pysznych hot-dogów, ponieważ łączy w sobie podgrzewacz do parówek i szpikulce do podpiekania bułeczek do hot-dogów. W ten sposób zarówno parówki, jak i bułki do hot-dogów są utrzymywane w 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

Ośłona cylindra szklan. do hot-dogów 200

- Materiał: Silikon
- Przystosowane do: Cylindry szklane 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

1 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 260 x gł. 315 x wys. 360 mm

6,86 kg



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Urządzenie do hot dogów T4

A120409

UVP* 639,- PLN

GTIN 4015613610603



Maksymalna wydajność w przygotowywaniu hot-dogów dzięki toasterowi do hot-dogów ze szpikulcami T4. Bułeczki do hot-dogów są podgrzewane na szpikulcach i gotowe do podania od razu po zamówieniu hot-doga. Idealny sposób na szybkie serwowanie jedzenia – szczególnie w godzinach szczytu.



- Ilość szpikulców
- Zakres temperatury do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

4

80 °C

0,19 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm

2,8 kg

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10



- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- W zestawie

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
pokrywa, składane, zdejmowane



| | Ilość komór | Kranik spustowy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-------------|-----------------|---------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| 1KA10 | 1 | Nie | 1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 270 mm gł. 350 mm wys. 240 mm | 5,6 kg | A120465 | 904,- PLN | 4015613659497 |
| 2KA20 | 2 | Tak | 2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 535 mm gł. 370 mm wys. 240 mm | 11,2 kg | A120466 | 1 884,- PLN | 4015613659503 |



Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

A120467

UVP* 980,- PLN

GTIN 4015613718705



Dzięki rusztowi do odkładania kiełbaski zachowują ciepło w kąpieli parowej. Łatwość obsługi zapewnia zamontowana na stałe, składana pokrywa.

- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- właściwości

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
ruszt do odkładania kiełbasek: wyjmowany
pokrywa montowana na stałe, składana
Pokrywę zdemontować za pomocą śrub
radełkowanych
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm
6 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Grill rolkowy do parówek 7181

104922

UVP* 1 585,- PLN

GTIN 4015613731704



7 obracających się, podgrzewanych rolek zapewni ciepło nawet 18 kiełbaskom – delikatnie i równomiernie, to znaczy że nic się nie wysuszy i nic się nie przypali.

- Ilość kółek
- Długość wałka
- Ilość stref grzewczych
- Podział stref grzewczych
- Wielkość wsadu dla kiełbasek
- Zakres temperatury
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

7
460 mm
2
Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka
18
20 °C do 110 °C
Tak
Możliwość osobnej regulacji temperatury i rolek
Dodatkowa możliwość utrzymania ciepła dzięki
dołączonemu rusztowi
0,59 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 600 x gł. 320 x wys. 230 mm
13,3 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Pokrywa do grilla rolkowego 7181

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940

104923

UVP* 624,- PLN





Krajalnica do kiełbasek curry 10M1750M

120579

UVP* 639,- PLN

GTIN 4015613505152



- Grubość plastra 17,5 mm
- Rodzaj noża 10 zamontowanych na stałe noży
- Maks. liczba odcinków kiełbasy 11
- Szerokość wewnątrz 210 mm
- Obsługa Ręcznie
- wymiary szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
- waga 2,3 kg



Krajalnica do kiełbasek curry DSM3500E

120578

UVP* 1 078,- PLN

GTIN 4015613505138



Szybko i niezawodnie: krajalnica do kiełbasek curry z automatyczną funkcją włączania zapewnia bezproblemową i szybką pracę, nawet przy dużym natężeniu ruchu. W zależności od potrzeb grubość plastra można regulować odpowiednio do rodzaju kiełbasy.

- Grubość plastra 5 - 35 mm
- Regulowana grubość plasterów Tak
- Rodzaj noża Nóż sierpowaty podwójny
- Średnica leja zasypowego 47 mm
- Funkcja automatycznego włączania Tak
- Moc przyłączeniowa 0,135 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
- waga 6,9 kg



► Funkcja automatycznego włączania



► Nóż sierpowaty podwójny

Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063

120582

UVP* 144,- PLN



Krajalnica do kiełbasek curry DRM3500E

120599

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613756851



Elektryczna krajalnica do kiełbasek curry z praktycznym nożem trójkątnym i zdejmowanym lejem dla zapewnienia większej higieny. Grubość plasterów można płynnie regulować.

- Grubość plastra 14 - 35 mm
- Regulowana grubość plasterów Tak
- Rodzaj noża Nóż trójkątny
- Średnica leja zasypowego 41,5 mm
- właściwości Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa 0,042 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 165 x gł. 245 x wys. 285 mm
- waga 4 kg



► Nóż trójkątny
► Materiał: Stal szlachetna



► Łatwe czyszczenie
► Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce



Urządzenia do gotowania ryżu



Urządzenie do gotowania ryżu 1,8L SD

150528

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613672199



Chcesz ugotować ryż, przyrządzić na parze warzywa, rybę lub mięso, a może ważne dla Ciebie jest to, aby potrawy zachowały swoje ciepło? Urządzenie do gotowania ryżu - dzięki bogatemu wyposażeniu - oferuje wiele korzyści.

- Pojemność 1,8 l
- Ilość porcji ryżu 2 - 10 porcji
- Garnek wewnętrzny Powłoka nieprzywierająca
- Funkcje Gotowanie
Gotowanie na parze
Utrzymanie ciepła
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
- waga 2,7 kg



▶ Ilość porcji ryżu:
dla 2 - 10 porcji



▶ Funkcje:
Gotowanie | Gotowanie na parze |
Utrzymanie ciepła



▶ 1 wkład do parowania



Urządzenie do gotowania ryżu 6L

150545

UVP* 564,- PLN

GTIN 4015613836539



Gotowanie i utrzymanie ryżu w ciepłe – bez ryzyka przywarcia i przyklejenia. Wyjmowany garnek wewnętrzny i mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem to również gwarancja szybkiego i łatwego czyszczenia.

- Pojemność 6 l
- Ilość porcji ryżu 25 - 30 porcji
- Garnek wewnętrzny Możliwość wyjęcia
Odporność na wysoką temperaturę
Aluminium
Powłoka nieprzywierająca
- Funkcje Gotowanie
Utrzymanie ciepła
- Właściwości Mata silikonowa jako ochrona przed
przypaleniem
Funkcja utrzymania ciepła
- Moc przyłączeniowa 2,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 450 x gł. 390 x wys. 345 mm
- waga 6,9 kg



▶ Ilość przygotowanego ryżu:
25 - 30 porcji



▶ Funkcje:
Gotowanie | Utrzymanie temperatury



▶ Mata silikonowa jako ochrona przed
przypaleniem

Mata silikonowa do ryżu 6L

- Materiał: Silikon
- Ważna wskazówka: Pasuje do urządzenia do gotowania ryżu 6L
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 2 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613848938

150546

UVP* 25,- PLN

Urządzenie do gotowania ryżu 8L W



Urządzenie służy do gotowania i utrzymania temperatury ryżu (maks. pojemność 3,8 kg / 5,5 kg). Dzięki macie silikonowej oraz wymiowanemu pojemnikowi wewnętrznemu z powłoką nieprzywierającą ryzyko przypalenia praktycznie nie istnieje.

- Garnek wewnętrzny
- Funkcje
- Właściwości

Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Możliwość wyjęcia
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem



► Ilość porcji ryżu:
25 - 40 porcji



► Ilość porcji ryżu:
40 - 60 porcji



► Funkcje:
Gotowanie | Utrzymanie temperatury



► Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem

| | Pojemność | Ilość porcji ryżu | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-----------|-------------------|------------------------------|---|--------|---------------|-----------|---------------|
| 8L W | 8 l | 25 - 40 porcji | 1,95 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 440 mm gł. 340 mm wys. 360 mm | 6,5 kg | 150533 | 689,- PLN | 4015613758749 |
| 12L W | 12 l | 40 - 60 porcji | 2,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 500 mm gł. 440 mm wys. 370 mm | 9,8 kg | 150538 | 802,- PLN | 4015613746814 |



Urządzenie do gotowania ryżu 8L

A150513

UVP* 904,- PLN

GTIN 4015613405698



Urządzenie do gotowania ryżu o pojemności 8 l pozwoli przygotować idealny ryż nawet na 40 porcji, utrzymując go przy tym w odpowiedniej temperaturze. Dołączona do zestawu mata silikonowa eliminuje ryzyko przypalenia w garnku wewnętrznym oraz ułatwia czyszczenie.

- Pojemność
- 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



- Właściwości

Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła



- Funkcje

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

- 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

- Funkcje

50 porcji
Aluminium
Możliwość wyjęcia
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła

- 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



- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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



Toster TS20Si

100282

UVP* 246,- PLN

GTIN 4015613680262



Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna: gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Wielkość otworu 270 x 38 mm
- Ilość stopni przyrumienienia 6
- Funkcje Opiekanie
Rozmrażanie
- Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm
- waga 2,2 kg



- ▶ Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna
- ▶ Gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę



- ▶ Produkt przystosowany do tostów oraz tostów-kanapek



- ▶ 6 stopni zrumienienia
- ▶ Przycisk przerywający

Toster TBRB20



Różne funkcje ułatwiające przygotowanie śniadaniowego bufetu: rozmrażanie, podgrzewanie i opiekanie tostów i bułeczek – również możliwość jednostronnego opiekania bajgli.



- Wielkość otworu 140 x 35 mm
- Funkcje Rozmrażanie
Podgrzewanie
Opiekanie jednostronne (bajgiel)
Opiekanie 6
- Ilość stopni przyrumienienia
- W zestawie Nakładka na bułeczki, zdejmowana



- ▶ Wielkość przegrody: 140 x 35 mm



- ▶ W zestawie: nakładka na bułeczki



- ▶ Szuflada na okruchy możliwość wyjęcia



| | Ilość otworów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|---------------|------------------------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| TBRB20 | 2 | 0,88 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 340 mm gł. 215 mm wys. 220 mm | 1,4 kg | 100373 | 185,- PLN | 4015613808789 |
| TBRB40 | 4 | 1,48 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 325 mm gł. 280 mm wys. 170 mm | 2,3 kg | 100374 | 299,- PLN | 4015613806624 |



Toster TS40



Tost, który trafi w każdy gust. Regulowany bezstopniowo timer pozwala indywidualnie ustawić stopień przyrumienienia tostów, w tym również tostów typu Sandwich. Przyjemny sygnał dźwiękowy informuje o tym, że tost jest gotowy.

- Wielkość otworu
- Funkcje
- Nastawa czasu
- Obsługa

145 x 20 mm
Opiekanie
1 do 5 minut
1 dźwignia (ręczne wysuwanie)
przełącznik wyboru do uruchamiania
przegrodek (zgrupowanych po dwie)



100292

- ▶ 4 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 2 lub 4 tostów



100097

- ▶ 6 szczeliny z przełącznikiem wyboru do opiekania 3 lub 6 tostów



- ▶ Regulacja czasu: od 1 do 5 minut
- ▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



- ▶ 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 | 100211 | 1 884,- PLN | 4015613505473 |
| DLT150-1 | Ok. 150 tostów | 2,24 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 370 mm gł. 420 mm wys. 390 mm | 16,1 kg | A100205 | 2 494,- PLN | 4015613421490 |



Opiekacz do tostów, pojedynczy



• Źródło ciepła
• Wymiary wewnętrzne
• Ustawianie czasu do
• W zestawie



Promiennik grzewczy kwarcowy
szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
15 min.
1 szczypeczka do tostów

| | Ilość poziomów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|----------------|-----------------------------|---|---------|----------------|-----------|---------------|
| Opiekacz do tostów, pojedynczy | 1 | 1,7 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 285 mm | 7,8 kg | A151300 | 791,- PLN | 4015613388601 |
| Toster/opiekacz, podwójny | 2 | 3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 405 mm | 10,3 kg | A151600 | 980,- PLN | 4015613385549 |



Wyposażenie dodatkowe

Szczypeczki do tostów 100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119



A151301

UVP* 51,- PLN



A151600

• Wysokość wewnątrz, na: 50 mm

Gofrownice



Gofrownica 1HW211



Gofrownica z jednostką odpielową wyróżnia się dobrą przewodnością ciepła żeliwnych płyt grzewczych, solidnym wykonaniem i wysoką wydajnością. Osobny włącznik/wyłącznik umożliwia ponadto nieskomplikowane i dostosowane do potrzeb użytkowanie.



- Materiał płyt grzewczych: Żeliwo, emaliowane
- Wersja płyty/płyt grzewczych: Zamontowane na stałe
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C



► Materiał płyt grzewczych: żeliwo, emaliowane



► Włącznik/wyłącznik



► Jednostki odpielowe osobno regulowane
► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



► Jednostki odpielowe osobno regulowane
► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość jednostek odpielowych | Kształt gofra | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| 1HW211 | 1 | Gofr w kształcie serca | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 220 mm | 15,4 kg | 370174 | 1 884,- PLN | 4015613735771 |
| 2HW211 | 2 | Gofr w kształcie serca | 2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 230 mm | 32,5 kg | 370191 | 3 440,- PLN | 4015613731728 |
| 1BW160-101 | 1 | Gofr brukselski | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm | 21,8 kg | 370175 | 1 884,- PLN | 4015613735832 |
| 2BW160-101 | 2 | Gofr brukselski | 2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 250 mm | 44,5 kg | 370193 | 3 440,- PLN | 4015613731735 |



Gofrownice - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Gofrownica MDI 1HW211



Doskonałe warunki dla idealnego gofra: solidna konstrukcja, duża moc oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus wyświetlacz cyfrowy, timer i sygnał dźwiękowy. Ponadto żeliwne płyty grzewcze z jednostką odpiekową w kształcie serca zapewniają dobrą przewodność ciepła.



- Materiał płyt grzewczych
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości

Żeliwo, emaliowane
Zamontowane na stałe
Pokrętko MDI
50 °C do 300 °C
Tak
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



- ▶ Gofrownica z pełnym wyposażeniem
- ▶ łatwa i cyfrowa obsługa za pomocą pokrętki



- ▶ Materiał płyt grzewczych: żeliwo, emaliowane



- ▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- ▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



- ▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- ▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość jednostek odpiekowych | Kształt gofra | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| MDI 1HW211 | 1 | Gofr w kształcie serca | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm | 17 kg | 370197 | 2 176,- PLN | 4015613747750 |
| MDI 2HW211 | 2 | Gofr w kształcie serca | 2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 225 mm | 33,8 kg | 370198 | 4 007,- PLN | 4015613747767 |
| MDI 1BW160-101 | 1 | Gofr brukselski | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 460 mm wys. 245 mm | 23,4 kg | 370195 | 2 176,- PLN | 4015613747729 |
| MDI 2BW160-101 | 2 | Gofr brukselski | 2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 460 mm wys. 245 mm | 47,2 kg | 370196 | 4 007,- PLN | 4015613747743 |



Gofrownica MDI 1HW-AL



Prościej i przejrzysiej się nie da: gofrownica obsługiwana 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 | 370270 | 1 684,- PLN | 4015613758213 |
| MDI 1BW-AL | Gofr brukselski | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 10,4 kg | 370271 | 1 684,- PLN | 4015613758220 |
| MDI 1BWR 1750 | Gofr brukselski, okrągły | 1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 250 mm gł. 470 mm wys. 280 mm | 6,7 kg | 370280 | 1 192,- PLN | 4015613795072 |
| MDI Bubble 2070 | Bubble | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 410 mm wys. 255 mm | 9,8 kg | 370281 | 1 684,- PLN | 4015613796383 |
| MDI Churros 2210 | Churros | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 245 mm | 11,38 kg | 370290 | 1 684,- PLN | 4015613809915 |
| MDI Donut 900 | Donat | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 9,4 kg | 370274 | 1 684,- PLN | 4015613758251 |
| MDI Lolly 400 | Lolly (choinka), trójkątny | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 12 kg | 370273 | 1 684,- PLN | 4015613758244 |
| MDI Lolly 600 | Lolly (choinka), okrągły | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 365 mm gł. 380 mm wys. 250 mm | 10,4 kg | 370275 | 1 684,- PLN | 4015613758268 |
| MDI Cone 2120 | Okrągły (możliwość nadania wafłom kształtu różka, pucharka lub rurki) | 1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm | 7,7 kg | 370276 | 1 684,- PLN | 4015613771052 |





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI 1BWR 1750

► Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

► 1 jednostka odpiekowa z 8 churros



MDI Donut 900

► 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów



MDI Lolly 400

► 1 jednostka odpiekowa na 4 gofry typu Lolly
► Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Lolly 600

► 1 jednostka odpiekowa na 6 gofrów typu Lolly
► Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Cone 2120

► W zestawie: 1 stożek do formowania rożków

Wyposażenie dodatkowe

Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

- Materiał: Drewno
- Przystosowane do: Formowanie rożków waflowych
- wymiary: szer. 250 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580



370278



UVP* 11,- PLN

Uchwyt na gofry Lolly Z14

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 14 sztuk
- Liczba rzędów: 2
- Średnica perforacji: 7 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 90 x wys. 95 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604



101918



UVP* 110,- PLN

Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napelnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 140 x gł. 260 x wys. 240 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553



101929



UVP* 98,- PLN



Gofrownica 1BWR 1750

370279

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613795065



▶ Bez ryzyka przywierania świeżych gofrów dzięki płytom grzewczym z powlekanego aluminium



Z gofrownicą 1BWR 1750 gofr brusselski nabierze właściwych krągłości. Wydajna gofrownica z powlekanymi płytami grzewczymi pozwala uzyskać gofry doskonałej jakości dzięki zintegrowanemu timerowi i ręcznie regulowanej temperaturze.

- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium, powlekana
1
Gofr brusselski, okrągły
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
Tak
Osobna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 250 x gł. 470 x wys. 280 mm
6,4 kg



Gofrownica "Deluxe" 1BW170D

370164

UVP* 2 263,- PLN

GTIN 4015613581163



▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w prawo/lewo



- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrótowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Timer
- Programowanie

- Wyświetlacz cyfrowy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
1
Gofr brusselski, okrągły
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180 ° w prawo/lewo
125 °C do 230 °C
Tak
Czas pieczenia
Temperatura
Tak
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm
10,5 kg



Gofrownica "Deluxe II"

370165

UVP* 1 964,- PLN

GTIN 4015613655369



▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180°



▶ 2 zdejmowane tacki na okruchy poniżej płyt grzewczych



Doskonały gofr brusselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.

- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrótowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminiowy
Powłoka nieprzywierająca
1
Gofr brusselski
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180 ° w prawo/lewo
50 °C do 300 °C
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
13,6 kg

Naleśnikarka 1CP400



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- W zestawie

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
1 łopatką do rozprowadzania ciasta



► Materiał płyt do naleśników: żeliwo, powłoka teflonowa



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość płyt do naleśników | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|--------------------------|-----------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| 1CP400 | 1 | 3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 450 mm gł. 510 mm wys. 245 mm | 21 kg | 104458 | 1 661,- PLN | 4015613735931 |
| 2CP400 | 2 | 2 x 3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 860 mm gł. 510 mm wys. 245 mm | 40 kg | 104457 | 2 933,- PLN | 4015613731742 |



Naleśnikarka 1CP400G



Żeliwna płyta do wypieku naleśników stwarza najlepsze warunki do przyrządzenia cieniutkiego, lekko przypieczonego i wilgotnego naleśnika. Na powlekanej płycie o wymiarze 40 cm można przygotowywać naleśniki z możliwością 2-stopniowej regulacji w najprostszy sposób.

- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
150 °C do 300 °C
Zapłon elektroniczny z baterią
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
Nie wchodzi w zakres dostawy: Zestaw podłączeniowy do gazu, bateria (1 x AA)



| | Ilość płyt do naleśników | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|--------------------------|--------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| 1CP400G | 1 | 3 kW | szer. 450 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 17 kg | 1043613 | 1 813,- PLN | 4015613746883 |
| 2CP400G | 2 | 6 kW | szer. 850 mm gł. 520 mm wys. 230 mm | 30,4 kg | 1043623 | 3 250,- PLN | 4015613746890 |



Wyposażenie dodatkowe

Nóż do obracania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 55 x gł. 430 x wys. 10 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



104500

UVP* 36,- PLN

Łopatką do rozprowadzania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



104501

UVP* 49,- PLN

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180

UVP* 564,- PLN



Maszyna do slushie 2120

135022

UVP* 8 317,- PLN

GTIN 4015613759005



Napoje mrożone znajdą swoich amatorów na kiermaszach, w parkach rozrywki i na basenach, a także w barach lub dyskotekach przez cały rok. Osobno załączane oświetlenie obu 12-litrowych zbiorników doskonale wyeksponuje kolorowe slushie lub koktajle.

- Materiał zbiornika: Poliwęglan
- Liczba zbiorników: 2
- Pojemność pojedynczego zbiornika: 12 l
- Chłodzenie: Sprężarka, Tryb nocny, Tryb dzienny, -2 °C do -5 °C, Zimny napój, Slushie, Interruptor vasculante, Załączane osobno
- Oświetlenie: Na pokrywie, Załączane osobno dla każdego zbiornika
- Moc przyłączeniowa: 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 520 x wys. 815 mm
- waga: 40 kg



- ▶ Wymywane zbiorniki
- ▶ Zdejmowane wrzeciono
- ▶ Zdejmowane krany

- ▶ Wymywane tacki na skropliny



Maszyna do waty cukrowej B5000

137201

UVP* 1 283,- PLN

GTIN 4015613842493



Lekka niczym puch wata cukrowa z niewielkiej ilości cukru – wszystko dzięki maszynie do waty cukrowej B5000. Wydajne urządzenie umożliwia nieprzerwaną produkcję waty cukrowej, pozwalając zachować najwyższy poziom profesjonalizmu.

- Materiał: Stal szlachetna, Lakierowana
- Misa: Ø wewnątrz 500 mm, stal nierdzewna
- Czas produkcji: 30 - 60 sekund / sztukę
- Regulacja temperatury: Przelącznik dźwigienkowy, Załączane osobno
- Silnik: Przelącznik dźwigienkowy, Załączane osobno
- Wskaźnik napięcia: Tak
- Bezpiecznik: Tak
- W zestawie: Zapasowy pasek zębaty, Miarka (12 -18 g), Drewniane patyczki, Cukier
- Nie wchodzi w zakres dostawy: 1,2 kW | 230 | 50/60 Hz, szer. 520 x gł. 520 x wys. 480 mm, 11,11 kg



- ▶ 3-częściowa szuflada na cukier, patyczki, kolory i aromaty

- ▶ Zdejmowana miska
- ▶ 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
- Materiał garnka Aluminium, lakierowana
- Garnek wyjmowany Powłoka antyadhezyjna wewnątrz
- Maks. pojemność garnka Stal szlachetna na zewnątrz
- Wydajność na godzinę maks. Tak
- Czas produkcji / cykl roboczy 227 g popcornu
- Zakres temperatury do 1,5 kg
- Sterowanie garnka 300 sek.
- Ogrzewana komora na popcorn 200 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Grzałka i mieszadło załączone za pomocą przełącznika dźwigienkowego
- W zestawie Spód (przełącznik dźwigienkowy)
- Moc przyłączeniowa Tak
- wymiary 1 łopatką do popcornu
- waga 1,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- 18,6 kg szer. 518 x gł. 418 x wys. 672 mm



► Wysoka wydajność 1,5 kg / godzinę



► Klapa do wyjmowania popcornu po stronie obsługi

Szufelka do artykułów spożywczych 100

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 288 x gł. 220 x wys. 50 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546

137101

UVP* 34,- PLN





Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836

UVP* 776,- PLN

GTIN 4015613518992



- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 6
- Pojemność 23 l
- Ustawianie czasu do 30 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 480 x gł. 395 x wys. 280 mm
- waga 12,8 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie



Kuchenka mikrofalowa 9231D-GR

610856

UVP* 867,- PLN

GTIN 4015613762418



Do doskonałego efektu grillowania, z wykorzystaniem mocy do 1000 W, zapewnia dołączony do zestawu ruszt grillowy, oferując możliwość wykorzystania wyłącznie funkcji grilla lub w połączeniu z funkcją kuchenki mikrofalowej. Oczywiście urządzenie posiada funkcje podstawowe jak gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie w kuchenke mikrofalowej.

- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Moc grilla 1000 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 9
- Pojemność 23 l
- Ustawianie czasu do 30 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 480 x gł. 405 x wys. 280 mm
- waga 12,8 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie Grill (kombinowany)



► W zestawie: 1 ruszt grilla, Ø 189 mm, wysokość 79 mm



Kuchenka mikrofalowa 19501M-HLGR

610857

UVP* 1 078,- PLN

GTIN 4015613843827



Kuchenka mikrofalowa – dzięki dodatkowym funkcjom gorącego powietrza i grillowania – oferuje szerokie spektrum w kwestii przygotowania potraw. Czas i moc można ustawić całkowicie indywidualnie w zależności od potrzeb i stosownie do funkcji.

- Materiał Blacha stalowa
- Materiał komory Stal szlachetna
- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Moc gorącego powietrza 1950 W
- Moc grilla 1950 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 6
- Pojemność 25 l
- Ilość programów do ustawienia 8
- Ustawianie czasu do 95 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- Moc przyłączeniowa 1,95 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 490 x gł. 435 x wys. 280 mm
- waga 16,5 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie Grill (z możliwością kombinacji) Gorące powietrze (z możliwością kombinacji)



► W zestawie: 1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wysokość 52 mm

Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W



• Moc kuchenki mikrofalowej

1000 W



• Ilość magnetronów

1



• Pojemność

25 l



• Moc przyłączeniowa

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm

• waga

17,4 kg



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie

► Ilość programów możliwych do ustawienia: 20



► Funkcje: Rozmrażanie | Podgrzewanie

| | Ilość stopni mocy | Ustawianie czasu do | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------|---------------|-------------|---------------|
| Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W | 6 | 60 min. | 610182 | 2 077,- PLN | 4015613487762 |
| Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W | 3 | 99 min. | 610181 | 2 115,- PLN | 4015613440101 |



Kuchenka mikrofalowa 18340M

610848

UVP* 4 461,- PLN

GTIN 4015613854359



Wyjątkowo duża komora kuchenki mikrofalowej jest wyposażona w ceramiczne dno. Mikrofala o mocy 1800 W zapewnia równomierne oddziaływanie ciepła z wykorzystaniem 6-stopniowej regulacji. Oprócz regulacji mocy istnieje możliwość sterowania podgrzewaniem i rozmrażaniem żywności za pomocą timera.



• Moc kuchenki mikrofalowej

1800 W



• Ilość magnetronów

2



• Ilość stopni mocy

6

• Pojemność

34 l

• Ustawianie czasu do

60 min.

• Moc przyłączeniowa

3 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 575 x gł. 530 x wys. 370 mm

• waga

33 kg



► Funkcje:
Rozmrażanie | Podgrzewanie



► Komora: stal szlachetna, ceramika
► Wymiary:
szer. 360 x 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 | 605035 | 1 116,- PLN | 4015613520612 |
| Bemar Hotpot, 1 x wkład 6,5L | 1 | 6,5 l | 0,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 255 mm gł. 280 mm wys. 330 mm | 4,5 kg | 605065 | 1 192,- PLN | 4015613520629 |
| Bemar Hotpot, 2 x wkład 3,5L | 2 | 3,5 l | 0,3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 415 mm gł. 240 mm wys. 320 mm | 6,2 kg | 606035 | 1 608,- PLN | 4015613520650 |
| Bemar Hotpot, 2 x wkład 6,5L | 2 | 6,5 l | 0,4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 505 mm gł. 280 mm wys. 320 mm | 7,9 kg | 606065 | 1 797,- PLN | 4015613520636 |
| Bemar Hotpot, 3 x wkład 3,5L | 3 | 3,5 l | 0,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 610 mm gł. 240 mm wys. 320 mm | 9 kg | 607035 | 2 100,- PLN | 4015613520667 |





Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035

UVP* 2 403,- PLN

GTIN 4015613520674



Delikatne podgrzewanie i utrzymanie ciepła potraw dzięki zasadzie kąpieli wodnej. Bemar Hotpot idealnie nadaje się do wymagających uwagi potraw jak sosy, zupy lub potrawy jednogarnkowe. Wysokiej jakości garnki wkładane ze stali szlachetnej pomieszczą do 3,5 litra płynu (każdy), a po wyjęciu można je łatwo wyczyścić.

- Ilość wkładów 4
- 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 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 | A100266 | 136,- PLN | 4015613610580 |
| Podgrzewacz do potraw 5,5L | 5,5 l | 20 °C do 96 °C | 0,28 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 345 mm gł. 345 mm wys. 276 mm | 5,4 kg | A100155 | 208,- PLN | 4015613397894 |
| Podgrzewacz do potraw 6,5L | 6,5 l | 20 °C do 96 °C | 0,32 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 410 mm gł. 295 mm wys. 240 mm | 5,7 kg | A100265 | 223,- PLN | 4015613405346 |



Kociołek na zupę, 16L

A150510

UVP* 662,- PLN

GTIN 4016098101822



• Materiał

Stal



• Pojemność

Emaliowane

• Zakres temperatury

16 l



• Rodzaj ogrzewania

• Moc przyłączeniowa

30 °C do 90 °C

• wymiary

Bezpośrednio, bez wody

• waga

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 470 x gł. 370 x wys. 375 mm

4,7 kg



Kociołek na zupę 5,4L

100062

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613634821



• Materiał

5,4 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

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

8,5 L

• 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

9 L

• 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



- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2
4 litry
30 °C do 85 °C
Zdejmowana, z uchwytem
Otwór na łyżkę
2 chochle do zupy
2 uchwyty przytrzymujące pokrywę
2,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm
7 kg



Chafing dish 6,2L Flexible

500846

UVP* 1 396,- PLN

GTIN 4015613721101



Na kuchence indukcyjnej lub ceramicznej: okrągły podgrzewacz do potraw może być dowolnie stosowany na zintegrowanej płycie kuchennej – zarówno przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości. Dzięki zdejmowanej pokrywie z mechanizmem Soft Close można bez problemu wyjmować potrawy i wymieniać pojemnik.

- Pojemność 6,2 l
- Średnica pojemnika wewnętrznego 390 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wznikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
Zdejmowana, z uchwytem
- W zestawie 1 pojemnik Ø 390 mm, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego
- wymiary szer. 435 x gł. 490 x wys. 205 mm
- waga 5,36 kg

Chafing dish 2/3 Flexible



Płyta indukcyjna lub ceramiczna – podgrzewacz do potraw do uniwersalnego stosowania na zintegrowanej płycie kuchennej. Zdejmowana pokrywa ułatwia wymianę pojemnika GN przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości.

- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wznikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości regulacja temperatury za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego
system podnoszący do pojemników GN
- W zestawie 1 pojemnik GN, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego

| | Pojemność | Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-----------|----------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Chafing dish 2/3 Flexible | 5,2 l | 2/3 GN | szer. 400 mm gł. 425 mm wys. 202 mm | 5,45 kg | 500847 | 1 396,- PLN | 4015613721118 |
| Chafing dish 1/1 Flexible | 8,5 l | 1/1 GN | szer. 580 mm gł. 420 mm wys. 205 mm | 7 kg | 500507 | 1 699,- PLN | 4015613696003 |



- ▶ Nieograniczone możliwości
- ▶ Podgrzewacz do potraw jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zewnętrznym polem grzewczym



- ▶ Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- ▶ Możliwość regulacji temperatury za pośrednictwem zewnętrznej zintegrowanej płyty kuchennej



- ▶ Mechanizm Soft Close
- ▶ Zdejmowana pokrywa z wznikiem



- ▶ System podnoszący
- ▶ Łatwe wyjmowanie pojemnika GN



Chafing dish 1/2 BP

500481

UVP* 185,- PLN

GTIN 4015613366708



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/2 GN
65 mm
1
1 pojemnik GN
szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP



- Norma gastronomiczna
- Właściwości pokrywy

1/1 GN
Zdemontowana, z uchwytem
Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony



Głębokość
pojemnika GN
maks. Ilość pojemników
na pastę do
podgrzewania

| | Głębokość pojemnika GN maks. | Ilość pojemników na pastę do podgrzewania | W zestawie | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------------|------------------------------------|---|----------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| Chafing dish 1/1 BP | 65 mm | 2 | 1 pojemnik GN | szer. 610 mm gł. 350 mm wys. 320 mm | 4,3 kg | 500482 | 246,- PLN | 4015613366715 |
| Chafing dish - zestaw 1/1 BP | 65 mm | 4 | 2 pojemniki GN | szer. 610 mm gł. 355 mm wys. 300 mm | 8,6 kg | 500486 | 450,- PLN | 4015613439617 |
| Chafing dish 1/1 BP XL | 100 mm | 2 | 1 pojemnik GN | szer. 605 mm gł. 350 mm wys. 305 mm | 4,1 kg | 500494 | 299,- PLN | 4015613536903 |



Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613412771



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/1 GN
65 mm
2
Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna
Rolltop
1 pojemnik GN
szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

UVP* 185,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Elektryczne podgrzewacze do potraw
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

UVP* 299,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

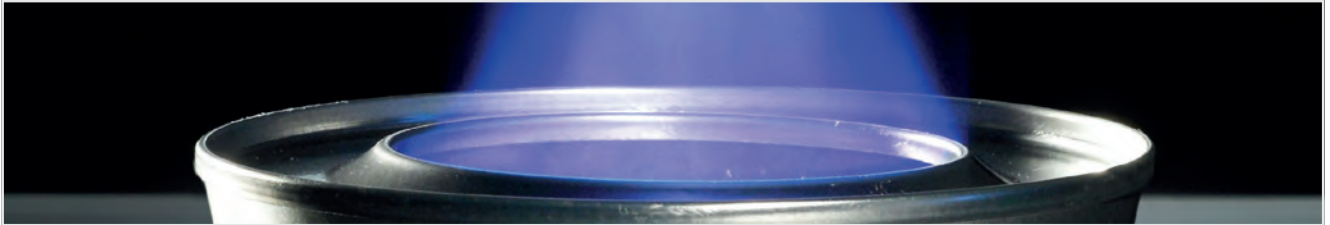
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Podgrzewacze do potraw z pastą do palnika
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

UVP* 337,- PLN

Pasty do podgrzewaczy



Pasta do podgrzewaczy Bartscher 48-200

500160

UVP* 223,- PLN

GTIN 4015613845456



Szybki efekt cieplny i długi czas spalania w bufecie lub cateringu. Wydajna pasta do podgrzewaczy to udany sposób na równomierne, czyste i pozbawione zapachu podgrzanie talerzy, jak i samych potraw – bez sadzy i dymu. Substancja w postaci żelu to większe bezpieczeństwo w porównaniu z paliwami płynnymi.

- Pojemność / puszka 200 g
- Czas spalania / puszka, ok. 2,5 godziny
- Jednostka zamówienia 1 karton (48 puszek)
- wymiary szer. 85 x gł. 85 x wys. 52 mm
- waga 0,24 kg
- Minimalna ilość zamówienia 4 kartony



Pasta Bartscher do podgrzewaczy 200g DS

500060

UVP* 412,- PLN

GTIN 4015613467726



Pasta do palnika charakteryzuje się niezwykle długim, 3,5-godzinnym czasem palenia. Dzięki temu podczas cateringów i bufetów można więcej czasu poświęcić na uzupełnianie potraw i serwis, a mniej na eksploatację urządzeń.

- Pojemność / puszka 200 g
- Czas spalania / puszka, ok. 3,5 godziny
- Jednostka zamówienia 1 karton o pojemności 72 puszek
- wymiary szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
- waga 0,2 kg
- Minimalna ilość zamówienia 2 kartony

Witryna utrzymująca ciepło BW10



Witryna utrzymująca ciepło do idealnej ekspozycji różnych smakowitości. Ciepłe, wilgotne powietrze sprawia, że wypieki są nadal ciepłe i soczyste nawet po wielu godzinach – niczym świeżo wyjęte z pieca.

- Materiał: Pleksiglas, CNS 18/10
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 475 x gł. 335 mm
- Rodzaj drzwi: Drzwi uchylne
- Pozycja drzwi: Obustronnie
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz



- ▶ Witryna utrzymująca ciepło do wypieków
- ▶ 1 poziom



- ▶ Obsługa obustronna
- ▶ drzwi uchylne z każdej strony



- ▶ Witryna utrzymująca ciepło do wypieków
- ▶ 2 poziomy



- ▶ Obsługa obustronna
- ▶ drzwi uchylne z każdej strony / poziomy

| | Ilość poziomów | Ilość drzwi | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------|----------------|-------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| BW10 | 1 | 2 | szer. 500 mm gł. 405 mm wys. 280 mm | 10,6 kg | A203112 | 1 321,- PLN | 4015613781273 |
| BW20 | 2 | 4 | szer. 505 mm gł. 350 mm wys. 415 mm | 13,2 kg | A203113 | 1 585,- PLN | 4015613781280 |



Witryna utrzymująca ciepło SN10

305069

UVP* 3 969,- PLN

GTIN 4015613843308



Prawdziwy gamechanger gry w godzinach szczytu w punkcie z przekąskami – dzięki witrynie utrzymującej ciepło przygotowane przekąski pozostają ciepłe i można je łatwo wyjąć. Dzięki oświetleniu LED ciepłe przekąski są dobrze wyeksponowane, przykuwając wzrok klienta.

- Materiał: stal, powlekane proszkowo
- Rodzaj przeszklenia: przeszklenie z 3 stron, Przeszklenie pojedyncze
- Materiał powierzchni roboczej: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 590 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 75 °C
- Regulacja temperatury: W odstępach co 0,1 °C
- Wysokość wewnętrzna: Cyfrowo 275 mm
- Właściwości: na wyposażeniu 3 fale na przekąski
- Moc przyłączeniowa: 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 765 x gł. 570 x wys. 390 mm
- waga: 29 kg



- ▶ Witryna utrzymująca ciepło do burgerów i przekąsek
- ▶ 1 poziom wyposażony w 3 fale na przekąski



- ▶ Powierzchnia do ustawiania: CrNiSi 18/10
- ▶ Wymiary: szer. 490 x gł. 590 mm
- ▶ Wysokość wewnętrzna: 275 mm



- ▶ Optymalna i efektywna dystrybucja ciepła
- ▶ Możliwość ustawienia witryny piętrowo



- ▶ Łatwe wyjmowanie potraw dzięki otwartemu przodkowi

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
- Regulowana wysokość półek
- Szyba zabezpieczająca
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Rodzaj drzwi
- Pozycja drzwi
- Oświetlenie wewnętrzne

3
Tak
Tak
30 °C do 90 °C
Ogrzewanie suche
Tak
Drzwi przesuwne
Obustronnie
Tak

| | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------|-----------|---------------------------|---|-------|---------|-------------|---------------|
| Bartscher Deli I | 110 l | 1,84 kW 230 V 50 Hz | szer. 660 mm gł. 470 mm wys. 640 mm | 35 kg | 306053 | 2 304,- PLN | 4015613437743 |
| Bartscher Deli II | 152 l | 1,84 kW 230 V 50 Hz | szer. 900 mm gł. 480 mm wys. 590 mm | 52 kg | 306054 | 3 020,- PLN | 4015613437750 |
| Bartscher Deli III | 373 l | 2,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 200 mm gł. 480 mm wys. 790 mm | 76 kg | 306055 | 4 155,- PLN | 4015613437767 |



Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"



- Ilość półek
- Szyba zabezpieczająca
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Rodzaj drzwi
- Oświetlenie

3
Tak
30 °C do 90 °C
Ogrzewanie suche
Tak



Drzwi przesuwne
LED
Góra
Osobne włączanie



| | Pojemność | Pozycja drzwi | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|-----------|---------------|--------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Bartscher Deli Plus I | 120 l | strona tylna | 1,1 kW 230 V 50 Hz | szer. 690 mm gł. 600 mm wys. 670 mm | 36,2 kg | 305053 | 2 933,- PLN | 4015613503035 |
| Bartscher Deli Plus I-D | 120 l | Obustronnie | 1,1 kW 230 V 50 Hz | szer. 690 mm gł. 590 mm wys. 685 mm | 36 kg | 305055 | 3 099,- PLN | 4015613525839 |
| Bartscher Deli Plus II | 160 l | strona tylna | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 870 mm gł. 585 mm wys. 685 mm | 42,8 kg | 305054 | 3 398,- PLN | 4015613503042 |



Witryny grzewcze GN



Witryna grzewcza GN2110-R



Przyrządzone potrawy prezentują się doskonale przy wydawaniu dzięki wysokiej jakości wykonaniu i oświetleniu wewnętrznemu. Odchylana szyba przednia oraz wyjmowana szuflada na skropliny umożliwiają łatwe czyszczenie.



- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Regulacja temperatury termostat
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie Halogen
- Ilość półek 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



► Oświetlenie wewnętrzne



► 1 drzwi unoszone
► Strona obsługi



► 2 drzwi przesuwne
► Strona obsługi



► 2 drzwi przesuwne
► Strona obsługi

| | Pojemność | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-----------|----------------------|------------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| GN1110-R | 85 l | 1 x 1/1 GN | 1,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 505 mm gt. 785 mm wys. 560 mm | 45 kg | 305067 | 12 332,- PLN | 4015613828770 |
| GN2110-R | 95 l | 2 x 1/1 GN | 2,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 755 mm gt. 785 mm wys. 560 mm | 56,6 kg | 305066 | 13 236,- PLN | 4015613808819 |
| GN3110-R | 185 l | 3 x 1/1 GN | 3,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 095 mm gt. 785 mm wys. 560 mm | 84,8 kg | 305068 | 18 912,- PLN | 4015613828787 |



Wózki bufety, grzewcze



Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN



- Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe kółka.
- Materiał: Drewno
 - Kolor: Teak
 - Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
 - Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
 - Kranik spustowy: Tak
 - Osłona: Tak
 - Oświetlenie: Na osłonie
 - Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości: Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
 - Nie wchodzi w zakres dostawy: Komora ze stali szlachetnej
 - Stan przy dostawie: Pojemniki GN, Półka do tac, Zestaw montażowy (łatwy montaż)



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|-------------|----------------------------|----------------------------|---|--------|---------------|--------------|---------------|
| 3x 1/1GN | 1 | 3 x 1/1 GN | 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 200 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 112 kg | 125614 | 9 074,- PLN | 4015613745381 |
| 4x 1/1 GN | 1 | 4 x 1/1 GN | 3 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 490 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 136 kg | 125628 | 10 024,- PLN | 4015613745374 |
| 6x 1/1 GN | 2 | 6 x 1/1 GN | 2 x 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 184 kg | 125624 | 13 236,- PLN | 4015613745398 |



Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

UVP* 1 396,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



125503

UVP* 1 585,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 2 456,- PLN



Wózek bufetowy Kids W4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie ciepłe dania.



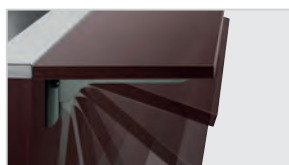
- Materiał
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
 - 1
- Wielkość komory, format GN
 - 4 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
 - 150 mm
- Zakres temperatury
 - 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy
 - Tak
- Osłona
 - Tak
- Oświetlenie
 - Lampy grzewcze na podczerwień
 - Osobne włączanie
- Kółka skrętne
 - 5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
 - Komora ze stali szlachetnej
 - Zaokrąglone narożniki
 - 4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
 - Pojemniki GN
 - W stanie całkowicie zmontowanym
 - 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 1 425 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
 - 96 kg
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



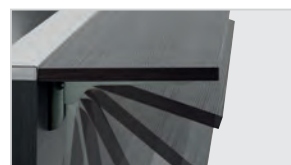
- ▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- ▶ wysokość obsługi: 700 mm



- ▶ Z półką do przesuwania tac
- ▶ możliwość złożenia
- ▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



- ▶ Kolor Wenge



- ▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|----------|----------|--------------|---------------|
| Wózek bufetowy Kids W4110-150U | Wiąz | 125631 | 16 835,- PLN | 4015613758305 |
| Wózek bufetowy Kids W4110-150W | Wenge | 125631V1 | 16 835,- PLN | 4015613773032 |
| Wózek bufetowy Kids W4110-150A | Antracyt | 125631V2 | 16 835,- PLN | 4015613773049 |



Wózek bufetowy W3110-200U



Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, a dzięki wykorzystaniu zasady kąpeli wodnej potrawy w bufecie pozostaną ciepłe i kuszące dla oka.



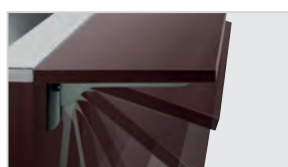
- Materiał
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
 - 1
- Głębokość pojemnika GN maks.
 - 200 mm
- Zakres temperatury
 - 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy
 - Tak
- Osłona
 - Tak
- Oświetlenie
 - LED
 - Osobne włączenie
- Kółka skrętne
 - 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
 - Komora ze stali szlachetnej
- W zestawie
 - Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Pojemniki GN
- Stan przy dostawie
 - W stanie całkowicie zmontowanym



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|----------|-------------------------------|----------------------------|---|----------|-----------------|--------------|---------------|
| W3110-200U | Wiąz | 3 x 1/1 GN | 2,262 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm | 110,6 kg | 125633 | 21 754,- PLN | 4015613758558 |
| W3110-200W | Wenge | 3 x 1/1 GN | 2,262 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm | 110,6 kg | 125633V1 | 21 754,- PLN | 4015613773056 |
| W3110-200A | Antracyt | 3 x 1/1 GN | 2,262 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm | 113,4 kg | 125633V2 | 21 754,- PLN | 4015613773063 |
| W4110-200U | Wiąz | 4 x 1/1 GN | 3,016 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm | 133,5 kg | 125634 | 24 781,- PLN | 4015613757803 |
| W4110-200W | Wenge | 4 x 1/1 GN | 3,016 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm | 133,5 kg | 125634V1 | 24 781,- PLN | 4015613773070 |
| W4110-200A | Antracyt | 4 x 1/1 GN | 3,016 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm | 133,5 kg | 125634V2 | 24 781,- PLN | 4015613773087 |











Wózki do wydawania potraw



Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN



-  Rodzaj ogrzewania
 -  Ilość komór
 -  Głębokość pojemnika GN maks.
 -  Komora z podwójną ścianką
 -  Zakres temperatury
 -  Strefy grzewcze osobno regulowane
 -  Kranik spustowy wody
 -  Kółka skrętne
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Stan przy dostawie








Ogrzewanie suche
1
200 mm
Tak
30 °C do 90 °C
Nie
Nie
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Pojemniki GN
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Wózek do wydawania potraw 2 x 1/1 GN | 2 x 1/1 GN | 1 kW 230 V 50 Hz | szer. 650 mm gł. 820 mm wys. 855 mm | 32 kg | 200254 | 4 651,- PLN | 4015613505312 |
| Wózek do wydawania potraw 3 x 1/1 GN | 3 x 1/1 GN | 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 650 mm gł. 1 200 mm wys. 855 mm | 41 kg | 200255 | 5 748,- PLN | 4015613505329 |



Wózek do wydawania potraw WB2110



-  Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw. Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.
 -  Rodzaj ogrzewania
 -  Głębokość pojemnika GN maks.
 -  Zakres temperatury
 -  Strefy grzewcze osobno regulowane
 -  Kranik spustowy wody
 -  Kółka skrętne
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Stan przy dostawie

Ogrzewanie wodą
200 mm
30 °C do 90 °C
Tak
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Pojemniki GN
W stanie całkowicie zmontowanym

| | Ilość komór | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-------------|-------------------------------|-----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| WB2110 | 2 | 2 x 1/1 GN | 1,4 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 655 mm gł. 900 mm wys. 910 mm | 38,8 kg | 200261 | 5 369,- PLN | 4015613671789 |
| WB3110 | 3 | 3 x 1/1 GN | 2,1 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 655 mm gł. 1 300 mm wys. 910 mm | 54 kg | 200262 | 7 375,- PLN | 4015613671802 |



Lampa grzewcza IWL250D SI



▶ Lampa na podczerwień
zob. katalog str 199



Ciepło podczerwieni o szerokim zastosowaniu – lampa grzewcza z systemem ruchu wahadłowego do utrzymywania temperatury potraw w zależności od potrzeb.



- Materiał
- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- wersja przewodu zasilającego

Stal, lakierowana
lampa/lampy na podczerwień
E27
Przewód spiralny
długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm
1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty
elektryczny materiał podłączeniowy
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
1 kg

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|------------------------|---------------|-----------|---------------|
| IWL250D SI | Srebrny, mat | 114278 | 462,- PLN | 4015613715933 |
| IWL250D SW | Czarny, mat | 114273 | 462,- PLN | 4015613712703 |
| IWL250D CHR | Srebrny, wysoki połysk | 114279 | 549,- PLN | 4015613739274 |
| IWL250D KU | miedz, wysoki połysk | 114274 | 549,- PLN | 4015613712727 |
| IWL250D GO | złoty, wysoki połysk | 114275 | 549,- PLN | 4015613712734 |



Lampa grzewcza IWL250ST



▶ Lampa na podczerwień
zob. katalog str 199

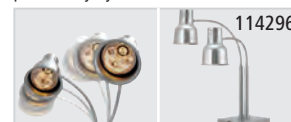
Lampa grzewcza – dzięki efektywnemu ciepłu podczerwieni i zastosowaniu ruchomego ramienia – umożliwia dostosowanie do potrzeb i elastyczne wykorzystanie: na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw, jak i przy bufecie.



- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- właściwości

- 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 | 114270 | 749,- PLN | 4015613686417 |
| IWL500ST | 2 | 0,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 330 mm gł. 515 mm wys. 700 mm | 9,38 kg | 114296 | 1 056,- PLN | 4015613806198 |

Mostek grzewczy I2WL552 1/1



W bufecie, cateringu lub stołówce – obie lampy grzewcze z wentylowanymi reflektorami aluminiowymi zapewniają precyzyjną emisję ciepła. Pozwala to utrzymać temperaturę potraw w pojemnikach w rozmiarze do 1/1 GN | 2/1 GN.



- Materiał Aluminium
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła lampa/lampy na podczerwień
- W zestawie Lampa na podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
dostawa bez pojemników GN
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Ważna wskazówka
- Stan przy dostawie



114282

- ▶ na pojemniki 1/1 GN
- ▶ maks. głębokość pojemnika GN: 65 mm



114282

- ▶ 3-stopniowa regulacja wysokości
- ▶ wysokość w świetle: 425 mm | 475 mm | 525 mm



- ▶ Precyzyjna emisja ciepła
- ▶ Lampy na podczerwień z reflektorami aluminiowymi



114267

- ▶ na pojemniki 2/1 GN
- ▶ maks. głębokość pojemnika GN: 65 mm

| | Wielkość komory, format GN | ilość źródeł światła | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|----------------------------|----------------------|----------------------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| I2WL552 1/1 | 1/1 GN | 2 | 0,55 kW 230 V 50 Hz | szer. 620 mm gł. 425 mm wys. 358 mm | 1,6 kg | 114282 | 511,- PLN | 4015613779874 |
| I3WL820 2/1 GN | 2/1 GN | 3 | 0,825 kW 230 V 50 Hz | szer. 810 mm gł. 340 mm wys. 610 mm | 2,1 kg | 114267 | 526,- PLN | 4015613676326 |



Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001

UVP* 1 018,- PLN

GTIN 4015613432526



- Wielkość komory, format GN 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek 1
- Zakres temperatury 22 °C do 53 °C
- W zestawie 1 blacha perforowana
1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 50 mm, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
- waga 8,3 kg



- ▶ W zestawie: 1 pojemnik GN 1/1 GN oraz 1 blacha perforowana

Mostek grzewczy I1WL40



- Materiał powierzchni płyty grzewczej
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane
- W zestawie

szkło ceramiczne
 lampa/lampy na podczerwień
 30 °C do 85 °C
 Tak
 Lampa na podczerwień, kolor szkła:
 czerwony



► Płyta grzewcza przystosowana do GN:
 2 x 1/1 GN

| | Ilość stref grzewczych | ilość źródeł światła | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|--------------------------|----------------------|-----------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| I1WL40 | 1 | 1 | 0,4 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 380 mm gł. 555 mm wys. 560 mm | 7,5 kg | 114263 | 1 018,- PLN | 4015613655376 |
| I2WL800 | 2 (osobno regulowane) | 2 | 0,8 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 740 mm gł. 565 mm wys. 570 mm | 14 kg | 114272 | 1 699,- PLN | 4015613692272 |



Mostek grzewczy I2WL801



Do pojemników GN w bufecie lub do talerzy podczas wydawania dań – dzięki mostkowi grzewczemu potrawy będą miały zawsze idealną temperaturę.

- Materiał powierzchni płyty grzewczej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane
- W zestawie
- Stan przy dostawie

stal nierdzewna
 Tak
 lampa/lampy na podczerwień
 30 °C do 85 °C
 Tak
 Lampa na podczerwień, kolor szkła:
 czerwony
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)



| | Ilość stref grzewczych | ilość źródeł światła | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|------------------------|----------------------|-----------------------------|---|----------|---------------|-------------|---------------|
| I2WL801 | 2 | 2 | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 735 mm gł. 560 mm wys. 560 mm | 17,55 kg | 114302 | 1 884,- PLN | 4015613841922 |
| I3WL1200 | 3 | 3 | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 080 mm gł. 560 mm wys. 560 mm | 17,8 kg | 114303 | 2 641,- PLN | 4015613871233 |



Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258

UVP* 38,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

UVP* 68,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

UVP* 68,- PLN

Mostek grzewczy IHR650



Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu



- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Wersja: Gotowe do montażu
- Wysokość w świetle: 360 mm
- Właściwości: Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Nóżki, łańcuch



► Rodzaj źródła ciepła: grzałka na podczerwień



► Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha



| | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|------------------------------|--|--------|---------|-------------|---------------|
| Mostek grzewczy IHR650 | 0,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 760 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 2,8 kg | 114001 | 927,- PLN | 4015613451749 |
| Mostek grzewczy IHR800 | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 920 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 3,3 kg | 114002 | 1 003,- PLN | 4015613452142 |
| Mostek grzewczy IHR950 | 0,95 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 070 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 3,6 kg | 114003 | 1 078,- PLN | 4015613452159 |
| Mostek grzewczy IHR1100 | 1,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 220 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 4 kg | 114005 | 1 192,- PLN | 4015613466538 |
| Mostek grzewczy IHR1250 | 1,25 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 370 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 4,3 kg | 114004 | 1 268,- PLN | 4015613452166 |
| Mostek grzewczy IHR1730 | 1,73 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 830 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 5,6 kg | 114006 | 1 495,- PLN | 4015613466545 |



Wyposażenie dodatkowe

Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258

114000

UVP* 322,- PLN





Mostek grzewczy WBS800 I1HR



- Rodzaj źródła ciepła
- Wysokość w świetle
- Właściwości

Grzałka/grzałki IR
290 mm
Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

| | Ilość grzałek | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|---------------|-----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Mostek grzewczy WBS800 I1HR | 1 | 0,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 8 kg | 112081 | 2 494,- PLN | 4015613656311 |
| Mostek grzewczy WBS1000 I2HR | 2 | 0,4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 9 kg | 112101 | 2 641,- PLN | 4015613656328 |
| Mostek grzewczy WBS1200 I3HR | 3 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 11 kg | 112122 | 3 122,- PLN | 4015613656335 |
| Mostek grzewczy WBS1400 I3HR | 3 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 12 kg | 112141 | 3 235,- PLN | 4015613650197 |
| Mostek grzewczy WBS1600 I3HR | 3 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 14 kg | 112161 | 3 311,- PLN | 4015613656342 |
| Mostek grzewczy WBS1800 I4HR | 4 | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 300 mm wys. 120 mm | 17,4 kg | 112181 | 3 856,- PLN | 4015613656359 |
| Mostek grzewczy WBS2000 I4HR | 4 | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 18 kg | 112201 | 4 045,- PLN | 4015613656366 |





Płyta grzewcza WP320S 1/1S

114374

UVP* 397,- PLN

GTIN 4015613868820



Wyjątkowo płaska płyta grzewcza do bufetu, cateringu i gotowania na oczach gości. Potrawy są utrzymywane w ciepłe i pięknie prezentują się przed podaniem. Idealnie nadaje się do pojemników w formacie 1/1 GN.

- Materiał płyty grzewczej: SCHOTT® szkło, hartowane 1/1 GN
- Norma gastronomiczna: ok. 10 minut
- Czas nagrzewania: Pojemniki GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy: 0,32 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Moc przyłączeniowa: szer. 400 x gł. 600 x wys. 35 mm
- wymiary: 4 kg
- waga:



► Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 570 x gł. 370 mm



► Produkt przystosowany do GN, optymalnie nadaje się do 1/1 GN



► Wyjątkowo płaska o szlachetnym designie do bufetu, cateringu i gotowania na oczach gości

Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1



Jako urządzenie nabladowe lub do zabudowy: płyta grzewcza, również dzięki eleganckiemu designowi, świetnie nadaje się do bufetów, wydawania potraw oraz przyrządzania dań na oczach gości. Możliwość 3-stopniowej regulacji temperatury zapewnia łatwy w obsłudze panel dotykowy.

- Materiał płyty grzewczej: SCHOTT® szkło, hartowane 1/1 GN
- Norma gastronomiczna: 50 °C do 95 °C
- Zakres temperatury: 3 stopnie
- Regulacja temperatury: 50 °C | 70 °C | 95 °C
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa: 0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 544 x gł. 338 x wys. 46 mm
- waga: 2,89 kg



► Płyta grzewcza do zabudowy
► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



► Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 520 x gł. 270 mm



► Płyta grzewcza do zabudowy
► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



► Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 520 x gł. 270 mm

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|-------------------|---------|-----------|---------------|
| WP230S-EB 1/1 | Biały Srebrny | 114371 | 412,- PLN | 4015613783468 |
| WP230S-EB 1/1S | Czarny Srebrny | 114373 | 412,- PLN | 4015613846507 |



Płyta grzewcza WP150 1/1



- Materiał płyty grzewczej
- Zakres temperatury
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Szkło
30 °C do 95 °C
Pojemniki GN



114356

▶ Do pojemników GN: 1/1 GN



114357

▶ Do pojemników GN: 2/1 GN

| | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|----------------------|------------------------------|--|--------|---------------|-----------|---------------|
| WP150 1/1 | 1/1 GN | 0,15 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 570 mm gł. 335 mm wys. 40 mm | 3,4 kg | 114356 | 587,- PLN | 4015613416755 |
| WP300 2/1 | 2/1 GN | 0,3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 670 mm gł. 550 mm wys. 40 mm | 5,9 kg | 114357 | 814,- PLN | 4015613416762 |



Płyta grzewcza WP250



Jeśli to możliwe, potrawy powinny być podawane gościom w temperaturze, jaką miały bezpośrednio po przygotowaniu. Zastosowanie płyty grzewczej będzie w tym przypadku pomocne. Powierzchnia grzewcza ze stali szlachetnej przekazuje ciepło bezpośrednio do talerzy i misek. Dzięki skromnemu designowi nie zajmuje więcej miejsca niż jest to konieczne.

- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C



▶ Powierzchnia do ustawiania: materiał stal szlachetna



▶ Regulacja temperatury: termostaticzna
▶ Zakres temperatury: od 35 °C do 95 °C



▶ Włącznik/wyłącznik
▶ Ochrona przed przegrzaniem

| | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|------------------------------|--|---------|---------------|-------------|---------------|
| WP250 | 0,25 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 500 mm gł. 375 mm wys. 64 mm | 5 kg | 114360 | 587,- PLN | 4015613504957 |
| WP450 | 0,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 900 mm gł. 450 mm wys. 64 mm | 13,2 kg | 114361 | 851,- PLN | 4015613504964 |
| WP600 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 500 mm wys. 64 mm | 16 kg | 114362 | 1 041,- PLN | 4015613504971 |



Indukcyjna płyta grzewcza



Indukcyjna płyta grzewcza IW10

114366

UVP* 624,- PLN

GTIN 4015613714806

W strefie bufetowej, podczas gotowania na oczach gości lub w cateringu: w przystosowanych do indukcji garnkach, patelniach i podgrzewaczach do potraw bez problemu utrzymasz ich ciepło.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Właściwości

Szkló
szer. 460 x gł. 315 mm
1000 W
11
50 °C do 100 °C
uchwyty do noszenia, po bokach
Sygnał dźwiękowy w przypadku braku
naczynia do gotowania
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 530 x gł. 340 x wys. 65 mm
5,8 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Elastyczność w zakresie utrzymania ciepła przy pomocy indukcji
- ▶ Urządzenie nabladowe o mocy 1 kW



- ▶ Uchwyty boczne



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

114367

UVP* 700,- PLN

GTIN 4015613715704

Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Nadaje się do zabudowy
- Możliwość łączenia

Szkló
szer. 455 x gł. 310 mm
1000 W
13
40 °C do 100 °C
Tak
Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm
5,4 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Idealnie sprawdzi się na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie



- ▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym



Indukcyjna płyta grzewcza IW3

105601

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613848723



Płyta indukcyjna utrzymująca ciepło nie tylko atrakcyjnie wygląda, ale wyróżnia się także mocą 500 W. Możliwość połączenia do czterech urządzeń w rzędzie sprawia, że jest to doskonałe rozwiązanie dla każdego gorącego bufetu lub cateringu.

- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Możliwość łączenia

Szkló
szer. 390 x gł. 390 mm
500 W
9
60 °C do 100 °C
Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 395 x gł. 395 x wys. 100 mm
7,5 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Nablátowa płyta grzewcza
- ▶ doskonale nadaje się do gorących bufetów i cateringu



- ▶ Utrzymanie ciepła z indukcją
- ▶ 500 W
- ▶ detekcja garnka



- ▶ łatwa obsługa
- ▶ regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

Indukcyjna płyta grzewcza IW3



Design tej płyty grzewczej korzystnie wpłynie na atrakcyjność każdego bufetu. Praktyczne rozwiązanie polegające na połączeniu i podłączeniu 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym za pomocą opcjonalnie dostępnego przewodu dodatkowo zadba o spójną, wysokiej jakości prezentację podczas wydawania potraw.

- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Możliwość łączenia

Stal
Szkló
szer. 390 x gł. 390 mm
300 W
12
40 °C do 95 °C
Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz

- Moc przyłączeniowa



105865

- ▶ Nablátowa płyta grzewcza
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ łatwa obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



105867



- ▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- ▶ Przewód łączący IW3 zob. katalog str 207

| | Kolor | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| IW3 | Czarny Srebrny | szer. 395 mm gł. 395 mm wys. 100 mm | 5,4 kg | 105865 | 4 726,- PLN | 4015613746838 |
| IW3-SW | Czarny | szer. 390 mm gł. 390 mm wys. 100 mm | 5,37 kg | 105867 | 4 912,- PLN | 4015613773117 |





Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF

105996

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613715421



STAINLESS STEEL



Płyta grzewcza do zabudowy – dzięki oddzielnemu panelowi obsługi – doskonale nadaje się do utrzymania temperatury potraw w zależności od potrzeb. Dzięki prostej obsłudze i precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 100°C idealnie sprawdzi się w ciepłym bufecie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Średnica powierzchni grzewczej 280 mm
- wydajność maks. 1000 W
- Ilość stopni temperatury 6
- Zakres temperatury 50 °C do 100 °C
- Panel obsługi Osobno
- Możliwość łączenia długość przewodu: 0,75 m
- Moc przyłączeniowa Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- wymiary 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm
- 3,5 kg



- ▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe



- ▶ Prosta obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 10°C



- ▶ Możliwość łączenia: możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym



Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF

105864

UVP* 4 461,- PLN

GTIN 4015613746821



STAINLESS STEEL



Płyta grzewcza w wariancie do zabudowy stanowi idealne rozwiązanie, które cieszy oko swoją prostotą podczas wydawania potraw w każdej postaci. Dla uzyskania wizualnej spójności istnieje możliwość połączenia i podłączenia 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym dzięki opcjonalnie dostępnemu przewodowi.

- Materiał Stal
- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Średnica powierzchni grzewczej 195 mm
- wydajność maks. 300 W
- Ilość stopni temperatury 12
- Zakres temperatury 40 °C do 95 °C
- Panel obsługi Osobno
- Możliwość łączenia długość przewodu: 0,65 m
- Ważna wskazówka Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa Nie nadaje się do użytku jako urządzenie nabladowe
- wymiary 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 280 x gł. 280 x wys. 95 mm
- 3,8 kg



- ▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
- ▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C



- ▶ Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- ▶ Przewód łączący IW3 zob. katalog str 207

Wyposażenie dodatkowe

Przewód łączący IW3

- Długość przewodu: 1,55 m
- Przystosowane do:
Indukcyjna płyta grzewcza IW3
Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF
Indukcyjna płyta grzewcza IW3-SW
- wymiary: szer. 30 x gł. 1 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670



105868

UVP* 223,- PLN

Indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła



Indukcyjny system podtrzym. ciep. IWS650

105866

UVP* 9 267,- PLN

GTIN 4015613812687



Dzięki „niewidzialnemu” indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany opcjonalnie jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym wydajna technologia umożliwia podgrzanie podgrzewacza do potraw do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

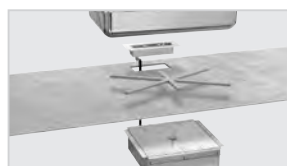
- wydajność maks. 650 W
- Maksymalna temperatura blatu roboczego 35 °C
- Odpowiedni materiał blatu roboczego Szkle
Ceramika
Marmurowy
Kwarcowy
Kamień
- Odpowiednia grubość blatu roboczego 4 - 20 mm
- Ilość stopni mocy 20
- Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła do 55 °C
- Zakres temperatury podgrzewacza do potraw do 100 °C
- Panel obsługi długość przewodu: 2 m
Osobno
- Przystosowane podgrzewacze do potraw 1/1 GN
2/3 GN
Okrągłe do 40 cm
- W zestawie 1 silikonowa podkładka dystansowa
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 340 x wys. 175 mm
- waga 4,9 kg



- ▶ Większa elastyczność dzięki indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła
- ▶ Montaż pod blatem roboczym
- ▶ Blat roboczy do opcjonalnego wykorzystania jako powierzchnia grzewcza lub robocza



- ▶ Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła: do 55 °C
- ▶ Zakres temperatury podgrzewacza do potraw: do 100 °C



- ▶ Dystans
- ▶ Do optymalnego przenoszenia ciepła bez rozgrzewania powierzchni roboczej
- ▶ Maksymalna temperatura blatu roboczego: 35°C



- ▶ Odpowiedni materiał blatu roboczego Szkle
Ceramika
Marmur
Kwarc
Kamień



Podgrzewacz T12

A120814

UVP* 371,- PLN

GTIN 4015613687285



Podgrzewacz talerzy – dzięki specjalnemu kształtowi – zajmuje bardzo niewiele miejsca i jest w stanie podgrzać nawet dwanaście talerzy do temperatury ok. 65°C. Jeżeli podgrzewacz nie jest używany, można go przechowywać w sposób higieniczny i bezpieczny dzięki dołączonej pokrywie.

- Pojemność talerzy 12
- Średnica talerza maks. 280 mm
- Zakres temperatury do 65 °C
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm
- waga 2,9 kg



- ▶ Design zapewniający oszczędność miejsca
- ▶ Higieniczne i bezpieczne przechowywanie



- ▶ Pojemność dla 12 talerzy



- ▶ Zakres temperatury do 65°C



Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi

103069

UVP* 2 607,- PLN

GTIN 4015613475592



Urządzenie nabołtowe do postawienia na stole roboczym lub bezpośrednio na bufecie.

- Pojemność talerzy 30 - 40
- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 80 °C
- Rodzaj drzwi Drzwi obrotowe
- Zawias drzwi Biegające do wewnątrz
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm
- waga 22,4 kg



- ▶ Pojemność: 30 - 40 talerzy
- ▶ Średnica talerza: 320 mm



- ▶ Drzwi obrotowe szklane
- ▶ Oszczędność miejsca dzięki otwieraniu do wewnątrz



Podajnik talerzy, ogrzewany elektrycznie

103065

UVP* 6 278,- PLN

GTIN 4015613437774



- Pojemność talerzy 2 x 50
- Średnica talerza maks. Maks. 2 x 32 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 | 103064 | 1 457,- PLN | 4015613405704 |
| Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy | 55 - 60 | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 450 mm gł. 495 mm wys. 855 mm | 32,2 kg | 103063 | 1 775,- PLN | 4015613398594 |
| Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy | 110 - 120 | 1,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 750 mm gł. 495 mm wys. 855 mm | 46 kg | 103122 | 2 970,- PLN | 4015613398600 |



Podgrzewacz do 48 filiżanek

103067

UVP* 1 548,- PLN

GTIN 4015613469218



Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki. Podgrzewacz do filiżanek – dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi – umożliwia jednoczesne ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.

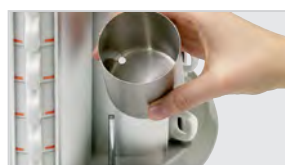
- Materiał Aluminium
- Pojemność dla filiżanek maks. 48
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 45 °C
- Właściwości 4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane z obrotowym cokołem
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm
- waga 7,5 kg



- ▶ Z obrotowym cokołem
- ▶ do łatwego wyjmowania i napełniania



- ▶ Pojemność: 48 filiżanek
- ▶ Średnica filiżanek: 90 mm



- ▶ 4 kubki na łyżeczki do herbaty
- ▶ zdejmowane – dla ułatwienia czyszczenia



Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076

UVP* 1 661,- PLN

GTIN 4015613708867



Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą – osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.



- Pojemność dla filiżanek maks. 72
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 280 x gł. 295 mm
- Wysokość wewnątrz, na 175 mm
- Zakres temperatury do 60 °C
- Właściwości Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x gł. 250 mm
- Moc przyłączeniowa 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm
- waga 10,7 kg



- ▶ 2 poziomy z osobno załączanym dopływem ciepła
- ▶ regulacja bezstopniowa



- ▶ Pojemność dla filiżanek maks.: 72



- ▶ Wymiary powierzchni na filiżanki (każdy poziom): szer. 280 x gł. 295 x wys. 175 mm



- ▶ Nieogrzewana powierzchnia do stawiania naczyń na górze urządzenia
- ▶ idealne miejsce na spodki



Podgrzewacz do filiżanek TA1440

103079

UVP* 3 326,- PLN

GTIN 4015613756837



Na 3 podgrzewanych powierzchniach do ustawiania można ogrzać do idealnej temperatury nawet 103 filiżanki. W eleganckim podgrzewaczu do filiżanek znajdzie się miejsce na kubki do kawy, filiżanki do espresso lub szklanki do latte macchiato. Po wstępnym ustawieniu temperatury obsługa sprowadza się do wciśnięcia przycisku.



- Pojemność dla filiżanek maks. 103
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 285 x gł. 335 mm
- Wysokość wewnątrz, na 180 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 60 °C
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm
- waga 14,4 kg



- ▶ 3 poziomy z wbudowaną grzałką
- ▶ regulacja bezstopniowa



- ▶ Pojemność maks. 103 filiżanki



- ▶ Wymiary każdej powierzchni do ustawiania: szer. 285 x gł. 335 mm
- ▶ wysokość między powierzchniami do ustawiania: 180 mm



- ▶ Prosta obsługa za pomocą włącznika/wyłącznika

Dozownik płatków śniadaniowych



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Blacha stalowa
Lakierowana
- Wysokość misek, maks.
75 mm
- Właściwości
Pojemnik odporny na zarysowania
Nadaje się do montażu ściennego
Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy



| | Ilość dozowników | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|------------------|---------------|---|--------|---------------|-----------|---------------|
| Dozownik płatków śniadaniowych | 1 | 3,5 litra | szer. 180 mm gł. 170 mm wys. 395 mm | 1,8 kg | 500377 | 238,- PLN | 4015613527260 |
| Dozownik płatków śniadan., podw. | 2 | 2 x 3,5 litra | szer. 360 mm gł. 170 mm wys. 395 mm | 3,7 kg | 500378 | 424,- PLN | 4015613531793 |
| Potrójny dozownik płatków śniad. | 3 | 3 x 3,5 litra | szer. 540 mm gł. 170 mm wys. 395 mm | 5,6 kg | 500379 | 662,- PLN | 4015613635675 |



Fontanna do czekolady SB 325-1

900007

UVP* 2 115,- PLN

GTIN 4015613767789



Absolutny hit każdej imprezy – Delektuj się świeżymi owocami z roztopioną, kremową czekoladą. Ten dynamiczny deser rozpuści każdego gościa.



- Pojemność
- Zakres temperatury do

2,5 kg
68 °C



- Właściwości

Zdemontowane blachy kaskady, nadają się do mycia w zmywarce

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Niezależna regulacja temperatury i napędu
0,325 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 330 x wys. 480 mm
8,3 kg



► Pojemność: 2,5 kg



► Regulacja temperatury: Bezstopniowo



► Niezależna regulacja temperatury i napędu

Witryna bufetowa "mała", plastik



- Materiał
- Uzupełnianie
- Osłona

Tworzywo sztuczne
Obustronnie
Możliwość zdjęcia
Pleksiglas



| | Ilość poziomów | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------|---|--------|----------------|-----------|---------------|
| Witryna bufetowa "mała", plastik | 1 | szer. 390 mm gł. 260 mm wys. 170 mm | 1 kg | A500403 | 132,- PLN | 4015613285702 |
| Witryna bufetowa "duża", plastik | 1 | szer. 470 mm gł. 320 mm wys. 195 mm | 1,7 kg | A500404 | 223,- PLN | 4015613285719 |
| Witryna bufetowa podwójna, plastik | 2 | szer. 470 mm gł. 315 mm wys. 415 mm | 3,1 kg | A500405 | 386,- PLN | 4015613285726 |



Witryna bufetowa SW10



Witryna bufetowa to idealne miejsce na potrawy niewymagające chłodzenia, które pozwoli przechować je w sposób higieniczny, zapewnić im świeżość, a dodatkowo można ją umieścić w dowolnym miejscu bufetu w zależności od potrzeb. Przezroczysta pokrywa roll top umożliwia zarówno obustronną obsługę, jak i bezpośredni „podgląd” prezentowanych pyszności.

- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- Osłona
- wymiary

1
szer. 420 x głęb. 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 | A500467 | 223,- PLN | 4015613845432 |
| SW10KP | Stal szlachetna Tworzywo sztuczne | 2 wkłady chłodzące | 2,93 kg | A500468 | 450,- PLN | 4015613845449 |





Witryna bufetowa 70L

700355

UVP* 1 268,- PLN

GTIN 4015613667614



- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- Właściwości
- wymiary
- waga

Szkło
Pleksiglas
2
Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm
Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm
od strony obsługi
Półki zamontowane na stałe
szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
13,2 kg



Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356

UVP* 927,- PLN

GTIN 4015613688954



Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę. Wyeksponowane na 2 poziomach artykuły jak np. ciastka, suche ciasta, czekoladki oraz kanapki / sandwiche można wyjmować z obu stron.

- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Szkło
Stal szlachetna
2
Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm
Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm
Obustronnie
szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
11,6 kg



▶ Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



▶ Spód wkładany z możliwością wyjęcia



Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357

UVP* 1 506,- PLN

GTIN 4015613692616



Zajmująca niewiele miejsca witryna bufetowa oferuje powierzchnię ekspozycyjną na 3 poziomach. Witryna zapewnia możliwość atrakcyjnej prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę, np. ciastek, suchych ciast, czekoladek i kanapek / sandwichów.

- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Szkło
Stal szlachetna
3
szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm
od strony obsługi
szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
17,2 kg



▶ Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę.



▶ Spody wkładane z możliwością wyjęcia



TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

Stół chłodniczy Mini 900T1S2



- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Szuflady w standardowym formacie
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

1/1 GN
szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
1/1 GN
szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
4
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm



110256



200282

| | Ilość szafek | Ilość szuflad | Pojemność | W zestawie | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|--------------|---------------|-----------|------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| 900T1S2 | 1 | 2 | 260 l | 1 ruszt | 71,6 kg | 110257 | 6 959,- PLN | 4015613782423 |
| Mini 900T2 | 2 | – | 260 l | 2 ruszty | 67,5 kg | 110256 | 5 218,- PLN | 4015613695440 |
| Mini 900S4 | – | 4 | – | – | 82 kg | 200282 | 8 435,- PLN | 4015613721873 |



Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

200359

UVP* 6 047,- PLN

GTIN 4015613782393



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
szer. 330 x gł. 590 x wys. 450 mm
260 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 000 mm
68,5 kg

Stół chłodniczy T2



- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- W zestawie
- Dostępność na zamówienie

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



► Stół mroźniczy Nr art. 110872
zob. katalog str 263

- Moc przyłączeniowa
- wymiary

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|-------|-------|-----------------|-------------|---------------|
| Stół chłodniczy T2 | – | 95 kg | 110881 | 8 813,- PLN | 4015613845845 |
| Stół chłodniczy T2 MA | 50 mm | 96 kg | 110881MA | 9 002,- PLN | 4015613845852 |



Stół chłodniczy S2T1-150



- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- W zestawie
- Dostępność na zamówienie

1
1/1 GN
2
1/1 GN
150 mm
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 | 110882 | 10 781,- PLN | 4015613845869 |
| Stół chłodniczy S2T1-150 MA | 50 mm | 105 kg | 110882MA | 10 966,- PLN | 4015613845876 |



Stół chłodniczy S4-150



- Ilość szuflad 4
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 3 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S4-150 | – | 111 kg | 110883 | 12 710,- PLN | 4015613845883 |
| Stół chłodniczy S4-150 MA | 50 mm | 112 kg | 110883MA | 12 900,- PLN | 4015613845890 |



Stół chłodniczy S6-100



- Ilość szuflad 6
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1109 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S6-100 | – | 131 kg | 110884 | 13 656,- PLN | 4015613845906 |
| Stół chłodniczy S6-100 MA | 50 mm | 132 kg | 110884MA | 13 808,- PLN | 4015613845920 |



Stół chłodzony T3



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodzony T3 | – | 111 kg | 110894 | 10 966,- PLN | 4015613846033 |
| Stół chłodzony T3 MA | 50 mm | 112 kg | 110894MA | 11 159,- PLN | 4015613846040 |



Stół chłodniczy S2T2-150



- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S2T2-150 | – | 131 kg | 110885 | 12 101,- PLN | 4015613845937 |
| Stół chłodniczy S2T2-150 MA | 50 mm | 132 kg | 110885MA | 12 294,- PLN | 4015613845944 |



Stół chłodniczy S4T1-150



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak



- 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 | 110886 | 13 236,- PLN | 4015613845968 |
| Stół chłodniczy S4T1-150 MA | 50 mm | 134 kg | 110886MA | 13 429,- PLN | 4015613845975 |



Stół chłodniczy S6-150



- Ilość szuflad 6
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4



- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S6-150 | – | 144 kg | 110887 | 14 148,- PLN | 4015613845999 |
| Stół chłodniczy S6-150 MA | 50 mm | 145 kg | 110887MA | 14 372,- PLN | 4015613846002 |



Stół chłodniczy S9-100



- Ilość szuflad 9
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1271 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



110888MA



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S9-100 | — | 171 kg | 110888 | 15 507,- PLN | 4015613846019 |
| Stół chłodniczy S9-100 MA | 50 mm | 172 kg | 110888MA | 15 738,- PLN | 4015613846026 |



Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

110903

UVP* 11 916,- PLN

GTIN 4015613782614



- Ilość szafek 1
- Szafka w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna SN
- Zawias drzwi Prawo
- Regulacja wysokości 625 mm do 660 mm
- W zestawie 1 ruszt 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 395 x gł. 660 x wys. 620 mm
- waga 78,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 851,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 liter
- 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

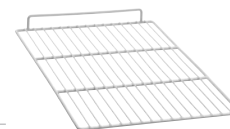


200299

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
- ▶ Załączone osobno oświetlenie energooszczędne LED



- ▶ Łatwa obsługa dzięki szklanym drzwiom przesuwnym z tyłu

Nadstawa chłodnicza GL4-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 36,5 kg
- GTIN 4015613773445



110270

UVP* 3 061,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1401

- Pojemność GN 6 x 1/4 GN
- W zestawie 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 400 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 37,4 kg
- GTIN 4015613773452



110271

UVP* 3 364,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 38,8 kg
- GTIN 4015613773469



110272

UVP* 3 553,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1801

- Pojemność GN 8 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 42,5 kg
- GTIN 4015613773483



110273

UVP* 4 007,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-2001

- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 43,5 kg
- GTIN 4015613773506



110274

UVP* 4 461,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL3-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



• Wersja Z nadstawą szklaną
• Szyba zabezpieczająca Tak



• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte



• Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm

• Chłodzenie Statycznie

• Zakres temperatury 0 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna N

• Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą

• Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 39 kg
- GTIN 4015613746500



110275

UVP* 3 137,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm
6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 45,5 kg
- GTIN 4015613773513



110276

UVP* 3 591,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1801

- Pojemność GN 8 x 1/3 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 390 x wys. 459 mm
- waga 52 kg
- GTIN 4015613773520



110278

UVP* 4 121,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-2001

- Pojemność GN 9 x 1/3 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 450 x wys. 430 mm
- waga 52,6 kg
- GTIN 4015613773537



110279

UVP* 4 575,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej
150 mm
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 23,5 kg
- GTIN 4015613773551



110410

UVP* 3 364,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 24,7 kg
- GTIN 4015613773568



110414

UVP* 3 705,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej
150 mm
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 300 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 25 kg
- GTIN 4015613773575



110420

UVP* 3 477,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 28 kg
- GTIN 4015613773582



110422

UVP* 3 894,- PLN

Wózki bufety, chłodnicze



Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną, granitowy blat roboczy i 4 obrotowe kółka. Jednym słowem: idealne wyposażenie.



- Materiał: Drewno
- Kolor: Teak
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Osłona: Tak
- Oświetlenie: Na osłonie
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości: Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
Komora ze stali szlachetnej
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
Półka do tac
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

| | Ilość komór | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|-------------|----------------------------|----------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| 3x1/1 GN | 1 | 3 x 1/1 GN | 0,236 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 127,8 kg | 125525 | 11 159,- PLN | 4015613782621 |
| 4x 1/1 GN | 1 | 4 x 1/1 GN | 0,507 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 590 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 148,2 kg | 125526 | 11 723,- PLN | 4015613784519 |
| 6x 1/1 GN | 2 | 6 x 1/1 GN | 0,507 kW 230 V 50 Hz | szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 194,1 kg | 125527 | 15 507,- PLN | 4015613784526 |



Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

UVP* 1 396,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



125503

UVP* 1 585,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 2 456,- PLN



Wózek bufetowy Kids K4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie schłodzone dania.



• Materiał

Drewno, laminowane
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne

- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Kranik spustowy
- Osłona
- Oświetlenie

1
4 x 1/1 GN
150 mm
Statycznie
2 °C do 4 °C
3
Tak
Tak
LED

- Kółka skrętne
- Właściwości

Osobne 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

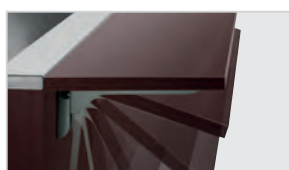
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ 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.



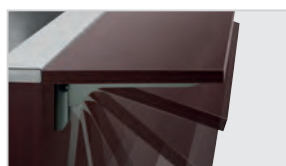
- **Materiał**
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- **Ilość komór** 1
- **Głębokość pojemnika GN maks.** 200 mm
- **Chłodzenie** Statycznie
- **Zakres temperatury** 2 °C do 4 °C
- **Klasa klimatyczna** 3
- **Kranik spustowy** Tak
- **Osłona** Tak
- **Oświetlenie** LED
 - Osobne 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



- ▶ Możliwość obsługi witryny z obu stron
- ▶ Powierzchnia ekspozycji stal szlachetna

Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta



- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen
- Rodzaj drzwi Osobne włączanie
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Ilość półek strona tylna 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



| | Pojemność | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-----------|----------------------|---------------------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta | 110 l | 2 x 1/1 GN | 0,43 kW 230 V 50 Hz | szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm | 78,6 kg | 406055 | 10 781,- PLN | 4015613738161 |
| Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta | 165 l | 3 x 1/1 GN | 0,46 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm | 97,4 kg | 406056 | 12 101,- PLN | 4015613738178 |
| Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła | 165 l | 3 x 1/1 GN | 0,46 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 072 mm gł. 783 mm wys. 593 mm | 80 kg | 405057 | 12 858,- PLN | 4015613738185 |





Witryna chłodnicza Bartscher Deli Cool I

700201G

UVP* 2 743,- PLN

GTIN 4015613479101



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkoło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

100 l

Powietrze obiegowe

2 °C do 12 °C



• Pojemność

• Chłodzenie

• Zakres temperatury

• Klasa klimatyczna

• Zużycie energii elektrycznej

• Klasa wydajności energetycznej

• Oświetlenie wewnętrzne

• Rodzaj drzwi

• Pozycja drzwi

• Ilość półek

• Regulowana wysokość półek

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

4

912 kWh / rok

B (Nr EU 2019 / 2018)

Tak

Drzwi przesuwne

strona tylna

2

Tak

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm

40,3 kg

Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkoło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

Tak

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

2 °C do 12 °C



• Szyba zabezpieczająca

• Chłodzenie

• Zakres temperatury

• Klasa klimatyczna

• Klasa wydajności energetycznej

• Oświetlenie wewnętrzne

• Rodzaj drzwi

• Pozycja drzwi

• Ilość półek

• Regulowana wysokość półek

• Moc przyłączeniowa

4

B (Nr EU 2019 / 2018)

Tak

Drzwi przesuwne

strona tylna

2

Tak

0,16 kW | 230 V | 50 Hz



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
 - Przeszklenie podwójne
 - Rodzaj przeszklenia
 - Szyba zabezpieczająca
 - Pojemność
 - Chłodzenie
 - Zakres temperatury
 - Klasa klimatyczna
 - Zużycie energii elektrycznej
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Oświetlenie
- Rodzaj drzwi
 - Pozycja drzwi
 - Ilość półek
 - Regulowana wysokość półek
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga



▶ 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
 - Przeszklenie podwójne
 - 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
 - waga

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|--------|---------|-------------|---------------|
| Witryna chłodnicza Mini 58L, biała | Biały | 700258G | 1 760,- PLN | 4015613635057 |
| Witryna chłodnicza Mini 58L-SW | Czarny | 700358G | 1 760,- PLN | 4015613711843 |





Witryna chłodnicza Mini 64L2T czarna

700358GV1

UVP* 2 191,- PLN

GTIN 4015613821443



Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji czarnej o pojemności 64 litrów wyróżnia się dwoma szklanymi drzwiami skrzydłowymi do łatwego wyposażania oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia Szkło
- Kolor Czarny
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Pojemność 64 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna 3
- Zużycie energii elektrycznej 988 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Zawias drzwi Prawo
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 425 x gł. 425 x wys. 840 mm
- waga 31 kg



► Blacha sterująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb

Witryna chłodnicza Mini 75L2T biała



Witryna chłodnicza Mini z łukowymi drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki rusztem o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 75 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia Szkło
- Kolor Czarny
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Pojemność 75 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 1161 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Pozycja drzwi Prawo
- Zawias drzwi Prawo
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- waga 35 kg



► Blacha kierująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb



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 | 700578G | 1 926,- PLN | 4015613635071 |
| Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna | Czarny | 33,2 kg | 700277G | 1 926,- PLN | 4015613635088 |
| Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna | Srebrny | 32,5 kg | 700778G | 2 115,- PLN | 4015613664101 |



Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

700978

UVP* 2 456,- PLN

GTIN 4015613840222



Kompaktowa witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów sprawdzi się w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Specjalnie przystosowana wentylacja zapobiega parowaniu szyb dzięki odprowadzaniu ciepłego powietrza. Rozmieszczenie szczelin wentylacyjnych zapewnia jednocześnie swobodny widok na całą wysokość.

- Materiał
- 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
- 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

Stal nikielochromowa
Szkło
Przeszklenie podwójne
78 l
Powietrze obiegowe
2 °C do 12 °C
4
1141 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2018)
Tak
Prawo
3
Tak
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm
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
- Kolor
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Oświetlenie wewnętrzne
- Pozycja drzwi
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Szkło
Biały
Przeszklenie podwójne
86 l
Powietrze obiegowe
2 °C do 12 °C
4
1184 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2018)
Tak
Obustronnie
Prawo
3
Tak
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 425 x gł. 425 x wys. 980 mm
36,5 kg



- ▶ Szklane drzwi skrzydłowe obustronne
- ▶ Łukowe



- ▶ 3 półki
wymiary: szer. 355 x głęb. 345 mm
- ▶ Regulacja wysokości



- ▶ Blacha kierująca strumieniem
powietrza, zapobiega zaparowaniu
szyb



Witryna chłodnicza Mini 98L2T biała



Witryna chłodnicza Mini z łukowym drzwiami skrzydłowymi z przodu i z tyłu idealnie sprawdzi się w strefie bufetowej. Dzięki ruszkom o regulowanej wysokości biała witryna chłodnicza zapewnia możliwość elastycznego wykorzystania na 4 poziomach o pojemności 98 litrów. Oświetlenie LED umożliwia optymalną prezentację i atrakcyjną ekspozycję schłodzonych potraw.

| | |
|----------------------------------|--|
| • Materiał | Szkoło Tworzywo sztuczne Przeszklenie podwójne |
| • 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
wym. szer. 355 x głęb. 345 mm



▶ Powierzchnia ekspozycyjna:
szer. 345 x głęb. 310 mm



▶ Blacha kierująca strumieniem powietrza, zapobiega zaparowaniu szyb

Witryna chłodnicza Mini 98L



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

98 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C



• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1401 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

4

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Właściwości

Blacha sterująca strumieniem powietrza,
zapobiega zaparowaniu szyb

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm

• waga

37,5 kg

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|--------|----------------|-------------|---------------|
| Witryna chłodnicza Mini 98L | Biały | 700298G | 2 153,- PLN | 4015613635118 |
| Witryna chłodnicza Mini 98L-SW | Czarny | 700398G | 2 153,- PLN | 4015613711850 |



Witryna chłodnicza 235L-W

700336

UVP* 4 912,- PLN

GTIN 4015613735580



Witryna chłodnicza o dużej pojemności nadaje się optymalnie do prezentacji towaru w każdym pomieszczeniu, w którym prowadzona jest sprzedaż. Wyposażone w blokadę kółka zapewniają maksymalną elastyczność.



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło

• Kolor

Biały



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

235 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1622 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

B (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością
zablokowania

• Ilość półek

4

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,38 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 525 x gł. 455 x wys. 1 703 mm

• waga

80,2 kg



Witryna do ciast 72L

700207G

UVP* 4 371,- PLN

GTIN 4015613586687



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkoło

Przeszklenie podwójne

Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

72 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1041 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Wilgotność powietrza maks.

70 %

• Zawias drzwi

Prawo

• Właściwości

System automatycznego zatrzymania obrotu

• Moc przyłączeniowa

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 450 x gł. 450 x wys. 983 mm

• waga

39 kg



- ▶ Podstawa obrotowa załączana osobno
- ▶ Obrotowa podstawa wyjmowana



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia

Witryna do ciast 100L

Witryna kuchenna – dzięki 4 solidnym szybom szklanym – doskonale nadaje się do efektywnej prezentacji tortów, ciast lub przekąsek.



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne



• Szyba zabezpieczająca

Przeszklenie dookoła



• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Klasa klimatyczna

4

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Zawias drzwi

Prawo

• Rodzaj półek

Szyba szklana

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Właściwości

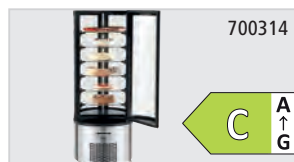
Półki obrotowe, wyjmowane



700213G



- ▶ Zużycie energii elektrycznej 1376 kWh / rok
- ▶ 4 półek



700314



- ▶ Zużycie energii elektrycznej 2484 kWh / rok
- ▶ 6 półek



- ▶ Półki obrotowe
- ▶ Łatwe wkładanie i wyjmowanie potraw



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobno załączane

| | Pojemność | Zakres temperatury | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------|-----------|--------------------|---------------------------|---|----------|---------|--------------|---------------|
| 100L | 100 l | 2 °C do 8 °C | 0,23 kW 230 V 50 Hz | szer. 495 mm gł. 495 mm wys. 1 065 mm | 50,8 kg | 700213G | 4 787,- PLN | 4015613641423 |
| 400L | 400 l | 2 °C do 10 °C | 0,48 kW 230 V 50 Hz | szer. 680 mm gł. 680 mm wys. 1 750 mm | 130,4 kg | 700314 | 12 975,- PLN | 4015613717913 |





Witryna chłodnicza KV 270L

700562

UVP* 11 500,- PLN

GTIN 4015613782454



Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Materiał powierzchni roboczej | 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 ² |
| • 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

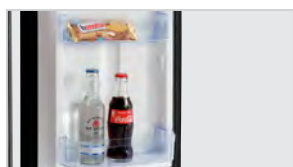
GTIN 4015613872841



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 Białe
- 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

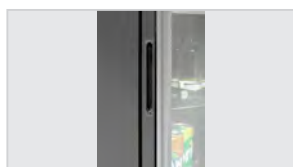
GTIN 4015613800219



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 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 | 700121 | 3 099,- PLN | 4015613702742 |
| Barowa szafa chłodnicza 176L | 175 l | 0,16 kW 230 V 50 Hz | szer. 900 mm gl. 500 mm wys. 860 mm | 55 kg | 700122 | 4 155,- PLN | 4015613702759 |
| Barowa szafa chłodnicza 270L | 280 l | 0,215 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 335 mm gl. 500 mm wys. 860 mm | 76 kg | 700123 | 5 029,- PLN | 4015613702766 |



Chłodziarka do wina ZZ 38FL



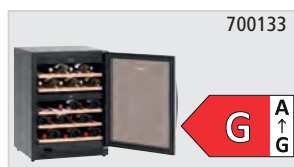
Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

- Materiał: Stal
Lakierowana
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



700130

- Zużycie energii elektrycznej: 146 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



700133

- Zużycie energii elektrycznej: 142 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 2, Dół: 3
- Nadaje się do zabudowy



700131

- Zużycie energii elektrycznej: 180 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4



700132

- Zużycie energii elektrycznej: 184 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 4, Dół: 4

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|---|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Chłodziarka do wina ZZ 38FL | 38 butelek (górze: 15 butelki, dół: 23 butelki) | szer. 396 mm gł. 580 mm wys. 1 030 mm | 40 kg | 700130 | 3 629,- PLN | 4015613686653 |
| Chłodziarka do wina ZZ 40FL | 40 butelek (górze: 14 butelki, dół: 26 butelki) | szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 825 mm | 56,7 kg | 700133 | 4 688,- PLN | 4015613686684 |
| Chłodziarka do wina ZZ 126FL | 126 butelek (górze: 54 butelki, dół: 72 butelki) | szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 1 590 mm | 76 kg | 700131 | 6 618,- PLN | 4015613686660 |
| Chłodziarka do wina ZZ 180FL | 180 butelek (górze: 80 butelki, dół: 100 butelki) | szer. 600 mm gł. 750 mm wys. 1 860 mm | 86,4 kg | 700132 | 7 375,- PLN | 4015613686677 |



► 2 oddzielnie regulowane strefy temperaturowe



► Równomierny rozkład temperatury



► Szyba szklana z filtrem UV



► Równomierny rozkład temperatury w obrębie stref temperaturowych

Wyposażenie dodatkowe

Prezenter wina ZZ 126FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości:
Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 126FL
- wymiary: szer. 506 x gł. 438 x wys. 30 mm
- waga: 1,04 kg
- GTIN: 4015613738062



700135

UVP* 197,- PLN

Prezenter wina ZZ 180FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości:
Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 180FL
- wymiary: szer. 505 x gł. 534 x wys. 33 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137

UVP* 208,- PLN



Chłodziarka do wina 2FL-100



Do prezentacji i chłodzenia wina w dyspenserze do win. Dzięki zintegrowanemu oświetleniu LED w chłodziarce do wina można stylowo zaprezentować butelki wina białego, różowego lub czerwonego w bufecie, na stole w restauracji lub przy barze, bądź podczas degustacji win.

- Materiał
- Chłodzenie
- Ilość stref temperaturowych
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie
- Moc przyłączeniowa

Tworzywo sztuczne

Termoelektrycznie

1

5 °C do 18 °C

10 °C do 32 °C

LED

Osobne włączanie

0,05 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ 1 strefa temperatury
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 1°C



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobne włączanie



700134



700143

| | Pojemność | Otwór na butelkę | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|------------|------------------|---|--------|---------|-------------|---------------|
| Chłodziarka do wina 2FL-100 | 2 butelki | Ø 85 mm | szer. 290 mm gł. 270 mm wys. 260 mm | 4,9 kg | 700142 | 1 128,- PLN | 4015613794457 |
| Chłodziarka do wina 4FL-100 | 4 butelki | Ø 85 mm | szer. 480 mm gł. 260 mm wys. 260 mm | 6,8 kg | 700134 | 1 245,- PLN | 4015613735917 |
| Chłodziarka do wina 4FLS-10 | 4-5 butelk | 430 x 100 mm | szer. 500 mm gł. 265 mm wys. 260 mm | 7,1 kg | 700143 | 1 434,- PLN | 4015613862941 |



Chłodziarka impulsowa 60L-1F



Kto jeszcze nie poczuł pragnienia, temu z pewnością zechce się pić – na stacjach benzynowych, w supermarketach, kioskach lub w marketach budowlanych szybko sięgniesz po orzeźwiająco chłodny napój w butelce lub puszcze dzięki chłodziarce impulsowej.

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Pleksyglas
 - Tworzywo sztuczne
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
 - Sprężarka
 - 2 °C do 8 °C
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie
- Ważna wskazówka
 - Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej



- Zużycie energii elektrycznej: 621 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 600 x głęb. 340 mm

- Zużycie energii elektrycznej: 876 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 150 mm

| | Ilość przegród | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|----------------|-----------|----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Chłodziarka impulsowa 60L-1F | 1 | 60 l | 0,175 kW 230 V 50 Hz | szer. 690 mm gł. 450 mm wys. 1 010 mm | 36,2 kg | 700806 | 3 776,- PLN | 4015613714479 |
| Chłodziarka impulsowa 110L-2F | 2 | 110 l | 0,185 kW 230 V 50 Hz | szer. 750 mm gł. 550 mm wys. 1 010 mm | 40,8 kg | 700809 | 4 348,- PLN | 4015613746241 |



Chłodziarka szufladowa 600S2

110159

UVP* 6 164,- PLN

GTIN 4015613719450



Chłodziarka szufladowa z 2 szufladami jest przystosowana do zabudowy, dzięki czemu doskonale zintegruje się z barowym meblowaniem. 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 posiadawąską budowę, dzięki czemu pozwala sięintegrować praktycznie w każdym miejscu. Jako urządzenie wolnostojące lub nablutowewrestauracjach, barach,kawiarniach,stołówkach, kioskach, barach szybkiej obsługi lub na stacjach benzynowych.

- | | |
|--|---|
| • Materiał | Blacha stalowa |
| • Materiał wewnętrzny | HIPS (High Impact Polystyrene) |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Pojemność | 88 l |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 139 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | G (Nr EU 2019 / 2016) |
| • Temperatura otoczenia | 10 °C do 32 °C |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 6 |
| • Regulowana wysokość półek | Nie |
| • Właściwości | Pojemność: 28 butelek Górne oświetlenie LED, osobno włączane |
| • Moc przyłączeniowa | 0,085 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 430 x gł. 480 x wys. 830 mm |
| • waga | 22,2 kg |



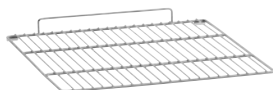
► Pojemność: 28 butelek



► ruszt na butelki, chromowany (5 sztuk)
► ruszt, chromowany

Ruszt do odkładania FKS 88L

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 355 x gł. 360 x wys. 38 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

UVP* 36,- PLN



► Do indywidualnego i elastycznego wykorzystania szafy chłodniczej na butelki 88L



Szafa chłodnicza na butelki K1-111

700473V1

UVP* 2 796,- PLN

GTIN 4015613878348



Dużo miejsca do przechowywania zimnych napojów – prosta schładzarka do butelek doskonale integruje się z każdą kuchnią i pomieszczeniem magazynowym. Dzięki półkom o regulowanej wysokości wewnątrz schładzarki 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 wystrój każdej kuchni i każdego magazynu. Pięć regulowanych na wysokość półek umożliwia przechowywanie w chłodnych warunkach artykułów spożywczych – zarówno zapakowanych, jak i w pojemnikach.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny Stal
- Pojemność Tworzywo sztuczne
- Chłodzenie 350 l
- GWP Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 3
- Zużycie energii elektrycznej -2 °C do 8 °C
- Klasa wydajności energetycznej 735 kWh / rok
- Temperatura otoczenia D (Nr EU 2015 / 1094)
- Oświetlenie wewnętrzne 16 °C do 30 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek Tak
- Regulowana wysokość półek Tak
- Właściwości 2 kółka, 2 nóżki
- Moc przyłączeniowa Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
- wymiary 0,23 kW | 220-240 V | 50 Hz
- waga szer. 600 x gł. 635 x wys. 1 730 mm
- 55 kg



► 5 półek
wymiary: szer. 520 x głęb. 360 mm
► półki z regulacją wysokości



► Oświetlenie wewnętrzne



► 2 kółka, 2 nóżki



Szafa chłodnicza 590LW

700907

UVP* 6 618,- PLN

GTIN 4015613840291



Lodówka 590LW doskonale nadaje się do przechowywania najróżniejszych produktów. Nawet jeżeli słupek temperatury na zewnątrz osiągnie 30 °C, lodówka zapewni przechowywanym produktom optymalne chłodzenie.



- Materiał Stal, lakierowana
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność 590 l
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej 329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia od 10 °C do 25 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 5
- Właściwości Drzwi samozamykające
- Moc przyłączeniowa 0,128 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 773 x gł. 742 x wys. 1 907 mm
- waga 87,92 kg



Lodówka 600 WSTL

700854

UVP* 6 240,- PLN

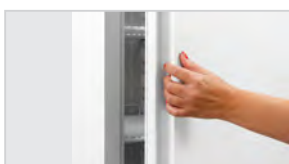
GTIN 4015613843278



Zamykana lodówka – dzięki powierzchni o delikatnej strukturze – stanie się języczkiem uwagi w każdej kuchni gastronomicznej. 5 rusztów z regulacją wysokości pozwala dowolnie zaaranżować wnętrze w zależności od potrzeb. Optymalna temperatura chłodzenia posiada prostą i intuicyjną regulację z dokładnością do 0,1 °C za pośrednictwem wyświetlacza.



- Materiał Stal
powierzchnia lakierowana, z delikatną strukturą
- Materiał wewnętrzny Stal, lakierowana
- Pojemność 600 l
- Chłodzenie Statyczne z 1 wentylatorem
- GWP 3
- Zakres temperatury -1 °C do 6 °C
- Zużycie energii elektrycznej 664 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (nr UE 2015/1094-IV)
- Temperatura otoczenia do 32 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulacja wysokości 1930 mm do 1945 mm
- Ilość półek 5
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,292 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 780 x gł. 720 x wys. 1 930 mm
- waga 91,2 kg



- ▶ Solidna powierzchnia urządzenia
- ▶ Zewnętrzna powłoka lakiernicza o delikatnej strukturze

Ruszt wkładany 600 WSTL-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 510 x wys. 40 mm
- waga: 2,47 kg
- GTIN: 4015613863085

700858

UVP* 159,- PLN

Ruszt wkładany 600 WSTL-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- wymiary: szer. 650 x gł. 380 x wys. 40 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613860664

700857

UVP* 136,- PLN



Lodówka z drzwiami szklanymi GTK3-121

700851

UVP* 2 641,- PLN

GTIN 4015613841908



Przyciąga wzrok na każdej grillowej lub kulinarnej imprezie – kompaktowa lodówka z drzwiami szklanymi o nowoczesnym designie. Na 3 półkach za szklanymi drzwiami z filtrem UV można chłodzić napoje i żywność.

- Materiał CNS 18/10 szkło, przyciemnione
 - Rodzaj przeszklenia Tworzywo sztuczne
 - Szyba zabezpieczająca Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
 - Pojemność Tak
 - Chłodzenie 63 l
 - GWP Sprężarka
 - Zakres temperatury 3
 - Zużycie energii elektrycznej -1 °C do 10 °C
 - Klasa wydajności energetycznej 345 kWh / rok
 - Temperatura otoczenia A (nr UE 2019 / 2018)
 - Możliwość zamknięcia 16 °C do 38 °C
 - Zawias drzwi Tak
 - Ilość półek Prawo
 - Regulowana wysokość półek 3
 - Ważna wskazówka Tak
- Do użytku w pomieszczeniach
Do użytku na zewnątrz pod warunkiem zabezpieczenia przed wpływem czynników pogodowych
Możliwość zabudowy pod warunkiem pozostawienia min. 15 cm wolnej przestrzeni wokół
- Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
 - wymiary szer. 430 x gł. 555 x wys. 675 mm
 - waga 35 kg



- ▶ 3 półek, regulacja wysokości
- ▶ Wymiary: szer. 335 x głęb. 350 mm



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Możliwość zamknięcia



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L

700812

UVP* 4 726,- PLN

GTIN 4015613720623



Czarna, wąska, elegancka – wyjątkowy design, który z miejsca przyciąga spojrzenia. Potrawy i napoje w lodówce – dzięki przeszklonym drzwiom i oświetleniu LED – zyskują na atrakcyjności i wizualnej jakości.

- Materiał Stal
- Rodzaj przeszklenia Z powłoką
- Szyba zabezpieczająca Szkło
- Pojemność Tworzywo sztuczne ABS
- Chłodzenie Stal
- GWP Z powłoką
- Zakres temperatury Przeszklenie podwójne
- Zużycie energii elektrycznej Tak
- Klasa wydajności energetycznej 300 l
- Temperatura otoczenia Powietrze obiegowe
- 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
- Moc przyłączeniowa 1 wentylator
- wymiary 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- waga 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 przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 360 l
- Chłodzenie: Statycznie z dodatkowym wentylatorem
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -1 °C do 6 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 710 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: do 40 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
Samozamykające
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: 1 wentylator
2 kółka, 2 nóżki
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 620 x gł. 635 x wys. 1 732 mm
- waga: 72 kg



- ▶ 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 przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 804 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1978 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: F (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: 10 °C do 32 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
Drzwi samozamykające
Oświetlenie LED, załączane osobno
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
- Właściwości: oświetlenie LED
- Możliwość zamknięcia: Na naklejki, wymiary maks.: szer. 445 x wys. 190 mm
- Zawias drzwi: Tak
- Ilość półek: Prawo
- Regulowana wysokość półek: 4
- Właściwości: Tak
- Moc przyłączeniowa: oświetlenie LED
- wymiary: 4 kółka, 2 nóżki
- waga: 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 450 x gł. 530 x wys. 2 030 mm
- 71,6 kg

Ruszt wkładany GTK1-123

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- wymiary: szer. 360 x gł. 335 x wys. 30 mm
- waga: 1,13 kg
- GTIN: 4015613865164



700836ZR

UVP* 85,- PLN



Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 302L WB

700611

UVP* 3 776,- PLN

GTIN 4015613840338



Świetny sposób, aby zwrócić uwagę na reklamę i informacje: podświetlany display reklamowy znajduje się w zasięgu wzroku i budzi zainteresowanie – w lokalu sklepowym, stołówce czy sali dla gości. Za pomocą logo lub ogólnych informacji możesz wykorzystać swoją reklamę tak, aby osiągnąć zamierzony cel. Bezpośrednie spojrzenie na artykuły spożywcze skłania dodatkowo do zakupów pod wpływem impulsu.

- Materiał: Stal, lakierowana / Szkło
- Materiał wewnętrzny: Tworzywo sztuczne ABS
- Rodzaj przeszklenia: Tworzywo sztuczne ABS
- Szyba zabezpieczająca: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: Tak
- Chłodzenie: 302 l
- GWP: Statyczne z 1 wentylatorem
- Zakres temperatury: 3
- Zużycie energii elektrycznej: 0 °C do 10 °C
- Klasa wydajności energetycznej: 642 kWh / rok
- Temperatura otoczenia: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Display reklamowy: 16 °C do 30 °C
- Właściwości: oświetlenie LED
- Możliwość zamknięcia: Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
- Zawias drzwi: Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm
- Ilość półek: Tak
- Regulowana wysokość półek: Prawo
- Właściwości: 5
- Moc przyłączeniowa: Tak
- wymiary: 1 wentylator
- waga: 2 kółka, 2 nóżki
- szer. 600 x gł. 580 x wys. 1 845 mm
- 55,6 kg
- 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

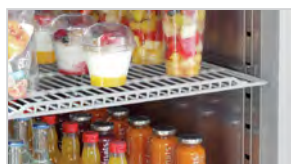


- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- 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 | 700603 | 11 537,- PLN | 4015613781730 |
| 1400 GN210 | 922 l | 1308 kWh / rok | 0,207 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 320 mm gł. 835 mm wys. 2 040 mm | 166,5 kg | 700601 | 17 399,- PLN | 4015613757810 |



- ▶ Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- ▶ Półki na szer. 530 x głęb. 640 mm
- ▶ Półki z regulacją wysokości



- ▶ Możliwość zamknięcia



- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno

Lodówka-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

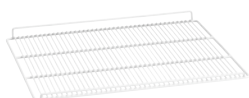
| | Materiał wewnątrz | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------------------|---------------|-------------|---------------|
| Lodówka-zamrażarka 430L | Tworzywo sztuczne, biały | 700898 | 8 317,- PLN | 4015613765747 |
| Lodówka-zamrażarka KTK1-122 | Tworzywo sztuczne, czarny | 700900 | 8 317,- PLN | 4015613842851 |



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt wkładany 430L

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,14 kg
- GTIN: 4015613865485



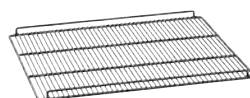
700898ZR



UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany KTK1-122

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 565 x gł. 472 x wys. 37 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613865508



700900ZR



UVP* 72,- PLN

Lodówko-zamrażarka



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 820 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał: Stal, lakierowana
 - Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
 - Pojemność: 820 l
 - Chłodzenie: kompresor
 - Zakres temperatury: Powietrze obiegowe od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
 - Zużycie energii elektrycznej: 6570 kWh / rok
 - Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
 - Temperatura otoczenia: 16 °C do 25 °C
 - Ilość drzwi: 2
 - Możliwość zamknięcia: Tak
 - Zawias drzwi: Lewo / prawo
 - Ilość półek: 8
 - Regulowana wysokość półek: Tak
 - właściwości: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 - Moc przyłączeniowa: Oświetlenie LED, załączane osobno
 - wymiary: Lodówka z lewej strony | zamrażarka z prawej strony
 - waga: urządzenie grzewcze zapobiegające kondensacji
- 1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 220 x gł. 805 x wys. 2 000 mm
201 kg



- ▶ 4 półki w każdym przedziale
- ▶ Wymiary: szer. 500 x głęb. 485 mm



- ▶ Wyświetlacz cyfrowy
- ▶ Oświetlenie LED, załączane osobno



- ▶ 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

| | Materiał wewnątrz | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------------------|---------------|--------------|---------------|
| Lodówko-zamrażarka 820L | Tworzywo sztuczne, biały | 700899 | 13 236,- PLN | 4015613765754 |
| Lodówko-zamrażarka KTK2-222 | Tworzywo sztuczne, czarny | 700901 | 13 236,- PLN | 4015613842868 |



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt wkładany 820L

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- Ważna wskazówka: Kolor biały
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 1,96 kg
- GTIN: 4015613865492



700899ZR

UVP* 57,- PLN

Ruszt wkładany KTK2-222

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: kolor czarny
- wymiary: szer. 503 x gł. 483 x wys. 27 mm
- waga: 1,97 kg
- GTIN: 4015613865515



700901ZR

UVP* 57,- PLN



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 formie 2/1 GN o regulowanej wysokości. Wydajne chłodzenie cyrkulacyjne lodówki ze stali nierdzewnej zapewnia równomierną i stałą temperaturę wewnątrz mimo jej rozmiarów.

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - ścianka tylna ocynkowana
 - osłona spodnia ocynkowana
 - Stal szlachetna
- Materiał wewnętrzny
- Norma gastronomiczna
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne
- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna
ścianka tylna ocynkowana
osłona spodnia ocynkowana
Stal szlachetna
2/1 GN
60
0 °C do 8 °C
B (Nr EU 2015 / 1094)
do 40 °C
Tak
Tak
Tak



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- Ilość półek: 6

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-----------|------------------------------|---------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| KGN1-112 | 650 l | 482 kWh / rok | 0,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 740 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm | 102,7 kg | 700843 | 6 425,- PLN | 4015613828459 |
| KGN2-212 | 1350 l | 803 kWh / rok | 0,43 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 485 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm | 159,5 kg | 700853 | 10 588,- PLN | 4015613846453 |



► Norma gastronomiczna: 2/1 GN



► Półek, regulacja wysokości
► Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



► Możliwość zamknięcia



► 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice KTKGN-112-212

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 570 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

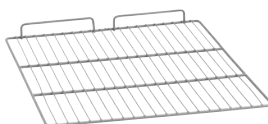


700860

UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859

UVP* 72,- PLN



► Zamrażarka TKGN1-112 | TKGN2-212
zob. katalog str 266

Lodówka 700 GN211



- Materiał wewnętrzny
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Regulacja wysokości
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-2 °C do 8 °C
C (Nr EU 2015 / 1094)
do 30 °C
Tak
2040 mm do 2115 mm
Tak



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi



- Ilość półek: 6

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------|------------------------------|-------------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| 700 GN211 | 700 l | 577 kWh / rok | 0,368 kW 230 V 50 Hz | szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm | 106,2 kg | 700415 | 9 645,- PLN | 4015613840253 |
| 1400 GN211 | 1400 l | 998 kWh / rok | 0,575 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 320 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm | 162 kg | 700416 | 13 429,- PLN | 4015613840260 |



Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 72,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 170,- PLN



Szafa chłodnicza 700 GN210

700904

UVP* 11 344,- PLN

GTIN 4015613840284



Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzeżenie przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.

- Materiał wewnętrzny
- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
700 l
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-2 °C do 8 °C
321 kWh / rok
A (Nr EU 2015 / 1094)
do 40 °C
Tak
Tak
2040 mm do 2090 mm
4
Tak
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
140,94 kg



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Osobne włączanie

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwość wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

700816

UVP* 148,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Możliwość wykorzystania: Dolna para przewodnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756

700817

UVP* 170,- PLN

Mini chłodnia 1240L



• Materiał

Blacha stalowa

Powlekane PVC



• Materiał wewnętrzny

Aluminium

Spód ze stali szlachetnej

• Wymiary wewnętrzne

szer. 820 x gł. 860 x wys. 1760 mm

• Pojemność

1240 l

• Chłodzenie

Sprężarka

• Zakres temperatury

2 °C do 10 °C

• Temperatura otoczenia

16 °C do 38 °C

• Możliwość zamknięcia

Tak

• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

Tak

• Właściwości

Zamek antypaniczny

Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe

• Moc przyłączeniowa

0,571 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 980 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm

• waga

158,2 kg



► Komora chłodnicza
pojemność: 1240 litrów
wymiary: szer. 855 x gł. 900 x
wys. 1760 mm



► Przystosowana do
prowadnic
rusztów
wieszaków
ramp podjazdowych



► z zamkiem antypanicznym
► możliwość zamknięcia
► możliwość zmiany kierunku
otwierania drzwi

Stan przy dostawie

Nr art.

UVP*

GTIN

| Mini chłodnia 1240L | W stanie całkowicie zmontowanym | 700690 | 17 777,- PLN | 4015613787114 |
|-----------------------|---------------------------------|--------|--------------|---------------|
| Mini chłodnia BS1240L | Zestaw montażowy (łatwy montaż) | 700699 | 17 777,- PLN | 4015613790879 |



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice

- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019

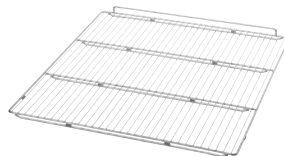


700593

UVP* 624,- PLN

Ruszt

- Materiał: Stal, Ocynkowane
- Nośność maks.: 20 kg
- wymiary: szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm
- waga: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592

UVP* 488,- PLN

Wieszak

- Skład zestawu: 2 prowadnice, 1 rurka do zawieszania (możliwość ustawienia w poziomie w 5 pozycjach)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość prowadnic: 850 mm
- Wymiary rury: Ø 30 mm | Długość: 830 mm
- Nośność maks.: 150 kg
- Odległość od dna: 1700 mm
- wymiary: szer. 830 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397



700595

UVP* 488,- PLN

Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410



700597

UVP* 791,- PLN

Szafka Dry Age



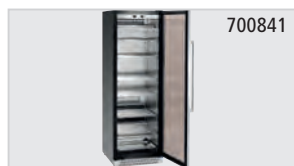
Szczególny smak mięsa na najwyższym poziomie – szafka Dry Age zapewnia optymalne warunki dojrzewania mięsa.



- Materiał
 - Szkoło
 - Blacha stalowa
 - stal nierdzewna
 - Przeszklenie potrójne
 - Barwione
 - Szkoło 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 uchwyty z materiałem montażowym
1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso
2 kluczyki
4 kratownica ze stali szlachetnej
1 filtr wilgotności + 1 filtr zapasowy + uchwyty + 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 uchwyty z materiałem montażowym
2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso
2 kluczyki
2 filtry wilgotności + 2 filtry zapasowe + uchwyty + 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



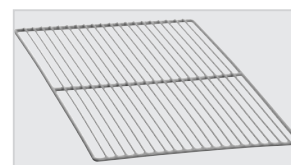
► Wysokiej jakości powierzchnia robocza ze stali szlachetnej



► Zakres temperatury: od -22 °C do -18 °C



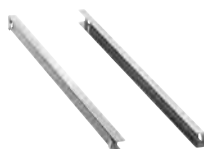
► Nóżki z regulacją wysokości



► 2 ruszty w zestawie

Przewodnice T2-1341-2

- Skład zestawu: 2 przewodnice
- 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

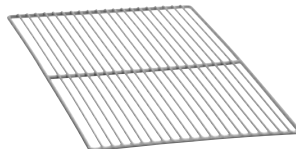


110873

UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany T2-1341

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Przewodnice 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, przeszklenie potrójne



- ▶ Możliwość zamknięcia
- ▶ w zestawie 2 klucze



Zamrażarka TK1-111

700341V1

UVP* 3 175,- PLN

GTIN 4015613878331



Zamrażarka z 6 szufladami zapewni dobrze posortowane przechowywanie mrożonych produktów. Dzięki szufladzie Big Box zamrażanie i przechowywanie dużych mrozonek nie stanowi żadnego problemu. Prosty design w białym kolorze sprawia, że zamrażarka doskonale integruje się z każdą kuchnią i pomieszczeniem magazynowym.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnątrz HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność 215 l
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury do -18 °C
- GWP 3
- Zużycie energii elektrycznej 201 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 43 °C
- Ilość szuflad 6
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Właściwości
 - Szerokość szuflad: 440 mm
 - Wysokość szuflad: 172 mm
 - 1 szuflada Big Box szer. 440 x wys. 262 mm
 - 1 tacka na kostki lodu
- W zestawie 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa
- 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 wewnątrz 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 | 700852 | 7 560,- PLN | 4015613846446 |
| TKGN2-212 | 1350 l | 4263 kWh / rok | 0,43 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 485 mm gł. 835 mm wys. 2 050 mm | 168,9 kg | 700847 | 13 236,- PLN | 4015613828473 |



► Norma gastronomiczna: 2/1 GN



► Półki
► Wymiary: szer. 530 x głęb. 650 mm



► Możliwość zamknięcia



► 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Wposażenie dodatkowe

Prowadnice KTKGN-112-212

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 20 x gł. 570 x wys. 20 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

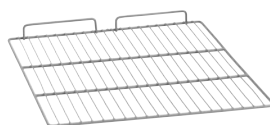


700860

UVP* 72,- PLN

Ruszt wkładany KTKGN-112-212

- Materiał: powlekany tworzywem sztucznym, Stal
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 45 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859

UVP* 72,- PLN



► Szafa chłodnicza KGN1-112 | KGN2-212
zob. katalog str 259

Zamrażarka 700 GN211



- Materiał wewnątrz
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulowana wysokość półek

Stal szlachetna
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-18 °C do -22 °C
do 30 °C
Tak
Tak
Tak



- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 3



- Klasa wydajności energetycznej: E (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość półek: 6

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------|------------------------------|------------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| 700 GN211 | 700 l | 2336 kWh / rok | 0,69 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm | 110,4 kg | 700705 | 11 916,- PLN | 4015613840239 |
| 1400 GN211 | 1400 l | 4580 kWh / rok | 1,012 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 315 mm gł. 852 mm wys. 2 050 mm | 174 kg | 700706 | 16 264,- PLN | 4015613840246 |



Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 72,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 170,- PLN



Szafa mroźnicza 700 GN210

700903

UVP* 12 673,- PLN

GTIN 4015613840277



Pojemna i inteligentna – stylowa zamrażarka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną elastyczność dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

700 l
2/1 GN
Powietrze obiegowe
3
-18 °C do -22 °C
1172 kWh / rok
B (Nr EU 2015 / 1094)
do 30 °C
Tak
Tak
2040 mm do 2090 mm
4
Tak
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
144,65 kg



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ osobne włączanie

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic
- 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
 - Aluminium, powlekana
 - szer. 225 x gł. 550 x wys. 230 mm
 - możliwość indywidualnego zastosowania
 - materiał: tworzywo sztuczne
- Materiał wnętrza
 - Statycznie
- Wymiary kosza
 - 3
- Ścianka działowa
 - 18 °C
 - B (Nr EU 2019 / 2018)
 - do 30 °C
 - Tak
- Chłodzenie
- GWP
- Zakres temperatury do
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia



| | Pojemność | Ilość koszy | Zużycie energii elektrycznej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-----------|-------------|------------------------------|---------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| 288-W | 288 l | 2 | 344 kWh / rok | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 015 mm gł. 720 mm wys. 845 mm | 43,4 kg | 700967 | 3 398,- PLN | 4015613814728 |
| 391-W | 391 l | 4 | 414 kWh / rok | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 305 mm gł. 720 mm wys. 845 mm | 63 kg | 700968 | 3 776,- PLN | 4015613854311 |
| 479-W | 479 l | 5 | 475 kWh / rok | 0,14 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 555 mm gł. 720 mm wys. 845 mm | 70 kg | 700969 | 4 533,- PLN | 4015613854328 |



► Zamrażarka z chłodzeniem statycznym



► Wyjmowane kosze



► 1 ścianka działowa
► możliwość indywidualnej regulacji



► Możliwość zamknięcia



Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605

UVP* 19 862,- PLN

GTIN 4015613504780



- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic

5

1/1 GN

600 x 400 mm

Powietrze obiegowe



- Chłodzenie

1945



- GWP

- Cykl szybkiego chłodzenia

- Wydajność szokowa zamrażarki

- Klasa klimatyczna

- Zużycie energii elektrycznej

od 70 °C do 3 °C (16 kg w 90 min)

od 70 °C do -18 °C (12 kg w 240 min)

4

Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg

Zamrażanie szokowe: 0,35 kWh/kg

1 bagnetowa sonda temperatury

1,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm

98 kg

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga

Łuskarki do lodu



Łuskarka do lodu F 90



Wydajna łuskarka do lodu nadaje się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.



- Produkcja przy pomocy

- Pojemność zasobnika

Pionowy system parownika

18 kg



- Chłodzenie

Chłodzenie powietrzem

- Klasa klimatyczna

T

- Przyłącze wody

3/4"

- Odptyw wody

Ø 20 mm

- Czujnik poziomu napelnienia

Tak

- Nadaje się do zabudowy

Tak

- Ważna wskazówka

Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

- wymiary

szer. 500 x gł. 600 x wys. 695 mm

| | Produkcja maks. | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|-------------------|---------------------------|---------|---------|--------------|---------------|
| Łuskarka do lodu F 90 | 90 kg / 24 godz. | 0,41 kW 230 V 50 Hz | 51,9 kg | 104609 | 15 700,- PLN | 4015613792873 |
| Łuskarka do lodu F 130 | 130 kg / 24 godz. | 0,49 kW 230 V 50 Hz | 52,5 kg | 104636 | 17 970,- PLN | 4015613793573 |



Kostkarki do lodu



Kostkarka do lodu W150

100083

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613730707



Kompaktowe urządzenie do przygotowania krystalicznych kostek lodu. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii, np. w bufecie / barze, a także w użytku prywatnym.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 24 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 1
- Wersja kostek lodu Kształt kostki Przejrzyste
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1 kg
- Pojemność zbiornika 2,3 l
- Chłodzenie kompresor
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,24 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 280 x gł. 380 x wys. 345 mm
- waga 10,4 kg



- ▶ Na cykl roboczy: 24 kostki lodu
- ▶ Maksymalnie: 15 kg / 24 h

- ▶ Pojemność zasobnika: 1 kg



Kostkarka do lodu HK150

100082

UVP* 1 283,- PLN

GTIN 4015613730714



Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenie doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 12 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 3
- Rozmiar kostki lodu S (Ø 1,5 cm | wys. 3,5 mm)
M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 mm)
L (Ø 2,5 cm | wys. 3,5 mm)
- Wersja kostek lodu Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1,5 kg
- Pojemność zbiornika 4,5 l
- Chłodzenie Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,32 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 420 x wys. 415 mm
- waga 13,9 kg



- ▶ 3 różne rozmiary kostek lodu
S (Ø 1,5 mm | wys. 3,5 mm)
M (Ø 2,2 mm | wys. 3,5 mm)
L (Ø 2,5 mm | wys. 3,5 mm)

- ▶ Pojemność zasobnika: 1,5 kg

Kostkarka do lodu C26



Kostkarka do lodu z serii C: Stożek pusty przy pomocy pompy cyrkulacyjnej. Możliwość wyprodukowania do 25 kg / 50 kg lodu w kostkach w ciągu 24 godzin – absolutnie bez problemu za pośrednictwem stałego przyłącza wody.



| | |
|-------------------------------|---|
| • Ilość rozmiarów kostek lodu | 1 |
| • Wersja kostek lodu | Kształt stożka (stożek pusty) |
| • Produkcja przy pomocy | Pompa obiegowa |
| • Chłodzenie | Chłodzenie powietrzem |
| • Klasa klimatyczna | ST |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 21 mm |
| • Ważna wskazówka | Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony |

Kostkarka do lodu C26

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 25 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 16 kostek lodu |
| • Rozmiar kostki lodu | Ø 28 mm, wysokość 40 mm, 18-20 g |
| • Pojemność zasobnika | 7 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,22 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 395 x gł. 551 x wys. 673 mm |
| • waga | 25,6 kg |
| • GTIN | 4015613780856 |



104049

UVP* 3 326,- PLN

Kostkarka do lodu C50

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 50 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 24 kostek lodu |
| • Rozmiar kostki lodu | Ø 29 mm, wysokość 40 mm, 19-21 g |
| • Pojemność zasobnika | 13 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,38 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 547 x gł. 610 x wys. 823 mm |
| • waga | 38,4 kg |
| • GTIN | 4015613780863 |



104050

UVP* 4 726,- PLN

Kostkarka do lodu Q 26



System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.



| | |
|-------------------------------|---|
| • Ilość rozmiarów kostek lodu | 1 |
| • Rozmiar kostki lodu | 32,5 x 29 x 41 mm, 21 g |
| • Wersja kostek lodu | Kształt stożka (stożek pusty) |
| • Produkcja przy pomocy | System łopatkowy |
| • Chłodzenie | Chłodzenie powietrzem |
| • Klasa klimatyczna | SN |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 20 mm |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Wysokość bez nóżek | 690 mm |
| • Ważna wskazówka | Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony |



Kostkarka do lodu Q 26

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 25 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 15 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 10 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,265 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 545 x wys. 690 mm |
| • waga | 30,9 kg |
| • GTIN | 4015613785707 |



104304

UVP* 6 845,- PLN

Kostkarka do lodu Q 46

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 45 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 35 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 16 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,36 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 500 x gł. 600 x wys. 690 mm |
| • waga | 38,8 kg |
| • GTIN | 4015613774077 |



104306

UVP* 9 645,- PLN

Kostkarka do lodu B 28 Plus



Jeszcze większa wydajność i oszczędność – zoptymalizowana kostkarka do lodu z serii B Plus produkuje w dużych ilościach lód w kostkach w kształcie pełnych stożków, a przy tym jest oszczędniejsza w eksploatacji.

- Ilość rozmiarów kostek lodu 1
- Rozmiar kostki lodu 35 x 32 mm, 20 g, regulowany
- Wersja kostek lodu Kształt stożka (stożek pełny)
- Produkcja przy pomocy System natryskowy
- Chłodzenie Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna T
- Przyłącze wody 3/4"
- Odpływ wody Ø 20 mm
- Podblatowa Tak
- Ważna wskazówka Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony



B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus

Kostkarka do lodu B 28 Plus

- Produkcja maks. 28 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 18 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 6,5 kg
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 483 x wys. 600 mm
- waga 28,6 kg
- GTIN 4015613774053



104523

UVP* 6 202,- PLN

Kostkarka do lodu B 38 Plus

- Produkcja maks. 38 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 28 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 11,5 kg
- Moc przyłączeniowa 0,62 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 545 x gł. 400 x wys. 690 mm
- waga 33,8 kg
- GTIN 4015613787503



104538

UVP* 7 753,- PLN

Kostkarka do lodu B 46 Plus

- Produkcja maks. 46 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 28 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 15 kg
- Moc przyłączeniowa 0,68 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 540 x wys. 690 mm
- waga 28,2 kg
- GTIN 4015613787510



104548

UVP* 8 696,- PLN

Kostkarka do lodu B 70 Plus

- Produkcja maks. 70 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 42 kg
- Moc przyłączeniowa 0,88 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 580 x wys. 910 mm
- waga 53,6 kg
- GTIN 4015613774060



104583

UVP* 10 667,- PLN

Kostkarka do lodu B 86 Plus

- Produkcja maks. 86 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika 42 kg
- Moc przyłączeniowa 0,98 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 583 x gł. 700 x wys. 900 mm
- waga 54,2 kg
- GTIN 4015613787527



104593

UVP* 12 029,- PLN





Maszyna do lodów 1500

135028

UVP* 1 268,- PLN

GTIN 4015613806204



Pojemnik na lody 1500

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 137 x wys. 142 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613846422



135029

UVP* 72,- PLN



Samodzielne tworzenie lodowych kreacji i mrożonego jogurtu – z maszyną do lodów 1500 każdy wariant będzie strzałem w dziesiątkę. Dzięki funkcji „Keep Cool” zapanujemy nad sytuacją nawet w czasie największego ruchu.



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do
 - Mrożone jogurty
 - Sorbety
 - Zmrożone desery
 - Lody
- Pojemność
 - 1,5 l
- Produkcja lodu
 - Od ok. 30 do 60 minut
- Chłodzenie
 - Sprężarka
- Zakres mrożenia do
 - Ok. -25 °C
- Właściwości pojemnika na lody
 - Materiał: stal szlachetna
 - Możliwość wyjęcia
 - 1 łyżka do lodów
 - 1 kubek z miarką
- Moc przyłączeniowa
 - 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 380 x gł. 270 x wys. 245 mm
- waga
 - 8,9 kg

Witryna do lodów 2x5L-F



Optymalne przechowywanie lodowych kreacji – witryna do lodów jest rozwiązaniem umożliwiającym wyeksponowanie świeżo przygotowanych deserów w chłodnych warunkach. Nisko położone pojemniki minimalizują ryzyko oblodzenia powierzchni.



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Stal
- Głębokość pojemnika maks.
 - 150 mm
- Rodzaj przeszklenia
 - Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca
 - Tak
- Zakres temperatury
 - 15 °C do -18 °C
- Klasa wydajności energetycznej
 - A (nr UE 2019 / 2018)
- Klasa klimatyczna
 - 4
- Rodzaj drzwi
 - Drzwi unoszone
- Oświetlenie wewnętrzne
 - LED
- W zestawie
 - stojak na pojemniki GN
 - pojemnik GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - pojemnik GN
- Moc przyłączeniowa
 - 0,184 kW | 230 V | 50 Hz



▶ Do lodów i sorbetów



▶ Pojemnik na lody 5000 zob. katalog str 274



▶ Możliwość wyposażenia w:
2 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub
4 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub
2 pojemniki na lody o poj. 5 litrów



▶ Możliwość wyposażenia w:
3 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów lub
6 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra lub
3 pojemniki na lody o poj. 5 litrów

| | Pojemność maks. | Zużycie energii elektrycznej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|-----------------|------------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Witryna do lodów 2x5L-F | 10 l | 537 kWh / rok | szer. 475 mm gł. 730 mm wys. 355 mm | 25 kg | 700940 | 6 804,- PLN | 4015613809557 |
| Witryna do lodów 3x5L-F | 15 l | 637 kWh / rok | szer. 650 mm gł. 725 mm wys. 360 mm | 29,8 kg | 700941 | 7 560,- PLN | 4015613809564 |





witryna na lody 4x6,5L-F

700248

UVP* 5 105,- PLN

GTIN 4015613848761



Na indywidualne lodowe specjalty – dzięki 4 wyjmowanym pojemnikom na lody witryna zapewnia możliwość przygotowania deserów na niewielkiej powierzchni w każdej kuchni gastronomicznej. Płaska pokrywa szklana z oświetleniem LED pozwala na szybki przegląd lodowych pyszności. Pozwala to uniknąć strat temperatury w związku z kontrolą poziomu napełnienia.

- Pojemność maks. 26 l
- Głębokość pojemnika maks. 4 pojemniki na lody, 6,5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 150 mm
- Rodzaj przeszklenia 150 mm
- Szyba zabezpieczająca Przeszklenie podwójne
- Zakres temperatury Tak
- Klasa klimatyczna -18 °C do -25 °C
- Zużycie energii elektrycznej 4
- Klasa wydajności energetycznej 1739 kWh / rok
- Rodzaj drzwi B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne Drzwi unoszone
- W zestawie LED
- Ważna wskazówka 4 pojemniki na lody, 5 l każdy, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 115 mm, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa Produkt przeznaczony do użytku kuchennego
- wymiary 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 867 x gł. 735 x wys. 377 mm



► Zastosowanie: 4 pojemniki



► Zapewnia praktyczną możliwość przygotowania
► powierzchnia do odstawiania na urządzeniu

Pojemnik na lody 5000

- Przystosowane do: Witryna do lodów 2x5L-F, Witryna do lodów 3x5L-F, Witryna do lodów 4x6,5L-F
- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5 l
- wymiary: szer. 165 x gł. 360 x wys. 115 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613873732



700261

UVP* 83,- PLN



Zamrażarka na lody 300L

700732

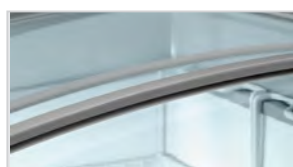
UVP* 4 912,- PLN

GTIN 4015613840345



Przy niej każdy spontanicznie poczuje ochotę na lody – idealnie ustawiona w strefie kas w supermarkecie, na stacji benzynowej lub w sklepiku – zamrażarka na lody z oświetleniem LED i pojemnością 300 litrów uwiedzie każdego amatora lodowych pyszności.

- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
Tworzywo sztuczne (LDPE)
- Wymiary wewnątrz szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm
- Pojemność 300 l
- Ilość koszy 2
- Wymiary kosza szer. 250 x gł. 520 x wys. 200 mm
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury -22 °C do -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 677 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 35 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- W zestawie 2 kosze
- Moc przyłączeniowa 0,164 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 990 x gł. 700 x wys. 865 mm
- waga 51 kg



► 2 przesuwne pokrywy szklane
► szkło pojedyncze, podwójnie hartowane
► szkło bezpieczne



► Oświetlenie LED
► Możliwość zamknięcia

A close-up photograph of a white dishwasher's upper rack. The rack is filled with several white ceramic plates. The rack's structure is a white plastic lattice. Below the rack, the perforated metal filter is visible. The dishwasher's door is partially open, showing the 'Bartscher' brand name embossed on the front panel.

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.

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 | 110350 | 110400 | 110500 |
| UVP* | 7 375,- PLN | 7 753,- PLN | 8 170,- PLN |



Seria E



| FUNKCJE | ZMYWARKI DO SZKŁA | | ZMYWARKA UNIWERSALNA |
|---|------------------------|------------------------|------------------------|
| | GS E350 LPR | GS E400 LPR K | US E500 LPR |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | — | — | — |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ | ✓ |
| dotatkowe płukanie na zimno | — | ✓ | — |
| DANE TECHNICZNE | | | |
| pojemność zbiornika | 11 litrów | 15 litrów | 25 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 2 litry | 2,5 litra | 2,7 litra |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| odpływ wody | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm |
| grzałka zbiornika | 2 kW | 2 kW | 2,8 kW |
| grzałka bojlera | 2,4 kW | 2,8 kW | 2,8 kW |
| samoczyszczenie | — | — | — |
| drzwi dwuścienne | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | — | — | — |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | — | — | — |
| temperatura wody na dopływie | do 60 °C | do 60 °C | do 60 °C |
| przyłącze urządzenia | gotowe do podłączenia | gotowe do podłączenia | gotowe do podłączenia |
| moc przyłączeniowa | 2,7 kW 230 V 50 Hz | 3,1 kW 230 V 50 Hz | 3,4 kW 230 V 50 Hz |
| AKCESORIA W ZESTAWIE | | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | — | — | — |
| kosz na szklanki | — | — | — |
| kosz uniwersalny | 2 | 2 | 1 |
| kosz na talerze | — | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | — | — |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ | ✓ |

Seria C



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKI UNIWERSALNE

| DANE PODSTAWOWE | GS C350 LP | GS C350 LPR | GS C350 RW | US C500 LP | US C500 LPR | US C500 LPWR |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 350 x 350 mm | 350 x 350 mm | 350 x 350 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 260 mm | 260 mm | 260 mm | 320 mm | 320 mm | 320 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | — | — | 345 mm | 345 mm | 345 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — | — | — | — | — |
| ilość programów zmywania | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| cykl pracy | 120 s | 120 s | 120 s | 120 / 180 s | 120 / 180 s | 120 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 30 koszy | 30 koszy | 30 koszy | 30 / 20 koszy | 30 / 20 koszy | 30 / 20 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| WYMIARY | | | | | | |
| szerokość | 415 mm | 415 mm | 415 mm | 590 mm | 590 mm | 590 mm |
| głębokość | 485 mm | 485 mm | 485 mm | 640 mm | 640 mm | 640 mm |
| wysokość | 675 mm | 675 mm | 675 mm | 845 mm | 845 mm | 845 mm |
| waga | 30,8 kg | 31,2 kg | 33,4 kg | 56,6 kg | 57,4 kg | 60,2 kg |
| GTIN | 4015613805382 | 4015613805399 | 4015613805405 | 4015613805443 | 4015613805450 | 4015613805467 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110360 | 110361 | 110362 | 110530 | 110531 | 110532 |
| UVP* | 9 267,- PLN | 9 831,- PLN | 9 831,- PLN | 12 101,- PLN | 13 051,- PLN | 13 808,- PLN |



Seria C



| FUNKCJE | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | GS C350 LP | GS C350 LPR | GS C350 RW | US C500 LP | US C500 LPR | US C500 LPWR |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ |
| dotatkowe płukanie na zimno | — | — | — | — | — | — |
| DANE TECHNICZNE | | | | | | |
| pojemność zbiornika | 12 litrów | 12 litrów | 12 litrów | 29 litrów | 29 litrów | 29 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 1,4 litra / cykl płukania | 1,4 litra / cykl płukania | 1,4 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| odpływ wody | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm |
| grzałka zbiornika | 1,25 kW | 1,25 kW | 1,25 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| grzałka bojlera | 2,4 kW | 2,4 kW | 2,4 kW | 2,8 kW | 2,8 kW | 2,8 kW |
| samoczyszczenie | — | — | — | — | — | — |
| drzwi dwusłenne | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | — |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | — | — | — | — | — | — |
| temperatura wody na dopływie | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C |
| przylącze 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 UNIERSALNE

| DANE PODSTAWOWE | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIERSALNE | | |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | GS M400 LP K | GS M400 LPR K | GS M400 LPWR K | US M500 LP K | US M500 LPR K | US M500 LPWR K |
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 400 x 400 mm | 400 x 400 mm | 400 x 400 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 305 mm | 305 mm | 305 mm | 320 mm | 320 mm | 320 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | — | — | 345 mm | 345 mm | 345 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — | — | — | — | — |
| ilość programów zmywania | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| cykl pracy | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| WYMIARY | | | | | | |
| szerokość | 450 mm | 450 mm | 450 mm | 590 mm | 590 mm | 590 mm |
| głębokość | 560 mm | 560 mm | 560 mm | 630 mm | 630 mm | 630 mm |
| wysokość | 695 mm | 695 mm | 695 mm | 840 mm | 840 mm | 840 mm |
| waga | 34,2 kg | 34,2 kg | 36,6 kg | 59,4 kg | 60,6 kg | 63,2 kg |
| GTIN | 4015613805412 | 4015613805429 | 4015613805436 | 4015613805474 | 4015613805481 | 4015613805498 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110461 | 110462 | 110463 | 110540 | 110541 | 110542 |
| UVP* | 10 588,- PLN | 11 344,- PLN | 11 916,- PLN | 15 507,- PLN | 15 885,- PLN | 16 835,- PLN |



Seria M



| FUNKCJE | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | GS M400 LP K | GS M400 LPR K | GS M400 LPWR K | US M500 LP K | US M500 LPR K | US M500 LPWR K |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ |
| 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 | 109640 | 109641 | 111678 | 111680 |
| UVP* | 16 642,- PLN | 17 592,- PLN | 15 700,- PLN | 16 264,- PLN |



Seria P



| | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | | |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| FUNKCJE | US PPlus500 LPR | US PPlus500 LPWR | US P500 LPR | US P500 LPWR |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | — | ✓ | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| dotatkowe płukanie na zimno | — | — | — | — |
| DANE TECHNICZNE | | | | |
| pojemność zbiornika | 16,5 litra | 16,5 litra | 16,5 litra | 16,5 litra |
| zużycie wody przy 2 barach | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4" | 3/4" | G 3/4" M | G 3/4" M |
| odpływ wody | Ø 24 mm | Ø 24 mm | Ø 24 mm | Ø 24 mm |
| grzałka zbiornika | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| grzałka bojlera | 6 kW | 6 kW | 4,5 kW | 4,5 kW |
| samoczyszczenie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| drzwi 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 | 110666 | 110668 |
| UVP* | 18 912,- PLN | 19 862,- PLN |



Seria Eco



ZMYWARKI UNIWERSALNE

| FUNKCJE | US EcoPlus500 LPR | US EcoPlus500 LPWR |
|------------------------------|-------------------|--------------------|
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ |
| dodatkowe płukanie na zimno | — | — |

| DANE TECHNICZNE | | |
|---|-------------------------|-------------------------|
| pojemność zbiornika | 10 litrów | 10 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 3,5 litra | 3,5 litra |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | G 3/4" M | G 3/4" M |
| odpływ wody | Ø 24 mm | Ø 24 mm |
| grzałka zbiornika | 1,1 kW | 1,1 kW |
| grzałka bojlera | 6 kW | 6 kW |
| samoczyszczenie | ✓ | ✓ |
| drzwi dwusienne | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ |
| 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

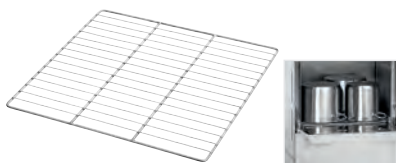


110318

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

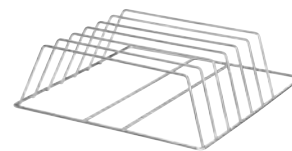


101094

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

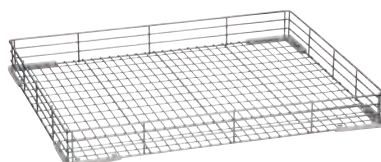


110693

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: 850 x 725 mm
- Wysokość wewnętrzna: 125 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 725 x wys. 135 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639



110694

UVP* 3 250,- PLN

Kosz na tace TS

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 8
- Wielkość kosza: 300 x 465 mm
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Nadaje się do: Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia
- wymiary: szer. 300 x gł. 472 x wys. 200 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691

UVP* 791,- PLN

Kubek na sztućce TS

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 255 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613737683



110692

UVP* 488,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 500



Jeszcze 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 dwusieczny

- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

| | Grzałka bojlera | Moc przyłączeniowa | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|-----------------|--------------------------|---------------|--------------|---------------|
| Zmywarka przelotowa DS 500 | 6 kW | 6,7 kW 400 V 50 Hz | 109342 | 21 376,- PLN | 4015613685106 |
| Zmywarka przelotowa DS 500 SR | 8 kW | 8,7 kW 400 V 50 Hz | 109343 | 23 646,- PLN | 4015613685113 |



Wyposażenie dodatkowe

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518

UVP* 942,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547

UVP* 1 737,- PLN

Pompa wypompowująca LPS50-1 (zestaw)

- Skład zestawu: Węże podłączeniowe, 1 pompa
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 500 SR, Zmywarka przelotowa DS 500
- Moc przyłączeniowa: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 255 x wys. 170 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613878355

109347

UVP* 1 116,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996

UVP* 284,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 600 LPR

109349

UVP* 31 593,- PLN

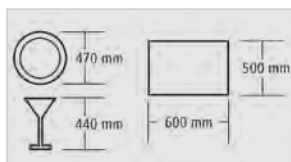
GTIN 4015613713854



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.



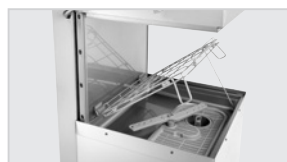
- Wymiary kosza 600 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 470 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 500 mm
- Wydajność na godzinę maks. 24 - 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 150 sekund + bez końca
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca 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

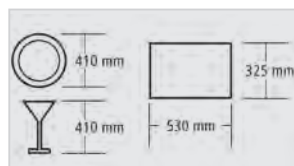


Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS 2501eco to zmywarka przelotowa z dwucienną obudową i odzyskiem ciepła, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania. Termodezynfekcja gwarantuje, że naczynia są absolutnie czyste i wolne od bakterii, spełniając tym samym obowiązujące normy higieniczne.

- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 mm
- Wysokość szklanek maks. 410 mm
- Wysokość talerzy maks. 410 mm
- Wydajność na godzinę maks. 12 - 45 koszy
- Cykl pracy 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Podwójne ściany Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 24 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3,5 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 20 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2065 - 2130 mm
- Regulacja wysokości 1595 mm do 1660 mm
- Właściwości Termodezynfekcja zgodnie z wymogami norm DIN 10512, Spec 10534
Odzysk ciepła
Wielojęzyczne menu sterowania
Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
- W zestawie 1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm)
1 wąż dopływowy
1 wąż odpływowy
- Moc przyłączeniowa 9,9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 720 x gł. 805 x wys. 2 115 mm
- waga 145,4 kg



- ▶ Zmywarka przelotowa z termodezynfekcją
- ▶ czas cyklu zmywania 600 sekund
- ▶ temperatura zbiornika: 65°C
- ▶ temperatura bojlera: 87°C



- ▶ Wydajność/h: 12 - 45 koszy
- ▶ Czas cyklu zmywania: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości: Umożliwia użytkowanie stołów załadowniczych i wyładowniczych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS Eco500LPR
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

UVP* 261,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem DS-LI1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955



109740

UVP* 5 067,- PLN

Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962



109741

UVP* 5 067,- PLN

Stół ze zlewem i otwo. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387



109742

UVP* 5 559,- PLN

Stół ze zlewem i otworem na od. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979



109743

UVP* 5 559,- PLN

Stół ze zlewem i otw. na od. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007



109940

UVP* 5 559,- PLN

Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 202 x gł. 714 x wys. 975 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158



109960

UVP* 5 559,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stół wyładowczy DS-700LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986



109745

UVP* 2 895,- PLN

Stół wyładowczy DS-700R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394



109746

UVP* 2 895,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588



109747

UVP* 3 425,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993



109749

UVP* 3 425,- PLN

Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

UVP* 878,- PLN





Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

110630

UVP* 67 348,- PLN

GTIN 4015613806501



Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwanym się w lewo systemem transportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno do zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.

- Wersja System transportowy, stal szlachetna
Urządzenie pracujące w lewą stronę
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość szklanek maks. 450 mm
- Wysokość talerzy maks. 450 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 x 25 mm
- Wydajność na godzinę maks. 70 - 100 koszy
- Cykl pracy 35 / 94 sekund
- Dopływ wody 2 x G 3/4"
- Odpływ wody 1 x 1/4 G
- Ciśnienie wody 2 - 5 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 150 l/godz.
- Temperatura wody na dopływie 55 °C (Podłączenie zimnej wody na życzenie)
- Pojemność zbiornika Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów
Bojler: 28,5 litrów
- Grzałka zbiornika 9 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 1900 mm
- Regulacja wysokości 1565 mm do 1635 mm
- W zestawie 1 kubek na sztućce
1 kosz na szklanki
1 kosz na tace
1 kosz na talerze
- Nie wchodzi w zakres dostawy Wąż do odprowadzania zużytej wody
- Moc przyłączeniowa 19 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 415 x gł. 485 x wys. 672 mm
- waga 30,8 kg



- ▶ Łatwa obsługa
- ▶ Podwójne ścianki



- ▶ Zestawy ramion płuczących, możliwość beznarzędziowego wyjęcia
- ▶ Temperatura wody na dopływie: 55 °C

Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbrzygowej: 140 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 495 x gł. 730 x wys. 1 000 mm
- waga: 30 kg
- GTIN: 4015613737713



110625

UVP* 7 560,- PLN

Stół wyładowniczy KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 910 mm
- waga: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720

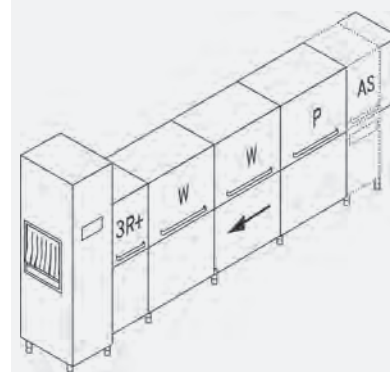


110626

UVP* 6 047,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

UVP* 121,- PLN

Kosz na sztućce 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

UVP* 121,- PLN

Kosz do talerzy 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976

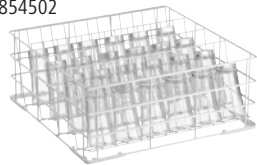


5303

UVP* 132,- PLN

Kosz na szklanki 500x500x205

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 4 | Wersja: Nachylone
- Wysokość wewnętrzna: 200 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 205 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613854502



109331

UVP* 639,- PLN

Kosz na kubki wielorazowe 500x500x235

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 25
- Wielkość przegrrody: 90 x 90 mm
- wymiary: szer. 497 x gł. 505 x wys. 232 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330

UVP* 904,- PLN

Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305

UVP* 132,- PLN

kosz na szklanki, 16 przegr.



Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał
- Kolor
- Wielkość kosza

Tworzywo sztuczne
Brązowy
500 x 500 mm

| Ilość przegród | Wielkość przegrrody | Wysokość wewnętrzna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|---------------------|---------------------|-----------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| 16 | 111 x 111 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,6 kg | 5316 | 159,- PLN | 4015613654652 |
| 16 | 111 x 111 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,3 kg | 5318 | 185,- PLN | 4015613654669 |
| 16 | 111 x 111 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,7 kg | 5319 | 246,- PLN | 4015613654676 |
| 16 | 111 x 111 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,4 kg | 5320 | 299,- PLN | 4015613654683 |
| 16 | 111 x 111 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 3,8 kg | 5321 | 367,- PLN | 4015613654690 |
| 16 | 111 x 111 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,5 kg | 5322 | 390,- PLN | 4015613654706 |
| 25 | 89 x 89 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,6 kg | 5325 | 159,- PLN | 4015613654713 |
| 25 | 89 x 89 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,3 kg | 5327 | 219,- PLN | 4015613654720 |
| 25 | 89 x 89 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,7 kg | 5328 | 246,- PLN | 4015613654768 |
| 25 | 89 x 89 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,4 kg | 5329 | 310,- PLN | 4015613654775 |
| 25 | 89 x 89 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 3,8 kg | 5330 | 367,- PLN | 4015613654782 |
| 25 | 89 x 89 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,5 kg | 5331 | 401,- PLN | 4015613654799 |
| 36 | 73 x 73 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,7 kg | 5336 | 163,- PLN | 4015613654805 |
| 36 | 73 x 73 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,5 kg | 5338 | 219,- PLN | 4015613654812 |
| 36 | 73 x 73 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,9 kg | 5339 | 246,- PLN | 4015613654829 |
| 36 | 73 x 73 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,7 kg | 5340 | 322,- PLN | 4015613654836 |
| 36 | 73 x 73 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 4,1 kg | 5341 | 367,- PLN | 4015613654843 |
| 36 | 73 x 73 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,9 kg | 5342 | 401,- PLN | 4015613654850 |
| 49 | 62 x 62 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,8 kg | 5349 | 166,- PLN | 4015613654874 |
| 49 | 62 x 62 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,8 kg | 5351 | 212,- PLN | 4015613654881 |
| 49 | 62 x 62 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 3,2 kg | 5352 | 250,- PLN | 4015613654898 |
| 49 | 62 x 62 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 4,2 kg | 5353 | 344,- PLN | 4015613654904 |
| 49 | 62 x 62 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 4,6 kg | 5354 | 386,- PLN | 4015613654911 |
| 49 | 62 x 62 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 5,6 kg | 5355 | 435,- PLN | 4015613654928 |

Armatury



Bateria mieszająca 40L-3601B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca
- Przepływ przy 3 barach: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: Gwint wewnętrzny 3/4"
- Wylewka ruchoma: 360°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126

UVP* 2 759,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchwyt. 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 26 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136

UVP* 3 020,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór podwójny
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137

UVP* 3 213,- PLN



Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: Prysznic: 18 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: M22
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy, System przykręcany
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123

UVP* 4 840,- PLN

Polerka do sztućców 1500/17



Sztuczki wypolerowane na wysoki połysk – Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej 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 1 kosz na sztućce
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 510 x gł. 480 x wys. 365 mm
- waga 25,6 kg
- GTIN 4015613708836



110431

UVP* 17 970,- PLN

Polerka do sztućców 3000/25

- Maksymalna wydajność 3000 sztuk sztućców na godzinę na górze urządzenia
- Szerokość otworu: 230 mm z przodu urządzenia
- Wyladunek sztućców 2,5 kg
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 2,5 kg
- W zestawie 1 kosz na sztućce
- 1 sito na sztućce
- 3 kg granulatu kukurydzianego
- Moc przyłączeniowa 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm
- waga 40 kg
- GTIN 4015613708935



110432

UVP* 21 376,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Nakładka do kosza na sztućce 1500/17

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 1500/17
- wymiary: szer. 435 x gł. 322 x wys. 117 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372



110435

UVP* 564,- PLN

Nakładka do kosza na sztućce 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- wymiary: szer. 617 x gł. 420 x wys. 180 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389



110436

UVP* 662,- PLN

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

Wypożyczenie dodatkowe

Zestaw przyłączy do wody SP5000/KD13400

- Skład zestawu:
1 adapter do kranika
1 licznik wody, 2 węże doprowadzające CNS - przyłącze wody 3/4", długość 1,5 m, średnica znamionowa Ø 10 mm
- wymiary: szer. 370 x gł. 300 x wys. 130 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886

UVP* 814,- PLN



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
- Wersja dzbanka/dzbanków
- Czas zaparzania
- wydajność maks.
- Minimalna ilość zaparzanej kawy
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,9 litra
Termos z pompką, stal szlachetna
8 minut na 1,9 litry
12 filiżanek
0,5 litra
Tak
1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm
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 | A190149 | 424,- PLN | 4015613742427 |
| Regina Plus 90 | 15 l | 80 - 90 filiżanek | 1,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 270 mm gł. 270 mm wys. 475 mm | 4,2 kg | A190199 | 624,- PLN | 4015613733043 |



Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40



Większa rozkosz dla zmysłów i wszechstronność w zastosowaniu - Dzięki zoptymalizowanemu filtrowi ze stali nierdzewnej możesz zaparzyć kawę z użyciem papierowego filtra lub bez.

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- 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 | A190148 | 488,- PLN | 4015613670515 |
| Bartscher PRO II 60 | 9 l | 60 - 72 filiżanek | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm | 3,8 kg | A190167 | 549,- PLN | 4015613670522 |
| Bartscher PRO II 100 | 13,2 l | 90 - 100 filiżanek | 1,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm | 4,6 kg | A190198 | 677,- PLN | 4015613670539 |





Ekspres do kawy Silver 1300

A190189

UVP* 1 283,- PLN

GTIN 4015613735634



STAINLESS STEEL

13,2L



Filizanka lub dzbanek: ekspres przelewowy z filtrem okrągłym urzeka wieloma różnymi funkcjami: duża pojemność (ponad 13 litrów), sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wyjmowana tacka ociekowa oraz prześwit poniżej zaworu spustowego, który umożliwia podstawienie dzbanka. Elegancki design doda prestiżu w każdym miejscu, w którym pija się kawę.

- Pojemność 13,2 l
- Czas zaparzania 70 minut dla 13,2 litra
- wydajność maks. 100 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 5,28 litra (40 filiżanek)
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Właściwości Podwójne ściany

- Moc przyłączeniowa 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 360 x wys. 533 mm
- waga 6,4 kg



- ▶ Pojemność: 13,2 litra
- ▶ Maks. wydajność: 100 filiżanek
- ▶ Czas zaparzania: 70 minut dla 13,2 litrów



- ▶ Prześwit pod zaworem spustowym: 125 mm
- ▶ 145 mm bez tacki ociekowej



- ▶ Filtr ze stali szlachetnej



- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- ▶ Funkcja utrzymania ciepła

Wyposażenie dodatkowe

Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/ utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261



A190169

UVP* 223,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250

UVP* 49,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009

UVP* 163,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 102,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250

UVP* 53,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011

UVP* 182,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133

UVP* 68,- PLN

Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105

UVP* 322,- PLN

Termos 1,4L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,4 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114

UVP* 78,- PLN

Termos 1,5L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 135 x gł. 165 x wys. 260 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808



190218

UVP* 132,- PLN

Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, Głowica pompki całkowicie zdejmowana
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 335 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769



190117

UVP* 138,- PLN

Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116

UVP* 85,- PLN

Termos 2L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 3,5 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylnej pokrywie
- wymiary: szer. 142 x gł. 157 x wys. 295 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742151



190108

UVP* 136,- PLN

Termos z pompką Duo 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3,8 l
- Pojemność dzbanka: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- wymiary: szer. 270 x gł. 170 x wys. 338 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229



190208

UVP* 193,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stacja do zaparzania kawy Z50

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Akcesoria do kawy, Tacki odciekowe Z50-150 oraz Z50-170
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Umieszczone z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 268 x gł. 335 x wys. 100 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223

UVP* 74,- PLN

Tacka odciekowa Z50-150

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o \varnothing do 150 mm, 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, Podstawka z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawka z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

UVP* 182,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

UVP* 288,- PLN

Termos z pompką 3L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 375 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499



150992

UVP* 140,- PLN

Termos z pompką 5L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 1,7 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 181 x gł. 245 x wys. 428 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505



150993

UVP* 178,- PLN





Spieniacz do mleka MS600

190211

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613758077



Ciepła, świeża pianka mleczna do cappuccino lub podgrzane mleko do kawy. Dzięki tarczy miksującej i pierścieniowi sprężynowemu do spieniania mleka można przygotować mleko o preferowanej konsystencji w temperaturze 70°C.

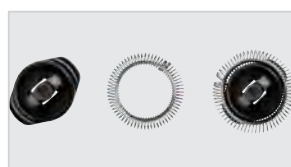
- Pojemność 0,6 l
- Poziom napełnienia Spienianie, maks.: 150 ml
Podgrzewanie, maks.: 400 ml
- Funkcje Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
- Zakres temperatury do 70 °C
- Funkcja automatycznego wyłączania Tak
- W zestawie 1 tarcza miksująca
1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 150 x gł. 108 x wys. 190 mm
- waga 0,8 kg



► Pojemność: 0,6 litra



► Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu
► Bez potrzeby wstępnego podgrzewania mleka



► W zestawie:
1 tarcza miksująca
1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
► Tarcza miksująca + pierścień sprężynowy do spieniania mleka
= tarcza spieniająca mleko



Spieniacz do mleka Indukcja MSI400

190129

UVP* 371,- PLN

GTIN 4015613613413



Komfortowe i w pełni automatyczne spienianie mleka do konsystencji kremowej lub gęstej lub tylko podgrzewanie w 80-90 sekund. Idealny do gorących lub mrożonych kreacji kawowych.

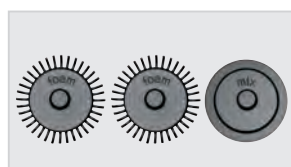
- Pojemność 0,4 l
- Poziom napełnienia Spienianie, maks.: 200 ml
Podgrzewanie, maks.: 400 ml
- Funkcje Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C
Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund
Spienianie na zimno
- Zakres temperatury do 70 °C
- Funkcja automatycznego wyłączania Tak
- W zestawie 2 tarcza spieniania mleko
1 tarcza miksująca
- Moc przyłączeniowa 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm
- waga 1,1 kg



► Pojemność: 0,4 litra



► Do mleka świeżego o różnej zawartości tłuszczu



► W zestawie:
2 tarcze do spieniania mleka
1 tarcza miksująca



Bartscher



Ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Easy Slim 200

190095

UVP* 2 834,- PLN

GTIN 4015613858807



Duża różnorodność w kompaktowym designie – tutaj niezawodna technologia łączy się z bogatym wyborem napojów. Ekspres do kawy z pojemnikiem na ziarna o pojemności 200 gramów i wymowanym zbiornikiem na mleko spełni ekskluzywne oczekiwania, nawet mimo umiarkowanej liczby pobrań.



- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 200 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 15 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 15, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- Programy 68 - 138 mm
- Wylot z regulacją wysokości W filiżankach
- Opcja dla kawy mielonej Ręcznie 5 - 12 g
- Program czyszczenia tak
- Spieniacz do mleka tak
- Doprowadzanie mleka przez podłączony pojemnik na mleko
- Maks. pojemność pojemnika na mleko 250 ml
- Wymowany pojemnik na mleko Tak
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
- Pojemność zbiornika na wodę 1,3 l
- Pojemność pojemnika na resztki ok. 10 filiżanek
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 215 x gł. 455 x wys. 345 mm
- waga 9,45 kg



- ▶ Zastosowanie: 15 filiżanek / dzień
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 10 filiżanek



- ▶ Wymowany pojemnik na mleko części nadają się do mycia w zmywarce
- ▶ obrotowy wylot pobieranie napojów kawowych bez mleka jest możliwe również bez zbiornika na mleko



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (200 g)
- ▶ 9-stopniowa regulacja mielenia
- ▶ Opcja użycia kawy mielonej



- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja spieniania mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



Ekspres do kawy Easy Black 250

190080

UVP* 4 083,- PLN

GTIN 4015613760070



Niezawodna i wydajna technologia o kompaktowym, atrakcyjnym designie. Dzięki pojemnikowi na ziarna o pojemności 250 gramów ekspres do kawy Easy Black 250 zachęca do zaparzenia aromatycznej kawy, espresso lub cappuccino w restauracji, salach konferencyjnych lub agencjach.

- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 250 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 50 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 4, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- Wylot z regulacją wysokości 80 - 115 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
- Program czyszczenia Ręcznie 7 - 14 g
- Właściwości tak
- Spieniacz do mleka Przelącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
- Doprowadzanie mleka tak
- Zasilanie w wodę Zewnętrzne za pomocą węża
- Pojemność zbiornika na wodę Zbiornik na wodę
- Pojemność pojemnika na resztki 1,8 l
- Moc przyłączeniowa Ok. 15 filiżanek
- wymiary 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 300 x gł. 500 x wys. 360 mm
- 11,5 kg



- ▶ Zastosowanie: 50 filiżanek / dzień
- ▶ Opcja dla kawy mielonej:
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 15 filiżanek



- ▶ 4 programy, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- ▶ Licznik filiżanek



- ▶ Regulacja wysokości wylotu 80 - 115 mm



- ▶ Przelącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż



Ekspres do kawy Easy Plus 550

190096

UVP* 7 375,- PLN

GTIN 4015613859019



Różne kawowe specjały z mlekiem lub bez, napoje ze spienionym mlekiem, a także możliwość pobrania gorącej wody – ten ekspres spełni każde życzenie. Dzięki zbiornikowi o pojemności 4 litrów i pojemnikowi zdolnemu pomieścić 550 gram ziarna, urządzenie to doskonale sprawdzi się w kuchni dla pracowników lub sali konferencyjnej.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący stożkowy
- Pojemność pojemnika na ziarna 550 g
- Przystosowane do 50 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy menu zabezpieczone hasłem
16, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
80 - 160 mm
W filiżankach
Ręcznie 5 - 14 g
- Wylot z regulacją wysokości
- Opcja dla kawy mielonej
- Wyświetlacz wideo
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
Możliwość zapisu do 3 nagrań wideo
możliwość zapisu filmu dla poszczególnego procesu (podczas włączania, trybu czuwania, przygotowania)
- port USB Tak
- Program czyszczenia tak
Pamięć cykli czyszczenia
- Właściwości Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W
Zbiornik na wodę z uchwytem
Pojemnik na resztki i płytę z wycięciem przystosowano do automatycznego usuwania resztek
- Spieniacz do mleka tak
możliwość 2-stopniowej regulacji ustawienia temperatury mleka
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
ręcznie z możliwością 2-stopniowej regulacji (mleko zimne i ciepłe)
Zbiornik na wodę
4 l
- Zasilanie w wodę Ok. 35 filiżanek
- Pojemność zbiornika na wodę 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Pojemność pojemnika na resztki szer. 350 x gł. 525 x wys. 475 mm
- Moc przyłączeniowa 15,17 kg
- wymiary
- 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.

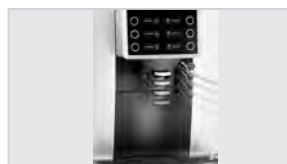
- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 1.000 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 80 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- 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
- plyta 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 przerw
Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
- port USB Tak
- Program czyszczenia tak
Pamięć cykli czyszczenia
- Właściwości Możliwość jednoczesnego podawania kawy i wody (americano)
Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna bez użycia narzędzi
Wydajne grzałki: 2 x 1.400 W
Zbiornik na wodę z uchwytem
Płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek
- Spieniacz do mleka tak
Optymalne dozowanie pary dzięki czujnikowi temperatury w urządzeniu
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
Automatyczna regulacja wielkości przepływu (regulacja temperatury)
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
Stałe przyłącze wody
6 l
Stałe przyłącze wody 1/2"
Ok. 50 filiżanek
3,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 370 x gł. 535 x wys. 625 mm
20,4 kg
- Pojemność zbiornika na wodę
- Przyłącze wody
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ekspres do kawy KV1 Deluxe z pełną obsługą cyfrową

Bartscher Cloud,

sprytne rozwiązanie do kontrolowanego i zoptymalizowanego użytkowania oraz obsługi posprzedażnej, oferujemy

GRATIS

przy zakupie urządzenia!



- ▶ Maks. wydajność: 80 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- ▶ Szybki przepływ w przypadku kawy Americano (jednoczesne podawanie kawy i wody)
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 50 filiżanek



- ▶ 1 pojemnik na ziarna (1.000 g)
- ▶ Zamykany
- ▶ Możliwość wyjęcia bez użycia narzędzi



- ▶ 30 wstępnie ustawionych programów, możliwość indywidualnego nadpisania
- ▶ Możliwość zaprogramowania kolejnych programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Spieniacz mleka
- ▶ Czujnik temperatury mleka na urządzeniu zapewni optymalne dozowanie pary



Ekspres do kawy KV2 Premium

190086

UVP* 23 832,- PLN

GTIN 4015613806174



Więcej niż 30 kawowych wariacji, 2 rodzaje przygotowania mlecznej pianki, a do tego kakao i herbata – ekspres do kawy oferuje wybór napojów klasy Premium. Oba pojemniki na ziarna z wydajnymi młynkami z płaskimi żarnami oraz podwójny system pompujący umożliwiają zwiększony przepływ przy temperaturze bojlera nawet do 98°C. Pianka mleczna – dzięki przemyślanemu, sterowanemu czujnikowi systemowi mleka – będzie idealna w każdej filiżance i to niezależnie od temperatury mleka.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący 2 młynki z płaskimi żarnami
Możliwość kalibracji
Wysoka wydajność
Płynne ustawianie stopnia zmielenia
- Pojemność pojemnika na ziarna 2 x 1.200 g
- Pojemność pojemnika na instant 1600 g
- Przystosowane do 120 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
90 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu
- Programy 30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
Programowanie zabezpieczone hasłem
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń
- Wylot z regulacją wysokości nie
2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm)
- Wyświetlacz wideo
Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
Możliwość zapisu do 10 GB danych
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
Tak
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

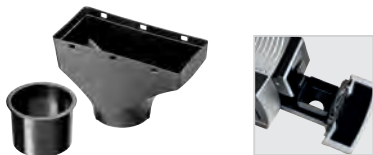
EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

| | 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 zaparzacza | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Minimalna ilość zaparzanej kawy | 25 ml | 25 ml | 15 ml | 15 ml |
| Liczba programów | 6 | 23 | 30 + więcej | 30 + więcej |
| Programy z możliwością indywidualnego ustawienia | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Program czyszczenia | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Funkcja 2 filiżanek | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Licznik filiżanek | na program + łącznie | na program + łącznie | na program + łącznie | na program + łącznie |
| Pojemnik na ziarna | 1 x 1 000 g | 1 x 1 000 g | 1 x 1 000 g | 2 x 1 200 g |
| Pojemnik na topping | – | – | – | 1 x 1 600 g |
| Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao | – | – | – | z dokładnością do grama możliwość kalibracji |
| Zamykany pojemnik na ziarna/topping | – | – | ✓ | ✓ |
| Wymowany pojemnik na ziarna/topping | – | – | ✓ | ✓ |
| Opcja kawy mielonej (ręcznie) | na filiżanki, 5 - 14 g | – | na filiżanki, 5 - 14 g | – |
| Regulowane dozowanie kawy | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Regulowana grubość mielenia | 5 stopni | 5 stopni | 5 stopni | bezstopniowa |
| Mechanizm mielenia | 1 młynek stożkowy | 1 młynek stożkowy | 1 młynek stożkowy | 2 młynki tarczowe |
| Regulowana temperatura wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Regulowana temperatura mleka | przez wąż do mleka | – | elektronicznie | elektronicznie |
| Doprowadzanie mleka | zewnętrznie przez wąż | zewnętrznie przez wąż | zewnętrznie przez wąż | zewnętrznie przez wąż lub z pojemnika na topping |
| Spieniacz do mleka | ✓ | ✓ | ✓ czujnik na urządzeniu | ✓ czujnik na wężyku do mleka |
| Funkcja gorącego mleka | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Funkcja gorącej wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ osobny kranik spustowy |
| Rozwiązanie IoT | – | – | Bartscher Cloud | Bartscher Cloud |
| Zbiornik na wodę | 1,8 litra, wymowany | 6 litrów, wymowany | 6 litrów, wymowany | 4 litry, wymowany |
| Stałe przyłącze wody | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Ciśnienie tłoczenia | 19 barów | 19 barów | 19 barów | 19 barów |
| Wylot z regulacją wysokości | 100 - 160 mm | 100 - 160 mm | 75 - 155 mm | – 2 podstawki pod filiżanki |
| Wskaźnik poziomu napełnienia | ✓ | ✓ | ✓ | – |
| Funkcja automatycznego wyłączania | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach) | 35 | 35 | 50 | 45 |
| Spód z wycięciem na zsypaną resztki | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| W zestawie | 1 wąż do mleka 1 wąż do mleka z regulatorem 1 wąż doprowadzający wodę | 2 węże do mleka 2 węże doprowadzające wodę | 1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę | 1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę |

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zsypany z otworem wylotowym KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher, Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

UVP* 42,- PLN

Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

UVP* 132,- PLN

Pompa wody KV2 Premium

- Skład zestawu: Materiał mocujący, uchwyt, pompa, rura ssąca, 40 cm, wąż dopływu wody, 57 cm
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium
- właściwości: łatwy montaż na obudowie ekspresu do kawy
- wymiary: szer. 490 x gł. 52 x wys. 135 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087

UVP* 639,- PLN

Filtr do wody KV1

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z serii KV1, Ekspres do kawy Easy Plus 550, Ekspres do kawy Easy Black 250
- Poziom wydajności: Ok. 75 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 165 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798



109865

UVP* 83,- PLN

Filtr do wody KV-150

- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium, ekspres do kawy Easy Slim 200
- Poziom wydajności: Ok. 150 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 43 x gł. 61 x wys. 107 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4006387008413



109902

UVP* 72,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 235,- PLN

Środek do czyszczenia przewodów mleka F1

- Przystosowane do: Ekspresy automatyczne do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 95 x gł. 58 x wys. 260 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773360



173282

UVP* 276,- PLN

Tabletki do czyszczenia KV-20

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy, Ekspresy automatyczne do kawy, Termosy, Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Pojemność: 20 x 2 blistry po 10 tabletek do czyszczenia
- Wersja: Tabletki
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 30 x gł. 75 x wys. 180 mm
- waga: 0,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 stojak sprzedażowy (20 opakowań sprzedażowych)
- GTIN: 4015613773377



173283V

UVP* 549,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 197,- PLN



Lodówka na mleko KV9L

190089

UVP* 2 456,- PLN

GTIN 4015613831480



- ▶ Idealne uzupełnienie w pracy baristy
- ▶ Bezpośredni pobór mleka przez wężyk ekspresu do kawy



- ▶ Pojemnik na mleko dostępny opcjonalnie
- ▶ Pojemność: 4 litry

Pojemnik na mleko KV9L

- Przystosowane do: Woreczek na mleko, Mleko
- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność: 4 l
- Otwór na wężyk do mleka: W pokrywie Ø 12 mm
- Właściwości pokrywy: Możliwość zdjęcia
- wymiary: szer. 185 x gł. 155 x wys. 220 mm
- waga: 0,58 kg
- GTIN: 4015613848631

190094

UVP* 148,- PLN



Cappuccino, café au lait czy latte macchiato... praktyczna lodówka na mleko – dzięki bocznym otworom do podłączenia węży – zapewnia bezpośredni dostęp do schłodzonego mleka. Mleko jest przechowywane w stanie schłodzonym w higienicznych warunkach i w razie potrzeby może zostać bezpośrednio pobrane do przygotowania kawy za pomocą wężyka ekspresu do kawy.

- Materiał: Blacha stalowa
- Materiał wewnętrzny: Szkło
- Wymiary wewnętrzne: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm
- Chłodzenie: 9 l
- Zakres temperatury: Powietrze obiegowe
- Temperatura otoczenia: 0 °C do 8 °C
- Otwór na wężyk do mleka: do 32 °C
- Otwór na wężyk do mleka: Ø 9,8 mm | 12,3 mm
- Możliwość zamknięcia: 3 otwory z lewej strony, 2 otwory z prawej strony urządzenia
- Zawias drzwi: Tak
- Właściwości: 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

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

Ciśnieniowe ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Coffeeline B10



Aby doświadczyć prawdziwej przyjemności, którą daje kawa, nie można przejść obojętnie obok kolbowego ekspresu do kawy Coffeeline marki Bartscher, ponieważ to właśnie w precyzyjnie ustawionej kolbie tkwi tajemnica smakowych niuansów. Niezrównany i niemożliwy do zastąpienia przez jakkolwiek 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 specjalistów



▶ zespół zaparzacza



▶ dysza pary
▶ dysza gorącej wody



190230

- Dysze pary: 1, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
1 kolba z 2 wylotami



190231

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
2 kolby z 2 wylotami



190232

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
3 kolby z 2 wylotami

| | Pojemność | Zespół/zespoły zaparzacza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|------------|---------------------------|------------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Coffeeline B10 | 6 litrów | 1 | 2,8 kW 230 V 50 Hz | szer. 550 mm gł. 575 mm wys. 465 mm | 43,3 kg | 190230 | 14 750,- PLN | 4015613815077 |
| Coffeeline B20 | 11,5 litra | 2 | 3,35 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 770 mm gł. 575 mm wys. 465 mm | 58,6 kg | 190231 | 18 912,- PLN | 4015613802718 |
| Coffeeline B30 | 17,5 litra | 3 | 4,35 kW 400 V 50 Hz | szer. 990 mm gł. 575 mm wys. 465 mm | 70,6 kg | 190232 | 23 453,- PLN | 4015613815084 |



Wyposażenie dodatkowe

Uchwyt sitowy Coffeeline 710

- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 7 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613815145



190234

UVP* 223,- PLN

Uchwyt sitowy Coffeeline 1420

- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 14 g
- wymiary: szer. 80 x gł. 220 x wys. 70 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613815152



190235

UVP* 246,- PLN

Uchwyt sitowy 2100

- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236

UVP* 185,- PLN

Szuflada na resztki kawy S285

- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 278 x gł. 420 x wys. 85 mm
- waga: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114



190233

UVP* 1 128,- PLN

Ubijak, 57

- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179

UVP* 148,- PLN

Młynek do kawy model Tauro



190174



- Mechanizm mielący
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Właściwości
- Przystosowane do

Młynek tarczowy
Od 5 do 12 g
1300 obr. / min.
Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy
Młynek Ø 60 mm
Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

Pojemność
pojemnika na
ziarna

Moc
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

| | Pojemność pojemnika na ziarna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|-------------------------------|-------------------------------|---|--------|---------|-------------|---------------|
| model Tauro | 1 kg | 0,275 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 165 mm gł. 390 mm wys. 510 mm | 8 kg | 190175 | 2 153,- PLN | 4015613492445 |
| model Space II | 2 kg | 0,352 kW 230 V 50 Hz | szer. 200 mm gł. 390 mm wys. 600 mm | 8,4 kg | 190174 | 2 263,- PLN | 4015613658957 |



Młynek Tauro Digital

190225

UVP* 2 569,- PLN

GTIN 4015613806228



► Mielenie różnych ilości przy użyciu funkcji ciągłego mielenia



Świeżość na zawołanie – doskonale akcesorium pozwalające uzyskać kawę najwyższej jakości: cyfrowy młynek do kawy, dzięki któremu uzyskasz świeżo zmielone ziarna w preferowanej ilości.

- Mechanizm mielący
- Pojemność pojemnika na ziarna
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Wyświetlacz
- Właściwości

- Przystosowane do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Młynek tarczowy
1 kg
Od 5 do 12 g
1650 obr. / min.
Tak
Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości
Wielojęzyczny ekran dotykowy
Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek
Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm
7,9 kg



System filtracji wody K1600 EW

109881

UVP* 397,- PLN

GTIN 4015613630731



▶ Poziom wydajności przy 10° KH (twardość węglanowa): 1600 litrów

Dobra jakość wody pitnej pozytywnie wpływa na smak napojów. Filtr do wody eliminuje związki, które powodują osadzanie się kamienia. Jednocześnie woda zostaje wzbogacona związkami mineralnymi.

- Poziom wydajności 1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 1/2"
- Ciśnienie wody 1,5 - 6 barów
- Temperatura wody na dopływie od 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku
Do montażu poziomego i pionowego
Ekspresy do kawy
Ekspresy automatyczne do kawy
- 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 specjalów.

- 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
- Przystosowane do Ekspresy do kawy
Piec konwekcyjno parowy
- W zestawie 1 głowica filtracyjna
1 uchwyt ścienny
1 wkład filtra wody
2x przejściówka 3/8" na wąż z tworzywa sztucznego Ø 6 mm
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



► 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 | | | | | | |
| 0,8L | Tworzywo sztuczne | Czarny, połysk | 0,8 l | 1,2 kW | 230 V | szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm | 0,65 kg | 200108 | 104,- PLN | 4015613761558 |
| 0,6L | Tworzywo sztuczne Stal szlachetna | Czarny, mat | 0,6 l | 0,8 kW | 230 V | szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm | 0,82 kg | 200111 | 170,- PLN | 4015613768380 |



Stacja do parzenia herbaty 1145SH



Gorąca woda do herbaty, kawy rozpuszczalnej lub innych napojów parzonych wrzątkiem: w pokoju hotelowym, w poczekalni lub w punkcie obsługi klienta. Dzięki stacji do parzenia herbaty wszystko jest uporządkowane i w zasięgu ręki – od woreczka z herbatą po łyżeczkę.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Miejsce na czajnik Ø 145 mm
- właściwości 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadełka
- Przystosowane do Przewód poprowadzony w podstawie
- wymiary 1 czajnik szer. 465 x gł. 225 x wys. 30 mm
- waga 0,91 kg



► Stacja do parzenia herbaty, dedykowana do Czajnika 0,8L Czajnika 0,6L



► 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadełka



► Wyjmowana tacka ociekowa

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|----------------|---------|-----------|---------------|
| Stacja do parzenia herbaty 1145SH | Czarny, połysk | 200120 | 110,- PLN | 4015613768403 |
| Stacja do parzenia herbaty 1145M | Czarny, mat | 200121 | 110,- PLN | 4015613768397 |



Czajnik 1,7L



Solidny i wydajny czajnik do gotowania wody w ilościach już od 300 ml. Czajnik posiada możliwość obrotu w zakresie 360° i zdjęcia z podstawy, a ponadto jest wyposażony w funkcję automatycznego zatrzymania gotowania



1,7 L



- Pojemność 1,7 l
- Zakres temperatury do 100 °C
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Filtr antywapienny



► Podświetlany spód podczas pracy urządzenia



► Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania
► Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy

| | Materiał | Minimalna ilość zaparzonej kawy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|--------------------------|---------------------------------|---|---------|---------------|-----------|---------------|
| Czajnik 1,7L | Stal szlachetna | 0,3 l | szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm | 0,96 kg | 200095 | 125,- PLN | 4015613731285 |
| Czajnik 1,7LGL | Stal szlachetna Szkło | 0,5 l | szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm | 1,3 kg | 200096 | 129,- PLN | 4015613731292 |



Dozownik gorącej wody D3000

200043

UVP* 526,- PLN

GTIN 4015613807416



Elegancki design na co dzień: odpowiednia temperatura i ilość wody na naciśnięcie guzika dzięki cyfrowemu dozownikowi gorącej wody o temperaturze od 40 °C do 100 °C.



3 L



- Pojemność zbiornika na wodę 3 l
- Zakres temperatury 40 °C do 100 °C
- Regulacja temperatury 6-stopniowa (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)
- 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. Charakteryzując się pięknym wzornictwem samowar jest synonimem kultury picia herbaty, delektowania się jej smakiem i pasji, jaką budzi.

- Grzałka Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 1,5 kW
2 spirale grzejne, 1,5 kW i 0,5 kW
Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,5 kW
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 125 mm
- W zestawie 1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 1 litr
1 filtr siatkowy do herbaty
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50 Hz



191007

► Tradycyjne picie herbaty
► Pojemność: 3 litry



191010

► Pojemność: 5 litry



► 1 dzbanek na herbatę, pojemność: 1 litry
► W zestawie filtr siatkowy do herbaty



► Maks. wysokość szklanki/filiżanki: 125 mm

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------|-----------|---|---------|---------|-----------|---------------|
| Samowar 3L-1 | 3 l | szer. 310 mm gł. 290 mm wys. 540 mm | 2,42 kg | 191007 | 488,- PLN | 4015613845470 |
| Samowar 5L | 5 l | szer. 310 mm gł. 290 mm wys. 585 mm | 2,5 kg | 191010 | 549,- PLN | 4015613845487 |





Samowar 3L

191001

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613488790



Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku. Samowar wyposażony jest w grzałkę, dzięki której jest w stanie zapewnić przez dowolnie długi czas gorącą wodę oraz zawsze świeżą, gorącą herbatę



STAINLESS STEEL



3 L



- 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.



STAINLESS STEEL



15 L



- 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 | 200127 | 602,- PLN | 4015613761732 |
| D15000 | 15 l | do 100 °C | 2,5 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 250 mm gł. 380 mm wys. 550 mm | 5,2 kg | 200128 | 829,- PLN | 4015613811833 |





Termos do gorącej wody 5L

200061

UVP* 359,- PLN

GTIN 4015613505541



Płynnie regulowany termos do gorącej wody o pojemności 5 litrów 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



CNS



8,5 L



- Podwójne ściany Tak
- Moc przyłączeniowa 1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 225 x wys. 470 mm
- waga 2,7 kg



Warnik do wody 10L

200054

UVP* 511,- PLN

GTIN 4015613468778



Warnik do wody umożliwia płynne podgrzanie i utrzymanie temperatury 10 litrów wody. Idealny do stosowania w strefie samoobsługowej, na imprezach lub na świeżym powietrzu.



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 przeciwprzelewowo Tak
- właściwości wyjmowana tacka ociekowa (wysokość w świetle 145 mm) blacha kondensacyjna poniżej pokrywy uchwyty składane wąż do wody
- W zestawie Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- Ważna wskazówka 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz szer. 320 x gł. 260 x wys. 500 mm
- Moc przyłączeniowa 5,6 kg
- wymiary
- waga



► Stałe przyłącze wody
► Doskonale rozwiązanie dla strefy samoobsługi o dużym natężeniu ruchu



► Uchwyty składane



► Warnik do wody ze stali szlachetnej
► Bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury



► Wyjmowana tacka ociekowa



Warnik do wody 28L

200063

UVP* 662,- PLN

GTIN 4015613592961



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



28 l
30 °C do 100 °C
Tak
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm
5,3 kg

Dyspensery do czekolady



Dozownik czekolady 5L

900011

UVP* 2 263,- PLN

GTIN 4015613782355



Idealny sposób na delektowanie się gorącą czekoladą: gotowy napój czekoladowy wystarczy włączyć do dozownika czekolady. Delikatne podgrzewanie i obrotowe ostrze mieszające zapobiegają przypalaniu lub zbrzytlaniu podczas podgrzewania i utrzymywania ciepła pysznego napoju kakaowego.



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Poliwęglan
 - Stal szlachetna
- Materiał mieszadła
 - Stal szlachetna
- Materiał śmigła mieszającego
 - Tworzywo sztuczne
- Pojemność
 - 5 l
- Zakres temperatury
 - 30 °C do 85 °C
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.
 - 10 cm
- Właściwości
 - Zdejmowany kranik spustowy
 - Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia
 - Podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej
- Moc przyłączeniowa
 - 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 288 x gł. 420 x wys. 465 mm
- waga
 - 7,2 kg



- ▶ Do podgrzewania i utrzymywania w ciepłe przygotowanej wcześniej gorącej czekolady
- ▶ Pojemność: 5 litrów



- ▶ Płynna regulacja temperatury
- ▶ Zakres temperatury: od 0°C do 85°C
- ▶ Włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną



- ▶ Mieszadło ze stali szlachetnej
- ▶ Wirujące śmigło mieszające z tworzywa sztucznego



Warnik do grzanego wina 7L

200065

UVP* 386,- PLN

GTIN 4015613612409



- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

9 l
7 l
30 °C do 80 °C
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm
2 kg



Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L

A200050

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613396873



Gorące napoje na każdą okazję.
Idealnie nadaje się do utrzymania temperatury grzańca, herbaty myśliwych lub gorącej wody na herbatę.

- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

20,3 l
20 l
30 °C do 90 °C
3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser
- hot water - Tee
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm
4,7 kg



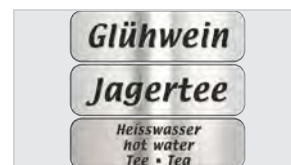
▶ Pojemność użytkowa: 20 litrów



▶ Łatwa obsługa
▶ z praktycznym kranikiem spustowym



▶ Płynna regulacja temperatury
▶ zakres temperatury od 30 °C do 90 °C



▶ W zestawie 3 napisy:
Glühwein
Jagertee
Heisswasser - hot water - Tee



Warnik do grz. wina, wody GE 28

200049

UVP* 450,- PLN

GTIN 4015613592794



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Powłoka emaliowana
Tworzywo sztuczne
28 l
21 l
30 °C do 100 °C
Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
1 ruszt, Ø 320 mm
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm
5,4 kg

Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi



Garnek na grzane wino / warnik do wody oferuje wszechstronne możliwości zastosowania: nadaje się do serwowania grzanego wina – klasyka jarmarków w okresie Adwentu i Bożego Narodzenia - lub do gotowania owoców i warzyw.

- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- W zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz



▶ Łatwa obsługa



▶ Możliwość zastosowania jako garnek na grzane wino lub warnik do wody

| | Pojemność maks. | Pojemność użytkowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------|---|--------|----------------|-----------|---------------|
| Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi | 25,4 l | 25 l | szer. 379 mm gł. 420 mm wys. 473 mm | 5,2 kg | A200052 | 700,- PLN | 4015613443195 |
| Warnik do grz. wina, wody 30L, CrNi | 31,4 l | 30 l | szer. 379 mm gł. 423 mm wys. 530 mm | 5,6 kg | 200057 | 776,- PLN | 4015613499420 |



Wyposażenie dodatkowe

Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058

UVP* 87,- PLN

Pokrywa termoizolacyjna do 200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059

UVP* 95,- PLN



Nalewak do grzanego wina 1300

200119

UVP* 10 966,- PLN

GTIN 4015613763255



Nalewanie grzanego wina w większych ilościach bez potrzeby uciążliwego przelewania, podgrzewania lub długiego utrzymywania temperatury. Nalewak do grzanego wina z 2 kurkami i 2 osobno załączanymi pompkami jest gotowy do użycia w kilka minut.

- Pojemność nalewaka w trybie ciągłym Maks. 130 litrów / godzinę
- Zakres temperatury do 85 °C
- Czas nagrzewania 1 do 3 minut
- Liczba kurków 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

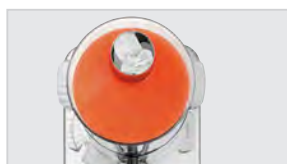


5L

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



► Wymowana rurka chłodząca do napełniania kostkami lodu



150997

► Pojemność: 2 x 5 litrów

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|-----------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| Dyspenser do napojów DEW5 | 5 l | szer. 215 mm gł. 327 mm wys. 510 mm | 3,2 kg | 150996 | 499,- PLN | 4015613761978 |
| Dyspenser do napojów DEW5 Duo | 10 l | szer. 420 mm gł. 300 mm wys. 510 mm | 5,8 kg | 150997 | 942,- PLN | 4015613754949 |



Dyspenser do napojów DTE5

150983

UVP* 904,- PLN

GTIN 4015613610726



CNS

5L



Reprezentacyjny dyspenser do strefy bufetowej – łatwe napełnianie i odbieranie schłodzonych napojów. Dzięki cichemu chłodzeniu termoelektrycznemu napoje pozostaną dłużej schłodzone.

- Pojemnik
- Pojemność
- Chłodzenie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Materiał: poliwęglan
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
5 l
Termoelektrycznie
0,06 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
4,2 kg



► Włącznik/wyłącznik



► Zintegrowana tacka ociekowa



Dyspenser do napojów 8L

150990

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613681931



8 L

Pojemność 8 litrów, dwuściankowa izolacja próżniowa, łatwo wyjmowana tacka ociekowa. Wykonany ze stali szlachetnej termos charakteryzuje się wyjątkowo niską utratą ciepła i pozostawia zawsze czysty bufet.

- Pojemność 8 l
- Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 20,5 cm
- Podwójne ściany Tak
- Spadek temperatury / godzina ok. 1 °C
- Właściwości Dwuściankowa izolacja próżniowa
Zdejmowany kranik spustowy
łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce
łatwo wyjmowana tacka ociekowa
- wymiary szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
- waga 5 kg



- ▶ Termos do zimnych lub gorących napojów
- ▶ Maks. wysokość szklanek/filiżanek: 205 mm



- ▶ łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce



- ▶ Zdejmowany kranik spustowy



Termos 9L-1

150981

UVP* 185,- PLN

GTIN 4015613468662



9 L

- Pojemność 9 l
- Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 10 cm
- Podwójne ściany Tak
- Spadek temperatury / godzina ok. 4 °C
- Uchwyt do noszenia Tak
- wymiary szer. 261 x gł. 226 x wys. 385 mm
- waga 2 kg



Karafka szklana 0,75L

190139

UVP* 79,- PLN

GTIN 4015613745534



Karafka szklana o pojemności 750 ml wyróżnia się eleganckim designem, który urzeka od pierwszego wejrzenia. Ponadto pokrywa została wyposażona w nalewak z automatycznie otwierającą i zamykającą się klapką ze stali szlachetnej. Wbudowane sitko umożliwia bezproblemowe nalewanie napojów z dodatkiem lodu lub owoców.

- Materiał Szkło
Stal szlachetna
Guma
- Pojemność użytkowa 0,75 l
- Właściwości pokrywy Pokrywa z mechanizmem nalewowym
Automatyczna klapka zamykająca
Możliwość zdjęcia
Wbudowane sitko
- wymiary szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm
- waga 0,62 kg



Sokowirówka Top Juicer

150145

UVP* 424,- PLN

GTIN 4015613544564



Czysta rozkosz owocowa – pełne witamin soki w błyskawicznym czasie. Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dzieciinną łatwością bez krojenia wstępnego.

- Prędkość obrotowa maks. 18.000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Średnica leja zasypowego 75 mm
- Właściwości
 - Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
 - Drobne sito ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
 - Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dzieciinną łatwością bez krojenia wstępnego
 - Wydajny, cichobieżny napęd
 - Lej do napełniania XXL
- W zestawie
 - 1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr
 - 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm
- waga 4,4 kg



▶ Otwór do napełniania XXL
▶ Ø 75 mm



▶ Drobne sito ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku



▶ Szybkie i łatwe czyszczenie
▶ Elementy nadają się do mycia w zmywarce



Wyciskarka do soków 700

150184

UVP* 564,- PLN

GTIN 4015613735412



Wysoce wydajna wyciskarka do soków, pracująca z prędkością 20000 obrotów na minutę, w mgnieniu oka wycisnie pyszny, bogaty w minerały i witaminy sok z warzyw lub owoców. Czyszczenie przebiega równie błyskawicznie dzięki elementom, które nadają się do mycia w zmywarce.

- Prędkość obrotowa maks. 20.000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Średnica leja zasypowego 70 mm
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Właściwości
 - Wydajny, cichobieżny napęd
 - Drobne sito ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
 - Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
- W zestawie
 - 1 pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność: 1 litr
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 300 x gł. 240 x wys. 430 mm
- waga 4,3 kg



▶ Wysoka wydajność i efektywność
▶ 20 000 obrotów na minutę
▶ drobne sito ze stali szlachetnej



▶ Praktyczny, całościowy pakiet
▶ w zestawie pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność 1 litr



▶ Wygodne czyszczenie
▶ poszczególne elementy nadają się do mycia w zmywarce



Wyciskarka do soków Powerfresh

150197

UVP* 3 349,- PLN

GTIN 4015613758640



Do profesjonalnej i wydajnej produkcji soków. Mocny silnik – w połączeniu z dużym lejem do napełniania i zbiornikiem na pozostałości z wyciskania – pozwala bez problemu wycisnąć całe owoce lub warzywa.



• Materiał

- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Średnica leja zasypowego
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Właściwości

Tworzywo sztuczne

Stal szlachetna

3.000 obr. / min (50 Hz)

1 stopień

80 mm

Tak

Lej do napełniania w rozmiarze XXL na owoce w całości (np. jabłka) lub warzywa

Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów

Drobne sito ze stali szlachetnej

Wydajny, cichobieżny napęd

Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 260 x gł. 450 x wys. 505 mm

12,9 kg

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



- ▶ Mocny i cichy silnik
- ▶ 3 000 obrotów na minutę



- ▶ Lej do napełniania XXL, 80 mm na owoce lub warzywa w całości



- ▶ zamykana wylewka
- ▶ Wysokość wylewki: 210 mm



Wyciskarka do soków 50

150186

UVP* 8 317,- PLN

GTIN 3700200050009



Dzięki mocnemu i cichemu silnikowi sokowirówka doskonale sprawdza się w barach i na ladach sklepowych. Przygotowanie najwyższej jakości soku jest możliwe dzięki zastosowaniu wyjątkowo drobnych sитеk o wysokiej wydajności – bez konieczności wstępnego krojenia owoców i warzyw.



• Prędkość obrotowa maks.

- Regulacja prędkości
- Średnica leja zasypowego
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Właściwości

3.000 obr. / min (50 Hz)

3.600 obr. / min (60 Hz)

1 stopień

79,5 mm

Tak

Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego

Wydajność: do 100 litrów na godzinę

Kosz z filtracją (0,5 mm) ze stali szlachetnej gwarantuje wysoką wydajność i uzyskanie soku najwyższej jakości

Mocny, cichy silnik asynchroniczny (800 W)

0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 480 x gł. 450 x wys. 260 mm

14,5 kg

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



- ▶ Mocny i wydajny silnik
- ▶ do 3 600 obrotów na minutę
- ▶ kosz z filtracją ze stali szlachetnej
- ▶ do 100 litrów na godzinę



- ▶ Wyjątkowy system Ezy-clean™
- ▶ miska, zbiornik na pozostałości z wyciśnięcia i pokrywa z możliwością wyjęcia i umycia w zmywarce do naczyń



- ▶ Wysokość wylewki: 200 mm



Wyciskarka do cytrusów CS1

150146

UVP* 1 207,- PLN

GTIN 4015613587226



- ▶ 1 stożek do wyciskania pomarańczy, pomarańczy olbrzymich i owoców granatu
- ▶ Pojemnik na sok i stożek do wyciskania z możliwością wyjęcia i umycia w zmywarce do naczyń



Owocowe orzeźwienie – łatwe i szybkie przygotowanie soku pomarańczowego, soku z pomarańczy olbrzymich lub soku z owocu granatu.

- Materiał
Odlew aluminium
Stal szlachetna
- Prędkość obrotowa maks.
980 obr. / min.
- Stożek do wyciskania
Możliwość zdjecia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Pojemnik na sok
Możliwość zdjecia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa
0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
- waga
8,6 kg



Wyciskarka do cytrusów 71C

150188

UVP* 1 964,- PLN

GTIN 3700200071011



- ▶ 1 stożek do wyciskania grejpfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek



Idealny model w przypadku mniejszego zapotrzebowania na świeży sok. W kawiarni, restauracji, barze szybkiej obsługi czy zwykłej kuchni możliwe jest przygotowanie nawet do 15 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek przy użyciu 1 stożka do wyciskania.

- Materiał
Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks.
80 obr. / min (50 Hz)
- Stożek do wyciskania
1 rozmiar
Możliwość zdjecia
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa
0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm
- waga
3,5 kg



Wyciskarka do cytrusów 38G

150187

UVP* 2 418,- PLN

GTIN 3700200038007



- ▶ 3 wymienne stożki do wyciskania grejpfrutów, pomarańczy, cytryn i limonek



Wyciskarka do cytrusów o wyjątkowej trwałości, wyposażona w mocny silnik o niskim poziomie emisji hałasu – idealnie nadaje się do zastosowań w strefie bufetowej. Przy użyciu 3 różnych stożków do wyciskania możliwe jest przygotowanie nawet do 30 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek.

- Materiał
Aluminium
- Prędkość obrotowa maks.
1.500 obr. / min (50 Hz)
1.800 obr. / min (60 Hz)
- Stożek do wyciskania
3 różne rozmiary
Możliwość wymiany
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa
0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm
- waga
5,3 kg



Robot kuchenny FP1000

150148

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613610535



Wielofunkcyjny robot kuchenny – dzięki obu nakładkom – posiada szerokie możliwości zastosowania: od miksowania, przygotowania koktajli i blendowania po krojenie, siekanie oraz tarcie zgrubne i drobne. Solidny i wydajny Food Processor pozwala wykonać każde zadanie w mgnieniu oka.

- Materiał Aluminium
- Skład zestawu 1 blok silnikowy
1 pojemnik do miksowania
1 miska do miksowania
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność pojemnika do miksowania 2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania 1,6 l
- Miska do miksowania Lej do napełnienia 54 x 74 mm
Pojemność: 2 litry
Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks. 18000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- W zestawie 1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej (do przygotowywania puree i siekania)
1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego (do przygotowywania puree z gotowanych potraw)
1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm)
1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm)
1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm)
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
- waga 6,1 kg



Blender 1,5L

A135034

UVP* 208,- PLN

GTIN 4015613734538



Orzeźwiający koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz – z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe.

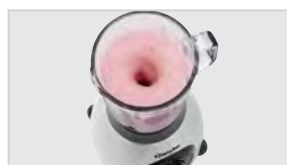
- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność 1,8 l
- Poziom napełnienia 1,5 l
- Prędkość obrotowa maks. 22000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 187 x gł. 197 x wys. 391 mm
- waga 3 kg



- ▶ Materiał pojemnika do miksowania: szkło
- ▶ Pojemność: 1,5 litra
- ▶ Wskaźnik poziomu napełnienia w litrach, szklankach, uncjach płynu, ml



- ▶ Regulacja prędkości
- ▶ 2-stopniowa
- ▶ Funkcja pulsowania



- ▶ Nóż ze stali szlachetnej



Blender wielofunkcyjny

150151

UVP* 587,- PLN

GTIN 4015613632902



Ten blender zachwyci nie tylko swoją mocą – nawet kruszenie lodu przebiega bez problemu. Urządzenie wyróżnia się również dużą pojemnością, dobrą stabilnością oraz łatwą obsługą.

- Wersja noża 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



Wysokie 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: Przelącznik dźwigienkowy, 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 | Przelącznik dźwigienkowy Pokrętko | 150182 | 1 457,- PLN | 4015613734569 |
| Blender PRO TOUCH 2,5L | 9 stopni | Dotykowo | 150193 | 1 533,- PLN | 4015613747774 |



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pojemni. do mikso. PRO XTRA TOUCH

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, pokrywa z przezroczystą zatyczką
- Wersja noża: stal nierdzewna, 6-ramienny
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,875 l
- Poziom 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

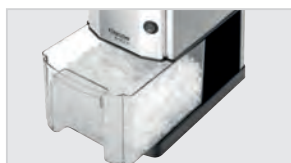


Kruszarka do lodu 4ICE+

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.
Z lejem wyrzutowym



• Wersja 170 mm
• Maks. wysokość pojemnika zbiorczego
Możliwość demontażu
Z króćcem do napełniania
Dostawa bez pojemnika zbiorczego
0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 175 x gł. 280 x wys. 490 mm
• Właściwości pojemnika na lody
9,3 kg

• Ważna wskazówka
• Moc przyłączeniowa
• wymiary
• waga



► Kruszarka do lodu z lejem wylotowym



► Możliwość bezpośredniego napełnienia szklanki



Kruszarka do lodu 2000

135026

UVP* 1 737,- PLN

GTIN 4015613738123



Niezwykle wydajna kruszarka do lodu umożliwi przygotowanie nawet do 120 kg kruszonego lodu na godzinę, który posłuży Ci do przygotowania takich drinków i napitków jak caipirinha, mojito, mrożona kawa, a także innych napojów. Za bezpieczeństwo tego wydajnego urządzenia odpowiadają nożyki antypoślizgowe oraz przełącznik kontaktowy na pokrywie kruszarki.



• Produkcja maks. 120 kg / godz.
• Pojemność pojemnika na lód 3 litry l
• Wersja Z zsuwnią do lodu
• Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 165 mm
• Ważna wskazówka Dostawa bez pojemnika zbiorczego
• Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary szer. 300 x gł. 185 x wys. 520 mm
• waga 5,4 kg



► Kruszarka do lodu z zsuwnią



► Pojemność pojemnika na lód: 3 litry



Kruszarka do lodu, stal szlachetna

135012

UVP* 2 721,- PLN

GTIN 4015613479118



• Produkcja maks. 60 kg / godz.
• Pojemność pojemnika na lód 1,7 litra l
• Pojemność pojemnika zbiorczego 1 kg
• Wersja Z pojemnikiem zbiorczym
• Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm
• waga 14 kg





Bartscher

MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012

UVP* 829,- PLN

GTIN 4015613442600



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Wymiary półki regału
- Regulowana wysokość półek
- Nośność na półkę, maks.
- Nośność całkowita, maks.
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
 1 para szyn regulowanych (długość 530 mm)
 2 pary wsporników
 2 półki ścienne
 2
 szer. 1200 x gł. 355 mm
 Tak
 120 kg
 240 kg
 Materiał mocujący
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 System wtykowy
 szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm
 12,6 kg

Półka ścienna 600x355x27, StCrNi



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
 1
 Tak
 1 para wsporników (na półkę ścienną)
 1 para szyn regulowanych
 Nie wchodzi w zakres dostawy
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| Półka ścienna 600x355x27, StCrNi | 100 kg | szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm | 2,7 kg | 603001 | 208,- PLN | 4015613442730 |
| Półka ścienna 800x355x27, StCrNi | 100 kg | szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm | 3,1 kg | 603002 | 242,- PLN | 4015613442747 |
| Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm | 3,9 kg | 603003 | 288,- PLN | 4015613442754 |
| Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm | 4,6 kg | 603004 | 348,- PLN | 4015613442761 |
| Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm | 5,3 kg | 603005 | 412,- PLN | 4015613442778 |
| Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm | 6 kg | 603006 | 450,- PLN | 4015613442785 |
| Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi | 140 kg | szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm | 6,8 kg | 603007 | 511,- PLN | 4015613442792 |
| Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi | 160 kg | szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm | 9,1 kg | 603008 | 564,- PLN | 4015613442808 |

Wyposażenie dodatkowe

Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

UVP* 76,- PLN

Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

UVP* 87,- PLN

Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regalowych
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
1 półka na talerze
2 boki
Materiał mocujący
1
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy

| | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| Półka na talerze 800x200, StCrNi | 100 kg | szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm | 2,6 kg | 362080 | 257,- PLN | 4015613432069 |
| Półka na talerze 1000x200, StCrNi | 80 kg | szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm | 3,1 kg | 362100 | 299,- PLN | 4015613432083 |
| Półka na talerze 1200x200, StCrNi | 70 kg | szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm | 3,6 kg | 362120 | 337,- PLN | 4015613432090 |
| Półka na talerze 1400x200, StCrNi | 70 kg | szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm | 4 kg | 362140 | 371,- PLN | 4015613432106 |
| Półka na talerze 800x300, StCrNi | 60 kg | szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm | 3,2 kg | 363080 | 322,- PLN | 4015613432113 |
| Półka na talerze 1000x300, StCrNi | 60 kg | szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm | 4,2 kg | 363100 | 371,- PLN | 4015613432137 |
| Półka na talerze 1200x300, StCrNi | 50 kg | szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm | 5 kg | 363120 | 435,- PLN | 4015613432144 |
| Półka na talerze 1400x300, StCrNi | 40 kg | szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm | 5,8 kg | 363140 | 488,- PLN | 4015613432151 |

Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regalowych
- Blokada dla pojemników GN
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Stal szlachetna
1 Półka na przyprawy
2 boki
1
Tak
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany
Pojemniki GN

| | Pojemność GN | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|--------------|---------------|-------------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| Półka na przyprawy 4x1/6GN | 4 x 1/6 GN | 40 kg | szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm | 3,2 kg | 389080 | 651,- PLN | 4015613599427 |
| Półka na przyprawy 5x1/6GN | 5 x 1/6 GN | 50 kg | szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 150 mm | 3,7 kg | 389100 | 738,- PLN | 4015613599441 |
| Półka na przyprawy 6x1/6GN | 6 x 1/6 GN | 60 kg | szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm | 4,3 kg | 389120 | 814,- PLN | 4015613599458 |
| Półka na przyprawy 7x1/6GN | 7 x 1/6 GN | 70 kg | szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 230 mm | 4,9 kg | 389140 | 867,- PLN | 4015613599465 |

Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

465156

UVP* 602,- PLN

GTIN 4015613602417



- Materiał
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3 x 1/3 GN
150 mm
Zespawane na stałe
Pojemniki GN
szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
4,2 kg

Nadstawa, szer. 800, 1 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
1
Z rantem ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
W stanie całkowicie zmontowanym

| | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------|---------------|-------------|---------------|
| Nadstawa, szer. 800, 1 elem. | 90 kg | szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm | 5 kg | 315080 | 889,- PLN | 4015613599472 |
| Nadstawa, szer. 1000, 1 elem. | 86 kg | szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm | 6 kg | 315100 | 927,- PLN | 4015613599489 |
| Nadstawa, szer. 1200, 1 elem. | 81 kg | szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm | 6,5 kg | 315120 | 965,- PLN | 4015613599496 |
| Nadstawa, szer. 1400, 1 elem. | 77 kg | szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm | 7 kg | 315140 | 980,- PLN | 4015613599502 |
| Nadstawa, szer. 1600, 1 elem. | 72 kg | szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm | 7,5 kg | 315160 | 1 056,- PLN | 4015613599519 |
| Nadstawa, szer. 1800, 1 elem. | 68 kg | szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm | 8,5 kg | 315180 | 1 128,- PLN | 4015613599526 |
| Nadstawa, szer. 2000, 1 elem. | 65 kg | szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm | 9,5 kg | 315200 | 1 169,- PLN | 4015613599533 |

Nadstawa, szer. 800, 2 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
2
Z rantem ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
W stanie całkowicie zmontowanym

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Nadstawa, szer. 800, 2 elem. | 170 kg | szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm | 11 kg | 325080 | 1 623,- PLN | 4015613599540 |
| Nadstawa, szer. 1000, 2 elem. | 163 kg | szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm | 13 kg | 325100 | 1 699,- PLN | 4015613599557 |
| Nadstawa, szer. 1200, 2 elem. | 154 kg | szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm | 14,5 kg | 325120 | 1 722,- PLN | 4015613599564 |
| Nadstawa, szer. 1400, 2 elem. | 147 kg | szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm | 16 kg | 325140 | 1 797,- PLN | 4015613599571 |
| Nadstawa, szer. 1600, 2 elem. | 139 kg | szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm | 17,5 kg | 325160 | 1 926,- PLN | 4015613599588 |
| Nadstawa, szer. 1800, 2 elem. | 131 kg | szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm | 19,5 kg | 325180 | 2 077,- PLN | 4015613599595 |
| Nadstawa, szer. 2000, 2 elem. | 125 kg | szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm | 21,5 kg | 325200 | 2 191,- PLN | 4015613599601 |

Stoły robocze



Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

601153

UVP* 965,- PLN

GTIN 4015613400198



• Materiał

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 | 311107 | 1 623,- PLN | 4015613651651 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200 | - | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45 kg | 311127 | 1 797,- PLN | 4015613651668 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400 | - | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50 kg | 311147 | 1 987,- PLN | 4015613651682 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600 | - | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 56 kg | 311167 | 2 077,- PLN | 4015613651699 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800 | - | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 63 kg | 311187 | 2 229,- PLN | 4015613651705 |
| Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR | 100 mm | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38,2 kg | 312107 | 1 684,- PLN | 4015613663715 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR | 100 mm | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,4 kg | 312127 | 1 835,- PLN | 4015613663722 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR | 100 mm | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50,5 kg | 312147 | 2 062,- PLN | 4015613663739 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR | 100 mm | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 56,7 kg | 312167 | 2 176,- PLN | 4015613663746 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR | 100 mm | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 63,9 kg | 312187 | 2 304,- PLN | 4015613663753 |

Wyposażenie dodatkowe

Półka 700, szer.1000

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107

UVP* 462,- PLN

Półka 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127

UVP* 499,- PLN

Półka 700, szer.1400

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147

UVP* 587,- PLN

Półka 700, szer.1600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167

UVP* 662,- PLN

Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187

UVP* 738,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 776,- PLN

Stół roboczy 600, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------|--------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 600, szer. 1000 | - | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 28,5 kg | 307106 | 1 548,- PLN | 4015613599946 |
| Stół roboczy 600, szer. 1100 | - | 410 kg | szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm | 30 kg | 307116 | 1 646,- PLN | 4015613599953 |
| Stół roboczy 600, szer. 1200 | - | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm | 32 kg | 307126 | 1 722,- PLN | 4015613599960 |
| Stół roboczy 600, szer. 1300 | - | 369 kg | szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm | 33,5 kg | 307136 | 1 797,- PLN | 4015613599984 |
| Stół roboczy 600, szer. 1400 | - | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 307146 | 1 850,- PLN | 4015613599991 |
| Stół roboczy 600, szer. 1500 | - | 330 kg | szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm | 36 kg | 307156 | 1 926,- PLN | 4015613600000 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600 | - | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm | 38,5 kg | 307166 | 2 024,- PLN | 4015613600017 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800 | - | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm | 45 kg | 307186 | 2 153,- PLN | 4015613530666 |
| Stół roboczy 600, szer. 2000 | - | 270 kg | szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 51 kg | 307206 | 2 289,- PLN | 4015613600024 |
| Stół roboczy 600, szer. 1000, ZR | 40 mm | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 29,5 kg | 308106 | 1 684,- PLN | 4015613600123 |
| Stół roboczy 600, szer. 1100, ZR | 40 mm | 410 kg | szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm | 31 kg | 308116 | 1 760,- PLN | 4015613600130 |
| Stół roboczy 600, szer. 1200, ZR | 40 mm | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm | 33 kg | 308126 | 1 850,- PLN | 4015613600147 |
| Stół roboczy 600, szer. 1300, ZR | 40 mm | 369 kg | szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm | 34,5 kg | 308136 | 1 949,- PLN | 4015613600154 |
| Stół roboczy 600, szer. 1400, ZR | 40 mm | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm | 36,5 kg | 308146 | 2 024,- PLN | 4015613600161 |
| Stół roboczy 600, szer. 1500, ZR | 40 mm | 330 kg | szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 308156 | 2 138,- PLN | 4015613600178 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600, ZR | 40 mm | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm | 39,5 kg | 308166 | 2 229,- PLN | 4015613600185 |
| Stół roboczy 600, szer. 1800, ZR | 40 mm | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm | 46 kg | 308186 | 2 365,- PLN | 4015613600192 |
| Stół roboczy 600, szer. 2000, ZR | 40 mm | 270 kg | szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 52 kg | 308206 | 2 516,- PLN | 4015613600208 |

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



315105

UVP* 927,- PLN

Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306

UVP* 2 327,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 776,- PLN

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------|-----------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 700, szer. 1000 | - | 445 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 29,4 kg | 307107 | 1 646,- PLN | 4015613600031 |
| Stół roboczy 700, szer. 1100 | - | 424 kg | szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm | 31 kg | 307117 | 1 722,- PLN | 4015613600048 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200 | - | 403 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 32 kg | 307127 | 1 775,- PLN | 4015613600055 |
| Stół roboczy 700, szer. 1300 | - | 382 kg | szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm | 34,5 kg | 307137 | 1 873,- PLN | 4015613600062 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400 | - | 362 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 36 kg | 307147 | 1 926,- PLN | 4015613600079 |
| Stół roboczy 700, szer. 1500 | - | 342 kg | szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm | 37 kg | 307157 | 2 024,- PLN | 4015613600086 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600 | - | 322 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 39 kg | 307167 | 2 100,- PLN | 4015613600093 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800 | - | 300 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45 kg | 307187 | 2 263,- PLN | 4015613600109 |
| Stół roboczy 700, szer. 2000 | - | 280 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,5 kg | 307207 | 2 418,- PLN | 4015613600116 |
| Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR | 40 mm | 445 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 30 kg | 308107 | 1 760,- PLN | 4015613600215 |
| Stół roboczy 700, szer. 1100, ZR | 40 mm | 424 kg | szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm | 32 kg | 308117 | 1 813,- PLN | 4015613600222 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR | 40 mm | 403 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 308127 | 1 911,- PLN | 4015613600239 |
| Stół roboczy 700, szer. 1300, ZR | 40 mm | 382 kg | szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 308137 | 2 040,- PLN | 4015613600246 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR | 40 mm | 362 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 37 kg | 308147 | 2 115,- PLN | 4015613600253 |
| Stół roboczy 700, szer. 1500, ZR | 40 mm | 342 kg | szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38,5 kg | 308157 | 2 214,- PLN | 4015613600260 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR | 40 mm | 322 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,2 kg | 308167 | 2 289,- PLN | 4015613600277 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR | 40 mm | 300 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50,5 kg | 308187 | 2 494,- PLN | 4015613600284 |
| Stół roboczy 700, szer. 2000, ZR | 40 mm | 280 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 60 kg | 308207 | 2 641,- PLN | 4015613600291 |

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1 x 1/1 GN do stolow robocz

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



315107

UVP* 965,- PLN

Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stolow ro

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307

UVP* 2 456,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 776,- PLN

Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000 | szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm | 17 kg | 313105 | 1 684,- PLN | 4015613599618 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200 | szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm | 20 kg | 313125 | 1 760,- PLN | 4015613599625 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400 | szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm | 23 kg | 313145 | 1 926,- PLN | 4015613599632 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600 | szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm | 25 kg | 313165 | 2 077,- PLN | 4015613599649 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800 | szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm | 27 kg | 313185 | 2 229,- PLN | 4015613599656 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000 | szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm | 33 kg | 313205 | 2 380,- PLN | 4015613599663 |

Szafka wisząca DP 400 szer. 1200



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Drzwi przesuwne wytłumione
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1200 | szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm | 27 kg | 314125 | 2 251,- PLN | 4015613599670 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1400 | szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm | 31 kg | 314145 | 2 418,- PLN | 4015613599687 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1600 | szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm | 35 kg | 314165 | 2 721,- PLN | 4015613599694 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1800 | szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm | 38 kg | 314185 | 3 020,- PLN | 4015613599700 |

Szafka z szufladami 700S3



- Materiał
- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Nośność na szufladę maks.
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- wymiary

CNS 18/10
3
1/1 GN
150 mm
50 kg
850 mm do 900 mm
Możliwość całkowitego wyciągnięcia
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|-------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka z szufladami 700S3 | - | 36,8 kg | 337307 | 4 007,- PLN | 4015613671222 |
| Szafka z szufladami 700S3A | 40 mm | 37,2 kg | 338307 | 4 196,- PLN | 4015613671239 |

Szafka z koszem na śmieci 700M1



CNS 18/10

- Materiał
- Pojemnik wewnętrzny na odpady

CNS 18/10
Stal szlachetna
Możliwość wyjmowania
Z uchwytemi bocznymi
28 l
850 mm do 900 mm
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



- Pojemność
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- wymiary

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka z koszem na śmieci 700M1 | - | 28 kg | 316347 | 2 910,- PLN | 4015613641591 |
| Szafka z koszem na śmieci 700A1A | 40 mm | 28,1 kg | 317347 | 3 046,- PLN | 4015613699479 |

Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi



STAINLESS STEEL

- Materiał
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
3
Tak
Nie
1990 mm do 2055 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

| | Rodzaj drzwi | Nośność na półkę, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------|-------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi | Drzwi skrzydłowe | 135 kg | szer. 800 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm | 78 kg | 386080 | 6 425,- PLN | 4015613600604 |
| Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi | Drzwi skrzydłowe | 130 kg | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm | 94 kg | 387100 | 7 224,- PLN | 4015613600611 |
| Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 115 kg | szer. 1 200 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm | 95 kg | 398120 | 7 224,- PLN | 4015613600697 |
| Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi | Drzwi przesuwne | 100 kg | szer. 1 400 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm | 106 kg | 398140 | 7 602,- PLN | 4015613600703 |
| Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 85 kg | szer. 1 600 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm | 118 kg | 398160 | 8 170,- PLN | 4015613600741 |
| Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi | Drzwi przesuwne | 100 kg | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm | 115 kg | 399140 | 8 094,- PLN | 4015613600758 |
| Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 85 kg | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm | 127 kg | 399160 | 9 153,- PLN | 4015613600765 |

Szafka robocza 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
Tak
Drzwi przesuwne
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność blatu roboczego, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------------------|-------|--------------------------------|-------------------------------------|----------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka robocza 700, szer. 1000 | - | 315 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 59 kg | 337107 | 3 969,- PLN | 4015613600413 |
| Szafka robocza 700, szer. 1200 | - | 288 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 68 kg | 337127 | 4 196,- PLN | 4015613600420 |
| Szafka robocza 700, szer. 1400 | - | 210 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77 kg | 337147 | 4 461,- PLN | 4015613612447 |
| Szafka robocza 700, szer. 1600 | - | 240 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86 kg | 337167 | 4 840,- PLN | 4015613612454 |
| Szafka robocza 700, szer. 1800 | - | 223 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95 kg | 337187 | 5 290,- PLN | 4015613600444 |
| Szafka robocza 700, szer. 2000 | - | 210 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 103 kg | 337207 | 5 634,- PLN | 4015613600451 |
| Szafka rob. szer. 1000, ZR, DP, P | 40 mm | 315 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 59,2 kg | 338107 | 4 121,- PLN | 4015613600468 |
| Szafka rob. szer. 1200, ZR, DP, P | 40 mm | 288 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 68,3 kg | 338127 | 4 423,- PLN | 4015613595788 |
| Szafka robocza, szer. 1400, ZR, DP, P | 40 mm | 210 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77,4 kg | 338147 | 4 651,- PLN | 4015613612461 |
| Szafka robocza, szer. 1600, ZR, DP, P | 40 mm | 240 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86,6 kg | 338167 | 5 105,- PLN | 4015613612478 |
| Szafka rob. szer. 1800, ZR, DP, P | 40 mm | 223 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95,7 kg | 338187 | 5 597,- PLN | 4015613600482 |
| Szafka rob. szer. 2000, ZR, DP, P | 40 mm | 210 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 103,8 kg | 338207 | 5 861,- PLN | 4015613600499 |

Szafka narożna 700 FT

338810

UVP* 6 997,- PLN

GTIN 4015613601342



Element narożny 700FT zapewnia zamkniętą przestrzeń idopasowuje się perfekcyjnie do naszych elementów roboczych dzięki głębokości 700mm. Półka pozwala optymalnie wykorzystać przestrzeń wewnętrzną.

- Materiał
- Rant
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Właściwości

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

- Nośność blatu roboczego, maks.
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga



► Zamknięty element narożny



► Perfekcyjnie dopasowuje się do elementów roboczych o głębokości 700 mm

Szafka grzewcza 700-4T 1000



Szafka grzewcza oferuje regulowaną bezstopniowo, ogrzewaną przestrzeń do przechowywania z możliwością obsługi z obu stron. Wytrzymała powierzchnia ze stali szlachetnej to jednocześnie solidny blat roboczy, który doskonale integruje się w przestrzeni kuchennej.

- Materiał Stal szlachetna
- Rant -
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi 4
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne obie strony
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka grzewcza 700-4T 1000 | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 71 kg | 346107 | 6 088,- PLN | 4015613736068 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1200 | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 84 kg | 346127 | 6 315,- PLN | 4015613722009 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1400 | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 92 kg | 346147 | 6 467,- PLN | 4015613736075 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1600 | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 103 kg | 346167 | 6 656,- PLN | 4015613736082 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1800 | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 113 kg | 346187 | 7 413,- PLN | 4015613736099 |
| Szafka grzewcza 700-4T 2000 | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 125 kg | 346207 | 8 094,- PLN | 4015613736105 |



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

UVP* 776,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 851,- PLN

Szafka grzewcza 700, szer. 1000



- Materiał
- Ilość półek
- Zakres temperatury
- Ilość drzwi
- Rodzaj drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa

Stal szlachetna
1
20 °C do 80 °C
2
Drzwi przesuwne
Jednostronnie
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu
2 kW | 230 V | 50/60 Hz

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka grzewcza 700, szer. 1000 | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 69 kg | 347107 | 5 937,- PLN | 4015613600505 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1200 | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 77 kg | 347127 | 6 202,- PLN | 4015613600512 |
| Szafka grzejna 700, szer. 1400 | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 86 kg | 347147 | 6 467,- PLN | 4015613612485 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1600 | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 95 kg | 347167 | 6 845,- PLN | 4015613600529 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1800 | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 104 kg | 347187 | 7 224,- PLN | 4015613600536 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 2000 | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 112 kg | 347207 | 7 602,- PLN | 4015613600543 |



Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR



• Materiał

Stal szlachetna



• Rant

40 mm

• Ilość półek

1

• Zakres temperatury

20 °C do 80 °C



• Ilość drzwi

2

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

Jednostronnie

850 mm do 900 mm

Z rantem 40 mm

Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm

Szlif Scotch Brite

• Regulacja wysokości

• Właściwości

W stanie całkowicie zmontowanym

Wykonanie specjalne

Cena katalogowa odpowiada kolejno

wyższemu wymiarowi standardowemu

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Stan przy dostawie

• Dostępność na zamówienie

• Moc przyłączeniowa

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|---|----------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 69,2 kg | 348107 | 6 088,- PLN | 4015613600550 |
| Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 77,3 kg | 348127 | 6 315,- PLN | 4015613600567 |
| Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 86,4 kg | 348147 | 6 543,- PLN | 4015613612492 |
| Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 95,5 kg | 348167 | 6 921,- PLN | 4015613600574 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 104,6 kg | 348187 | 7 337,- PLN | 4015613600581 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 2000 00 | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 112,7 kg | 348207 | 7 905,- PLN | 4015613600598 |



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

UVP* 776,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 851,- PLN

Stoły ze zlewami



Umywarka do rąk W10-KB Plus

401621

UVP* 1 321,- PLN

GTIN 4015613673523



Higiena i prostota w jednym – umywarka W10-KB Plus z praktyczną obsługą kolanem i zintegrowanym dozownikiem mydła zapewni optymalne warunki higieniczne.

- | | |
|--|--|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Typ | Montaż ścienny |
| • Pojemność komory | 13,5 l |
| • Z obsługą kolanem | Tak |
| • Dozowanie wody obsługiwane kolanem | ok. 15 sekund |
| • Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek | Armatura obrotowa 140 mm |
| • Przyłącze wody | Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2" |
| • Odpływ wody | 1 1/4" |
| • Rant | 345 mm |
| • z dozownikiem mydła | Tak |
| • W zestawie | 1 syfon |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm |
| • waga | 7,1 kg |



Umywarka-zlew gastronom.

401618

UVP* 2 138,- PLN

GTIN 4015613428635



- | | |
|--|-----------------------------------|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Wymiary komory | szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm |
| • Pojemność komory | 12,4 l |
| • Wymiary zlewu | szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm |
| • Pojemność wylewki | 23,4 l |
| • Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek | Bateria mieszająca 1/2" |
| • W zestawie | 1 ruszt składany 1 syfon |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 18,8 kg |

Stół ze zlewem jednokomorowym

306380

UVP* 2 531,- PLN

GTIN 4015613615868



- Materiał Stal szlachetna
- Rant 40 mm
- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Pojemność komory 34 l
- Odpływ wody 1 1/2"
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy Model o głębokości zabudowy 600 mm
- Dostępność na zamówienie szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm
- wymiary 14,4 kg
- waga

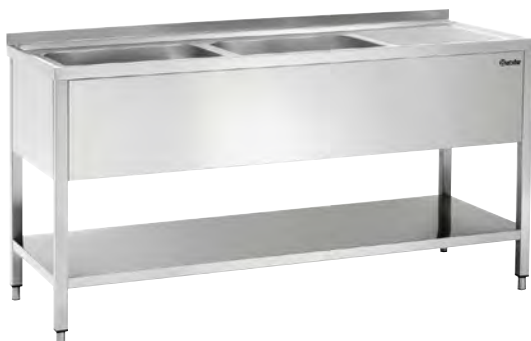
Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw



- Materiał Stal szlachetna
- Rant 40 mm
- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory 62 l
- Odpływ wody 1 1/2"
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy Model o głębokości zabudowy 600 mm
- Dostępność na zamówienie

| | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw | Prawo | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 306320 | 3 311,- PLN | 4015613600772 |
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr | Lewo | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 306620 | 3 311,- PLN | 4015613600789 |
| Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw | Prawo | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 306330 | 3 629,- PLN | 4015613600796 |
| Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr | Lewo | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 306630 | 3 629,- PLN | 4015613600802 |

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał Stal szlachetna
- Rant 40 mm
- Ilość komór 2
- Wymiary komory szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory 62 l
- Odpływ wody 1 1/2"
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
- Nie wchodzi w zakres dostawy Model o głębokości zabudowy 600 mm
- Dostępność na zamówienie

| | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw | Prawo | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 49 kg | 306300 | 4 764,- PLN | 4015613600819 |
| Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr | Lewo | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 49 kg | 306600 | 4 764,- PLN | 4015613600826 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw | Prawo | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 54 kg | 306310 | 4 991,- PLN | 4015613600833 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr | Lewo | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 54 kg | 306610 | 4 991,- PLN | 4015613600840 |



Przenośny zespół zmywający BR1200 GS

306800

UVP* 6 543,- PLN

GTIN 4015613794686



Czystość w każdym miejscu: mobilny zespół zmywający – dzięki kółkom skrętnym i regulowanym na wysokość nóżkom – można w mgnieniu oka przekształcić z mobilnego w stacjonarne stanowisko higieny. Dzięki przewidzianemu miejscu na zmywarkę do naczyń, zlew i powierzchnię ociekacza – czysta sprawa.

- | | |
|--------------------------------|--|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Rant | 240 mm |
| • Ilość komór | 1 |
| • Pojemność komory | 57 l |
| • Powierzchnia ociekacza | Lewo |
| • Odpływ wody | Ø 40 mm |
| • Kółka skrętne | 4 |
| • Regulacja wysokości | 65 mm do 90 mm |
| • Właściwości | Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza |
| | Wymiary wycięcia na zmywarkę: szer. 602 x głęb. 685 x wys. 856 mm |
| | syfon |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Średnica wycięcia na armaturę: 45 mm |
| • Ważna wskazówka | szer. 1 190 x gł. 700 x wys. 1 205 mm |
| • wymiary | |
| • waga | 73,2 kg |



- ▶ Rozwiązanie mobilne
- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ Łatwy transport do miejsca przeznaczenia
- ▶ Stabilność dzięki regulowanym na wysokość nóżkom



- ▶ Miejsce na zainstalowanie zmywarki



- ▶ Z osłoną przeciwbryzgową

Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Pojemność komory
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Dostępność na zamówienie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
40 mm
1
szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
50 l
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
Model o głębokości zabudowy 600 mm
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
26,8 kg

| | Powierzchnia ociekacza | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw | Prawo | 306340 | 3 515,- PLN | 4015613600857 |
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr | Lewo | 306640 | 3 515,- PLN | 4015613600864 |

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
40 mm
2
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
syfon
Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Wymiary komory | Pojemność komory | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|---|------------------|------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw | szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 50 l | Prawo | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 41 kg | 306350 | 4 533,- PLN | 4015613600871 |
| Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr | szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 50 l | Lewo | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 41 kg | 306650 | 4 533,- PLN | 4015613600888 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw | szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 62 l | Prawo | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 45 kg | 306360 | 4 764,- PLN | 4015613600895 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr | szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 62 l | Lewo | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 45 kg | 306660 | 4 764,- PLN | 4015613600901 |

Wyposażenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552

UVP* 235,- PLN

Syfon SPB10

- Przystosowane do: Stoły ze zlewem jednokomorowym, Zespoły zmywania ze zlewem jednokomorowym
- GTIN: 4015613885650

306557

UVP* 79,- PLN

Syfon SPB20

- Przystosowane do: Stoły ze zlewem dwukomorowym, Zespoły zmywania ze zlewem dwukomorowym
- GTIN: 4015613885667

306558

UVP* 96,- PLN

Okapy gastronomiczne



Okap ścienny 700



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia



- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------|-------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 700, szer.1000 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 23 kg | 258100 | 3 818,- PLN | 4015613600987 |
| Okap ścienny 700, szer.1200 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 27 kg | 258120 | 4 083,- PLN | 4015613600994 |
| Okap ścienny 700, szer.1400 | 2 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 31 kg | 258140 | 4 386,- PLN | 4015613601007 |
| Okap ścienny 700, szer.1600 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 33 kg | 258160 | 4 688,- PLN | 4015613601014 |
| Okap ścienny 700, szer.1800 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 36 kg | 258180 | 5 180,- PLN | 4015613601021 |
| Okap ścienny 700, szer.2000 | 4 | 0,058 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 40 kg | 258200 | 5 786,- PLN | 4015613601038 |



Okap ścienny 700 z silnikiem



► Regulator
zob. katalog str 367



CNS
18/10

- Materiał filtra
 - Filtr ochrony płomienia
 - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
 - Regulacja nadmuchu
 - Moc silnika
 - Oświetlenie
 - Właściwości
- CNS 18/10
 Typ A
 Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
 184 W
 Tak
 Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
 Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
 Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
 Pokrywy sufitowe
 Pozostałe rozmiary
 Pokrywy ścienne z serii 1100

- Ważna wskazówka
- Dostępność na zamówienie

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---------------|-------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 25 kg | 257100 | 5 786,- PLN | 4015613607115 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1200 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 35 kg | 257120 | 6 013,- PLN | 4015613673509 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1300 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 300 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 35 kg | 257130 | 6 164,- PLN | 4015613600918 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1400 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 37 kg | 257140 | 6 240,- PLN | 4015613600925 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1500 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 500 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 39 kg | 257150 | 6 391,- PLN | 4015613600932 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1600 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 41 kg | 257160 | 6 580,- PLN | 4015613600949 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1700 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 700 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 42 kg | 257170 | 6 845,- PLN | 4015613600956 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1800 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 43 kg | 257180 | 7 072,- PLN | 4015613600963 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 2000 | 4 | 0,22 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 47 kg | 257200 | 7 560,- PLN | 4015613600970 |



Okap ścienny 900



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia
- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------|-------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 900, szer.1000 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 28 kg | 265100 | 3 969,- PLN | 4015613601120 |
| Okap ścienny 900, szer.1200 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 30 kg | 265120 | 4 272,- PLN | 4015613601137 |
| Okap ścienny 900, szer.1400 | 2 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 32 kg | 265140 | 4 499,- PLN | 4015613601144 |
| Okap ścienny 900, szer.1600 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 35 kg | 265160 | 4 764,- PLN | 4015613601151 |
| Okap ścienny 900, szer.1700 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 700 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 35 kg | 265170 | 5 105,- PLN | 4015613692593 |
| Okap ścienny 900, szer.1800 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 38 kg | 265180 | 5 407,- PLN | 4015613601168 |
| Okap ścienny 900, szer.2000 | 4 | 0,058 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 41 kg | 265200 | 5 597,- PLN | 4015613601175 |
| Okap ścienny 900, szer.2200 | 4 | 0,058 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 45 kg | 265220 | 6 278,- PLN | 4015613601182 |



Okap ścienny 900 z silnikiem



- Materiał filtra CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia Typ A
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
- Regulacja nadmuchu Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
- Moc silnika 184 W
- Oświetlenie Tak
- Właściwości Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
- Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Ważna wskazówka Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
- Dostępność na zamówienie Pokrywy sufitowe
Pokrywy ścienne z serii 1100
Pozostałe rozmiary

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---------------|-------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 300 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 37 kg | 264130 | 6 278,- PLN | 4015613601045 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1400 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 39 kg | 264140 | 6 467,- PLN | 4015613601052 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1500 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 500 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 41 kg | 264150 | 6 618,- PLN | 4015613601069 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1600 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 42 kg | 264160 | 6 732,- PLN | 4015613601076 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1700 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 44 kg | 264170 | 6 997,- PLN | 4015613601083 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1800 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 45 kg | 264180 | 7 375,- PLN | 4015613601090 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2000 | 4 | 0,22 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 49 kg | 264200 | 8 056,- PLN | 4015613601106 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2200 | 4 | 0,22 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 52 kg | 264220 | 8 586,- PLN | 4015613601113 |



Wyposażenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Przystosowane do: Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- Rodzaj montażu: Ściana, Okap do wyciągu oparów
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

UVP* 662,- PLN

Ogrzewacze tarasowe



Promiennik grzewczy W2000 E

825215

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613651415



Idealne źródło ciepła wewnątrz i na zewnątrz. Dzięki dużej mocy promieniowania grzałka na podczerwień emituje błyskawicznie przyjemne ciepło.



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium
Grzałka/grzałki IR
1 x 2 kW



- Grzałki
- Promień grzewczy
- W zestawie

2 m

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 90° i nachylenie do 90°

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm

1,6 kg

Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219

UVP* 110,- PLN

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Promiennik grzewczy W3000 E

825214

UVP* 1 128,- PLN

GTIN 4015613639086



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium
Grzałka/grzałki IR
2 x 1,5 kW



- Grzałki
- Ilość stopni grzewczych
- W zestawie

2

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 90°

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm

2,2 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grzałka, podczerwień 1500 W

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

UVP* 110,- PLN

Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

UVP* 110,- PLN

Uchwyt promiennika grzewczego W3000

- Materiał: Stal, Lakierowana
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 182 x gł. 60 x wys. 56 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

UVP* 72,- PLN



Promiennik grzewczy ST2000 E

825207

UVP* 359,- PLN

GTIN 4015613500249



• Źródło ciepła



• Grzałki



• Ilość stopni grzewczych

• Regulacja wysokości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Promiennik grzewczy kwarcowy

1 x 2 kW

3

1800 mm do 2100 mm

2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm

8,8 kg

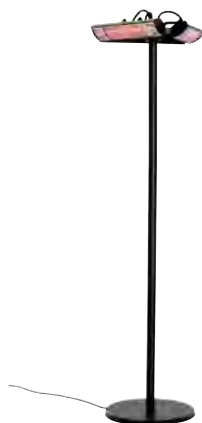


Promiennik grzewczy ST3000 3-E360

825223

UVP* 1 506,- PLN

GTIN 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

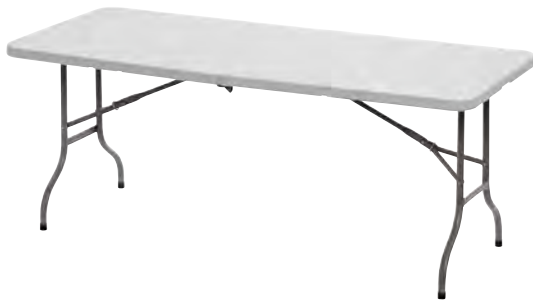


Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

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

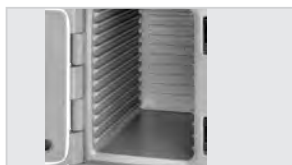


Niepodgrzewany pojemnik otwierany z przodu, przeznaczony do transportu zimnych i ciepłych potraw. W cateringu, na imprezach czy w usługach na wynos: bezpieczny i odporny na temperaturę transport potraw umożliwiają pojemniki w formacie 1/1 GN.

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| • 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
- 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 | 300098 | 677,- PLN | 4015613686431 |
| AGN700-2/1 | 7 | 2/1 GN | Tak | szer. 655 mm gł. 740 mm wys. 1 010 mm | 15,8 kg | 300093 | 889,- PLN | 4015613659244 |
| AGN1000-1/1 | 10 | 1/1 GN | Tak | szer. 580 mm gł. 685 mm wys. 1 840 mm | 26,2 kg | 300186 | 1 169,- PLN | 4015613782546 |
| AGN1500-1/1 | 15 | 1/1 GN | Nie | szer. 440 mm gł. 615 mm wys. 1 710 mm | 20,6 kg | 300107 | 1 056,- PLN | 4015613734972 |
| AGN1800-1/1 | 18 | 1/1 GN | Nie | szer. 450 mm gł. 613 mm wys. 1 895 mm | 20,2 kg | 300181 | 1 056,- PLN | 4015613671628 |
| AGN1800-2/1 | 18 | 2/1 GN | Tak | szer. 765 mm gł. 785 mm wys. 1 750 mm | 27,4 kg | 300185 | 1 472,- PLN | 4015613769813 |
| AGN2000-1/1 | 20 | 1/1 GN | Tak | szer. 1 155 mm gł. 680 mm wys. 1 840 mm | 40 kg | 300187 | 2 024,- PLN | 4015613769820 |



Wózek zgodny z Euro-Norm



Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400 – obustronna blokada pojemników jest łatwa w obsłudze i stanowi pewne zabezpieczenie pojemników w stałej pozycji.

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Euronorm 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Nie wchodzi w zakres dostawy: pojemniki, blachy, ruszty
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)



► Po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka

| | Ilość par prowadnic | Blat roboczy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|---------------------|--------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Wózek zgodny z Euro-Norm AEN700-6040 | 7 | Tak | szer. 535 mm gł. 685 mm wys. 1 010 mm | 14 kg | 300089 | 776,- PLN | 4015613686448 |
| Wózek zgodny z Euro-Norm 18EN60400 | 18 | Nie | szer. 490 mm gł. 630 mm wys. 1 885 mm | 22 kg | 300182 | 1 154,- PLN | 4015613714493 |



Wyposażenie dodatkowe

Pokrowiec AGN700-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN700-1/1
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123

UVP* 72,- PLN

Pokrowiec AGN1800-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN1800-1/1
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183

UVP* 110,- PLN

Pokrowiec AEN700-6040

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AEN700-6040
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122

UVP* 83,- PLN

Pokrowiec 18EN60400

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny 18EN60400
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184

UVP* 125,- PLN



Wózek na tace TT1600

300083

UVP* 2 342,- PLN

GTIN 4015613587615



Wózek transportowy o wszechstronnym zastosowaniu, wyposażony w 16 par prowadnic – nadaje się do transportu wyposażonych pojemników 1/1 GN lub sprzątań tacy 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



► Prowadnice w formacie GN 1/1
► Wymiary: 325 x 530 mm



Solidny wózek do sprzątań 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
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 530 x 325 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: 115 mm
- Kółka skrętne: Tak
- Odbojnik kółek: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Stan przy dostawie: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- wymiary: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- waga: szer. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm
- waga: 22,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Jasnoszary
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: norma stołówkowa
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310



701054

UVP* 44,- PLN

Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Czarny
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: 1/1 GN
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303



701053

UVP* 47,- PLN



Wózek na kosze do zmywarek ASP700

300147

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613709178



Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

- Przystosowane do kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Ilość par prowadnic 7
- Format prowadnic 505 x 545 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 200 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania Tak
- Nośność całkowita, maks. 100 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga 15,8 kg



► Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu



Wózek do skrzynek na napoje TGK400

300084

UVP* 2 630,- PLN

GTIN 4015613587608



- Przystosowane do Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm)
- Ilość półek kratowych 4
- Wymiary półki kratowej szer. 1000 x gł. 360 mm
- Odstęp pomiędzy półkami kratowymi 345 mm
- Nośność całkowita, maks. 120 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm
- waga 35 kg



Wózek platformowy TP100

300142

UVP* 851,- PLN

GTIN 4015613523705



- Wymiary powierzchni transportowej szer. 560 x gł. 940 mm
- Nośność całkowita, maks. 200 kg
- Kółka skrętne 2 kółka, 2 kółka skrętne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm
- waga 14,4 kg

Regał magazynowy 4150



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

Stal
Chromowane
4
Tak
4 półki regałowe
4 słupki narożne (system wtykowy)

Nośność całkowita, maks.

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|--------------------------|---|---------|---------------|-----------|---------------|
| Regał magazynowy 4150 | 150 kg | szer. 750 mm gł. 350 mm wys. 1 520 mm | 10,3 kg | 601151 | 363,- PLN | 4015613391274 |
| Regał magazynowy 4910 | 200 kg | szer. 910 mm gł. 460 mm wys. 1 825 mm | 14,4 kg | 601282 | 488,- PLN | 4015613721149 |
| Regał magazynowy 4500 | 500 kg | szer. 1 210 mm gł. 610 mm wys. 1 840 mm | 25,6 kg | 601192 | 942,- PLN | 4015613667294 |



Regał na wino 5200

601161

UVP* 477,- PLN

GTIN 4015613391816



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Pojemność dla butelek maks.

- Nośność całkowita, maks.
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

- wymiary
- waga

Stal
Chromowane
5
Łącznie: 100 - 130 butelek
Na półkę: 9 butelek
200 kg
Tak
5 półek kratowych na butelki
4 słupki narożne (system wtykowy)
szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm
12,5 kg



System regałowy Kit 4, B1070

603175

UVP* 1 358,- PLN

GTIN 4015613699219



Regał oferuje możliwość zastosowania we wszystkich obszarach gastronomii, a ponadto jest wyjątkowo uniwersalny: zamiast półek regałowych można zastosować pojemniki GN.



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Skład zestawu montażowego



▶ zastosowanie pojemników GN w miejsce półek regałowych

- 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

System regałowy



Kit 1 + Kit 3



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Zakres zastosowania

• Właściwości

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Aluminium

Kopolimer

4

Tak

600 kg

Tak

Pomieszczenia narażone na wilgoć

Duże kuchnie

Pomieszczenia chłodnicze

Chłodnie

Magazyny produktów sterylnych

Chłodnie zamrażarki

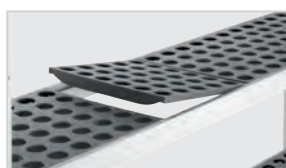
Możliwość praktycznego podwójnego

wykorzystania dzięki zastosowaniu

pojemników GN w miejsce półek regałowych

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy



System regałowy Kit 1, szer. 960

- Wymiary półki regału: szer. 902 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 12 półek wkładanych
- wymiary: szer. 960 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151

UVP* 2 062,- PLN



System regałowy Kit 2, szer. 1080

- Wymiary półki regału: szer. 1022 x gł. 560 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 560 x wys. 1 800 mm
- waga: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150

UVP* 2 494,- PLN



System regałowy Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152

UVP* 2 607,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 330 x gł. 364 x wys. 550 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



603159

UVP* 412,- PLN

Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



603158

UVP* 435,- PLN



Kit 2 + Kit 2



PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!



Blender, zestaw, 5 stopni, 0,7kW

130206

UVP* 390,- PLN

GTIN 4015613485492



Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.



• Skład zestawu

- 1 rozdrabniacz
- 1 trzepaczka, chrom
- 1 pojemnik (800 ml)
- 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml)
- 1 pokrywa na pojemnik specjalny
- 2 podkładki antypoślizgowe
- 1 uchwyt ścienny



- Długość rozdrabniacza
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- 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.

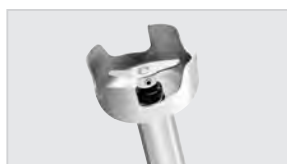
Ok. 20 litrów

- 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 | 130115 | 1 775,- PLN | 4015613610634 |
| Mikser ręczny MX 235 Plus | Bezstopniowo | szer. 75 mm gł. 135 mm wys. 515 mm | 130116 | 1 964,- PLN | 4015613640129 |



Wyposażenie dodatkowe – Mikser ręczny MX 235 Plus

Trzepaczka MX 235 Plus SB170

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 170 mm
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117

UVP* 715,- PLN

Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- Wersja tarczy: Ø 46 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118

UVP* 829,- PLN



130116

Korpus silnika STM3 350



► Regulacja prędkości:
9 stopni + turbo



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Regulacja prędkości 9 stopni Turbo

| | Prędkość obrotowa maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|-------------------------|---------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Korpus silnika STM3 350 | 11000 obr. / min. | 0,35 kW 230 V 50 Hz | szer. 115 mm gł. 180 mm wys. 360 mm | 2,9 kg | 130130 | 1 699,- PLN | 4015613670645 |
| Korpus silnika STM3 450 | 15000 obr. / min. | 0,45 kW 230 V 50 Hz | szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 380 mm | 3,3 kg | 130131 | 2 040,- PLN | 4015613670652 |
| Korpus silnika STM3 650 | 13000 obr. / min. | 0,65 kW 230 V 50 Hz | szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 400 mm | 3,9 kg | 130132 | 2 607,- PLN | 4015613670676 |



Mieszadło STM3 300



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał CNS 18/10
- Wersja noża Ø 60 mm
- 3 ostrza
- Przystosowane do Miksowanie Przygotowywanie purée Rozdrabnianie

| | Długość rozdrabniacza | Obróbka maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| Mieszadło STM3 300 | 300 mm | Ok. 30 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm | 1,3 kg | 130133 | 689,- PLN | 4015613670683 |
| Mieszadło STM3 400 | 400 mm | Ok. 80 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm | 1,5 kg | 130134 | 749,- PLN | 4015613670690 |
| Mieszadło STM3 500 | 500 mm | Ok. 150 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm | 1,8 kg | 130135 | 878,- PLN | 4015613670706 |
| Mieszadło STM3 600 | 600 mm | Ok. 250 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm | 2 kg | 130136 | 954,- PLN | 4015613670713 |

Wyposażenie dodatkowe

Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137

UVP* 991,- PLN

Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138

UVP* 129,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140

UVP* 1 029,- PLN



Miesiarka planetarna do cias 0,75kg/5LAS

101915

UVP* 2 834,- PLN

GTIN 4015613779263



Mały profesjonalista – urządzenie pozwala przygotować 0,75 kg ciasta. Niewiele? To zależy, ponieważ pod względem jakości ten robot kuchenny nie ustępuje najlepszym w swojej rodzinie. Dzięki płynnej regulacji prędkości urządzenie ubija, wymiesza i zagniecie dokładnie tak jak chcesz.

- Materiał Odlew aluminiowy
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 5 l
- Ilość przygotowanego ciasta 0,75 kg
- Regulacja prędkości Bezstopniowo
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium
1 Kratka ochronna, stal szlachetna
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 260 x wys. 415 mm
- waga 14,8 kg



▶ Ilość przygotowanego ciasta:
0,75 kg / 5 litrów



▶ Płynna regulacja prędkości



▶ W zestawie
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
1 trzepaczka, odlew aluminium, stal szlachetna
1 kratka ochronna, stal szlachetna



Miesiarka planetarna do cias 1,2kg/7L AS

101923

UVP* 3 398,- PLN

GTIN 4015613663531



- Materiał Stal Emaliowane
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 7 l
- Ilość przygotowanego ciasta 1,2 kg
- Regulacja prędkości 5 stopni
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna, stop aluminium
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm
- waga 20,6 kg



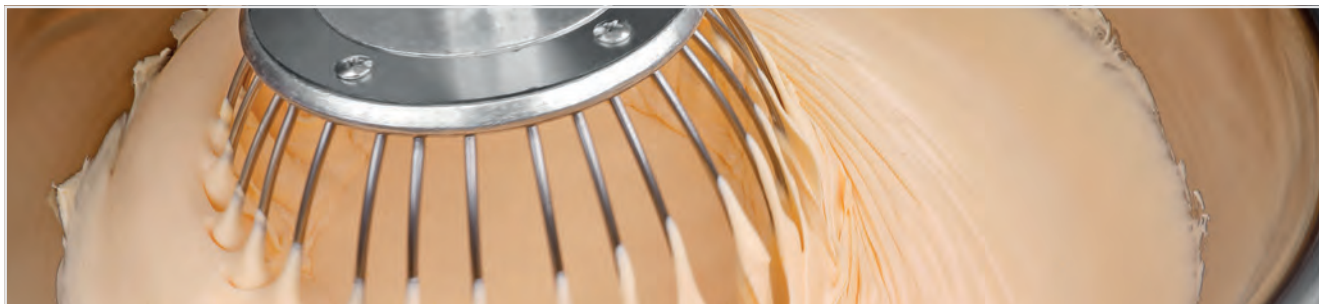
▶ Ilość przygotowanego ciasta:
1,2 kg / 7 litrów



▶ 5 stopnie prędkości
▶ Timer (1 - 30 minut)



▶ W zestawie:
trzepaczka
kończówka zagniatająca
mieszadło płaskie



Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L



• Materiał



- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

Żeliwo
Stal
Lakierowana
Stal szlachetna
3 stopnie
Tak
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium
1 kratka ochronna, stal szlachetna



▶ Stopnie prędkości: 3



▶ W zestawie:
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
1 końcówka zagniatająca, stal szlachetna
1 trzepaczka, stal szlachetna, aluminium
1 kratka ochronna, stal szlachetna



▶ Timer
5 do 30 minut + bez ograniczeń

T 7,5kg/20L AS
101939
Zoptymalizowane zarządzanie czasem: wyposażona w timer miesiarka planetarna może przygotować szereg ciast, kremów i śmietany niemal samodzielnie.

| | Pojemność dzieży | Ilość przygotowanego ciasta | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|------------------|-----------------------------|------------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| 3kg/10L | 10 l | 3 kg | 0,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 380 mm gł. 440 mm wys. 615 mm | 53,2 kg | 101916 | 4 348,- PLN | 4015613779270 |
| 7,5kg/20L | 20 l | 7,5 kg | 1,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm | 80,2 kg | 101933 | 6 202,- PLN | 4015613735115 |
| T7,5kg/20L AS | 20 l | 7,5 kg | 1,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm | 80,2 kg | 101939 | 6 202,- PLN | 4015613794464 |
| 9kg/30L AS | 30 l | 9 kg | 1,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 470 mm gł. 530 mm wys. 855 mm | 81,4 kg | 101917 | 6 804,- PLN | 4015613779287 |



Miesiarka 12kg/16L



• Materiał



• Regulacja prędkości

• Właściwości

Z powłoką

Odporność na zarysowania

1 stopień

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

| | Ilość przygotowanego ciasta | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------|-----------------------------|---------------------------|---|--------|---------|-------------|---------------|
| Miesiarka 12kg/16L | 12 kg / 16 litrów | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 600 mm | 58 kg | 101954 | 7 451,- PLN | 4015613473086 |
| Miesiarka 18kg/22L | 18 kg / 22 litry | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 600 mm | 59 kg | 101955 | 7 678,- PLN | 4015613473093 |
| Miesiarka 25kg/32L | 25 kg / 32 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 430 mm gł. 780 mm wys. 710 mm | 93 kg | 101956 | 9 229,- PLN | 4015613473109 |
| Miesiarka 38kg/42L | 38 kg / 42 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 710 mm | 105 kg | 101957 | 9 831,- PLN | 4015613473116 |



Miesiarka 12kg/16L AS



► Z podnoszoną głowicą i zdejmowaną misą



Idealnie nadaje się do ścisłych ciast, takich jak pizza lub chleb.

• Materiał



• Regulacja prędkości

• Dzieża zdejmowana

• Właściwości

Z powłoką

Odporność na zarysowania

1 stopień

Tak

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami

Detekcja położenia miski za pomocą czujnika

| | Ilość przygotowanego ciasta | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|-----------------------------|---------------------------|---|----------|---------|--------------|---------------|
| Miesiarka 12kg/16L AS | 12 kg / 16 litrów | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 620 mm | 65 kg | 101864 | 9 797,- PLN | 4015613593821 |
| Miesiarka 18kg/22L AS | 18 kg / 22 litry | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 620 mm | 66 kg | 101865 | 10 024,- PLN | 4015613593838 |
| Miesiarka 25kg/32L AS | 25 kg / 32 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm | 107,2 kg | 101866 | 12 101,- PLN | 4015613593845 |
| Miesiarka 38kg/42L AS | 38 kg / 42 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm | 115 kg | 101867 | 13 051,- PLN | 4015613593852 |





Miesiarka 25kg/32L Plus



Dobrze zaprojektowana miesiarka, dzięki której przygotujesz nie tylko różne rodzaje ciasta. Drugi stopień prędkości pozwala również utrzymać właściwą konsystencję ciasta po jego przygotowaniu.

- Materiał odlew żeliwny
 - Materiał dzieży Z powłoką
 - Regulacja prędkości Stal szlachetna
 - Wyłącznik bezpieczeństwa 2 stopnie
 - Dzieża zdejmowana Tak
 - Właściwości 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
- 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
 - Kolor
 - Materiał dzieży
 - Pojemność dzieży
 - Ilość przygotowanego ciasta
 - Regulacja prędkości
 - W zestawie
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- Konstrukcja w całości wykonana z metalu
 Biały
 Stal szlachetna
 4,28 l
 1,7 kg
 10 stopni
 Ręcznie
 1 mieszadło płaskie
 1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
 1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
 2 dzieże
 1 końcówka zagniatająca
 1 trzepaczka
 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
 szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
 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 zagnieciysz 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

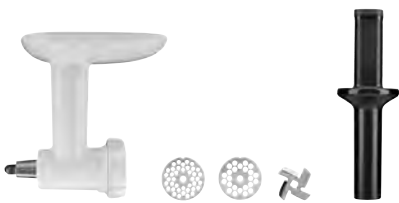


A150068

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

Podstawa pod tarcze

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

UVP* 125,- PLN



Mandolina 50

500319

UVP* 185,- PLN

GTIN 4015613861548



Szybkie krojenie warzyw i owoców w plasterki, wiórki i słupki dzięki mandolinie 50. Dociskacz resztek i przewidziana do tego celu prowadnica dociskacza resztek zapewniają bezpieczną obsługę. Wkładki tnące krajalnicy do warzyw można myć w zmywarce, dzięki czemu czyszczenie jest łatwe i wyjątkowo bezpieczne.

- Liczba wkładek tnących 5
- Wersja wkładek tnących 2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm)
3 noże do plasterów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
Nadaje się do mycia w zmywarce
- W zestawie 1 osłona noża
1 dociskacz resztek
1 pojemnik do przechowywania 4 wkładek tnących
- wymiary szer. 400 x gł. 140 x wys. 150 mm
- waga 1,06 kg



▶ 5 wkładów z ostrzami



Krajalnica do pomidorów 5510

120400

UVP* 749,- PLN

GTIN 4015613818252



To dziecinnie proste – plasterki pomidorów na sałatkę, jako dodatek do burgerów lub element bufetowego menu. Ręczna krajalnica charakteryzuje się prostotą obsługi i perfekcją krojenia.

- materiał noża stal nierdzewna
- Rodzaj noża 10 zamontowanych na stałe noży
- Grubość plastra 5,5 mm
- Maks. średnica krojonego pomidora 90 mm
- wymiary szer. 197 x gł. 432 x wys. 197 mm
- waga 4,66 kg



▶ Antypoślizgowa i łatwa do zamocowania
▶ 4 nóżki z przysawką



▶ Szybka i intuicyjna praca
▶ Dzięki ręcznej obsłudze



▶ Maksymalnie 11 plasterów o grubości 5,5 mm



Kuter 1000

120840

UVP* 2 263,- PLN

GTIN 4015613811208



Idealny pomocnik przy przygotowywaniu potraw. Dzięki podwójnemu ostrzu cutter kroji warzywa lub mięso na najdrobniejsze kawałki w najkrótszym czasie – idealnie nadaje się do zup, sosów, farszu do pasztetów lub delikatnej kielbasy.



- Pojemność 6 l
- Prędkość obrotowa maks. 2100 obr. / min.
- Wersja noża 2 ostrza (nóż podwójny)
Stal szlachetna
- Średnica leja zasypowego 40 mm
- Wymiary miski ze stali szlachetnej Ø 270 mm, wysokość 156 mm
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 310 x gł. 490 x wys. 395 mm
- waga 18,7 kg



- ▶ Maks. prędkość obrotowa: 2 100 obr. / min
- ▶ Regulacja prędkości: płynna



- ▶ 1 nóż podwójny
- ▶ stal szlachetna



- ▶ 2 wyłączniki bezpieczeństwa



Kotleciarka do mięsa 1WS2000

A370254

UVP* 3 742,- PLN

GTIN 4015613758992



Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiście: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawę i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.



- Materiał przekładni Stal
- wydajność maks. 200 kg / godz.
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Tak
- Wymiary wpustu do napełniania szer. 190 x głęb. 25 mm
- Wyjmowany zestaw wałków Tak
- Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce Tak
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm
- waga 17,8 kg



- ▶ Maks. wydajność: 200 kg/h



- ▶ Wyjmowany zestaw wałków
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce



- ▶ Wyłącznik bezpieczeństwa



Maszynka do mięsa FW10

370224

UVP* 1 078,- PLN

GTIN 4015613580739



- Materiał
- Materiał młynka
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica lejki zasypowego
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Właściwości

- W zestawie

- 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 "kebabe" (potrawa orientalna)
1 przystawka do ciastek
1 popychacz
1 nasadka do napełniania kiełbas
3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm
5 kg



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
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 lejka 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 lejka do napełniania: 50 mm



► Zdejmowany młynek i element
mielący



► W zestawie:
1 tarcza perforowana (4,5 mm)
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 popychacz

Tarcza perforowana FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 82 x gł. 82 x wys. 9 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503



370302

UVP* 185,- PLN

Nóż FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 120 x gł. 12 x wys. 52 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497



370301

UVP* 110,- PLN

Prasa do hamburgerów FW200

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary burgera:
Średnica: 110 mm, Grubość: 15 mm
- Masa burgera: Ok. 155 g
- wymiary: szer. 320 x gł. 175 x wys. 415 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223



370236

UVP* 2 569,- PLN



Maszynka do mięsa FW500



Maszynka do mięsa z wyjątkowo dużym lejem do napełniania i wentylowanym silnikiem zmieli nawet do 500 kg mięsa w ciągu godziny. Zdemontowana jednostka rozdrabniająca umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP.

- Materiał młynka: Aluminium
- Materiał przekładni: stal nierdzewna
- wydajność maks.: 500 kg / godz.
- Średnica tarcz: 100 mm
- Średnica leja zasypowego: 76 mm mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe: Tak
- Zdemontowana jednostka rozdrabniająca: tak
- Właściwości: Wszystkie elementy ze stali szlachetnej oraz jednostka rozdrabniająca nadają się do mycia w zmywarce

- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

Gotowe do podłączenia



► Wysoka wydajność maks. 500 kg/h



► Duży otwór do napełniania Ø 76 mm



► Możliwość tymczasowego przechowywania w lodówce zgodnie z wymogami HACCP

| | System Unger | W zestawie | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|--------------|--|---|---------|---------|--------------|---------------|
| FW500 | Nie | 1 tarcza perforowana 6 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 dociskacz | szer. 305 mm gł. 470 mm wys. 500 mm | 40,8 kg | 370238 | 10 588,- PLN | 4015613739519 |
| FW500US | Tak | 2 tarcze perforowane 6 mm 2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne 1 dociskacz | szer. 415 mm gł. 565 mm wys. 680 mm | 42,2 kg | 370239 | 11 723,- PLN | 4015613762463 |



Wyposażenie dodatkowe

Nóż FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807



370242

UVP* 148,- PLN

Tarcza perforowana FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 9 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814



370243

UVP* 223,- PLN

Nóż FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 3-ramienny
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 15 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838



370246

UVP* 201,- PLN

Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 96 x gł. 96 x wys. 8 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775852



370247

UVP* 193,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/8

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876

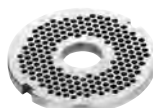


370248

UVP* 193,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/4,5

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 10 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890



370249

UVP* 193,- PLN



Obieraczka do ziemniaków 5KG



Świeżość ziemniaka można rozpoznać po smaku i konsystencji. Nawet przy dużych ilościach ziemniaków zapewnią wysoką jakość i doskonały smak ziemniaków.



- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Timer
- Przyłącze wody

240 obr. / min.
1 stopień
Tak
3/4"



- ▶ Timer
- ▶ Ustawienie czasu: 0 - 5 minut

| | Pojemność | wydajność maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|-----------|---------------------|---------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Obieraczka do ziemniaków 5KG | 5 kg | 70 - 100 kg / godz. | 0,55 kW 230 V 50 Hz | szer. 630 mm gł. 540 mm wys. 805 mm | 37,6 kg | 120178 | 6 047,- PLN | 4015613811086 |
| Obieraczka do ziemniaków 10KG | 10 kg | 130 kg / godz. | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 560 mm gł. 680 mm wys. 870 mm | 38,2 kg | 120198 | 7 182,- PLN | 4015613714899 |



Wirówka do sałaty K1-12L



Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzania chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.



- Materiał
- Napęd
- dodatkowe właściwości

Tworzywo sztuczne
mechanizm korbowy
nadaje się również do suszenia jarzyn



- ▶ Sito wirówki, z możliwością wyjęcia



- ▶ Wąż odpływowy: 1,6 metrów

| | Pojemność | Odpływ wody | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-----------|---------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| K1-12L | 12 l | — | szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 440 mm | 2,2 kg | 120710 | 499,- PLN | 4015613678245 |
| K1-25L | 25 l | Wąż odpływowy | szer. 420 mm gł. 420 mm wys. 520 mm | 3,3 kg | 120709 | 549,- PLN | 4015613676586 |



Wagi kuchenne



Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał
- Zakres ważenia do



- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem

- Właściwości

- W zestawie

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne ABS

15 kg

Tak

Akumulator

Zasilacz

Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)

1 akumulator

1 zasilacz

Do ważenia niewymagającego legalizacji

0,004 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm

2,8 kg

| | Rozdzielczość | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|---------------|----------------|-----------|---------------|
| Waga kuchenna, 15kg, 5g | 5 g | A300117 | 738,- PLN | 4015613587417 |



| | | | | |
|-------------------------|-----|----------------|-----------|---------------|
| Waga kuchenna, 15kg, 2g | 2 g | A300118 | 814,- PLN | 4015613587424 |
|-------------------------|-----|----------------|-----------|---------------|



Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem



- Właściwości



- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak

Baterie (4 x AAA)

Zasilacz

Wyświetlacz do montażu ściennego, odległość maks. 1,4 m

1 zasilacz

Do ważenia niewymagającego legalizacji

0,0018 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm

3,2 kg

| | Zakres ważenia do | Rozdzielczość | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|-------------------|---------------|----------------|-----------|---------------|
| Waga cyfrowa, 60kg, 20g | 60 kg | 20 g | A300068 | 587,- PLN | 4015613572437 |



| | | | | | |
|--------------------------|--------|------|----------------|-----------|---------------|
| Waga cyfrowa, 150kg, 50g | 150 kg | 50 g | A300151 | 624,- PLN | 4015613572444 |
|--------------------------|--------|------|----------------|-----------|---------------|





Pakowarka próżniowa 305/15L

300748

UVP* 564,- PLN

GTIN 4015613710907



Wszelchstronne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.

- Długość listwy zgrzewającej 305 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 15 l/min (0,9 m³/h)
- Maksymalna próżnia -800 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- Właściwości
- W zestawie

Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m)
 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m)
 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)

- Moc przyłączeniowa 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm
- waga 2,5 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie
- ▶ Pakowanie próżniowe z pojemnikiem próżniowym (dostępnym opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego



Pakowarka próżniowa 315/20L

300750

UVP* 1 419,- PLN

GTIN 4015613811451



Dłuższy okres przechowywania żywności – to tylko jedna z korzyści płynących z używania pakowarki próżniowej. Zapakowane hermetycznie potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym. Optymalizuje to wykorzystanie towarów, a tym samym zmniejsza ich straty.

- Długość listwy zgrzewającej 315 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania Nie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -980 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- W zestawie

1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 6 m)

- Moc przyłączeniowa 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 397 x gł. 345 x wys. 105 mm
- waga 4,85 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Marynowanie
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Pakowanie próżniowe przy pomocy pojemnika próżniowego (pojemnik próżniowy dostępny opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt rolki ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do pojemnika próżniowego



Pakowarka próżniowa 420/20L

300746

UVP* 1 850,- PLN

GTIN 4015613699257



W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.

- Długość listwy zgrzewającej 420 mm
- Ilość zgrzewów 2
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -900 mbar
- Właściwości Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m)
- Moc przyłączeniowa 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 395 x wys. 140 mm
- waga 6,6 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie
- ▶ Pakowanie próżniowe z użyciem pojemnika próżniowego (dostępne opcjonalnie)



- ▶ Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze do 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 zgrzewów 2
- Regulowany czas zgrzewania 3 - 9 sekund
- Wymiary komory szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm
- Pompa próżniowa 60 L / min (ok. 4 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -900 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- W zestawie 30 toreb do pakowania próżniowego (280 x 330 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm
- waga 15,1 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Ręczne szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie



- ▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- ▶ Regulowany czas zgrzewania: 3 - 9 sekund



- ▶ 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 zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 0 - 6 sekund
- Wymiary komory szer. 350 x głęb. 300 x wys. 80 mm
- Pompa próżniowa ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -999 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego tak
- Moc przyłączeniowa 0,63 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 520 x wys. 350 mm
- waga 21,8 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Marynowanie



- ▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- ▶ Regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund





Pakowarka próżniowa K 250/150L

300301

UVP* 11 344,- PLN

GTIN 4015613708355



Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.



- Materiał pokrywy Pleksiglas
- Długość listwy grzewczącej 250 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 6 stopni
- Wymiary komory szer. 256 x gł. 370 x wys. 125 mm
- Pompa próżniowa 150 L / min (8-9 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -995 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego nie
- W zestawie 2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm
- waga 29 kg



► Funkcje: połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania



► Regulowany czas zgrzewania: 6 stopni



Wyposażenie dodatkowe

Worki do pakowania próżniowego G1,2L



- Przystosowane do Pakowarki próżniowe zewnętrzne
- Grubość folii 90 μm
- Wersja Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide Tak
- Jednostka zamówienia 1 karton (50 worków)

| | Pojemność | Wielkość woreczka | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-----------|-------------------|---------------------------------|---------|---------|----------|---------------|
| G1,2L | 1,2 l | 160 x 250 mm | szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm | 0,32 kg | 300411 | 42,- PLN | 4015613729190 |
| G2,5L | 2,5 l | 200 x 300 mm | szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm | 0,47 kg | 300412 | 51,- PLN | 4015613729206 |
| G7,5L | 7,5 l | 300 x 400 mm | szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 mm | 0,99 kg | 300413 | 95,- PLN | 4015613729213 |

Worki do pakowania próżniowego K1,2L



- Przystosowane do Pakowarki próżniowe komorowe
- Grubość folii 90 μm
- Wersja Gładkie
- Nadaje się do Sous-Vide Tak
- Jednostka zamówienia 1 paczka (100 worków)

| | Pojemność | Wielkość woreczka | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-----------|-------------------|---------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| K1,2L | 1,2 l | 160 x 250 mm | szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm | 0,67 kg | 300311 | 66,- PLN | 4015613729237 |
| K2,5L | 2,5 l | 200 x 300 mm | szer. 200 x gł. 300 x wys. 1 mm | 1,02 kg | 300312 | 95,- PLN | 4015613729244 |
| K7,5L | 7,5 l | 300 x 350 mm | szer. 300 x gł. 350 x wys. 1 mm | 1,74 kg | 300313 | 170,- PLN | 4015613729251 |

Krajalnica 195 Plus



Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje pod wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz – w celu zapewnienia bezpieczeństwa – podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.

- Materiał
 - Aluminium
 - Pleksyglas
 - Tworzywo sztuczne
- Wersja
 - Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
- Przystosowane do
 - Wędliny
- Z ostrzałką do noży
 - Tak
- osłona noża
 - podwójna
- wyłącznik elektromagnetyczny
 - Tak
- prowadnica plastra
 - Tak
- dociskacz resztek
 - Tak



► Do krojenia wędlin



► Skuteczny dociskacz resztek



► Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie



► Kolor czerwony

174305

| | Średnica noża | Długość cięcia | Wysokość cięcia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|---------------|----------------|-----------------|---------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Krajalnica 195 Plus | 195 mm | 185 mm | 130 mm | 0,11 kW 230 V 50 Hz | szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm | 11,2 kg | 174196 | 1 850,- PLN | 4015613683188 |
| Krajalnica 220 Plus | 220 mm | 205 mm | 135 mm | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 410 mm gł. 475 mm wys. 360 mm | 14 kg | 174221 | 2 002,- PLN | 4015613683195 |
| Krajalnica 250 Plus | 250 mm | 195 mm | 140 mm | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 435 mm gł. 510 mm wys. 385 mm | 14,8 kg | 174251 | 2 342,- PLN | 4015613664064 |
| Krajalnica 275 Plus | 275 mm | 180 mm | 150 mm | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 435 mm gł. 520 mm wys. 385 mm | 16,9 kg | 174276 | 2 683,- PLN | 4015613673189 |
| Krajalnica 300 Plus | 300 mm | 230 mm | 175 mm | 0,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 461 mm | 20,8 kg | 174301 | 3 398,- PLN | 4015613683201 |
| Krajalnica 300 R Plus | 300 mm | 230 mm | 175 mm | 0,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 460 mm gł. 350 mm wys. 450 mm | 21,1 kg | 174305 | 3 553,- PLN | 4015613839271 |



Wyposażenie dodatkowe



Nóż Basic 195

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 15 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060

UVP* 148,- PLN



Nóż 195, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050

UVP* 371,- PLN



Nóż 195, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051

UVP* 424,- PLN

Nóż Basic 220

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 16 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061

UVP* 223,- PLN

Nóż 220, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

UVP* 386,- PLN

Nóż 220, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

UVP* 424,- PLN

Nóż Basic 250

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062

UVP* 261,- PLN

Nóż 250, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

UVP* 424,- PLN

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

UVP* 473,- PLN

Nóż Basic 275

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063

UVP* 450,- PLN

Nóż 275, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

UVP* 776,- PLN

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

UVP* 904,- PLN

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,59 kg
- GTIN: 4015613837130

174064

UVP* 564,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

UVP* 889,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

UVP* 927,- PLN



Krajalnica PRO 300-G

174302

UVP* 11 916,- PLN

GTIN 4015613702131



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich. Przystosowana do krojenia wędlin i serów.

- Materiał
 - Aluminium
 - Tworzywo sztuczne
 - Pleksyglas
- Wersja
 - Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
 - maszyna z przekładnią
- Przystosowane do
 - Ser
 - Wędliny
 - Szynka
 - 300 mm
 - Prędkość obrotowa maks. 270 obr. / min.
 - Długość cięcia 250 mm
 - Wysokość cięcia 220 mm
 - Grubość cięcia 1 - 30 mm
 - Z ostrzałką do noży Tak
 - osłona noża pojedyncza Tak
 - przewodnica plastra Tak
 - dociskacz resztek Tak
 - W zestawie 1 nóż 300 Basic 1 narzędzie do wymiany noża
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 547 x gł. 615 x wys. 545 mm
- waga 36 kg



▶ Przystosowana do krojenia wędlin i serów



▶ Skuteczny dociskacz resztek



▶ Łatwe czyszczenie



▶ Przewodnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie

Wyposażenie dodatkowe

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,59 kg
- GTIN: 4015613837130



174064

UVP* 564,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

UVP* 889,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

UVP* 927,- PLN



Szczegół to nasz konik:

również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny. Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

AKCESORIA KUCHENNE

Pojemnik GN, Basic Line



Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabiście matowej powierzchni



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Możliwość ustawiania piętrowo

Stal niklowo-chromowa
EN 631
Jedwabisty mat
Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | 20 mm | 3,4 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,8 kg | 711020 | 42,- PLN | 4015613695556 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,5 kg | 711040 | 55,- PLN | 4015613695570 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,6 kg | 711065 | 62,- PLN | 4015613695587 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,7 kg | 711100 | 72,- PLN | 4015613695594 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 0,8 kg | 711150 | 106,- PLN | 4015613695600 |
| 1/1 GN | 200 mm | 28 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm | 0,9 kg | 711200 | 129,- PLN | 4015613695617 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,15 kg | 723020 | 34,- PLN | 4015613695624 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,2 kg | 723040 | 38,- PLN | 4015613695631 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,25 kg | 723065 | 47,- PLN | 4015613695648 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,75 kg | 723100 | 59,- PLN | 4015613695655 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 0,5 kg | 723150 | 78,- PLN | 4015613695662 |
| 2/3 GN | 200 mm | 18 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm | 0,6 kg | 723200 | 98,- PLN | 4015613695679 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm | 0,1 kg | 712020 | 32,- PLN | 4015613695686 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,2 kg | 712040 | 36,- PLN | 4015613695693 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,25 kg | 712065 | 40,- PLN | 4015613695709 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,55 kg | 712100 | 51,- PLN | 4015613695716 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 0,4 kg | 712150 | 70,- PLN | 4015613695723 |
| 1/2 GN | 200 mm | 12,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm | 0,5 kg | 712200 | 85,- PLN | 4015613695730 |
| 1/3 GN | 20 mm | 1,1 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm | 0,24 kg | 713020 | 26,- PLN | 4015613695747 |
| 1/3 GN | 40 mm | 1,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm | 0,1 kg | 713040 | 34,- PLN | 4015613695761 |
| 1/3 GN | 65 mm | 2,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm | 0,15 kg | 713065 | 40,- PLN | 4015613695778 |
| 1/3 GN | 100 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm | 0,3 kg | 713100 | 44,- PLN | 4015613695785 |
| 1/3 GN | 150 mm | 5,75 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm | 0,69 kg | 713150 | 62,- PLN | 4015613695792 |
| 1/3 GN | 200 mm | 7,8 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm | 0,5 kg | 713200 | 78,- PLN | 4015613695808 |
| 1/4 GN | 20 mm | 0,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,07 kg | 714020 | 22,- PLN | 4015613695822 |
| 1/4 GN | 40 mm | 1,6 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm | 0,08 kg | 714040 | 31,- PLN | 4015613695839 |
| 1/4 GN | 65 mm | 1,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,12 kg | 714065 | 34,- PLN | 4015613695846 |
| 1/4 GN | 100 mm | 2,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,2 kg | 714100 | 38,- PLN | 4015613695853 |
| 1/4 GN | 150 mm | 4 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,4 kg | 714150 | 53,- PLN | 4015613695860 |
| 1/6 GN | 65 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,07 kg | 716065 | 27,- PLN | 4015613695877 |
| 1/6 GN | 100 mm | 1,6 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,12 kg | 716100 | 32,- PLN | 4015613695884 |
| 1/6 GN | 150 mm | 2,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,2 kg | 716150 | 44,- PLN | 4015613695891 |
| 1/9 GN | 65 mm | 0,6 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm | 0,06 kg | 719065 | 22,- PLN | 4015613695907 |
| 1/9 GN | 100 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm | 0,1 kg | 719100 | 32,- PLN | 4015613695914 |

Pokrywa, Basic Line



| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,3 kg | 711311 | 53,- PLN | 4015613695921 |
| 2/3 GN | 0,3 kg | 711323 | 49,- PLN | 4015613695938 |
| 1/2 GN | 0,25 kg | 711312 | 42,- PLN | 4015613695945 |
| 1/3 GN | 0,2 kg | 711313 | 34,- PLN | 4015613695969 |
| 1/4 GN | 0,15 kg | 711314 | 26,- PLN | 4015613695976 |
| 1/6 GN | 0,1 kg | 711316 | 21,- PLN | 4015613695983 |
| 1/9 GN | 0,08 kg | 711319 | 15,- PLN | 4015613695990 |

Pojemnik GN, Top Line



• Materiał

• Norma



• Powierzchnia

• Możliwość ustawiania piętrowo



CNS 18/10

EN 631

Połysek

Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|---------|----------------|-----------|---------------|
| 2/1 GN | 20 mm | 6,9 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm | 1,8 kg | A120020 | 136,- PLN | 4015613273662 |
| 2/1 GN | 40 mm | 10 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm | 1,7 kg | A120040 | 148,- PLN | 4015613271040 |
| 2/1 GN | 65 mm | 18,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm | 2,5 kg | A120065 | 163,- PLN | 4015613271057 |
| 2/1 GN | 100 mm | 28,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm | 3,1 kg | A120103 | 185,- PLN | 4015613271811 |
| 2/1 GN | 150 mm | 42,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm | 3 kg | A120153 | 261,- PLN | 4015613271828 |
| 1/1 GN | 20 mm | 3,4 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,9 kg | A121025 | 72,- PLN | 4016098166722 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,1 kg | A121040 | 79,- PLN | 4015613271064 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,3 kg | A121065 | 91,- PLN | 4016098162755 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,4 kg | A121100 | 106,- PLN | 4016098162762 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,7 kg | A120610 | 148,- PLN | 4016098101204 |
| 1/1 GN | 200 mm | 28 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm | 2,1 kg | A121200 | 197,- PLN | 4015613271071 |
| 2/4 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,5 kg | A128020 | 47,- PLN | 4015613271118 |
| 2/4 GN | 40 mm | 2 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm | 0,55 kg | A128040 | 57,- PLN | 4015613271125 |
| 2/4 GN | 65 mm | 3,8 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,75 kg | A128065 | 72,- PLN | 4015613271132 |
| 2/4 GN | 100 mm | 6 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm | 1 kg | A128100 | 98,- PLN | 4015613271149 |
| 2/4 GN | 150 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm | 1,2 kg | A128150 | 136,- PLN | 4015613271156 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,55 kg | A125020 | 51,- PLN | 4015613271194 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,75 kg | A125040 | 64,- PLN | 4015613271200 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,83 kg | A125065 | 72,- PLN | 4015613271217 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,1 kg | A125100 | 91,- PLN | 4015613271224 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,4 kg | A125150 | 129,- PLN | 4015613271231 |
| 2/3 GN | 200 mm | 18 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm | 1,6 kg | A125200 | 159,- PLN | 4015613271248 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm | 0,45 kg | A122020 | 40,- PLN | 4015613271088 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,6 kg | A122040 | 45,- PLN | 4015613271095 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,6 kg | A122065 | 51,- PLN | 4016098162779 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,7 kg | A122100 | 64,- PLN | 4016098162786 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 1,1 kg | A120620 | 96,- PLN | 4015613278988 |
| 1/2 GN | 200 mm | 12,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm | 1,2 kg | A122200 | 132,- PLN | 4015613271101 |
| 1/3 GN | 20 mm | 1,1 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm | 0,25 kg | A123020 | 34,- PLN | 4015613271255 |
| 1/3 GN | 40 mm | 1,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm | 0,4 kg | A123040 | 40,- PLN | 4015613271262 |
| 1/3 GN | 65 mm | 2,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm | 0,45 kg | A123065 | 45,- PLN | 4016098162793 |
| 1/3 GN | 100 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm | 0,55 kg | A123100 | 64,- PLN | 4016098162809 |
| 1/3 GN | 150 mm | 5,75 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm | 0,6 kg | A123150 | 95,- PLN | 4016098101266 |
| 1/3 GN | 200 mm | 7,8 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm | 0,9 kg | A123200 | 117,- PLN | 4015613271279 |
| 1/4 GN | 20 mm | 0,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,2 kg | A124020 | 26,- PLN | 4015613271163 |
| 1/4 GN | 65 mm | 1,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,3 kg | A124065 | 38,- PLN | 4015613271170 |
| 1/4 GN | 100 mm | 2,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,45 kg | A124100 | 45,- PLN | 4016098170354 |
| 1/4 GN | 150 mm | 4 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,65 kg | A120640 | 74,- PLN | 4016098101297 |
| 1/4 GN | 200 mm | 5,5 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm | 0,85 kg | A124200 | 95,- PLN | 4015613271187 |
| 1/6 GN | 65 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,2 kg | A126065 | 32,- PLN | 4016098170385 |
| 1/6 GN | 100 mm | 1,6 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,3 kg | A126100 | 40,- PLN | 4016098170378 |
| 1/6 GN | 150 mm | 2,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,35 kg | A120650 | 72,- PLN | 4016098101327 |
| 1/6 GN | 200 mm | 3,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm | 0,45 kg | A126200 | 110,- PLN | 4015613271286 |
| 1/9 GN | 65 mm | 0,6 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm | 0,1 kg | A129065 | 34,- PLN | 4016098169181 |
| 1/9 GN | 100 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm | 0,2 kg | A129100 | 40,- PLN | 4016098169198 |

Pojemnik GN, perforowany, Top Line



CNS 18/10



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Wersja
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Połysk
Z perforacją (dziurkowaniem)
Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,1 kg | A101065 | 136,- PLN | 4016098175229 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,4 kg | A101100 | 159,- PLN | 4016098175236 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,6 kg | A101150 | 212,- PLN | 4016098175243 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,9 kg | A103065 | 102,- PLN | 4015613278940 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,95 kg | A103100 | 132,- PLN | 4015613487618 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1 kg | A103150 | 185,- PLN | 4015613487625 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,65 kg | A102065 | 79,- PLN | 4016098175199 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,7 kg | A102100 | 98,- PLN | 4016098175205 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 0,95 kg | A102150 | 121,- PLN | 4016098175212 |

Pokrywa 1/1GN



CNS 18/10

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 1 kg | A120615 | 76,- PLN | 4016098101211 |
| 2/3 GN | 0,65 kg | A120634 | 53,- PLN | 4015613271293 |
| 1/2 GN | 0,45 kg | A120625 | 45,- PLN | 4016098101242 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120635 | 38,- PLN | 4016098101273 |
| 1/4 GN | 0,2 kg | A120645 | 34,- PLN | 4016098101303 |
| 1/6 GN | 0,18 kg | A120655 | 19,- PLN | 4016098101334 |
| 1/9 GN | 0,1 kg | A120649 | 21,- PLN | 4016098169204 |

Pokrywa otworem na łyżkę



CNS 18/10

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,95 kg | A120616 | 83,- PLN | 4016098101228 |
| 2/3 GN | 0,6 kg | A120637 | 61,- PLN | 4015613271309 |
| 1/2 GN | 0,4 kg | A120626 | 53,- PLN | 4016098101259 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120636 | 47,- PLN | 4016098101280 |
| 1/4 GN | 0,25 kg | A120646 | 40,- PLN | 4016098101310 |
| 1/6 GN | 0,15 kg | A120656 | 34,- PLN | 4016098101341 |

Pokrywa z uszczelką



CNS 18/10

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|----------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,95 kg | A120615D | 197,- PLN | 4015613409054 |
| 2/3 GN | 0,55 kg | A120634D | 166,- PLN | 4015613409061 |
| 1/2 GN | 0,4 kg | A120625D | 129,- PLN | 4015613409078 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120635D | 110,- PLN | 4015613409085 |
| 1/4 GN | 0,2 kg | A120645D | 98,- PLN | 4015613409092 |
| 1/6 GN | 0,1 kg | A120655D | 79,- PLN | 4015613409108 |

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601

UVP* 32,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602

UVP* 38,- PLN

Blacha GN

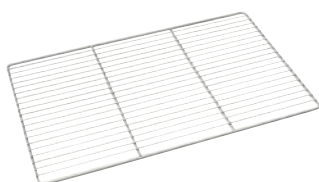


- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Krawędź wzmocniona
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Jedwabisty mat
Tak
Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|----------------------------------|---------|----------------|-----------|---------------|
| 2/1 GN | 20 mm | 6,9 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm | 2,7 kg | A101181 | 185,- PLN | 4015613271699 |
| 2/1 GN | 40 mm | 10 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm | 2 kg | A101182 | 223,- PLN | 4015613271705 |
| 2/1 GN | 65 mm | 18,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm | 2,5 kg | A101183 | 238,- PLN | 4015613271712 |
| 1/1 GN | 20 mm | 3,5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 1,5 kg | A101185 | 110,- PLN | 4015613271729 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,5 kg | A101186 | 121,- PLN | 4015613271736 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,7 kg | A101187 | 140,- PLN | 4015613271743 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm | 0,7 kg | A101190 | 61,- PLN | 4015613271750 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,75 kg | A101191 | 76,- PLN | 4015613271767 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,8 kg | A101192 | 83,- PLN | 4015613271774 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 1,2 kg | A101195 | 76,- PLN | 4015613271781 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,1 kg | A101196 | 102,- PLN | 4015613271798 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,75 kg | A101197 | 114,- PLN | 4015613271804 |

Ruszt GN



- Materiał

CNS 18/10

| Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|----------------------------------|---------|----------------|-----------|---------------|
| 2/1 GN | szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm | 1,9 kg | A101092 | 223,- PLN | 4016098175267 |
| 1/1 GN | szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm | 0,95 kg | A101091 | 148,- PLN | 4016098175250 |
| 1/2 GN | szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm | 0,75 kg | 786009 | 170,- PLN | 4015613815275 |
| 2/3 GN | szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm | 0,79 kg | 133212 | 114,- PLN | 4015613332123 |

Półka perforowana, GN



- Materiał
- Wersja

CNS 18/10
Z perforacją (dziurkowaniem)

| Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|----------------------------------|---------|----------------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | szer. 467 x gł. 269 x wys. 18 mm | 0,8 kg | A101161 | 125,- PLN | 4015613271644 |
| 1/2 GN | szer. 250 x gł. 195 x wys. 17 mm | 0,4 kg | A101162 | 95,- PLN | 4015613271651 |
| 1/3 GN | szer. 262 x gł. 110 x wys. 30 mm | 0,3 kg | A101163 | 68,- PLN | 4015613271682 |
| 1/4 GN | szer. 194 x gł. 90 x wys. 25 mm | 0,25 kg | A101164 | 61,- PLN | 4015613271668 |



Pojemniki ekspozycyjne



Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190



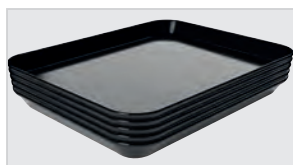
Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał
- Zakres temperatury
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Jednostka zamówienia

Melamina
-40 °C do 70 °C
Tak
5 sztuk



► Atrakcyjny, ponadczasowy design



► Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



| | Kolor | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|--------|----------------------------------|---------|---------------|-----------|---------------|
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190 | Biały | szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm | 0,1 kg | 122150 | 142,- PLN | 4015613824970 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x190 | Czarny | szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm | 0,1 kg | 122151 | 142,- PLN | 4015613824987 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x300 | Biały | szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,2 kg | 122160 | 237,- PLN | 4015613824994 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x300 | Czarny | szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,2 kg | 122161 | 237,- PLN | 4015613825007 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-190x300 | Biały | szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,22 kg | 122190 | 265,- PLN | 4015613825014 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-190x300 | Czarny | szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,22 kg | 122191 | 265,- PLN | 4015613825021 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-210x280 | Biały | szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm | 0,26 kg | 122222 | 274,- PLN | 4015613825076 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-210x280 | Czarny | szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm | 0,23 kg | 122223 | 274,- PLN | 4015613825083 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-240x350 | Biały | szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm | 0,36 kg | 122240 | 341,- PLN | 4015613825038 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-240x350 | Czarny | szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm | 0,36 kg | 122241 | 341,- PLN | 4015613825045 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-280x420 | Biały | szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm | 0,52 kg | 122180 | 492,- PLN | 4015613825052 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-280x420 | Czarny | szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm | 0,52 kg | 122181 | 492,- PLN | 4015613825069 |



Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290



Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał
- Zakres temperatury
- Nadaje się do mycia w zmywarce

Melamina
-40 °C do 70 °C
Tak



▶ Atrakcyjny, ponadczasowy design



▶ Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



| | Kolor | Jednostka zamówienia | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|--------|----------------------|----------------------------------|---------|---------------|-----------|---------------|
| Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290 | Biały | 5 sztuk | szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm | 0,24 kg | 122162 | 237,- PLN | 4015613825106 |
| Pojemnik ekspozycyjny 35S-160x290 | Czarny | 5 sztuk | szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm | 0,24 kg | 122163 | 237,- PLN | 4015613825113 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40W-150x190 | Biały | 5 sztuk | szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm | 0,15 kg | 122152 | 199,- PLN | 4015613825090 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40S-150x190 | Czarny | 5 sztuk | szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm | 0,15 kg | 122153 | 199,- PLN | 4015613825441 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40W-250x350 | Biały | 5 sztuk | szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm | 0,47 kg | 122250 | 464,- PLN | 4015613825120 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40S-250x350 | Czarny | 5 sztuk | szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm | 0,47 kg | 122251 | 464,- PLN | 4015613825137 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60W-210x280 | Biały | 5 sztuk | szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm | 0,41 kg | 122212 | 397,- PLN | 4015613825151 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60S-210x280 | Czarny | 5 sztuk | szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm | 0,39 kg | 122213 | 397,- PLN | 4015613825168 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60W-280x420 | Biały | 3 sztuki | szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm | 0,77 kg | 122280 | 363,- PLN | 4015613825144 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60S-280x420 | Czarny | 3 sztuki | szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm | 0,77 kg | 122281 | 363,- PLN | 4015613825397 |
| Pojemnik ekspozycyjny 80W-190x300 | Biały | 5 sztuk | szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm | 0,46 kg | 122192 | 416,- PLN | 4015613825175 |
| Pojemnik ekspozycyjny 80S-190x300 | Czarny | 5 sztuk | szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm | 0,46 kg | 122193 | 416,- PLN | 4015613825182 |

Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410

UVP* 38,- PLN

GTIN 4015613584164



- Materiał
- Norma gastronomiczna
- Ilość przegród
- Możliwość ustawiania piętrowo
- wymiary
- waga

Polipropylen
1/1 GN
4
Tak
szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
0,7 kg

Pojemnik na sztućce BK40L

500449

UVP* 148,- PLN

GTIN 4015613833132



W stołówce, bufecie czy w strefie samoobsługowej – pojemnik na sztućce zawsze znajdzie miejsce dla siebie. Właściwości materiałowe, a także możliwość wyjęcia opcjonalnie dostępnych kubków na sztućce to idealne warunki dla higienicznego mycia.

- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
Kubki na sztućce
szer. 504 x gł. 150 x wys. 192 mm
1,47 kg

Pojemnik na sztućce BK40H

500443

UVP* 299,- PLN

GTIN 4015613833149



W stołówce, bufecie czy w strefie samoobsługowej – pojemnik na sztućce zawsze znajdzie miejsce dla siebie. Właściwości materiałowe, a także możliwość wyjęcia opcjonalnie dostępnych kubków na sztućce to idealne warunki dla higienicznego mycia.

- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
Kubki na sztućce
szer. 180 x gł. 480 x wys. 475 mm
2,86 kg

Pojemnik na sztućce BK40

500445

UVP* 163,- PLN

GTIN 4015613803029



Na stołówkach, 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 utrzymywanie karteczek przez kulkę szklaną wewnątrz szyny



► Prosta i szybka obsługa w gastronomii

| | Wersja | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|--------------------|---|---------|----------|-----------|---------------|
| Listwa na bony 610-1AL | Szerokość 610 mm | szer. 610 mm gł. 60 mm wys. 20 mm | 0,5 kg | A256061V | 91,- PLN | 4015613799513 |
| Listwa na bony 910-1AL | Szerokość 910 mm | szer. 910 mm gł. 60 mm wys. 20 mm | 0,7 kg | A256091V | 110,- PLN | 4015613799520 |
| Listwa na bony 1200-1AL | Szerokość 1.200 mm | szer. 1 205 mm gł. 60 mm wys. 20 mm | 0,85 kg | 256120 | 132,- PLN | 4015613868530 |

Patelnia E180-D1



Multitalent w każdej kuchni – smażenie, prażenie czy podgrzanie: wykonana ze stali szlachetnej patelnia z dołączoną pokrywką optymalnie sprawdzi się na każdej kuchence.



- Wersja powierzchni roboczej stal nierdzewna
Szczotkowane
- Materiał uchwytu/uchwytów Stal szlachetna
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- Przystosowany do indukcji Tak
- W zestawie 1 pokrywa

| | Średnica wewnętrzna | Średnica powierzchni roboczej | Wysokość patelni | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|---------------------|-------------------------------|------------------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| E180-D1 | 180 mm | 125 mm | 65 mm | szer. 200 x gł. 350 x wys. 110 mm | 0,95 kg | 100454 | 185,- PLN | 4015613773209 |
| E200-D1 | 200 mm | 145 mm | 65 mm | szer. 410 x gł. 220 x wys. 110 mm | 1,2 kg | 100456 | 204,- PLN | 4015613773216 |
| E240-D1 | 240 mm | 190 mm | 75 mm | szer. 260 x gł. 486 x wys. 98 mm | 1,3 kg | 100457 | 235,- PLN | 4015613773223 |

Garnek E3L-SG1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Dzięki zamocowanemu na stałe, długiemu uchwytywi gwarantuje wygodę obsługi w kuchni.



- Szlifowany rant Tak
- Przystosowany do indukcji Tak
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- W zestawie 1 pokrywa

| | Pojemność | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| E3L-SG1 | 3 l | 158 mm | szer. 200 x gł. 365 x wys. 170 mm | 1,1 kg | 100450 | 223,- PLN | 4015613773162 |
| E4L-SG1 | 4 l | 175 mm | szer. 222 x gł. 407 x wys. 178 mm | 1,3 kg | 100451 | 246,- PLN | 4015613773179 |
| E6,7L-SG1 | 6,7 l | 215 mm | szer. 485 x gł. 265 x wys. 200 mm | 2 kg | 100452 | 322,- PLN | 4015613773186 |
| E10,4L-SG1 | 10,4 l | 250 mm | szer. 560 x gł. 310 x wys. 220 mm | 2,7 kg | 100453 | 386,- PLN | 4015613773193 |

Garnek E6,1L-1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Izolowany termicznie uchwyt pozwala bezpiecznie obchodzić się z garnkiem podczas pracy.



- Szlifowany rant Tak
- Przystosowany do indukcji Tak
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- W zestawie 1 pokrywa

| | Pojemność | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------------|--------|---------|-------------|---------------|
| E6,1L-1 | 6,1 l | 175 mm | szer. 295 x gł. 220 x wys. 240 mm | 1,7 kg | 100446 | 261,- PLN | 4015613773124 |
| E10,4L-1 | 10,4 l | 262 mm | szer. 430 x gł. 320 x wys. 220 mm | 3,2 kg | 100449 | 371,- PLN | 4015613773155 |
| E11L-1 | 11 l | 215 mm | szer. 340 x gł. 265 x wys. 290 mm | 2,4 kg | 100447 | 337,- PLN | 4015613773131 |
| E16L-1 | 16 l | 290 mm | szer. 355 x gł. 443 x wys. 270 mm | 3,8 kg | 100448 | 450,- PLN | 4015613773148 |
| 25L-D290 | 25 l | 290 mm | szer. 320 x gł. 320 x wys. 326 mm | 4,5 kg | 100441 | 549,- PLN | 4015613699660 |
| 25L, z pokr. | 25 l | 330 mm | szer. 430 x gł. 430 x wys. 275 mm | 6,1 kg | 100440 | 602,- PLN | 4015613647746 |
| 30L z pokr. | 30 l | 330 mm | szer. 430 x gł. 430 x wys. 325 mm | 6,4 kg | 100445 | 662,- PLN | 4015613647753 |
| 70L-D380 | 70 l | 380 mm | szer. 450 x gł. 450 x wys. 450 mm | 12 kg | 100442 | 1 128,- PLN | 4015613714851 |

Zestaw garnków T4P1

A130442

UVP* 537,- PLN

GTIN 4015613417158



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/m²
 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 | 500384 | 121,- PLN | 4015613752716 |
| Zasobnik 24L | 24 l | 1 kubek z miarką, 500 ml | szer. 300 mm gł. 590 mm wys. 435 mm | 3,5 kg | 500386 | 307,- PLN | 4015613752723 |
| Zasobnik 47L | 47 l | 1 kubek z miarką, 500 ml | szer. 480 mm gł. 580 mm wys. 440 mm | 5 kg | 500387 | 359,- PLN | 4015613752730 |

Zasobnik mobilny 81L



Mobilny, solidny zasobnik do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Przezroczysta pokrywa pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał
Polipropylen
Poliwęglan
 - Właściwości pokrywy
Możliwość zdjęcia
Zintegrowany uchwyt na łypatkę
pokrywa przesuwna, przezroczysta
 - Kółka skrętne
 - W zestawie
 - Stan przy dostawie
 - Z kółkami
- 2 kółka, 2 kółka skrętne
 - 1 łypatka
 - Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 - Tak



► Zasobnik mobilny
► 2 kółka, 2 kółka skrętne



► Przezroczysta pokrywa przesuwna
► Zdejmowana



| | Pojemność | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|-----------|---------------|---|---------|---------------|-----------|---------------|
| Zasobnik mobilny 81L | 81 l | 77 kg | szer. 330 mm gł. 750 mm wys. 740 mm | 9,6 kg | 500381 | 715,- PLN | 4015613752693 |
| Zasobnik mobilny 102L | 102 l | 103 kg | szer. 400 mm gł. 750 mm wys. 735 mm | 10,8 kg | 500383 | 829,- PLN | 4015613752709 |

Solniczka 300



Solniczka jest uniwersalna, ponieważ można jej używać do soli, przypraw, cukru, a nawet mąki.

- Materiał Aluminium
- Wersja Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do Sól
- Przyprawy
- Cukier
- Mąka
- Jednostka zamówienia 1 karton (6 solniczek)

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|-----------|---------------------------------|---------|---------------|-----------|---------------|
| Solniczka 300 | 300 ml | szer. 70 x gł. 70 x wys. 115 mm | 0,06 kg | 680654 | 110,- PLN | 4015613762036 |
| Solniczka 650 | 650 ml | szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm | 0,11 kg | 680655 | 235,- PLN | 4015613762050 |

Deska do krojenia chleba KSE475

C120100

UVP* 223,- PLN

GTIN 4015613412795



- Materiał Drewno
- Stal szlachetna
- Właściwości Zintegrowana miejsce do odkładania noży
- Taca na okruchy, stal szlachetna
- W zestawie 1 nóż do chleba, stal szlachetna z rękojeścią z tworzywa sztucznego
- wymiary szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
- waga 1,9 kg

Deska do krojenia 40x30 W

A120587

UVP* 61,- PLN

GTIN 4015613690339



- Materiał Polietylen
- Kolor Biały
- Powierzchnia krojenia 400 x 300 mm
- Grubość deski 15 mm
- Wyżłobienie odciekowe Nie
- Właściwości Nadaje się do mycia w zmywarce

- wymiary szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- waga 1,6 kg

4 antypoślizgowe stopki gumowe

Deska do krojenia 48x37 W-RK



Deska do krojenia posiada dwie specjalnie wyprofilowane ranty, które z jednej strony bezpiecznie przytrzymują deskę na powierzchni roboczej, a z drugiej strony zapobiegają ześlizgiwaniu się produktów żywnościowych.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Biały
- Grubość deski 10 mm
- Wyżłobienie odciekowe Obwodowo
- Rant Tak



► Rant



► Wyżłobienie odciekowe

| | Powierzchnia krojenia | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|--------|----------------|-----------|---------------|
| Deska do krojenia 48x37 W-RK | 415 x 300 mm | szer. 480 x gł. 375 x wys. 45 mm | 1,7 kg | A120593 | 83,- PLN | 4015613716084 |
| Deska d krojenia PE, krawędź, biała | 520 x 300 mm | szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm | 2,1 kg | A120588 | 102,- PLN | 4015613405025 |

Deska do krojenia PRO 32x26 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 32 x 26 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HAACP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 290 x 225 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: tak
- Właściwości:
 - Przystosowana do kontaktu z żywnością
 - Neutralne smak i zapach
 - Bezpieczna dla noży
 - Zgodność z HACCP
 - Odporna na uderzenia i cięcie
 - Nadaje się do mycia w zmywarce
 - 4 antypoślizgowych stopek gumowych szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm



- ▶ Higiena na pierwszym miejscu – seria desek do krojenia PRO
- ▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

- ▶ Grubość płyty: 20 mm
- ▶ Przystosowany do mycia w zmywarce

- wymiary
- waga

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-----------|----------------|----------|---------------|
| Deska do krojenia PRO 32x26 W-R | Biały | A120528 | 57,- PLN | 4015613837512 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 LI-R | Fioletowy | A120537 | 57,- PLN | 4015613837574 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 GR-R | Zielony | A120532 | 57,- PLN | 4015613837543 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 B-R | Niebieski | A120531 | 57,- PLN | 4015613837536 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 R-R | Czerwony | A120529 | 57,- PLN | 4015613837529 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 BR-R | Brazowy | A120534 | 57,- PLN | 4015613837567 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 GE-R | żółty | A120533 | 57,- PLN | 4015613837550 |

Deska do krojenia PRO 53x32 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 53 x 32 cm – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze zielonym jest przystosowana do krojenia owoców i warzyw.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 490 x 285 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: tak
- Właściwości:
 - Przystosowana do kontaktu z żywnością
 - Zgodność z HACCP
 - Neutralne smak i zapach
 - Nadaje się do mycia w zmywarce
 - Odporna na uderzenia i cięcie
 - Bezpieczna dla noży
 - 6 antypoślizgowych stopek gumowych szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm



- ▶ Higiena na pierwszym miejscu – Deska do krojenia z serii PRO
- ▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych

- ▶ Grubość deski: 20 mm
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce

- wymiary
- waga

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-----------|----------------|-----------|---------------|
| Deska do krojenia PRO 53x32 W-R | Biały | A120511 | 110,- PLN | 4015613710273 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 LI-R | Fioletowy | A120539 | 110,- PLN | 4015613837598 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R | Zielony | A120512 | 110,- PLN | 4015613712055 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 B-R | Niebieski | A120514 | 110,- PLN | 4015613712079 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 R-R | Czerwony | A120513 | 110,- PLN | 4015613712062 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 BR-R | Brazowy | A120538 | 110,- PLN | 4015613837581 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R | żółty | A120515 | 110,- PLN | 4015613712086 |

Deska do krojenia 60x40 W



Higiena w centrum uwagi dzięki deskom do krojenia w formacie 60 x 40 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 600 x 400 mm
- Grubość deski: 16 mm
- 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

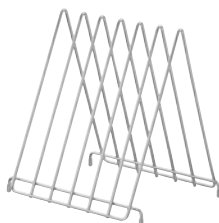
- wymiary
- waga

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|-----------|----------------|-----------|---------------|
| Deska do krojenia 60x40 W | Biały | A120592 | 132,- PLN | 4015613690346 |
| Deska do krojenia 60x40 LI | Fioletowy | A120527 | 132,- PLN | 4015613837505 |
| Deska do krojenia 60x40 GR | Zielony | A120523 | 132,- PLN | 4015613837475 |
| Deska do krojenia 60x40 B | Niebieski | A120522 | 132,- PLN | 4015613837468 |
| Deska do krojenia 60x40 R | Czerwony | A120521 | 132,- PLN | 4015613837451 |
| Deska do krojenia 60x40 BR | Brązowy | A120526 | 132,- PLN | 4015613837499 |
| Deska do krojenia 60x40 GE | żółty | A120524 | 132,- PLN | 4015613837482 |

Wyposażenie dodatkowe

Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722



A120516

UVP* 125,- PLN

Listwa magnetyczna 615AL

A256024

UVP* 79,- PLN

GTIN 4015613724492



Trwała listwa magnetyczna z aluminium zapewni porządek na stanowisku pracy. Noże, nożyczki i inni kuchenni pomocnicy mają od teraz swoje miejsce, a jednocześnie są zawsze pod ręką.

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do:
 - noż
 - Nożyczki
 - Przyrządy kuchenne
- Liczba pasków magnetycznych: 2
- Długość pasków magnetycznych: 610 mm
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 620 x gł. 45 x wys. 20 mm
- waga: 0,52 kg



► Listwa magnetyczna na noże, nożyczki, przyrządy kuchenne itp.

► Liczba pasków magnetycznych: 2
► Długość pasków magnetycznych: 610 mm

Palnik do flambir 1300GK

A150646

UVP* 91,- PLN

GTIN 4015613783451



Palnik do flambrowania całkiem klasycznie: karmelizacja takich deserów jak crème brûlée. Ten mały pomocnik roztopi ser, zrumieni potrawę czy pozbawi skórki pomidory lub paprykę.

- Rodzaj gazu
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury do
- Regulowany płomień
- Możliwość uzupełnienia
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Ważna wskazówka

Butan
Zapłon Piezo
1300 °C
Tak
Nie
Wkład gazowy
Do zasilania konieczny jest wkład gazowy marki Bartscher
szer. 190 x gł. 35 x wys. 60 mm
0,16 kg



► Kartusz gazowy BG227
zob. katalog str 138



► Regulowany płomień

- wymiary
- waga

Palnik do flambir 1300FG

A555302

UVP* 117,- PLN

GTIN 4015613409498



Do przygotowania lub przyrządzania potraw – Ten kuchenny pomocnik znajdzie zastosowanie w najróżniejszych czynnościach typowych dla gastronomii, takich jak karmelizowanie, topienie sera, usuwanie skórki z pomidorów, dodatkowe zrumienianie itd.

- Rodzaj gazu
- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury do
- Regulowany płomień
- Możliwość uzupełnienia
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Gaz do zapalniczek
Zapłon Piezo
1300 °C
Tak
Tak
Napełnianie
szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
0,15 kg



Nóż do kebaba 1000-E06

370158

UVP* 587,- PLN

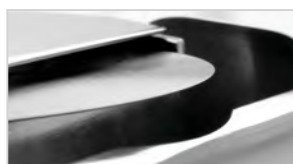
GTIN 4015613615561



Ustawianie grubości cięcia w elektrycznym nożu do kebaba w zakresie od 0 do 6 milimetrów jest dziecinnie proste. Gładkie ostrze ze stali szlachetnej 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: Podtrzymywania ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

UVP* 208,- PLN

Termometr A500

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

UVP* 25,- PLN

Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

UVP* 32,- PLN

Termometr A250

- Zakres zastosowania: Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

UVP* 30,- PLN

Termometr A3000 TP

- Zakres zastosowania: Frytownica, 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

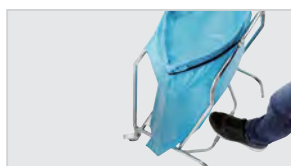
UVP* 450,- PLN

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

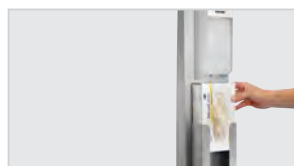


Słupek higieniczny to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu, tacce ociekowej i dyspenserowi rękawiczek – gwarantuje 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 | 850023 | 163,- PLN | 4015613758442 |
| Dyspenser rękawiczek K20 | 2 kartony | szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm | 1,2 kg | 850024 | 185,- PLN | 4015613758688 |
| Dyspenser rękawiczek K30 | 3 kartony | szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm | 1,7 kg | 850025 | 223,- PLN | 4015613758695 |

Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W



Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwładnym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia 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 | 850019 | 148,- PLN | 4015613704746 |
| Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W | 1 litr | szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm | 0,83 kg | 850048 | 284,- PLN | 4015613761909 |





Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W

850027

UVP* 337,- PLN

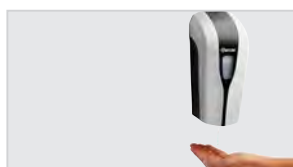
GTIN 4015613759012



1L

Dozownik dezynfekcyjny – dzięki czujnikowi podczerwieni – zapewnia bezdotykową dezynfekcję rąk, która jest wyjątkowo higieniczna i łatwa dla użytkownika. Regulowane dozowanie umożliwia stosowanie wszelkich środków do dezynfekcji rąk w płynie przy zachowaniu wysokiej ekonomiczności.

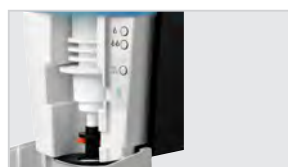
- Materiał Tworzywo sztuczne
- Pojemność 1 litr
- Obsługa Bezdotykowa (czujnik podczerwieni)
- Kontrola poziomu napełnienia Wziernik
- Możliwość zamknięcia Tak
- W zestawie 1 klucz
- Nie wchodzi w zakres dostawy Materiał mocujący
Baterie
Napełnianie
- wymiary szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm
- waga 0,73 kg



▶ Dozownik dezynfekcyjny z czujnikiem podczerwieni



▶ Pojemność: 1 litr
▶ bez wkładów



▶ Dozowanie możliwość 2-stopniowej regulacji
▶ 0,4 - 0,8 ml lub 0,8 - 1,6 ml



▶ Możliwość zamknięcia

Wyposażenie dodatkowe

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- właściwości: Środek bakteriobójczy zgodnie z DIN EN 1276, Środek drożdżobójczy zgodnie z DIN EN 1650, Środek mykobakteriobójczy zgodnie z DIN EN 14348, Środek ograniczenie wirusobójczy zgodnie z DIN EN 14476, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 70 x gł. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- GTIN: 4029888031315

173084

UVP* 639,- PLN

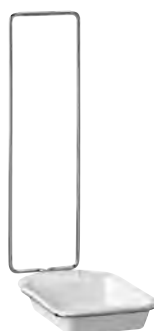


Tacka ociekowa PS 0,9L-W

- Przystosowana do: Dozownika dezynfekcyjnego PS 0,9L-W
Dozownika mydła PS 0,9L-W
- Materiał: Stal szlachetna, Polipropylen
- wymiary: szer. 147 x gł. 285 x wys. 377 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431

850018

UVP* 72,- PLN





Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007

UVP* 125,- PLN

GTIN 4015613536965



CNS

1 L

Wygodne użytkowanie, niezawodność i ponadczasowy design

- Pojemność 1 l
- Kontrola poziomu napełnienia Wziernik
- Obsługa Ręcznie
- W zestawie Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napętnianie
- wymiary szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
- waga 0,5 kg



- ▶ Szybkie i łatwe mycie rąk
- ▶ system pompujący

Dozownik mydła PS 0,9L-W



0,9L

Do higienicznego pobierania powszechnie dostępnych płynów dzięki obsłudze jedną ręką lub łokciem

- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa Obsługa jedną ręką
- Obsługa łokciem
- Ręcznie
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napętnianie



- ▶ Dostępne opcjonalnie Tacka ociekowa Bartscher PS 0,9L-W



- ▶ Możliwość zamknięcia



- ▶ Obsługa łokciem

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|-----------|--|---------|---------|-----------|---------------|
| Dozownik mydła PS 0,9L-W | 0,9 l | szer. 95 mm gł. 222 mm wys. 330 mm | 0,65 kg | 850008 | 144,- PLN | 4015613588599 |
| Dozownik mydła PS 1L-W | 1 l | szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm | 0,84 kg | 850049 | 284,- PLN | 4015613762302 |





Podajnik do ręczników papierowych ILZF20

850057

UVP* 148,- PLN

GTIN 4015613829005



Osuszanie rąk z zachowaniem maksymalnej higieny dla każdego. Dozownik ręczników papierowych można szybko i łatwo wyposażyć w składane ręczniki papierowe w standardowych formatach. Niezależnie od tego, czy chodzi o restaurację, bary, zmywalnie czy branżę hotelarską, dozownik ręczników papierowych jest używany, a ręczniki papierowe są usuwane kawałek po kawałku.

- Zagięcia papieru
 - Składanie naprzemienne
 - Składanie warstwowe
 - Składanie w zygzak
 - Można stosować typowe ręczniki składane
- Kontrola poziomu napełnienia
- Właściwości
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Otwór z przodu
Wyposażenie od góry
Materiał mocujący
Napełnianie
szer. 270 x gł. 130 x wys. 130 mm
0,99 kg



▶ Nadaje się do standardowego papieru składanego



▶ Łatwe uzupełnianie
▶ Wyposażenie z góry



Podajnik do ręczników papierowych ILZF10

850006

UVP* 255,- PLN

GTIN 4015613536958

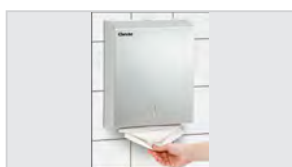


Zapewnia proste i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych. Dozownik wyposażony w standardowe ręczniki składane doskonale nadaje się do zastosowań w łazienkach publicznych, np. w gastronomii, hotelarstwie, na lotniskach, a także w firmach.

- Zagięcia papieru
 - Można stosować typowe ręczniki składane
 - Składanie naprzemienne
 - Składanie warstwowe
 - Składanie w zygzak
 - Szczelina do kontroli napełnienia
 - Tak
 - Uzupełnianie przez przednią klapę
 - Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe)
 - Napełnianie
 - szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
 - 1,9 kg
- Kontrola poziomu napełnienia
- Możliwość zamknięcia
- Właściwości
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga



▶ Proste napełnianie przez zamykaną klapę przednią
▶ Szczelina umożliwiająca kontrolę poziomu napełnienia



▶ Można stosować standardowe ręczniki składane



Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

850000

UVP* 359,- PLN

GTIN 4015613459592



- Materiał
- Temperatura powietrza
- Wydajność powietrza
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
- W zestawie

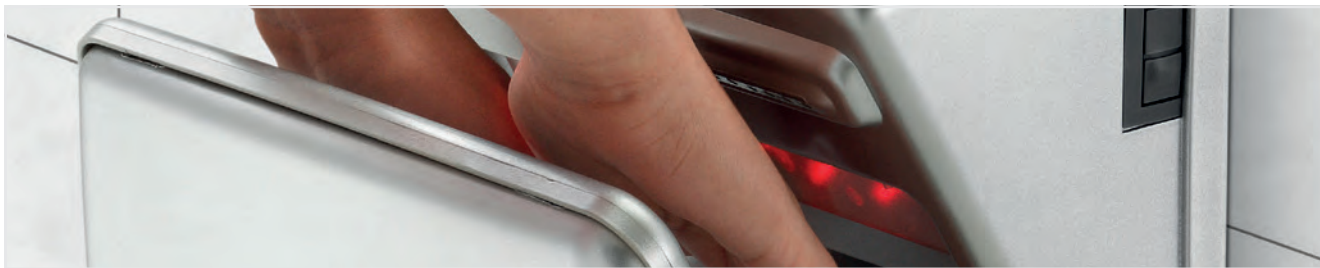
Tworzywo sztuczne
Ok. 60 °C
53 l / sek.
Tak



▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1 listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie
Materiał mocujący
2,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
2,6 kg



Suszarka do rąk IS 31LS-W

850011

UVP* 791,- PLN

GTIN 4015613710259



Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk czujnikiem podczerwieni i systemem automatycznego włączenia/wyłączenia jest wyposażona w wysokowydajnościową dyszę powietrza, umożliwiającą szybkie i dokładne suszenie rąk.



- | | |
|--|-----------------------------------|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Temperatura powietrza | Ok. 80 °C |
| • Wydajność powietrza | 31,67 l / sek. |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |
| • Czas suszenia maks. | Ok. 60 sekund |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 1,35 kW 230 V 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm |
| • waga | 3,6 kg |



- ▶ Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów
- ▶ Temperatura powietrza: ok. 80°C
- ▶ Maks. czas suszenia: ok. 60 sekund



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



- ▶ Włącznik/wyłącznik



Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001

UVP* 1 018,- PLN

GTIN 4015613482019



- | | |
|--|-------------|
| • Temperatura powietrza | Ok. 60 °C |
| • Wydajność powietrza | 58 l / sek. |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |



- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| • Czas suszenia maks. | Ok. 60 sekund |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 2,3 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm |
| • waga | 4,8 kg |



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



- ▶ Obracana dysza wylotu powietrza



Suszarka ścienna do rąk Jet 1800

850002

UVP* 2 910,- PLN

GTIN 4015613610665



Dysze powietrza o wysokiej wydajności umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk. Ta efektywna metoda suszenia jest nie tylko higieniczna, ale również ekonomiczna.



- Materiał: Tworzywo sztuczne
Lakierowana
- Temperatura powietrza: Równe temperaturze otoczenia
- Wydajność powietrza: 47 l / sek.
- Czas suszenia maks.: Ok. 30 sekund
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR: Tak
- W zestawie: Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm
- waga: 10,2 kg



- ▶ 2 rzędy wysokowydajnych dysz powietrza
- ▶ Wydajność powietrza: ok. 47 litrów / sekundę
- ▶ Maks. czas suszenia: ok. 30 sekund



- ▶ Zdemontowany zbiornik na skondensowaną wodę pod urządzeniem



- ▶ Funkcja automatycznego uruchomienia/zatrzymania za pośrednictwem czujnika podczerwieni



Oczyszczacz powietrza w pomieszc. W4000

850200

UVP* 564,- PLN

GTIN 4015613769356



Wykorzystując maksymalną wydajność powietrza na poziomie 400 m³/h, oczyszczacz W4000 oczyszcza powietrze z wirusów, alergenów i zapachów. Różne kolory pierścienia LED informują o aktualnej jakości powietrza, a ponadto zapewniają barwne światło w pomieszczeniu.



- Przystosowane do: Pomieszczenia do 40 m²
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Ilość filtrów: 1
- Maksymalna wydajność powietrza: 400 m³/h
- Możliwość regulacji ilości powietrza: 3 stopnie
- Czyszczenie powietrzem: Z użyciem światła UV
- Czujnik jakości powietrza: Tak
- ustawianie czasu: 2, 4 lub 8 godzin
- Moc przyłączeniowa: 0,05 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 300 x gł. 270 x wys. 565 mm
- waga: 5 kg



- ▶ Zastosowanie: Pomieszczenia o powierzchni do 40 m²
- ▶ Maksymalna wydajność powietrza: 400 m³/h
- ▶ Regulacja ilości powietrza: 3-stopniowa



- ▶ Podwójne wskazanie jakości powietrza
- ▶ Wyświetlacz cyfrowy
- ▶ Pierścien świetlny LED, różne kolory

Filtr HEPA W4000

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PP, PET)
- Klasa filtra: HEPA H13
- Żywotność: 2.200 godzin pracy urządzenia
- wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 260 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536



850210

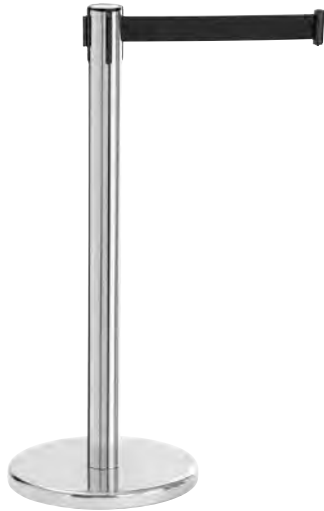
UVP* 110,- PLN

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

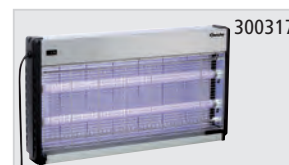
- W zestawie



► 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 | 300306 | 185,- PLN | 4015613534138 |
| IV-36 | 10 m | 2 x 10 W, świetlówka UV-A | 0,033 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 390 mm gł. 95 mm wys. 305 mm | 2,8 kg | 300314 | 288,- PLN | 4015613534152 |
| IV-65 | 12 m | 2 x 20 W, świetlówka UV-A | 0,045 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 645 mm gł. 100 mm wys. 365 mm | 3,7 kg | 300317 | 386,- PLN | 4015613534169 |



Wyposażenie dodatkowe

Lampa neonowa UV-A 6 W

- Wydajność świetlna: 6 W / UV-A
- wymiary: szer. 225 x gł. 15 x wys. 15 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336

UVP* 19,- PLN

Lampa neonowa UV-A 10 W

- Wydajność świetlna: 10 W / UV-A
- wymiary: szer. 340 x gł. 25 x wys. 25 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334

UVP* 23,- PLN

Lampa neonowa UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 600 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337

UVP* 30,- PLN



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
- wymiary 0,007 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 235 x gł. 115 x wys. 305 mm

Folia przylepna IF-50

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 240 x gł. 1 x wys. 265 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372

UVP* 57,- PLN



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



► Moc światła: 1 x 7 W, 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.



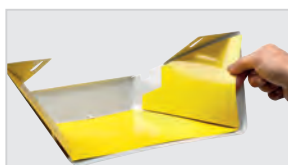
- Materiał Stal
Lakierowana
- Promień działania 9 m
- Wydajność świetlna 1 x 20 W, źródło światła UV-A
- Wersja Montaż ścienny
- W zestawie 1 folia przylepna
- Moc przyłączeniowa Materiał mocujący
- wymiary 0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm

Folia klejąca IF-92

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613659183

300326

UVP* 72,- PLN



► Metoda zwalczania owadów: folia przylepna



► Moc światła: 1 x 20 W, źródło światła UV-A

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

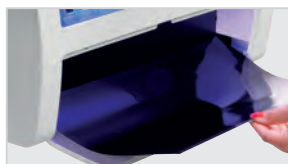
Tworzywo sztuczne
ok. 15 m
1 x 36 W, świetlówka UV-A
Montaż ścienny
1 folia przyklepna
0,036 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 476 x gł. 80 x wys. 280 mm
1,8 kg

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.

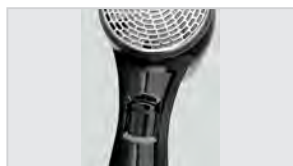
- Materiał
- Regulacja strumienia powietrza
- Regulacja temperatury

- 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 | 850041 | 159,- PLN | 4015613761572 |
| Suszarka hotelowa 1600SR | tak | szer. 265 mm gł. 205 mm wys. 105 mm | 1,2 kg | 850042 | 170,- PLN | 4015613761589 |



Urządzenie do czyszczenia butów

120109

UVP* 473,- PLN

GTIN 4015613544328



Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku

- Materiał
- Skład wyposażenia

- Uchwyt do noszenia
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Powlekane proszkowo
3 cichobieżne szczotki obrotowe
1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń
2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów
Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)
Tak
0,12 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm
6,4 kg

Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

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 |
|----------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|
| 0 | | 100452 | 424 | 101939 | 389 | 1051603 | 58 | 105871 | 153 | 107304 | 67 |
| 099977 | 320 | 100453 | 424 | 101954 | 390 | 105198 | 59 | 105872 | 153 | 107305 | 67 |
| 099978 | 320 | 100454 | 424 | 101955 | 390 | 1051993 | 59 | 105873 | 153 | 107306 | 67 |
| 099985 | 290 | 100456 | 424 | 101956 | 390 | 1052103 | 56 | 105874 | 153 | 107307 | 67 |
| 099989 | 287 | 100457 | 424 | 101957 | 390 | 1052303 | 56 | 105890 | 154 | 107308 | 67 |
| 099996 | 287 | 100524 | 104 | 101972 | 113 | 1053103 | 56 | 105893 | 146 | 107309 | 67 |
| 1 | | 100528 | 104 | 101973 | 113 | 105321 | 139 | 105917 | 147 | 107310 | 67 |
| 100047 | 183 | 100532 | 104 | 101974 | 113 | 105325 | 57 | 105919 | 147 | 107311 | 63 |
| 100048 | 183 | 100533 | 132 | 101975 | 113 | 105343 | 57 | 105922 | 146 | 109251 | 292 |
| 100054 | 183 | 100534 | 103 | 101978 | 113 | 1054503 | 59 | 105926 | 143 | 109325 | 286 |
| 100058 | 183 | 100611 | 15 | 101979 | 113 | 1054513 | 58 | 105927 | 141 | 109326 | 286 |
| 100061 | 182 | 100925 | 107 | 101980 | 113 | 105452 | 58 | 105929 | 152 | 109327 | 286 |
| 100062 | 182 | 100927 | 109 | 101983 | 113 | 105453 | 58 | 1059365 | 142 | 109329 | 286 |
| 100067 | 182 | 100928 | 109 | 101984 | 113 | 1054603 | 59 | 1059503 | 138 | 109330 | 296 |
| 100080 | 373 | 101094 | 286 | 101985 | 113 | 105601 | 205 | 105978 | 150 | 109331 | 296 |
| 100082 | 270 | 101402 | 125 | 101986 | 112 | 105604 | 147 | 105981 | 153 | 109342 | 290 |
| 100083 | 270 | 101404 | 125 | 101988 | 113 | 105731 | 154 | 105985 | 149 | 109343 | 290 |
| 100085 | 373 | 1014113 | 125 | 101989 | 113 | 105732 | 152 | 105986 | 151 | 109347 | 290 |
| 100197 | 164 | 101412 | 125 | 103063 | 209 | 1057503 | 138 | 105991 | 143 | 109349 | 291 |
| 100211 | 165 | 101413 | 125 | 103064 | 209 | 105760 | 148 | 105991S | 143 | 109470 | 299 |
| 100273 | 164 | 101419 | 125 | 103065 | 208 | 105761 | 148 | 105994 | 149 | 109472 | 299 |
| 100282 | 163 | 101530 | 124 | 103067 | 209 | 105762 | 148 | 105995 | 149 | 109474 | 299 |
| 100292 | 164 | 101533 | 124 | 103069 | 208 | 105763 | 148 | 105996 | 206 | 109518 | 287 |
| 100373 | 163 | 101535 | 124 | 103076 | 210 | 105764 | 55 | 105997 | 151 | 109547 | 287 |
| 100374 | 163 | 101546 | 100 | 103079 | 210 | 105765 | 55 | 105999 | 138 | 109559 | 292 |
| 100404 | 73 | 101547 | 101 | 103122 | 209 | 105769 | 149 | 1061533 | 134 | 109562 | 287 |
| 100405 | 73 | 101548 | 100 | 104049 | 271 | 105770 | 149 | 1061933 | 134 | 109640 | 282 |
| 100406 | 73 | 101552 | 100 | 104050 | 271 | 105780 | 75 | 106202 | 135 | 109641 | 282 |
| 100407 | 73 | 101554 | 101 | 104304 | 271 | 105800 | 150 | 106206 | 135 | 109688 | 287 |
| 100408 | 73 | 101560 | 124 | 104306 | 271 | 105804 | 19 | 106210 | 135 | 109740 | 293 |
| 100412 | 88 | 101563 | 124 | 1043613 | 171 | 105817 | 57 | 106217 | 134 | 109741 | 293 |
| 100413 | 88 | 101565 | 124 | 1043623 | 171 | 105820 | 141 | 106219 | 134 | 109742 | 293 |
| 100416 | 88 | 101566 | 124 | 104457 | 171 | 105821 | 144 | 1062213 | 135 | 109743 | 293 |
| 100417 | 89 | 101607 | 125 | 104458 | 171 | 105827 | 142 | 106228 | 135 | 109745 | 294 |
| 100425 | 89 | 101863 | 391 | 104500 | 171 | 105829 | 145 | 106229 | 135 | 109746 | 294 |
| 100426 | 89 | 101864 | 390 | 104501 | 171 | 105837 | 144 | 1062303 | 135 | 109747 | 294 |
| 100427 | 89 | 101865 | 390 | 104523 | 272 | 105840 | 152 | 1062503 | 135 | 109749 | 294 |
| 100428 | 89 | 101866 | 390 | 104538 | 272 | 105843 | 143 | 106576 | 89 | 109847 | 325 |
| 100437 | 88 | 101867 | 390 | 104548 | 272 | 105843S | 143 | 107273 | 65 | 109848 | 325 |
| 100438 | 88 | 101868 | 391 | 104583 | 272 | 105848 | 141 | 107274 | 65 | 109849 | 325 |
| 100439 | 88 | 101869 | 391 | 104593 | 272 | 1058503 | 138 | 107276 | 65 | 109857 | 324 |
| 100440 | 424 | 101880 | 106 | 104609 | 269 | 105854 | 145 | 107277 | 65 | 109864 | 325 |
| 100441 | 424 | 101881 | 106 | 104636 | 269 | 105858 | 145 | 107278 | 65 | 109865 | 320 |
| 100442 | 424 | 101902 | 112 | 104904 | 140 | 105859 | 144 | 107279 | 65 | 109877 | 300 |
| 100445 | 424 | 101915 | 388 | 104906 | 140 | 105860 | 142 | 107289 | 65 | 109878 | 300 |
| 100446 | 424 | 101916 | 389 | 104907 | 140 | 105862 | 146 | 107290 | 64 | 109879 | 324 |
| 100447 | 424 | 101917 | 389 | 104913 | 140 | 105864 | 206 | 107291 | 65 | 109881 | 324 |
| 100448 | 424 | 101918 | 169 | 104922 | 158 | 105865 | 205 | 107300 | 64 | 109884 | 299 |
| 100449 | 424 | 101923 | 388 | 104923 | 158 | 105866 | 207 | 107301 | 66 | 109885 | 299 |
| 100450 | 424 | 101929 | 169 | 1051403 | 58 | 105867 | 205 | 107302 | 67 | 109886 | 300 |
| 100451 | 424 | 101933 | 389 | 1051503 | 58 | 105868 | 207 | 107303 | 67 | 109889 | 299 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|--------|----------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|
| 109898 | 324 | 110690 | 289 | 114006 | 200 | 115137 | 21 | 117790 | 79 | 120316 | 400 |
| 109901 | 299 | 110691 | 289 | 114258 | 199 | 115138 | 25 | 117791 | 79 | 120325 | 400 |
| 109902 | 320 | 110692 | 289 | 114263 | 199 | 115141 | 21 | 117792 | 79 | 120327 | 398 |
| 109940 | 293 | 110693 | 289 | 114267 | 198 | 115155 | 22 | 117793 | 79 | 120331 | 398 |
| 109952 | 299 | 110694 | 289 | 114270 | 197 | 115157 | 22 | 117820 | 86 | 120332 | 398 |
| 109960 | 293 | 110765 | 288 | 114271 | 199 | 1151580 | 22 | 117822 | 87 | 120333 | 399 |
| 110036 | 26 | 110872 | 263 | 114272 | 199 | 1151583 | 22 | 117823 | 87 | 120334 | 399 |
| 110159 | 248 | 110873 | 263 | 114273 | 197 | 1151593 | 22 | 117824 | 87 | 120337 | 399 |
| 110256 | 215 | 110874 | 263 | 114274 | 197 | 115204 | 24 | 117825 | 87 | 120338 | 399 |
| 110257 | 215 | 110881 | 216 | 114275 | 197 | 115205 | 24 | 117900 | 93 | 120339 | 399 |
| 110270 | 226 | 110881MA | 216 | 114277 | 199 | 1152103 | 24 | 117901 | 93 | 120341 | 399 |
| 110271 | 226 | 110882 | 216 | 114278 | 197 | 1152113 | 24 | 117902 | 93 | 120342 | 399 |
| 110272 | 226 | 110882MA | 216 | 114279 | 197 | 115245 | 21 | 117905 | 95 | 120344 | 398 |
| 110273 | 226 | 110883 | 217 | 114282 | 198 | 1152473 | 23 | 117906 | 95 | 120345 | 399 |
| 110274 | 226 | 110883MA | 217 | 114296 | 197 | 1152483 | 23 | 117907 | 95 | 120346 | 399 |
| 110275 | 227 | 110884 | 217 | 114302 | 199 | 115308 | 23 | 117910 | 91 | 120347 | 399 |
| 110276 | 227 | 110884MA | 217 | 114303 | 199 | 115309 | 23 | 117911 | 91 | 120348 | 399 |
| 110278 | 227 | 110885 | 218 | 114356 | 203 | 115320 | 23 | 117912 | 91 | 120349 | 398 |
| 110279 | 227 | 110885MA | 218 | 114357 | 203 | 115805 | 19 | 117913 | 91 | 120350 | 398 |
| 110311 | 286 | 110886 | 219 | 114360 | 203 | 116005 | 82 | 117920 | 96 | 120351 | 399 |
| 110312 | 286 | 110886MA | 219 | 114361 | 203 | 116011 | 82 | 117921 | 96 | 120352 | 399 |
| 110317 | 286 | 110887 | 219 | 114362 | 203 | 116108 | 82 | 117922 | 93 | 120353 | 398 |
| 110318 | 286 | 110887MA | 219 | 114366 | 204 | 116109 | 82 | 117923 | 95 | 120358 | 399 |
| 110335 | 225 | 110888 | 220 | 114367 | 204 | 116111 | 85 | 117925 | 98 | 120400 | 401 |
| 110350 | 276 | 110888MA | 220 | 114371 | 202 | 116112 | 83 | 117926 | 98 | 120417 | 173 |
| 110360 | 278 | 110894 | 218 | 114373 | 202 | 116113 | 82 | 117927 | 98 | 120558 | 431 |
| 110361 | 278 | 110894MA | 218 | 114374 | 202 | 116116 | 83 | 117928 | 98 | 120578 | 159 |
| 110362 | 278 | 110903 | 220 | 115005 | 20 | 116119 | 83 | 117930 | 97 | 120579 | 159 |
| 110400 | 276 | 110904 | 221 | 115007 | 20 | 116299V | 82 | 117931 | 97 | 120582 | 159 |
| 110410 | 228 | 110905 | 221 | 115058 | 19 | 116550 | 76 | 117932 | 97 | 120599 | 159 |
| 110414 | 228 | 111678 | 282 | 115059 | 19 | 116822 | 77 | 117933 | 97 | 120709 | 406 |
| 110420 | 228 | 111680 | 282 | 115069 | 83 | 116826 | 77 | 117934 | 97 | 120710 | 406 |
| 110422 | 228 | 112020 | 26 | 115071 | 83 | 116828 | 77 | 117935 | 96 | 120751 | 68 |
| 110431 | 298 | 112021 | 26 | 115075 | 83 | 116831 | 77 | 117936 | 96 | 120752 | 69 |
| 110432 | 298 | 112022 | 26 | 115076 | 85 | 117002 | 85 | 117937 | 96 | 120753 | 69 |
| 110434 | 298 | 112023 | 26 | 115083 | 73 | 117100 | 85 | 117938 | 96 | 120758 | 69 |
| 110435 | 298 | 112025 | 26 | 115084 | 73 | 117151 | 82 | 117939 | 97 | 120767 | 68 |
| 110436 | 298 | 112026 | 26 | 115085 | 75 | 117152 | 82 | 117940 | 97 | 120770 | 69 |
| 110437 | 298 | 112027 | 26 | 115086 | 73 | 117153 | 82 | 117941 | 97 | 120773 | 69 |
| 110438 | 431 | 112030 | 26 | 115089 | 83 | 117172 | 80 | 117945 | 90 | 120774 | 69 |
| 110461 | 280 | 112031 | 26 | 115090 | 20 | 117174 | 80 | 117946 | 90 | 120775 | 69 |
| 110462 | 280 | 112035 | 26 | 115095 | 20 | 117175 | 80 | 117947 | 96 | 120776 | 69 |
| 110463 | 280 | 112081 | 201 | 115099 | 21 | 117176 | 80 | 117948 | 90 | 120777 | 69 |
| 110500 | 276 | 112101 | 201 | 115107 | 23 | 117182 | 81 | 120109 | 448 | 120789 | 70 |
| 110530 | 278 | 112121 | 26 | 115111 | 25 | 117184 | 81 | 120178 | 406 | 120792 | 88 |
| 110531 | 278 | 112122 | 201 | 115112 | 25 | 117185 | 81 | 120198 | 406 | 120840 | 402 |
| 110532 | 278 | 112141 | 201 | 1151123 | 20 | 117186 | 81 | 120302 | 401 | 120879 | 71 |
| 110540 | 280 | 112161 | 201 | 115113 | 25 | 117262 | 84 | 120307 | 400 | 121782 | 76 |
| 110541 | 280 | 112181 | 201 | 1151133 | 20 | 117263 | 84 | 120308 | 400 | 122150 | 420 |
| 110542 | 280 | 112201 | 201 | 115114 | 26 | 117264 | 84 | 120309 | 400 | 122151 | 420 |
| 110625 | 295 | 114000 | 200 | 115115 | 24 | 117265 | 84 | 120310 | 400 | 122152 | 421 |
| 110626 | 295 | 114001 | 200 | 115116 | 25 | 117712 | 82 | 120311 | 400 | 122153 | 421 |
| 110630 | 295 | 114002 | 200 | 1151243 | 19 | 117733 | 78 | 120312 | 400 | 122160 | 420 |
| 110666 | 284 | 114003 | 200 | 115129 | 179 | 117735 | 78 | 120313 | 400 | 122161 | 420 |
| 110668 | 284 | 114004 | 200 | 115131 | 99 | 117737 | 78 | 120314 | 400 | 122162 | 421 |
| 110677 | 288 | 114005 | 200 | 115133 | 99 | 117740 | 78 | 120315 | 401 | 122163 | 421 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|----------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|-----------|--------|---------|--------|
| 122180 | 420 | 130140 | 387 | 135023 | 344 | 151512 | 103 | 174056 | 413 | 190223 | 307 |
| 122181 | 420 | 130151 | 385 | 135026 | 345 | 151520 | 102 | 174057 | 413 | 190225 | 323 |
| 122190 | 420 | 130152 | 385 | 135027 | 345 | 1519821 | 54 | 174058 | 413 | 190230 | 322 |
| 122191 | 420 | 130153 | 385 | 135028 | 273 | 155670 | 54 | 174059 | 413 | 190231 | 322 |
| 122192 | 421 | 130154 | 385 | 135029 | 273 | 1582011 | 53 | 174060 | 413 | 190232 | 322 |
| 122193 | 421 | 130206 | 385 | 135102 | 344 | 1582051 | 53 | 174061 | 413 | 190233 | 323 |
| 122212 | 421 | 1311413 | 16 | 135105 | 344 | 1582101 | 53 | 174062 | 413 | 190234 | 323 |
| 122213 | 421 | 1311813 | 16 | 135108 | 344 | 1582201 | 53 | 174063 | 413 | 190235 | 323 |
| 122222 | 420 | 131306 | 14 | 135109 | 344 | 158610 | 24 | 174064 | 413 | 190236 | 323 |
| 122223 | 420 | 131308 | 14 | 137100 | 173 | 158612 | 25 | 174196 | 412 | 191001 | 329 |
| 122240 | 420 | 131413 | 14 | 137101 | 173 | 158614 | 125 | 174221 | 412 | 191004 | 328 |
| 122241 | 420 | 131415 | 14 | 137201 | 172 | 158615 | 125 | 174251 | 412 | 191005 | 329 |
| 122250 | 421 | 131418 | 14 | 137202 | 172 | 158616 | 24 | 174276 | 412 | 191007 | 328 |
| 122251 | 421 | 131419 | 14 | 1500508 | 393 | 162500 | 121 | 174301 | 412 | 191010 | 328 |
| 122280 | 421 | 131425 | 14 | 150121 | 155 | 162650 | 122 | 174302 | 414 | 1930311 | 62 |
| 122281 | 421 | 1315113 | 15 | 150145 | 338 | 162651 | 122 | 174305 | 412 | 193036 | 62 |
| 125502 | 193 | 131514 | 15 | 150146 | 340 | 162653 | 122 | 174520 | 176 | 1930511 | 62 |
| 125503 | 193 | 131515 | 15 | 150148 | 341 | 162826 | 119 | 174600 | 73 | 193062 | 62 |
| 125504 | 193 | 1315213 | 15 | 150151 | 342 | 162827 | 119 | 181134 | 371 | 2 | |
| 125525 | 229 | 1315563 | 12 | 150159 | 342 | 162900 | 121 | 181137 | 371 | 200019 | 327 |
| 125526 | 229 | 1317003 | 15 | 150176 | 342 | 162906 | 121 | 190014 | 303 | 200043 | 327 |
| 125527 | 229 | 131723 | 13 | 150182 | 343 | 162910 | 121 | 190015250 | 303 | 200049 | 334 |
| 125540 | 230 | 131734 | 13 | 150184 | 338 | 162912 | 121 | 190031 | 316 | 200054 | 331 |
| 125540V1 | 230 | 1317433 | 13 | 150186 | 339 | 165103 | 116 | 190033 | 317 | 200057 | 335 |
| 125540V2 | 230 | 1317463 | 13 | 150187 | 340 | 165118 | 120 | 190052 | 315 | 200058 | 335 |
| 125543 | 231 | 131760 | 14 | 150188 | 340 | 165119 | 120 | 190060 | 320 | 200059 | 335 |
| 125543V1 | 231 | 131764 | 12 | 150189 | 342 | 165122 | 121 | 190065 | 303 | 200061 | 331 |
| 125543V2 | 231 | 131770 | 14 | 150191 | 342 | 165521 | 117 | 190068 | 320 | 200063 | 333 |
| 125544 | 231 | 131800 | 13 | 150193 | 343 | 165522 | 117 | 190079 | 321 | 200065 | 334 |
| 125544V1 | 231 | 131850 | 13 | 150195 | 343 | 165523 | 117 | 190080 | 311 | 200069 | 331 |
| 125544V2 | 231 | 131905 | 15 | 150197 | 339 | 165524 | 121 | 190086 | 318 | 200073 | 332 |
| 125614 | 193 | 131915 | 15 | 150310 | 139 | 165525 | 121 | 190087 | 320 | 200085 | 331 |
| 125624 | 193 | 131924 | 17 | 150320 | 139 | 165527 | 119 | 190089 | 321 | 200086 | 332 |
| 125628 | 193 | 131925 | 17 | 150340 | 155 | 165528 | 117 | 190094 | 321 | 200095 | 327 |
| 125631 | 194 | 131926 | 17 | 150528 | 160 | 165530 | 118 | 190095 | 310 | 200096 | 327 |
| 125631V1 | 194 | 131940 | 17 | 150529 | 162 | 173031 | 220 | 190096 | 312 | 200108 | 326 |
| 125631V2 | 194 | 131944 | 17 | 150533 | 161 | 173060 | 89 | 190108 | 306 | 200111 | 326 |
| 125633 | 195 | 131946 | 17 | 150538 | 161 | 173084 | 438 | 190114 | 306 | 200119 | 335 |
| 125633V1 | 195 | 131954 | 17 | 1505393 | 162 | 173270 | 286 | 190116 | 306 | 200120 | 326 |
| 125633V2 | 195 | 132060 | 17 | 150545 | 160 | 173271 | 286 | 190117 | 306 | 200121 | 326 |
| 125634 | 195 | 132115 | 16 | 150546 | 160 | 173272 | 286 | 190129 | 308 | 200127 | 330 |
| 125634V1 | 195 | 132125 | 16 | 150606 | 54 | 173276 | 220 | 190133 | 306 | 200128 | 330 |
| 125634V2 | 195 | 132255 | 16 | 150678 | 128 | 173277 | 303 | 190139 | 337 | 2002010 | 109 |
| 130115 | 386 | 132257 | 16 | 150687 | 89 | 173278 | 435 | 190153 | 307 | 2002018 | 110 |
| 130116 | 386 | 132260 | 114 | 150958 | 54 | 173279 | 82 | 190154 | 307 | 2002020 | 109 |
| 130117 | 386 | 132261 | 114 | 150959 | 55 | 173280 | 435 | 190174 | 323 | 2002028 | 110 |
| 130118 | 386 | 132262 | 114 | 150960 | 55 | 173282 | 320 | 190175 | 323 | 200207 | 180 |
| 130130 | 387 | 132265 | 114 | 150961 | 55 | 173283 | 320 | 190179 | 323 | 2002088 | 110 |
| 130131 | 387 | 132266 | 114 | 150981 | 337 | 173284 | 69 | 190184 | 302 | 2002094 | 110 |
| 130132 | 387 | 132290 | 114 | 150983 | 336 | 173285 | 69 | 190187 | 303 | 2002095 | 110 |
| 130133 | 387 | 132648 | 12 | 150990 | 337 | 174050 | 413 | 190193 | 302 | 2002101 | 110 |
| 130134 | 387 | 132870 | 12 | 150992 | 307 | 174051 | 413 | 190208 | 306 | 2002102 | 108 |
| 130135 | 387 | 133212 | 419 | 150993 | 307 | 174052 | 413 | 190211 | 308 | 2002121 | 110 |
| 130136 | 387 | 133264 | 89 | 150996 | 336 | 174053 | 413 | 190215 | 307 | 2002150 | 111 |
| 130137 | 387 | 135012 | 345 | 150997 | 336 | 174054 | 413 | 190216 | 307 | 2002165 | 111 |
| 130138 | 387 | 135022 | 172 | 151510 | 103 | 174055 | 413 | 190218 | 306 | 2002170 | 111 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|--------|---------|--------|---------|--------|
| 2002203 | 107 | 258120 | 364 | 2851271 | 28 | 287431 | 30 | 296473 | 48 | 300334 | 445 |
| 200230 | 180 | 258140 | 364 | 2851361 | 29 | 292042 | 432 | 296474 | 48 | 300336 | 445 |
| 2002302 | 108 | 258160 | 364 | 2851371 | 29 | 292043 | 432 | 296507 | 47 | 300337 | 445 |
| 200232 | 180 | 258180 | 364 | 285200 | 40 | 292044 | 432 | 296510 | 47 | 300350 | 447 |
| 200233 | 180 | 258200 | 364 | 285201 | 40 | 292046 | 432 | 296511 | 47 | 300351 | 444 |
| 200240 | 180 | 264130 | 367 | 285203 | 40 | 292048 | 432 | 296607 | 50 | 300352 | 447 |
| 200254 | 196 | 264140 | 367 | 2853051 | 38 | 292049 | 432 | 296630 | 49 | 300353 | 447 |
| 200255 | 196 | 264150 | 367 | 2853101 | 38 | 292481 | 432 | 296633 | 49 | 300370 | 446 |
| 200261 | 196 | 264160 | 367 | 2855051 | 35 | 293043 | 432 | 296634 | 49 | 300371 | 446 |
| 200262 | 196 | 264170 | 367 | 2855061 | 35 | 295088 | 51 | 296677 | 50 | 300372 | 446 |
| 200274 | 224 | 264180 | 367 | 2855071 | 35 | 2951121 | 42 | 296910 | 51 | 300411 | 411 |
| 200282 | 215 | 264200 | 367 | 2855081 | 35 | 2951131 | 42 | 296911 | 51 | 300412 | 411 |
| 200297 | 222 | 264220 | 367 | 2856031 | 39 | 295200 | 51 | 296970 | 49 | 300413 | 411 |
| 200298 | 222 | 265100 | 366 | 2856211 | 34 | 295201 | 51 | 296999 | 61 | 300414 | 409 |
| 200299 | 222 | 265120 | 366 | 2856311 | 34 | 295203 | 51 | 3 | | 300418 | 409 |
| 200300 | 222 | 265140 | 366 | 2856811 | 39 | 2952171 | 42 | 300055 | 375 | 300419 | 409 |
| 200316 | 111 | 265160 | 366 | 2859171 | 37 | 2952271 | 42 | 300061 | 375 | 300422 | 409 |
| 200317 | 111 | 265170 | 366 | 2859251 | 37 | 2952291 | 43 | 300064 | 377 | 300424 | 409 |
| 200318 | 111 | 265180 | 366 | 2859271 | 37 | 2952481 | 43 | 300065 | 376 | 300746 | 409 |
| 200319 | 109 | 265200 | 366 | 286099 | 35 | 2952720 | 37 | 300083 | 380 | 300747 | 410 |
| 200356 | 223 | 265220 | 366 | 286100 | 47 | 2953031 | 50 | 300084 | 381 | 300748 | 408 |
| 200357 | 224 | 272335 | 122 | 286102 | 31 | 2954521 | 48 | 300089 | 379 | 300749 | 410 |
| 200358 | 225 | 2800021 | 61 | 286104 | 31 | 2954631 | 48 | 300093 | 378 | 300750 | 408 |
| 200359 | 215 | 2800031 | 61 | 286106 | 31 | 2955041 | 47 | 300098 | 378 | 305053 | 191 |
| 200570 | 223 | 2800071 | 61 | 286225 | 31 | 2955061 | 47 | 300107 | 378 | 305054 | 191 |
| 200575 | 224 | 2800081 | 61 | 286234W | 31 | 2955081 | 47 | 300122 | 379 | 305055 | 191 |
| 2006301 | 133 | 280015 | 60 | 286247 | 32 | 2955091 | 47 | 300123 | 379 | 305058 | 189 |
| 2006601 | 133 | 280016 | 60 | 286301 | 33 | 295928 | 36 | 300133 | 374 | 305059 | 189 |
| 203500 | 108 | 280021 | 60 | 286302 | 33 | 2959521 | 49 | 300134 | 373 | 305062 | 189 |
| 203510 | 108 | 280022 | 60 | 286305 | 38 | 295953 | 36 | 300135 | 374 | 305063 | 190 |
| 203530 | 109 | 280023 | 60 | 286310 | 38 | 2959961 | 49 | 300142 | 381 | 305064 | 190 |
| 203535 | 109 | 284007 | 33 | 286326 | 31 | 296014 | 51 | 300143 | 287 | 305065 | 235 |
| 203725 | 106 | 284113 | 38 | 286347 | 32 | 296015 | 51 | 300144 | 287 | 305066 | 192 |
| 206203 | 12 | 284114 | 50 | 286411 | 32 | 296051 | 51 | 300147 | 287 | 305067 | 192 |
| 206204 | 76 | 284116 | 38 | 286421 | 32 | 296056 | 51 | 300149 | 380 | 305068 | 192 |
| 215035 | 136 | 284117 | 50 | 286426 | 55 | 296072 | 47 | 300156 | 287 | 305069 | 188 |
| 215036 | 136 | 284123 | 38 | 286506 | 35 | 296079 | 47 | 300181 | 378 | 306053 | 191 |
| 215037 | 136 | 284124 | 50 | 286507 | 35 | 296086 | 51 | 300182 | 379 | 306054 | 191 |
| 215078 | 136 | 284401 | 40 | 286508 | 35 | 296105 | 45 | 300183 | 379 | 306055 | 191 |
| 215081 | 136 | 284804 | 33 | 286509 | 35 | 296106 | 45 | 300184 | 379 | 306057 | 190 |
| 215093 | 136 | 285050 | 40 | 286613 | 39 | 296215 | 44 | 300185 | 378 | 306300 | 361 |
| 215094 | 136 | 285052 | 36 | 286628 | 37 | 296217 | 45 | 300186 | 378 | 306310 | 361 |
| 215095 | 136 | 285064 | 49 | 286681 | 39 | 296303 | 46 | 300187 | 378 | 306320 | 361 |
| 215096 | 136 | 285071 | 35 | 286710 | 34 | 296304 | 46 | 300301 | 411 | 306330 | 361 |
| 220110 | 367 | 285076 | 35 | 286811 | 40 | 296307 | 46 | 300306 | 445 | 306340 | 363 |
| 256120 | 423 | 285080 | 40 | 286917 | 36 | 296308 | 46 | 300311 | 411 | 306350 | 363 |
| 257100 | 365 | 285083 | 40 | 286921 | 36 | 296311 | 50 | 300312 | 411 | 306360 | 363 |
| 257120 | 365 | 285085 | 40 | 286922 | 36 | 296318V1 | 45 | 300313 | 411 | 306380 | 361 |
| 257130 | 365 | 285086 | 40 | 286924 | 36 | 296319V1 | 45 | 300314 | 445 | 306552 | 363 |
| 257140 | 365 | 285088 | 40 | 286925 | 36 | 296325 | 44 | 300317 | 445 | 306557 | 363 |
| 257150 | 365 | 2851051 | 28 | 286992 | 37 | 296411 | 43 | 300321 | 447 | 306558 | 363 |
| 257160 | 365 | 2851121 | 28 | 286994 | 36 | 296421 | 43 | 300322 | 447 | 306600 | 361 |
| 257170 | 365 | 2851161 | 28 | 286995 | 37 | 296426 | 46 | 300323 | 446 | 306610 | 361 |
| 257180 | 365 | 2851241 | 28 | 286998 | 37 | 296431 | 44 | 300325 | 447 | 306620 | 361 |
| 257200 | 365 | 2851251 | 28 | 287410 | 30 | 296471 | 48 | 300326 | 446 | 306630 | 361 |
| 258100 | 364 | 2851261 | 29 | 287420 | 30 | 296472 | 48 | 300328 | 446 | 306640 | 363 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|--------|
| 306650 | 363 | 313105 | 354 | 347207 | 358 | 370280 | 168 | 500831 | 184 | 603002 | 347 |
| 306660 | 363 | 313125 | 354 | 348107 | 359 | 370281 | 168 | 500833 | 187 | 603003 | 347 |
| 306800 | 362 | 313145 | 354 | 348127 | 359 | 370290 | 168 | 500835 | 184 | 603004 | 347 |
| 307106 | 352 | 313165 | 354 | 348147 | 359 | 370301 | 404 | 500840 | 184 | 603005 | 347 |
| 307107 | 353 | 313185 | 354 | 348167 | 359 | 370302 | 404 | 500846 | 185 | 603006 | 347 |
| 307116 | 352 | 313205 | 354 | 348187 | 359 | 386080 | 355 | 500847 | 185 | 603007 | 347 |
| 307117 | 353 | 314125 | 354 | 348207 | 359 | 387100 | 355 | 525782 | 89 | 603008 | 347 |
| 307126 | 352 | 314145 | 354 | 362080 | 348 | 389080 | 348 | 529712 | 16 | 603012 | 347 |
| 307127 | 353 | 314165 | 354 | 362100 | 348 | 389100 | 348 | 529723 | 16 | 603101 | 443 |
| 307136 | 352 | 314185 | 354 | 362120 | 348 | 389120 | 348 | 5301 | 296 | 603102 | 443 |
| 307137 | 353 | 315080 | 349 | 362140 | 348 | 389140 | 348 | 5302 | 296 | 603103 | 443 |
| 307146 | 352 | 315100 | 349 | 363080 | 348 | 398120 | 355 | 5303 | 296 | 603150 | 383 |
| 307147 | 353 | 315105 | 352 | 363100 | 348 | 398140 | 355 | 5305 | 296 | 603151 | 383 |
| 307156 | 352 | 315107 | 353 | 363120 | 348 | 398160 | 355 | 5316 | 296 | 603152 | 383 |
| 307157 | 353 | 315120 | 349 | 363140 | 348 | 399140 | 355 | 5318 | 296 | 603158 | 383 |
| 307166 | 352 | 315140 | 349 | 370035 | 130 | 399160 | 355 | 5319 | 296 | 603159 | 383 |
| 307167 | 353 | 315160 | 349 | 370036 | 131 | 4 | | 5320 | 296 | 603175 | 382 |
| 307186 | 352 | 315180 | 349 | 370037 | 133 | 400123 | 297 | 5321 | 296 | 605035 | 178 |
| 307187 | 353 | 315200 | 349 | 370100 | 130 | 400126 | 297 | 5322 | 296 | 605065 | 178 |
| 307206 | 352 | 315306 | 352 | 370101 | 130 | 400136 | 297 | 5325 | 296 | 606035 | 178 |
| 307207 | 353 | 315307 | 353 | 370158 | 430 | 400137 | 297 | 5327 | 296 | 606065 | 178 |
| 308106 | 352 | 316347 | 355 | 370164 | 170 | 401618 | 360 | 5328 | 296 | 607035 | 178 |
| 308107 | 353 | 317347 | 355 | 370165 | 170 | 401621 | 360 | 5329 | 296 | 608035 | 179 |
| 308116 | 352 | 325080 | 349 | 370174 | 166 | 405057 | 233 | 5330 | 296 | 609035 | 179 |
| 308117 | 353 | 325100 | 349 | 370175 | 166 | 406055 | 233 | 533051 | 83 | 609065 | 179 |
| 308126 | 352 | 325120 | 349 | 370191 | 166 | 406056 | 233 | 5331 | 296 | 609135 | 179 |
| 308127 | 353 | 325140 | 349 | 370193 | 166 | 465156 | 348 | 5336 | 296 | 609165 | 179 |
| 308136 | 352 | 325160 | 349 | 370195 | 167 | 5 | | 5338 | 296 | 610181 | 175 |
| 308137 | 353 | 325180 | 349 | 370196 | 167 | 500060 | 187 | 5339 | 296 | 610182 | 175 |
| 308146 | 352 | 325200 | 349 | 370197 | 167 | 500160 | 187 | 5340 | 296 | 610195 | 176 |
| 308147 | 353 | 337107 | 356 | 370198 | 167 | 500180 | 59 | 5341 | 296 | 610196 | 176 |
| 308156 | 352 | 337127 | 356 | 370205 | 133 | 500308 | 116 | 5342 | 296 | 610836 | 174 |
| 308157 | 353 | 337147 | 356 | 370211 | 129 | 500319 | 401 | 5349 | 296 | 610839 | 176 |
| 308166 | 352 | 337167 | 356 | 370224 | 403 | 500377 | 211 | 5351 | 296 | 610848 | 175 |
| 308167 | 353 | 337187 | 356 | 370235 | 404 | 500378 | 211 | 5352 | 296 | 610856 | 174 |
| 308186 | 352 | 337207 | 356 | 370236 | 404 | 500379 | 211 | 5353 | 296 | 610857 | 174 |
| 308187 | 353 | 337307 | 354 | 370238 | 405 | 500381 | 426 | 5354 | 296 | 680654 | 427 |
| 308206 | 352 | 338107 | 356 | 370239 | 405 | 500383 | 426 | 5355 | 296 | 680655 | 427 |
| 308207 | 353 | 338127 | 356 | 370242 | 405 | 500384 | 426 | 6 | | 7 | |
| 308242 | 357 | 338147 | 356 | 370243 | 405 | 500386 | 426 | 600061 | 347 | 700078 | 264 |
| 308243 | 351 | 338167 | 356 | 370246 | 405 | 500387 | 426 | 600601 | 347 | 700087 | 249 |
| 310107 | 351 | 338187 | 356 | 370247 | 405 | 500443 | 422 | 601151 | 382 | 700118V1 | 244 |
| 310127 | 351 | 338207 | 356 | 370248 | 405 | 500445 | 422 | 601153 | 350 | 700121 | 245 |
| 310147 | 351 | 338307 | 354 | 370249 | 405 | 500446 | 423 | 601161 | 382 | 700122 | 245 |
| 310167 | 351 | 338810 | 356 | 370253 | 403 | 500447 | 423 | 601168 | 371 | 700123 | 245 |
| 310187 | 351 | 346107 | 357 | 370257 | 403 | 500448 | 423 | 601169 | 371 | 700130 | 246 |
| 311107 | 351 | 346127 | 357 | 370258 | 403 | 500449 | 422 | 601177 | 371 | 700131 | 246 |
| 311127 | 351 | 346147 | 357 | 370259 | 403 | 500458 | 186 | 601179 | 370 | 700132 | 246 |
| 311147 | 351 | 346167 | 357 | 370270 | 168 | 500459 | 187 | 601180 | 370 | 700133 | 246 |
| 311167 | 351 | 346187 | 357 | 370271 | 168 | 500464 | 187 | 601192 | 382 | 700134 | 247 |
| 311187 | 351 | 346207 | 357 | 370273 | 168 | 500481 | 186 | 601196 | 370 | 700135 | 247 |
| 312107 | 351 | 347107 | 358 | 370274 | 168 | 500482 | 186 | 601197 | 370 | 700137 | 247 |
| 312127 | 351 | 347127 | 358 | 370275 | 168 | 500486 | 186 | 601282 | 382 | 700142 | 247 |
| 312147 | 351 | 347147 | 358 | 370276 | 168 | 500494 | 186 | 601710 | 350 | 700143 | 247 |
| 312167 | 351 | 347167 | 358 | 370278 | 169 | 500507 | 185 | 601712 | 350 | 700182G | 249 |
| 312187 | 351 | 347187 | 358 | 370279 | 170 | 500830 | 184 | 603001 | 347 | 700183 | 244 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|-----------|--------|----------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|--------|----------|--------|
| 700201G | 234 | 700809 | 248 | 711314 | 416 | 850018 | 438 | A103100 | 418 | A120616 | 418 |
| 700202G | 234 | 700812 | 252 | 711316 | 416 | 850019 | 437 | A103150 | 418 | A120620 | 417 |
| 700203G | 234 | 700816 | 260 | 711319 | 416 | 850021 | 436 | A105960 | 56 | A120625 | 418 |
| 700207G | 242 | 700817 | 260 | 711323 | 416 | 850023 | 437 | A114001 | 198 | A120625D | 418 |
| 700208G | 235 | 700825 | 258 | 712020 | 416 | 850024 | 437 | A114002 | 123 | A120626 | 418 |
| 700213G | 242 | 700826 | 258 | 712040 | 416 | 850025 | 437 | A114003 | 123 | A120634 | 418 |
| 700231 | 243 | 700834 | 253 | 712065 | 416 | 850027 | 438 | A120020 | 417 | A120634D | 418 |
| 700239 | 232 | 700836 | 254 | 712100 | 416 | 850041 | 448 | A120040 | 417 | A120635 | 418 |
| 700248 | 274 | 700836ZR | 254 | 712150 | 416 | 850042 | 448 | A120065 | 417 | A120635D | 418 |
| 700251 | 232 | 700838 | 258 | 712200 | 416 | 850048 | 437 | A120101 | 448 | A120636 | 418 |
| 700256 | 233 | 700839 | 258 | 713020 | 416 | 850049 | 439 | A120103 | 417 | A120637 | 418 |
| 700258G | 236 | 700840 | 262 | 713040 | 416 | 850057 | 440 | A120153 | 417 | A120640 | 417 |
| 700261 | 274 | 700841 | 262 | 713065 | 416 | 850200 | 442 | A120255 | 401 | A120645 | 418 |
| 700276 | 250 | 700843 | 259 | 713100 | 416 | 850210 | 442 | A120355 | 433 | A120645D | 418 |
| 700277G | 238 | 700844 | 258 | 713150 | 416 | 860000 | 371 | A120356 | 433 | A120646 | 418 |
| 700287 | 237 | 700846 | 258 | 713200 | 416 | 860001 | 371 | A120357 | 433 | A120649 | 418 |
| 700298G | 241 | 700847 | 266 | 714020 | 416 | 860002 | 371 | A120401 | 157 | A120650 | 417 |
| 700314 | 242 | 700848 | 253 | 714040 | 416 | 860006 | 294 | A120406 | 156 | A120655 | 418 |
| 700323 | 250 | 700848ZR | 253 | 714065 | 416 | 860015 | 433 | A120407 | 156 | A120655D | 418 |
| 700336 | 241 | 700851 | 252 | 714100 | 416 | 9 | | A120408 | 156 | A120656 | 418 |
| 700341V1 | 265 | 700852 | 266 | 714150 | 416 | 900005 | 181 | A120409 | 157 | A120701 | 70 |
| 700342 | 264 | 700853 | 259 | 716065 | 416 | 900007 | 211 | A120427 | 157 | A120702 | 70 |
| 700355 | 213 | 700854 | 251 | 716100 | 416 | 900011 | 333 | A120430 | 156 | A120786 | 71 |
| 700356 | 213 | 700856 | 265 | 716150 | 416 | 900300 | 89 | A120465 | 158 | A120788 | 71 |
| 700357 | 213 | 700857 | 251 | 719065 | 416 | A1 | | A120466 | 158 | A120792 | 74 |
| 700358G | 236 | 700858 | 251 | 719100 | 416 | A100155 | 181 | A120467 | 158 | A120796 | 72 |
| 700358GV1 | 237 | 700859 | 259 | 723020 | 416 | A100205 | 165 | A120511 | 428 | A120799 | 71 |
| 700387 | 237 | 700860 | 259 | 723040 | 416 | A100265 | 181 | A120512 | 428 | A120814 | 208 |
| 700398G | 241 | 700898 | 256 | 723065 | 416 | A100266 | 181 | A120513 | 428 | A120821 | 74 |
| 700415 | 260 | 700898ZR | 256 | 723100 | 416 | A101065 | 418 | A120514 | 428 | A120822 | 75 |
| 700416 | 260 | 700899 | 257 | 723150 | 416 | A101091 | 74 | A120515 | 428 | A120823 | 74 |
| 700421 | 236 | 700899ZR | 257 | 723200 | 416 | A101092 | 53 | A120516 | 429 | A120880 | 70 |
| 700473V1 | 249 | 700900 | 256 | 780002 | 75 | A101100 | 418 | A120521 | 429 | A120888 | 99 |
| 700478G | 239 | 700900ZR | 256 | 786008 | 73 | A101150 | 418 | A120522 | 429 | A120893 | 99 |
| 700487 | 260 | 700901 | 257 | 786009 | 70 | A101161 | 419 | A120523 | 429 | A121025 | 417 |
| 700488 | 260 | 700901ZR | 257 | 786010 | 73 | A101162 | 419 | A120524 | 429 | A121040 | 417 |
| 700498 | 240 | 700903 | 267 | 8 | | A101163 | 419 | A120526 | 429 | A121065 | 417 |
| 700562 | 243 | 700904 | 260 | 825024 | 436 | A101164 | 419 | A120527 | 429 | A121100 | 417 |
| 700578G | 238 | 700907 | 251 | 825131 | 369 | A101181 | 53 | A120528 | 428 | A121200 | 417 |
| 700592 | 261 | 700940 | 273 | 825152 | 59 | A101182 | 419 | A120529 | 428 | A122020 | 417 |
| 700593 | 261 | 700941 | 273 | 825207 | 369 | A101183 | 419 | A120531 | 428 | A122040 | 417 |
| 700595 | 261 | 700967 | 268 | 825214 | 368 | A101185 | 74 | A120532 | 428 | A122065 | 417 |
| 700597 | 261 | 700968 | 268 | 825215 | 368 | A101186 | 419 | A120533 | 428 | A122100 | 417 |
| 700601 | 255 | 700969 | 268 | 825217 | 368 | A101187 | 419 | A120534 | 428 | A122200 | 417 |
| 700603 | 255 | 700978 | 238 | 825218 | 368 | A101190 | 70 | A120537 | 428 | A123020 | 417 |
| 700605 | 269 | 701053 | 380 | 825219 | 368 | A101191 | 419 | A120538 | 428 | A123040 | 417 |
| 700611 | 254 | 701054 | 380 | 825222 | 368 | A101192 | 419 | A120539 | 428 | A123065 | 417 |
| 700678G | 239 | 711020 | 416 | 825223 | 369 | A101195 | 419 | A120587 | 427 | A123100 | 417 |
| 700690 | 261 | 711040 | 416 | 825226 | 369 | A101196 | 419 | A120588 | 427 | A123150 | 417 |
| 700698 | 240 | 711065 | 416 | 850000 | 440 | A101197 | 419 | A120592 | 429 | A123200 | 417 |
| 700699 | 261 | 711100 | 416 | 850001 | 441 | A101901 | 123 | A120593 | 427 | A124020 | 417 |
| 700705 | 267 | 711150 | 416 | 850002 | 442 | A101999 | 123 | A120601 | 33 | A124065 | 417 |
| 700706 | 267 | 711200 | 416 | 850006 | 440 | A102065 | 418 | A120602 | 33 | A124100 | 417 |
| 700732 | 274 | 711311 | 416 | 850007 | 439 | A102100 | 418 | A120610 | 417 | A124200 | 417 |
| 700778G | 238 | 711312 | 416 | 850008 | 439 | A102150 | 418 | A120615 | 418 | A125020 | 417 |
| 700806 | 248 | 711313 | 416 | 850011 | 441 | A103065 | 418 | A120615D | 418 | A125040 | 417 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|--------|----------|--------|----------|--------|------------|--------|----------|--------|----------|--------|
| A125065 | 417 | A150039 | 395 | A150623 | 138 | A153242 | 137 | A190149 | 304 | A3700331 | 131 |
| A125100 | 417 | A150042 | 393 | A150625 | 138 | A153246 | 137 | A190167 | 304 | A3700341 | 131 |
| A125150 | 417 | A1500471 | 395 | A150646 | 430 | A153255 | 137 | A190169 | 305 | A370037 | 130 |
| A125200 | 417 | A1500510 | 396 | A150668 | 126 | A153260 | 137 | A190189 | 305 | A370039 | 131 |
| A126065 | 417 | A150062 | 397 | A150669 | 126 | A153265 | 137 | A190198 | 304 | A370131 | 132 |
| A126100 | 417 | A150063 | 392 | A150670 | 126 | A153270 | 137 | A190199 | 304 | A370139 | 131 |
| A126200 | 417 | A150064 | 396 | A150671 | 126 | A153280 | 137 | A2 | | A370254 | 402 |
| A128020 | 417 | A150067 | 392 | A150672 | 126 | A153440 | 137 | A200050 | 334 | A5 | |
| A128040 | 417 | A150068 | 397 | A150673 | 126 | A153460 | 137 | A200052 | 335 | A500403 | 212 |
| A128065 | 417 | A150072 | 393 | A150674 | 127 | A162410E | 117 | A201113 | 107 | A500404 | 212 |
| A128100 | 417 | A150097 | 393 | A150676 | 127 | A162412E | 117 | A203112 | 188 | A500405 | 212 |
| A128150 | 417 | A150098 | 395 | A150679 | 127 | A162810E | 117 | A203113 | 188 | A500410 | 422 |
| A129065 | 417 | A150114G | 155 | A150684 | 129 | A162812E | 117 | A256024 | 429 | A500467 | 212 |
| A129100 | 417 | A150118G | 155 | A150774 | 127 | A162820E | 118 | A256061V | 423 | A500468 | 212 |
| A130441 | 425 | A150155 | 155 | A150776 | 127 | A162821E | 118 | A256091V | 423 | A500510 | 425 |
| A130442 | 425 | A150183 | 394 | A150779 | 127 | A162823E | 118 | A3 | | A500511 | 425 |
| A135034 | 341 | A150190 | 394 | A150974 | 128 | A162824E | 118 | A300047 | 375 | A500512 | 425 |
| A150000 | 397 | A150194 | 395 | A150976 | 128 | A162828 | 119 | A300049 | 375 | A500513 | 425 |
| A150014 | 393 | A150196 | 394 | A150979 | 128 | A162829 | 119 | A300056 | 376 | A500514 | 69 |
| A150024 | 397 | A150198 | 394 | A151300 | 165 | A165110 | 116 | A300062 | 376 | A555302 | 430 |
| A150025 | 397 | A150199 | 394 | A151301 | 165 | A165112 | 116 | A300068 | 407 | C | |
| A150029 | 397 | A150214 | 394 | A1515002 | 104 | A190009 | 305 | A300073 | 376 | C120100 | 427 |
| A150033 | 395 | A150307 | 120 | A151600 | 165 | A190009250 | 305 | A300111 | 377 | | |
| A150034 | 395 | A150407 | 120 | A153143 | 137 | A190011 | 305 | A300117 | 407 | | |
| A150035 | 397 | A150460V | 123 | A153144 | 137 | A190011250 | 305 | A300118 | 407 | | |
| A150036 | 397 | A150510 | 181 | A153145 | 137 | A190056 | 302 | A300151 | 407 | | |
| A150037 | 397 | A150512 | 162 | A153234 | 137 | A190105 | 306 | A370031 | 130 | | |
| A150038 | 393 | A150513 | 161 | A153238 | 137 | A190148 | 304 | A370032 | 131 | | |

PIKTOGRAMY I ICH ZNACZENIE

| | | | |
|--|------------------------------|--|--|
| | STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10 | | SZTAPLOWANY |
| | STAL CHROMOWO-NIKLOWA | | PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH |
| | STAL SZLACHETNA | | NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH |
| | PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE | | PRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH |
| | PRZYŁĄCZE GAZOWE | | NIEPRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH |
| | ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWCZE | | PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFAŁOWYCH |
| | CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE | | NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFAŁOWYCH |
| | INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWCZE | | PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH |
| | POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ | | PROSTY MONTAŻ |
| | MOC W KW | | TYLKO DO UŻYTKU W POMIĘSZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH |
| | MOC W WATACH | | TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ |
| | TEMPERATURA MAKSYMALNA | | DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIĘSZCZEŃ |
| | OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE | | STAŁE PRZYŁĄCZE WODY |
| | NIE ZAWIERA BPA | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| A | | | |
| Armatury | | 297 | |
| B | | | |
| Barowa szafy chłodnicze | | 245 | |
| Bemary | 14, 25, 33, 46, 180 | | |
| Bemary Hotpot | | 178 - 179 | |
| Blachy | | 73, 88 - 89 | |
| C | | | |
| Chłodnie | | 261 | |
| Chłodziarka do wina | | 246 - 247 | |
| Chłodziarka szufladowa | | 248 | |
| Chłodziarki impulsowe | | 248 | |
| Chłodziarko-zamrażarki | | 256 - 258 | |
| Chłodziarko-zamrażarki szokowe | | 269 | |
| Ciśnieniowe ekspresy do kawy | | 322 - 323 | |
| Czajniki | | 326 - 327 | |
| D | | | |
| Dehydratory | | 99 | |
| Deski do krojenia | | 427 - 429 | |
| Dozowniki dezynfekcyjny | | 437 - 438 | |
| Dozowniki do mydła | | 439 | |
| Dozowniki do płatków śniadaniowych | | 211 | |
| Dyspenser talerzy | | 208 | |
| Dyspensery do czekolady | | 333 | |
| Dyspensery do napojów | | 336 - 337 | |
| Dyspensery rękawiczek | | 437 | |
| Dzbanki do kawy | | 306 - 307 | |
| E | | | |
| Ekspresy do kawy | | 302 - 323 | |
| F | | | |
| Filtr frytury | | 123 | |
| Fontanny do czekolady | | 211 | |
| Frytownice | 14 - 15, 24, 36 - 37, 49, 116 - 122, | | |
| | | 124 - 125 | |
| Frytownice indukcyjna | | 120 | |
| G | | | |
| Garnki | | 424 - 425 | |
| Gofrownice | | 166 - 170 | |
| Gotowanie produktów mącznych | 25, 38, 50, 114 | | |
| Grill rolkowy do parówek | | 158 | |
| Grille kontaktowe | | 126 - 129 | |
| Grille wodne | | 133 | |
| J | | | |
| Jajowar | | 179 | |
| K | | | |
| Kociołki na zupę | | 181 - 183 | |
| Kostkarki do lodu | | 270 - 272 | |
| Kosze do zmywarek | | 286, 296 | |
| Kosze na śmieci | | 294, 433 | |
| Kotłeciarki do mięsa | | 402 | |
| Kotły warzelne | 40, 51, 60 - 61 | | |
| Krajalnica do pomidorów | | 401 | |
| Krajalnice | | 412 - 414 | |
| Krajalnice do frytek | | 116 | |
| Krajalnice do kiełbasek | | 159 | |
| Kruszarki do lodu | | 344 - 345 | |
| Kuchenki indukcyjne | | 141 - 150 | |
| Kuchenki mikrofalowe | | 174 - 176 | |
| Kuchenki wok | | 56 | |
| Kuchnie | | 53 - 55 | |
| Kuchnie elektryczne | 12 - 13, 19 - 20, 30 - 32, 43 - 45, 54 | | |
| Kuchnie gazowe | | 12 - 13, 19 - 20, 28 - 29, 43 - 43, 53 - 54 | |
| Kuchnie indukcyjne | | 53 - 55 | |
| Kuter | | 402 | |
| L | | | |
| Lampy grzewcze | | 197 | |
| Lampy na podczerwień | | 368 - 369 | |
| Lampy owadobójcze | | 444 - 447 | |
| Lawa-grille | 15, 22, 34, 48, 133 | | |
| Listwa magnetyczna | | 429 | |
| Listwy na bony | | 423 | |
| Ł | | | |
| Łopata do pizzy | | 109 | |
| Łuskarki do lodu | | 269 | |
| M | | | |
| Mandolina | | 401 | |
| Maszyna do waty cukrowej | | 172 | |
| Maszyny do lodów | | 273 | |
| Maszyny do makaronu | 112 - 113 | | |
| Maszyny do popcornu | | 173 | |
| Maszyny do slushie | | 172 | |
| Meble ze stali nierdzewnej | | 347 - 359 | |
| Miesiarki | | 390 - 391 | |
| Miksery / Blendery | | 341 - 344 | |
| Miksery barowe | | 341 - 344 | |
| Miksery ręczne | | 385 - 387 | |
| Minibary | | 244 | |
| Mostki grzewcze | | 198 - 201 | |
| Młynek do kawy | | 323 | |
| N | | | |
| Nadstawy | | 348 - 349 | |
| Nadstawy chłodnicze | 222, 225 - 228 | | |
| Nadstawy chłodnicze Sushi Bar | | 225 | |
| Nalewaki do grzanego wina | | 335 | |
| Naleśnikarki | | 171 | |
| Nóż do kebaba | | 430 | |
| Nóż do pizzy | | 109 | |
| O | | | |
| Obieraczka do ziemniaków | | 406 | |
| Oczyszczacze powietrza w pomieszczeniu | | 442 | |
| Ogrzewacze tarasowe | 368 - 369 | | |
| Okapy gastronomiczne | 364 - 367 | | |
| Ostrzałka do noży | | 431 | |
| Otwieracze do puszek | | 433 | |
| P | | | |
| Pakowarki próżniowe | 408 - 411 | | |
| Palniki do flambrowania | | 430 | |
| Pasty do podgrzewaczy | | 187 | |
| Patelnie | | 424 | |
| Patelnie do paelli | | 137 | |
| Patelnie i grille gazowe | 134 - 135 | | |
| Patelnie 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. Przetęte dodatkowo przez Bartscher obowiązki nie wpływają na obowiązywanie 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 kupującemu znane lub powinny być znane, lub
 - towar, który ma być dostarczony powinien być używany w Republice Federalnej Niemiec lub powinien być dostarczony do odbiorcy kupującego, który ma siedzibę w Republice Federalnej Niemiec.
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 wypłynie 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 obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiega od oświadczeń kupującego. Umowa nie dojdzie do skutku tylko wtedy, jeśli kupujący pisemnie zakwestionuje, że potwierdzenie zamówienia przez Bartscher pod każdym względem nie odpowiada oświadczeniom kupującego, pisemnie 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 deklaracje 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 przyczerzeń lub do składania oświadczeń w przedmiocie gwarancji. Czy i w jakim zakresie osoby te uprawnione są do składania lub przyjmowania oświadczeń ze skutkiem dla lub przeciw Bartscher, ocenia się zgodnie z prawem obowiązującym w Republice Federalnej Niemiec.
9. Zmiany zawartej umowy zawsze wymagają pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.

III. Obowiązki Bartscher

1. Z zastrzeżeniem brakującej dostawy mimo odpowiadającej jej czynności zastępczej lub z zastrzeżeniem zwolnienia z odpowiedzialności stosownie do punktu VII.-1.b) niniejszych warunków, Bartscher jest zobowiązany dostarczyć towar oznaczony w pisemnym potwierdzeniu zamówienia oraz przeniesić własność. Bartscher nie jest zobowiązany do świadczeń, które nie są wymienione w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher lub w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży; Bartscher nie jest zwłaszcza do spełnienia świadczeń związanych z planowaniem, do zobowiązany do udzielania informacji lub przekazania dokumentów albo pozostałej dokumentacji dotyczącej towaru, chyba, że zostało to wyraźnie i pisemnie uzgodnione, lub do dostarczenia części przynależnych, instalowania dodatkowych urządzeń ochronnych, dokonywania montażu lub doradzenia kupującemu.
2. Bartscher zobowiązany jest z tytułu umowy zawartej z kupującym jedynie względem kupującego. Osoby trzecie, które nie uczestniczą w zawarciu umowy, w szczególności odbiorcy kupującego, nie są uprawnione do żądania dostawy na swoją rzecz ani do dochodzenia pozostałych roszczeń z umowy między kupującym i Bartscher. Kompetencja 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 dostawy określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli taki nie został określony –, w siedzibie handlowej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec, w powszechnie stosowanym przez Bartscher opakowaniu i z powszechnie stosowanym przez Bartscher oznakowaniem. Nie jest wymagane wcześniejsze wyodrębnienie lub oznakowanie towaru lub też poinformowanie kupującego o jego dostępności. Bartscher nie jest w żadnym wypadku, także przy zastosowaniu innych Incoterms, zobowiązany do informowania kupującego o dostawie, do zbadania towaru przy dostawie pod kątem jego zgodności z umową, do skontrolowania bezpieczeństwa technicznego funkcjonowania środków transportu i bezpiecznego transportu oraz 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 zwierzania umowy dotyczących transportu i/lub ubezpieczenia transportu towaru do określonego pisemnie przez kupującego miejsca przeznaczenia, a – jeśli takie nie zostało określone –, do handlowej siedziby kupującego.
7. Dotrzymanie uzgodnionych terminów dostawy ma za przesłankę, że kupujący przedłoży we właściwym czasie wszelkie wymagane dokumenty, pozwolenia, zwolnienia i licencje, otwóży ustalone akredytywa, da zaliczki 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 przyczynają 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 wypłynie do Bartscher przed rozpoczęciem późniejszego wykonania. Bartscher zwraca odskutkowane konieczne nakłady dostawcy 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 zawinięcia lub rażącego niedbalstwa Bartscher, towar nie zostanie oddany do eksportu, Bartscher jest uprawniony do odstąpienia od umowy bez odszkodowania, w całości lub w części. Uzgodnienie innych klauzul Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
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 prawnocełnego ofrankowania towaru. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
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 rejestracji albo certyfikowania, lub innych, istotnych dla towaru poza Republiką Federalną Niemiec przepisów prawnych. Wyznaczone lub inne wymagane tłumaczenia instrukcji, informacji dotyczących bezpieczeństwa, wyjaśnień dotyczących świadczenia lub pozostałych dokumentów dotyczących towaru, na język inny, niż niemiecki, dokonuje kupujący na własny koszt i odpowiedzialność.
13. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa i bez potrzeby wcześniejszego zawiadomienia kupującego, Bartscher jest uprawniony do zawieszenia wykonania swoich obowiązków na tak długo, jak długo ze strony Bartscher panuje obawa, że kupujący nie wypeli w całości lub w części ciążących na nim obowiązków umownych. Prawo do zawieszenia przysługuje w szczególności, jeżeli kupujący niewystarczająco wypełnia względem Bartscher lub osób trzecich obowiązki dotyczące przygotowania zapłaty lub płaci w sposób przerewany lub też, jeśli limit wyznaczony przez ubezpieczyciela kredytu jest przekroczony lub zostanie przekroczony przy kolejnej dostawie. W miejsce zawieszenia, Bartscher może według własnego wyboru uzależnić przyszłe, także już potwierdzone dostawy od otwarcia akredytywy potwierdzonej przez niekierowni 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 odnośnie 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 przyrządzone 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 prawnocełnego oraz dotyczącego podatku obrotowego opracowania dostawy w 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 przyrządzał lub podejmował żadnych działań, które są zabronione zgodnie z kadorazowo właściwymi przepisami, w szczególności prawem handlu zagranicznym włączając US-amerkańskie 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 dalej obserwować na rynku towar zakupiony od Bartscher i niezwłocznie pisemnie informować Bartscher, jeśli istnieje obawa, że przez towar mogłyby powstać niebezpieczeństwa dla osób trzecich. Poza tym kupujący będzie bez wezwania, pisemnie informować Bartscher, jeśli Bartscher, na podstawie przepisów, które obowiązują lub do stosowanego przez niego używania towaru, przestrzegał 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 przetwarzaniem pokwitowań.
9. Niezależnie od przepisów ustawowych, kupujący na własny koszt zajmuje się ponownym użyciem, materiałowym wykorzystaniem lub innym wyznaczonym sposobem usunięcia odpadów towaru dostarczonego kupującemu przez Bartscher, jak i opakowaniem lub w inny sposób go zabezpieczy.

V. Towar niezgodny z umową albo dotknięty wadą prawną

1. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy, towar uważa się za niezgodny z umową, jeżeli kupujący udowodni, że towar, z uwzględnieniem regulacji w punkcie III., w chwili przejścia ryzyka na kupującego odbiega w sposób znaczący od uzgodnień zawartych w pisemnym potwierdzeniu zamówienia co do opakowania, ilości, jakości lub rodzaju, lub w braku umówionych wymagań, gdy nie nadaje się do zwykłego użytku w Republice Federalnej Niemiec. Zmiany modelu, konstrukcji lub materiału, które odpowiadają nowym, technicznym parametrom nie stanowią podstawy do stwierdzenia niezgodności z umową. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako niezgodnego z umową, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
2. O ile w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher wyraźnie nie postanowiono inaczej, Bartscher w szczególności nie jest odpowiedzialny za to, że towar nadaje się do innego aniżeli zwykły w Republice Federalnej Niemiec 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 odnośnie 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 wadę prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawalnych praw lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Unii Europejskiej oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Unii Europejskiej. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
- Kupujący traci prawo do powołania się na niezgodność towaru z umową, jeżeli nie poinformuje o niej Bartscher w odpowiednim terminie po dokonaniu odbioru towaru zgodnie z punktem IV-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytywania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców sprzedawcy, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.
- Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V-5., kupujący może skorzystać ze środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Dalej idące roszczenia lub roszczenia innego rodzaju, niż umowne, nie przysługują kupującemu z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher umyślnie zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w spory dotyczące niezgodności z umową albo wad prawnych towaru służą jedynie rzeczowemu wyjaśnieniu, nie oznaczają jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.
- Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdolności używania towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego oparte zostanie na prawie zagranicznym.
- O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony, stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odnośnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową 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 powstałej szkodzi nie dało się w żaden inny sposób zapobiec, szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącym 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 odnośnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.

VIII. Przedawnienie

Roszczenia kupującego z tytułu dostawy nowych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem dwóch (2) lat od dostawy towaru. Roszczenia Kupującego z tytułu dostawy używanych niezgodnych z umową oraz obarczonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem jednego (1) roku od dostawy towaru, chyba że Bartscher naruszył obowiązki umowne umyślnie lub w wyniku rażącego niedbalstwa. Wymiana lub naprawa towaru nie powodują rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia na nowo ani jego zawieszenia.

IX. Inne postanowienia

- 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 gospodarczemu 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

