

Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.

 **stalgastr**
ekspert gastronomiczny

GWARANCJA

od 2 do 5 lat
ponad 3400 produktów

**RYNKOWE
HITY CENOWE**

OUTLET

wyprzedaż końcówek serii

katalog | wydanie 42
PAŹDZIERNIK 2019

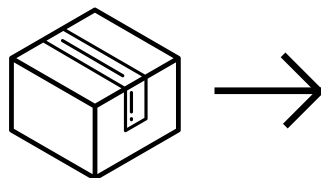
W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com

Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



za pomocą
katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

faks 24h:
22 517 32 32

mail:
stalgast@stalgast.com



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



w internecie:

na stronie:
stalgast.com

w Salonach Partnerskich
i Punktach Sprzedaży Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

* opłata jak za zwykłe połączenie

Szanowni Państwo,

Oddajemy w Państwa ręce najnowszą 42 edycję katalogu Stalgast, obowiązującego od **14 października 2019 roku**.

W niniejszym wydaniu, mając na uwadze kompleksowość i atrakcyjność naszej oferty, specjalnie dla Państwa, wprowadziliśmy:

SUPER CENY na ponad **1800** produktów

RYNKOWE HITY CENOWE na ponad **180** produktów

OUTLET – wielką wyprzedaż końcówek serii

SUPER CENAMI oznaczyliśmy ponad 1800 produktów, których ceny zostały obniżone nawet o 59% w porównaniu do ubiegłorocznego, jesiennego wydania katalogu Stalgast.

Z kolei znak **RYNKOWY HIT CENOWY** umieściliśmy przy ponad 180 produktach, które posiadają najbardziej atrakcyjną cenę w porównaniu do podobnych towarów występujących na rynku polskim. Zastosowanie w katalogu tych znaków ułatwi Państwu wyszukiwanie najkorzystniejszych cenowo produktów.

Na początkowych stronach katalogu, kolorem żółtym wyróżniliśmy **OUTLET** czyli ofertę końcówek serii w rewelacyjnych cenach! Wśród nich znajdują Państwo m.in.: piece do pizzy, kontakt grille, frytownice, termosy, pojemniki GN, szkło, sztucce, porcelanę oraz wiele innych. Zachęcamy do zapoznania się z pełną ofertą **OUTLETU**.

Z przyjemnością informujemy, że większość produktów z oferty Stalgast posiada **gwarancję od 2 do 5 lat**. W lipcu br. wydłużona została gwarancja na akcesoria i meble ze stali nierdzewnej produkcji Stalgast i aktualnie wynosi 2 lata.

Wraz z tą edycją katalogu wprowadziliśmy do oferty między innymi następujące **nowości**:

- nową **linię pieców Unox-BIG**;
- **trzy linie porcelany** firmy Lubiana: Afrodyte, Wersal, Kaszub/Hel;
- **syfon ISI Nitro Whip** do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem;
- **rožen do kurczaków** przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny i pieczeni oraz **krajalnice do kielbasy**.

Po raz pierwszy w ofercie Stalgast znalazło się **obuwie gastronomiczne** - lekkie i wygodne, wyposażone w antypoślizgową podszewkę oraz wkładkę zapewniającą komfort użytkowania.

Wierzmy, że nasza nowa oferta spełni Państwa oczekiwania i okaże się pomocna przy wyposażaniu obiektów gastronomicznych na bardzo atrakcyjnych warunkach.

Zachęcamy do odwiedzenia Salonów Partnerskich oraz Punktów Sprzedaży Stalgast, w których będą mogli Państwo dokonać zakupu produktów z naszej nowej oferty. Aktualna lista Salonów i Punktów Sprzedaży dostępna jest na naszej stronie **stalgastr.com**.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z nowym katalogiem.

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



Kotecki MKotecki

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

OUTLET*

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII**

RUSZT DO BAGIETEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914404	460	330	18,00



~~40⁰⁰~~ **-55%**
18⁰⁰



~~3664⁰⁰~~ **-47%**
1935⁰⁰

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS ARIANNA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
9041330 4	460x330	600	655	509	31	3	230	1935,00

PIEC KOWEKCYJNY LINEMISS ELENA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
9041830 3	600x400	800	774	429	40	3,3	230	2711,00

~~4999⁰⁰~~ **-46%**
2711⁰⁰



~~3399⁰⁰~~ **-47%**
1815⁰⁰

PIEC KONWEKCYJNY LINEMISS STEFANIA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
9041130 3	460x330	600	655	429	25	3	230	1815,00

PIEC DO PIZZY S-LINE



~~3020⁰⁰~~ **-54%**
1400⁰⁰



1

~~5085⁰⁰~~ **-51%**
2500⁰⁰



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Układ komory pieca	W mm	D mm	H mm	M kg	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	H max (użytkowe) mm	P kW	U V	Cena netto
1.	781014	Piec jednokomorowy	4 x Ø320 mm	975	761	415	100	658	678	90	145	4,45	400	1400,00
2.	781024	Piec dwukomorowy	2x 4 x Ø320 mm	975	761	753	161	658	678	90	145	2x 4,45	400	2500,00

PODSTAWA DO PIECA

INOX

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
781004	Podstawa do pieca 781014 i 781024	980	770	1000	391,00

~~752⁰⁰~~ **-48%**
391⁰⁰



PLYTA GRILLOWA
ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ



Nr kat.	Rodzaj płyty	Powierzchnia robocza cm ²	Wysokość z otwartą pokrywą mm	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
973119	Gładka	2200/4400	920	800	700	430	300	8,1	400	2837,00

~~5149⁰⁰~~ **-45%**
2837⁰⁰



PLYTA GRILLOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745101	605	450	175	3,3	230	860,00

~~1670⁰⁰~~ **-49%**
860⁰⁰



PLYTA GRILLOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745102	605	450	175	3,3	230	860,00

~~1670⁰⁰~~ **-49%**
860⁰⁰



KONTAKT GRILL

~~859⁰⁰~~ **-49%**
442⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742012	300	390	270	1,8	230	442,00

KONTAKT GRILL

- powłoka polimerowa

~~1169⁰⁰~~ **-53%**
554⁰⁰



1

~~1169⁰⁰~~ **-69%**
363⁰⁰



2

Lp.	Nr kat.	Rodzaj płyty góradoł	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	742013	Ryflowana	300	390	270	1,8	230	554,00
2.	742016	Ryflowana/Gładka	300	390	270	1,8	230	363,00

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK

- teflonowane rolki

Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
750087	11	552	509	220	1,4	230	999,00

~~1959⁰⁰~~ **-49%**
999⁰⁰



~~1650⁰⁰~~ **-64%**
597⁰⁰



GOFROWNICA

- powłoka polimerowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772324	275	420	275	1,9	230	597,00

BEMAR NASTAWNY



528⁰⁰ **-43%**
299⁰⁰



1

698⁰⁰ **DO -50%**
OD 350⁰⁰



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Wkład	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	741152	Bemar nastawny	GN 1/1 150	340	570	242	0-85	0,8	230	299,00
2.	741153	Bemar nastawny z kranem	GN 1/1 150	340	590	242	0-85	0,8	230	350,00
	741203	Bemar nastawny z kranem	GN 1/1 200	340	590	242	0-85	0,8	230	350,00

FRYTOWNICA GN1/1 Z KRANEM

1275⁰⁰ **-48%**
657⁰⁰



PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA
DO KOTLECIARKI

INOX PP

699⁰⁰ **-92%**
55⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
746204	325	626	361	11	12	6	400	657,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Długość wałki mm	Cena netto
721569	235	130	120	180	55,00

BLENDER BAROWY NUBLEND

- pojemnik ze stali nierdzewnej w komplecie



POPIELNICZKA GRZEWCZA

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
482181	180	200	415	1	17000/21000	0,38	230	551,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692330	400	1100	8,5	1,5	230	262,00



~~1429⁰⁰~~ **-61%**
551⁰⁰



~~513⁰⁰~~ **-49%**
262⁰⁰

KOSZ DO ZMYWARKI

PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
813601	36 elementów	500	500	16,00



~~52⁰⁰~~ **-69%**
16⁰⁰

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- 5 półek w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	K szt	Cena netto
1.	680910	Regał	910	455	1800	1	205,00
2.	680091	Półka	910	455	-	1	27,00



NABOJE DO SYFONÓW ISI

Lp.	Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
1.	500003	Naboje CREAM	24	22,00
2.	500005	Naboje CREAM	50	44,00

~~74⁰⁰~~ **-41%**
44⁰⁰

TABLICZKA INFORMACYJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486023	100	43	37	1,00

INOX ~~550~~ **-82%**
100



~~36⁰⁰~~ **-39%**
22⁰⁰

KOŃCÓWKA STALOWA GWIAZDKA



INOX

~~9⁰⁰~~ **-89%**
1⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515160	16	1,00

SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



~~330~~ **-70%**
1⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
501111	120	80	1,00

TERMOS Z KRANEM

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052354	330	585	35	443,00

~~959⁰⁰~~ **-54%**
443⁰⁰



TERMOS BASIC LINE Z KRANEM

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052301	360	450	30	332,00

~~759⁰⁰~~ **-56%**
332⁰⁰



POKRYWA SZCZELNA GN ECO

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
114015	GN1/4	162	265	17,00
116015	GN1/6	108	176	13,00



~~53⁰⁰~~ DO **-75%**
OD **13⁰⁰**

POKRYWA SILIKONOWA

SIL 80°

Nr kat.	Opis	Cena netto
115005	GN2/3	7,00
113005	GN1/3	3,00
114005	GN1/4	3,00
116005	GN1/6	3,00



~~57⁰⁰~~ DO **-92%**
OD **3⁰⁰**

POKRYWA GN1/6

PC

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
146000	176	162	2,00



~~8⁵⁰~~ DO **-76%**
OD **2⁰⁰**

POJEMNIK GN Z POLIPROPYLENU

PP 70°

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	162060	GN 1/2	325	265	65	3,5	4,00
2.	164150	GN 1/4	162	265	150	3,6	3,00
3.	166060	GN1/6	176	162	65	1,0	1,00



~~5⁰⁰~~ DO **-80%**
OD **1⁰⁰**



POKRYWKA GN1/9 SZCZELNA

PE

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
149011	176	108	1,00



~~6⁰⁰~~ DO **-83%**
OD **1⁰⁰**

POKRYWA GN1/6

PP

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
166000	176	162	1,00



~~3⁰⁰~~ DO **-67%**
OD **1⁰⁰**



SZKLANKA DO CYDRU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400555	95	146	0,5	6	8,00



~~19⁰⁰~~ **-58%**
8⁰⁰



SZKLANKA DO PIWA STOUT

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400553	95	178	0,6	6	8,00



~~18⁰⁰~~ **-56%**
8⁰⁰



KIELISZEK DEGUSTACYJNY DO PIWA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400556	89	200	0,42	6	8,00



~~19⁰⁰~~ **-58%**
8⁰⁰



SZKLANKA DO PIWA PSZENICZNEGO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400551	102	188	0,78	6	8,00



~~19⁰⁰~~ **-58%**
8⁰⁰



SZKLANKA DO PIWA SAISON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400552	105	184	0,75	6	8,00



~~20⁰⁰~~ **-60%**
8⁰⁰



SZKLANKA DO PIWA IPA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena netto
400554	88	184	0,54	6	8,00



~~20⁰⁰~~ **-60%**
8⁰⁰



SZTUĆCE LUKKA

INOX
18/10



~~9,40~~ DO **-79%**
OD **2,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	356260	Łyżka stołowa	197	12	3,00
2.	356280	Nóż stołowy	212	12	6,00
3.	356210	Łyzeczka do herbaty	138	12	2,00
3.	356351	Widelec do ryb	191	12	2,00
3.	356361	Nóż do ryb	206	12	2,00

SZTUĆCE NOVA

INOX
18/10



~~2,00~~ DO **-76%**
OD **0,50**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357360	Łyżka stołowa	187	12	0,80
2.	357380	Nóż stołowy	218	12	1,00
3.	357340	Łyzeczka do kawy	103	12	0,50

SZTUĆCE PIAWA

INOX
18/10



~~6,12~~ DO **-84%**
OD **1,00**

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355260	Łyżka stołowa	196	12	1,00
2.	355280	Nóż stołowy	220	12	3,00
3.	355361	Nóż do ryb	196	12	2,00

SZTUĆCE ROYAL

INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	356060	Łyżka stołowa	203	12	1,00
2.	356360	Nóż do ryb	190	12	1,00



~~13,00~~ DO **-92%**
1,00

NÓŻ STOŁOWY CITY

- wykonany ze stali AISI 420

Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
355080	235	12	1,00



~~17,00~~ **-94%**
1,00

CHOCHŁA DO SERWOWANIA MONOBLOK

INOX

Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
311101	460	0,06	10,00



~~27,00~~ **-63%**
10,00

WIDELEC ZESTAW RESTAURACYJNY

INOX
18/10

Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
351350	193	12	2,00



~~5,40~~ **-63%**
2,00

ŁYŻKA PERFOROWANA DO SERWOWANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto
326030	300	1,00



INOX
Nylon
210°

~~11,00~~ **-91%**
1,00

~~18⁰⁰~~ **-50%**
9⁰⁰



1



2

~~9⁵⁸~~ **-58%**
4⁰⁰



3

~~69²²~~ **-54%**
32⁰⁰

~~18⁰⁰~~ **-50%**
9⁰⁰



4



5



6

~~5⁶⁷~~ **-65%**
2⁰⁰

7



~~9⁵⁸~~ **-79%**
2⁰⁰



8



9

~~7⁶²~~ **-61%**
3⁰⁰

Apulia

1 DZBANEK, APULIA B

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto	
394127	mm	mm	litry	szt.	6	9,00

2 DZBANEK DO OLIIWY, APULIA A

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto	
395322	mm	mm	litry	szt.	6	4,00

3 DZBANEK, APULIA B

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto	
394128	mm	mm	litry	szt.	1	32,00

4 DZBANEK, APULIA B

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto	
394104	mm	mm	litry	szt.	6	9,00

5 FILIŻANKA, APULIA B

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø	W	D	H	V	K	Cena netto		
5.	394151	Filiżanka	mm	mm	mm	mm	mm	litry	szt.	6	3,00
	394141	Spodek	-	-	-	110	112	-	-	6	3,00
6.	394152	Filiżanka	mm	mm	mm	mm	mm	litry	szt.	6	3,00
	394141	Spodek	-	-	-	110	112	-	-	6	3,00

7 MUSZTARDNICZKA, APULIA B

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto	
394418	mm	mm	litry	szt.	6	2,00

8 SOLNICZKA, APULIA B

Nr kat.	H	K	Cena netto	
394116	mm	szt.	6	2,00

9 KIELISZEK DO JAJ, APULIA B

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto	
394115	mm	mm	mm	szt.	6	3,00



~~69²²~~ **-54%**
32⁰⁰

1

~~30¹⁸~~ **DO -50%**
OD 15⁰⁰



2



3

~~18⁰³~~ **-50%**
9⁰⁰



5



4



8



7



6



10



9

Apulia

1 DZBANEK, APULIA C

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry	szt.	
395909	220	240	1,36	1	32,00

2 DZBANEK, APULIA D

Lp.	Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	litry	szt.	
2.	395208	250	230	1,24	1	15,00
3.	395207	260	160	1,04	1	15,00

4 CUKIERNICA, APULIA C

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry	szt.	
395906	100	130	0,32	6	12,00

5 DZBANEK, APULIA C

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry	szt.	
395907	100	105	0,27	6	9,00

6 FILIŻANKA, APULIA C

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	litry	szt.	
6.	395930	60	55	0,1	6	3,00
7.	395931	75	70	0,2	6	5,00
8.	395932	100	80	0,4	6	6,00

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA, APULIA D

Lp.	Nr kat.	Produkt	H	K	Cena netto
			mm	szt.	
9.	395218	Solniczka	60	6	1,00
10.	395219	Pieprzniczka	60	6	1,00

11 PÓŁMISEK, APULIA C

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
	mm	mm	mm	szt.	
395912	330	250	25	6	21,00

~~63¹⁴~~ **-67%**
21⁰⁰

11



Liguria

1 DZBANEK, LIGURIA B

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395510	260	105	1,3	1	21,00

2 DZBANEK, LIGURIA A

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395814	220	210	1,5	1	32,00

3 DZBANEK, LIGURIA A

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395813	240	150	1,1	1	32,00

4 SOSJERKA, LIGURIA A

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395822	180	90	0,58	6	16,00

5 PODGRZEWCZ, LIGURIA A
- pasuje dzbanek 395813

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395829	125	125	70	6	8,00

6 DIP, LIGURIA A

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395818	95	95	58	0,28	6	5,00

7 CUKIERNICA, LIGURIA B

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395507	75	65	0,22	6	9,00

8 SALATERKA, LIGURIA A

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395819	110	110	40	0,24	6	5,00
395820	130	130	45	0,39	6	5,00

9 PÓLMISEK, LIGURIA B

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395512	260	150	25	6	12,00

10 PÓLMISEK, LIGURIA A

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395815	220	155	22	6	16,00

~~22³⁸~~ **-46%**
12⁰⁰

~~32¹⁴~~ **-50%**
16⁰⁰



GWARANCJA 10 LAT
CIĄGŁOŚCI WZORÓW

OUTLET

108⁰⁵ -48%
56⁰⁰

Liguria

1 WAZA DO ZUPY, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
394313	290	180	4	1	56,00

2 DZBANEK, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
394311	220	190	1,2	1	32,00

3 DZBANEK, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
394310	250	130	1,3	1	32,00

4 DZBANEK, LIGURIA D

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395108	245	155	1,14	1	21,00

5 SOSJERKA, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
394312	170	90	0,6	1	16,00

6 CUKIERNICA, LIGURIA D

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395106	100	110	0,24	6	9,00

7 SOSJERKA, LIGURIA D

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
395118	170	75	0,47	6	11,00

8 SPODEK, LIGURIA F

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
395843	Spodek do 395855	120	120	6	1,00
395844	Spodek do 395856	150	150	6	1,00

9 SALATERKA, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
394502	180	150	50	0,52	6	9,00

10 SALATERKA, LIGURIA E

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena netto
394503	230	145	45	1,1	6	20,00



~~1679~~ **-52%**
800

~~4810~~ **-56%**
2100

~~1679~~ **-52%**
800

~~2791~~ **-50%**
1400

Prato / Taranto

1 DZBANEK, PRATO B

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	395712	250	225	1,3	1	15,00
2.	395711	250	165	1,2	1	15,00

3 KUBEK, TARANTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395441	95	95	0,48	6	9,00

4 DZBANEK, TARANTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395420	230	220	1,25	1	21,00

5 SALATERKA, PRATO A

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395013	130	40	0,25	6	2,00
395017	260	70	1,80	6	8,00

6 DZBANEK, TARANTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395416	90	80	0,146	6	7,00
395417	105	100	0,25	6	7,00

7 SALATERKA, PRATO B

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395719	260	70	1,9	6	8,00

8 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA, TARANTO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
8.	395437	Solniczka	30	75	6	3,00
9.	395436	Pieprzniczka	30	75	6	3,00

10 FILIŻANKA, PRATO B

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395750	60	60	0,08	6	1,00

11 SOSJERKA, TARANTO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395433	220	65	0,4	6	11,00

12 SALATERKA, TARANTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395432	260	70	1,7	6	14,00



Isabell / Elegantia

1 TALERZ PŁYTKI, ISABELL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
387015	270	25	6	4,00
387016	310	25	6	7,00

2 TALERZ DO PIZZY, ISABELL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
387040	305	25	6	5,00

3 TALERZ PŁYTKI, ISABELL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
387071	235	235	33	4	5,00
387072	295	295	35	3	6,00

4 TALERZ PŁYTKI, ELEGANTIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
397015	270	270	30	3	10,00

5 FILIŻANKA DO ESPRESSO, ELEGANTIA

Nr kat.	Ø mm	D mm	V litry	K szt.	Cena netto
397273	63	47	0,09	6	2,00

6 FILIŻANKA DO CAPPUCCINO, ELEGANTIA

Nr kat.	Ø mm	D mm	V litry	K szt.	Cena netto
397055	97	58	0,24	6	2,00

7 SOSJERKA, ELEGANTIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
397044	207	60	128	0,32	3	4,00











































8 SPODEK, ISABELL

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
387046	140	6	1,00

9 SPODEK, ELEGANTIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
397046	155	20	6	1,00

OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

	zasilanie elektryczne		stal nierdzewna		wykonane z silikonu
	zasilanie gazowe		stal nierdzewna 18/0		wykonane z drewna
	podgrzewanie grzałką elektryczną		stal nierdzewna 18/10		powlekanie miedzią
	podgrzewanie paliwem		można piętrować		pokryte teflonem
	można stosować do indukcji		maksymalna temperatura		powłoka ceramiczna
	nie można stosować do indukcji		rekomendowane do Sous Vide		szkło hartowane
	można używać na kuchniach elektrycznych		wykonane z polistyrenu		kryształ
	można używać na kuchniach gazowych		wykonane z aluminium		szkło cechowane
	można używać w kuchenkach mikrofalowych		wykonane ze stali chromowanej		moc urządzenia
	można myć w zmywarkach		wykonane ze spienionego polipropylenu		do samodzielnego montażu
	nie można myć w zmywarkach		wykonane z poliwęglanu		maksymalne obciążenie
	manualne nawilżanie komory		wykonane z polietylenu		używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
	wentylator o zmiennym kierunku obrotów		wykonane z polipropylenu		oświetlenie LED
	pojemność komory		wykonane z nylonu		BPA free
			biomaster Antibacterial		produkt ekologiczny/ energooszczędny

Nr kat. numer katalogowy

Lp. liczba porządkowa

Ø średnica

W szerokość

D głębokość

H wysokość

L długość

V pojemność

T temperatura

N prędkość obrotowa

S wydajność

K ilość sztuk w kartonie

M waga

P moc

U zasilanie



urządzenie chłodnicze



urządzenie mroźnicze



lub



oraz



układ statyczny



układ dynamiczny



do blach cukierniczych/piekarniczych



do pojemników gastronomicznych



drzwi uchylne



drzwi suwane



witryna otwierana z dwóch stron



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



przystosowana do mycia szkła



polecane do stosowania w piecach



przystosowana do mycia talerzy



układ komory pieca



przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 350x350 mm



przystosowana do mycia tac
GN 1/1



kosz do zmywarki 400x400 mm



maksymalna wysokość mytego naczynia



kosz do zmywarki 500x500 mm



posiada legalizację



kosz do zmywarki 570x620 mm



produkt polski Stalgast Radom



konstrukcja podwójnych ścianek



HACCP zgodny z normami HACCP



czas realizacji zamówienia
w ciągu 24 h*

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

Taboret Pomocniczy Standard Line, G20	48	Podstawa bufetowa	306
Waga pomocnicza Ohaus	95	Mini naczynia szklane do Finger Food	307
Termometr elektroniczny z sondą	84	Grzałka do podgrzewaczy	284
Termometr do mleka	356	Kociołek elektryczny do zup 10 l	287
Ostrzałka do noży	117	Koszyk finger food	311
Deska do krojenia	125	Kolumna bufetowa	304
Sztućce do steków	145	Sitko barmańskie typu Julep	329
Sztućce linia Bistro	133	Słomka do napojów	331
Sztućce linia Koneser	131	Dzbanek blendera Waring	325
Talerz płytki Apulia E	157	Łyżeczka do lodów	367
Talerz płytki Apulia A	152	Pucharek do lodów i deserów	366
Porcelana Stalgast linia Koneser	177	Syfon i naboje iSi Nitro Whip	359
Porcelana Stalgast linia Bistro	175	Pojemnik na ciasto do pizzy	390
Kieliszki i szklanki Bistro	209	Piec do pizzy E-Start Line	384
Szko linia Casablanca	215	Aksesoria do maszynek do mięsa	403
Szklanka do piwa	224-225	Krajalnica do kiełbasy	405
Szklanka do piwa Irish	203	Frytownica Caterina	436
Szklanka do piwa Nonix	203	Stojak na worki próżniowe	455
Kieliszki Rirus	213	Gyros gazowy Potis F GD4/5 i GD4/5	449
Pokal do piwa	224	Aksesoria do gyrosów Potis	449-450
Szklanki Grande-s	216	Szufelka do gyrosa	450
Szklanka Elysia	219	Ostrze ząbkowane do noża Potis	450
Kieliszek Hudson	219	Rożen do kurczaków GGF	446
Szklanka TIN CAN	219	Piec konwekcyjno-parowy ChefTop Big one	468-470
Szko linia Timeless	214	Piec konwekcyjno-parowy ChefTop Big plus	468-470
Kieliszek do drinków i koktajli	213	Piec konwekcyjno-parowy piekarski BakerTop Big one	484-486
Szklanki i kieliszki Sorgente	203	Piec konwekcyjno-parowy piekarski BakerTop Big plus	484-486
Szklanka Stone	203	Stół chłodniczy z szufladami	519
Szklanka Longue	203	Stół chłodniczy ze zlewem	518
Szklanka Wind	203	Stół do pizzy z nadstawą chłodniczą i szufladami 600x400 mm	525
Porcelana Lubiana linia Afrodyta	180-181	Witryna chłodnicza nastawna	532-534
Porcelana Lubiana linia Kaszub/Hel	184-185	Witryny chłodnicze ekspozycyjne	530, 532-534
Porcelana Lubiana linia Wersal	182-183	Witryna chłodnicza ekspozycyjna obrotowa	532
Talerz do pizzy Tina	391	Obuwie gastronomiczne	562
Stojak na worki	455	Tabletki solne	574
Wózek kelnerski	270	Zestaw prysznic Premium	602

Szerszą ofertę naszych marek, znajdziesz na: stalgastr.com



Zeskanuj kod z oznaczeń w katalogu, aby uzyskać dostęp do szerszej oferty produktów:

BRITA, OHAUS, BREMA, Robot-Coupe, UNOX, ROLLER GRILL, GGF, POTIS, LUBIANA, KAROLINA



Złóż zamówienie internetowe.



Poznaj również specjalną ofertę na produkty **STALGAST**.



CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne	26-33
Grille	34-36
Frytownice.....	37
Patelnie	38,39
Makaroniarki.....	42,43
Wok.....	40
Bemary.....	41
Elementy neutralne	44
Podstawy i akcesoria	45

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Tabeletry gazowe, indukcyjne, elektryczne	46-50
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące.....	51-53
Piec konwekcyjny	54
Patelnia elektryczna	55

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

Nowa linia 700 została stworzona z myślą o kompleksowym wyposażeniu zapleczka kuchennego z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb klienta i inwestora

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



2 lata gwarancji*

Przeszkłone
drzwi piekarnika



Ergonomiczny
uchwyt drzwi



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



Konstrukcja
zapewniająca
komfort użytkownika



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej



Intuityjny
system sterowania



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

KUCHNIE GAZOWE

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



finalista konkursu



2018

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwywypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki (45 mm)



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/ piekarnik	U kuchnia/ piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 6	G20	statyczny	8285,00
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 6	G30	statyczny	8285,00
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 6	G20	statyczny	8285,00
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 6	G30	statyczny	8285,00
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 6	G20	statyczny	8285,00
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 6	G30	statyczny	8285,00
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	8620,00
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	8620,00
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	8620,00
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	8620,00
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	termoobieg	8620,00
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	termoobieg	8620,00
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	8390,00
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	8390,00
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	8390,00
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	8390,00
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	8390,00
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	8390,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	88,00
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	111,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	35,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	330,00

*funkcja dostępna tylko dla piekarników elektrycznych.

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfłypowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki (45 mm)

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW		rodzaj piekarnika	Cena netto
						kuchnia/piekarnik	kuchnia/piekarnik		
9711110	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 6	G20	statyczny	9730,00
9711130	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 6	G30	statyczny	9730,00
9711210	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 6	G20	statyczny	9730,00
9711230	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 6	G30	statyczny	9730,00
9717110	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	10490,00
9717130	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	10490,00
9717210	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	10490,00
9717230	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	10490,00
9718110	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	9990,00
9718130	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	9990,00
9718210	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	9990,00
9718230	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	9990,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	88,00
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	111,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	35,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	330,00

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnika z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki (20 mm)

Żeliwne ruszty



Wymowiona pojemna misa podpalnika



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	2715,00
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	2715,00
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	2715,00
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	2715,00
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	4420,00
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	4420,00
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	4420,00
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	4420,00
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	4420,00
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	4420,00
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	6180,00
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	6180,00
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	6180,00
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	6180,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	-	35,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	198,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	232,00
9700060	Kominiek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	280,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	330,00



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

KUCHNIE INDUKCYJNE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **poła indukcyjna o średnicy 250 mm 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętką**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają**
- **możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki (45 mm)



Wyświetlacz



Ceramiczne
płyty
indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7	400	9690,00
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	15990,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00

KUCHNIE INFRARED



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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy
- **poła grzewcze typu HiLight**
- poła grzewcze o średnicy 225 mm 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki (20 mm)

Intuicyjny
panel
sterowania



Ceramiczne
płyty grzewcze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400	2990,00
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	5500,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

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



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki (45 mm)



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kw kuchnia/ piekarnik	U V	rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	7499,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	7199,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	88,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	111,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępne z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki (45 mm)

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	rodzaj piekarnika	Cena netto
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	9480,00
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	9140,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	88,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	111,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- **kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne**
- regulowane stopki (20 mm)

Ergonomiczny panel sterowania



Łagodne krzewidze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	2099,00
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	2990,00
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	5080,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	280,00

GRILLE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	4890,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	4890,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	4755,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	4755,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	7187,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	7187,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	7624,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700 <td 250	13	G30	7624,00	
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	7519,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	7519,00
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1330,00

Szuflada na
odpadki i
tłuszczPowierzchnia
łatwa do
czyszczenia

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- **pokrywa 973100 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki (20 mm)

Płyta gładko-
ryflowanaErgonomiczny
panel
sterowania

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,0	400	3999,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,0	400	4199,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	5415,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	6189,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	6594,00
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1330,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWA

- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą ok. 920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki (20 mm)



Termometr



System kontroli wilgotności

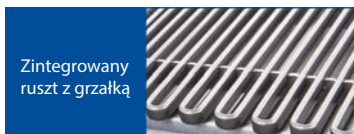
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	6413,00
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	6854,00
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	6636,00

GRILL WODNY

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągający temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche**
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki (20 mm)



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,1	400	6854,00
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,2	400	11058,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00



GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- generator iskry zasilany na 230 V
- płomień pilotowy palnika
- **płynna regulacja temperatury w zakresie 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki (45 mm)



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G20	4413,00
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	4413,00
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	4964,00
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	4964,00
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	7686,00
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	7686,00
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	7505,00
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	7505,00
973997	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 400	-	-	-	-	-	422,00
973998	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 800	-	-	-	-	-	806,00
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	36,00

FRYTOWNICE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

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

FRYTOWNICA GAZOWA

- pojemność komory do 17 litrów
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplwowym
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- generator iskry zasilany na 230 V
- spust frytury do pojemnika
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze 130x300x120 mm
- w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę
- dostępna także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane nożyki (45 mm)

 Pojemnik
 z filtrem
 na fryturę

 Wydajny
 system
 palników
 gazowych

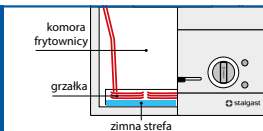

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	7943,00
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	7943,00
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	11900,00
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	11280,00

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur do 190°C
- system „zimnej strefy”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub podstawie z drzwiami
- wyposażona w kosz 210x350x110 mm
- opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)
- regulowane stopki (20 mm)

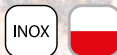


Zimna strefa


 Możliwość
 umieszczenia
 dwóch koszy
 w komorze


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	5200,00
9725500	Frytownica pojedyncza	400	700	850	15	15	400	5752,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	8426,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	529,00

PATELNIĘ



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PATELNIĄ UCHYLNĄ GAZOWĄ

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny ręczny mechanizm przechylu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski 0,35m²**
- **pojemność 60 l**
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki (45 mm)



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechylu miski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	60	13430,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	60	13430,00

PATELNIĄ UCHYLNĄ ELEKTRYCZNĄ

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny ręczny mechanizm przechylu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski 0,35m²**
- **pojemność 60 l**
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 60-300°C
- regulowane nóżki (45 mm)



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	60	12212,00

PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNĄ

- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości miski**
- **korek miski z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza 0,16m²**
- **pojemność 19 litrów**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki (45 mm)



Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patelnia	400	700	850	19	90	5	400	4510,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	198,00

WOK INDUKCYJNY

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

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

WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica miski indukcyjnej 290 mm, 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydatny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki (45 mm)



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	9590,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	198,00

PATELNIJA WOK

- 037400 stal szatynowana, długość uchwytu 200 mm
- 037401 stal polerowana, długość uchwytu 185 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
037400	400	120	40,50	49,99
037401	400	120	57,00	69,99

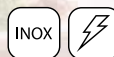


SUPER CENA DO:

-19%

BEMARY

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



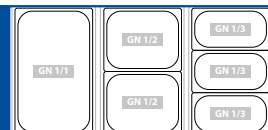
BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewczony laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie 30 do 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (maks. wysokość 150 mm)
- w modelu 9721000 listwa wspornikowa w komplecie
- wymiary komory:
model 9720000 - 306x508x155 mm
model 9721000 - 630x508x155 mm
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki (20 mm)

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	2990,00
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	4200,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						198,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						232,00

MAKARONIARKI



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom



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

MAKARONIARKA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki (45 mm)



Wylewka wody



Tacka ociekowa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	8054,00
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	8054,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	338,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	490,00



MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki (45 mm)

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makroniarka	400	700	850	15	6	400	6101,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	338,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	490,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	198,00

ELEMENTY NEUTRALNE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Poland

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

STANOWISKO NEUTRALNE

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

 Wysuwana
 szuflada o
 standardzie GN

 Możliwość
 zastosowania
 kominka


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250	785,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1004,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	1260,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1098,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	1413,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	1958,00
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	198,00
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	232,00
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	280,00

PODSTAWY I AKCESORIA



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 na podstawie 1200
- regulowane nóżki (45mm)

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	565	600	565,00
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	565	600	800,00
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	565	600	1050,00
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	565	600	790,00
	9702400	Podstawa otwarta	800	565	600	1040,00
	9702600	Podstawa otwarta	1200	565	600	1275,00
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	620	600	995,00
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	620	600	1490,00
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	620	600	1785,00



KOMINEK

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

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	198,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	232,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	280,00



NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	35,00



NAKŁADKA WOK

- umożliwiają wykorzystanie naczyń WOK bezpośrednio na ruszce kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	330,00

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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



TABORETY GAZOWE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik 9kW dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwywyplywowym
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- **przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)

RYNKOWY
HIT
CENOWY



Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	1350,00
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	1350,00
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	2699,00
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	2699,00
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	37,00

TABORET TOP LINE POWER

- zdejmowany ruszt żelizny
- palnik 14 kW
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
- dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l
- regulowane stopki (20 mm)
- zalecane stosowanie garnków o \varnothing 450-500 mm



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	565	605	380	14	G20	1650,00
773036	565	605	380	11	G30	1650,00

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
- przystosowany do garnków do 40 l
- dostępny także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	790,00
773052	340	340	340	5	G20	790,00

NOWOŚĆ

TABORETY INDUKCYJNE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętki
- **773025 pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028 pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	3790,00
773028	600	600	380	8	400	4590,00

TABORET ELEKTRYCZNY

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Płock

TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400mm i mocy 5kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100l**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	2599,00

KUCHNIE GAZOWE



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

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfłypowe
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)



1

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	3599,00
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	3599,00
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	3599,00
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	3599,00
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	3599,00
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	3599,00
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	4999,00
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	4999,00
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	4999,00
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	4999,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	35,00
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	330,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

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



2

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)



Zeliwne ruszty



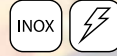
Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	3799,00
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	3799,00
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	3799,00
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	3799,00
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	3799,00
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	3799,00
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	3799,00
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	3799,00
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	3799,00
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	3799,00
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	5199,00
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	5199,00
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	5199,00
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	5199,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	35,00
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	330,00

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



KUCHNIE ELEKTRYCZNE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

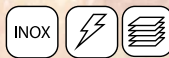
KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **tłoczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	2699,00
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	4099,00

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

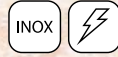
- **3 tryby pracy:**
 - grzałka górna (funkcja opiekacza)
 - grzałka wentylatora (funkcja konwekcja)
 - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcja plus opiekacz)
- **timer 120 min z funkcją pracy ciągłej**
- **opcjonalnie możliwość zestawienia trzech pieców**
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca 660x445x285 mm
- trzy poziomy przewadnic
- **ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie**
- kontrolki pracy i zasilania
- front i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki (20 mm)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965000	Piekarnik	800	620	600	6	400	3530,00
960000	Zestaw połączeniowy	-	-	-	-	-	329,00

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PATELNIĄ UCHYLNA

- duża powierzchnia robocza misy 0,27 m² umożliwiająca przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przechyl misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- pojemność 40 l
- wyjątkowo stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki (20 mm)



RYNKOWY
HIT
CENOWY

Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	3299,00
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	218,00



NACZYNIA KUCZENNE

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

Garnki Gredil.....	57
Garnki Premium Line.....	58, 59
Garnki trzywarstwowe	61
Ociekacz na talerze	60
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające	59-60

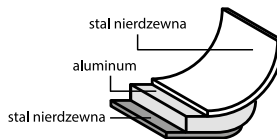
Patelnie Premium Line	62
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą...63, 64	
Wok.....	62
Naczynia żeliwne	65-67

GARNKI GREDIL

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



Dno typu sandwich



1 GARNEK WYSOKI - z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011245	240	200	9	109,00
011285	280	250	15,4	138,00
011325	320	260	20,9	179,00
011345	320	320	25,7	237,00
011365	360	360	36,6	264,00
011405	400	400	50,3	322,00
011455	450	450	71,6	472,00
011505	500	500	98,2	542,00

2 GARNEK ŚREDNI - z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	119,00
012325	320	200	16,1	176,00
012365	360	220	22,4	209,00
012405	400	260	32,6	289,00
012455	450	360	57,3	413,00

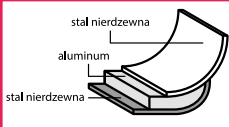
GARNKI PREMIUM LINE

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



5 lat gwarancji

Wielowarstwowe dno kapsułowe



Pokrywką w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
011162	160	120	2,5	62,00	81,00
011202	200	200	6,3	111,00	135,00
011242	240	200	9,0	133,00	169,00
011282	280	250	15,4	169,00	209,00
011322	320	260	20,9	240,00	299,00
011342	320	320	25,7	297,00	370,00
011362	360	360	36,6	349,00	435,00
011402	400	400	50,3	459,00	549,00
011452	450	450	71,6	544,00	679,00
011502	500	500	98,2	675,00	859,00

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką



SUPER CENA DO:
-22%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
012162	160	95	1,9	60,00	76,00
012202	200	140	4,4	89,00	113,00
012242	240	160	7,2	109,00	139,00
012282	280	180	11,1	143,00	173,00
012322	320	200	16,1	209,00	259,00
012362	360	220	22,4	265,00	324,00
012402	400	300	37,7	361,00	459,00
012452	450	360	57,3	479,00	609,00
012502	500	320	62,8	555,00	690,00

GARNEK NISKI

- z pokrywką



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
013202	200	105	3,3	75,00	99,00
013242	240	110	5,0	92,00	125,00
013282	280	130	8,0	125,00	159,00
013322	320	160	12,9	233,00	285,00
013362	360	180	18,3	230,00	285,00
013402	400	250	31,4	335,00	412,05

GARNEK WYSOKI

- bez pokrywką



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
011204	200	200	6,3	86,00	109,00
011244	240	200	9,0	113,00	143,00
011284	280	250	15,4	149,00	189,00
011324	320	260	20,9	219,00	270,00
011344	320	320	25,7	251,00	319,00
011364	360	360	36,6	322,00	409,00
011404	400	400	50,3	385,00	489,00
011454	450	450	71,6	489,00	655,00
011504	500	500	98,2	589,00	789,00

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywką



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
012164	160	95	1,9	49,00	65,00
012204	200	140	4,4	75,00	95,00
012244	240	160	7,2	105,00	133,00
012284	280	180	11,1	130,00	165,00
012324	320	200	16,1	199,00	267,00
012364	360	220	22,4	227,00	289,00
012404	400	300	37,7	324,00	425,00
012454	450	360	57,3	448,00	587,00
012504	500	320	62,8	464,00	607,00

GARNEK NISKI

- bez pokrywką



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto	Stara cena
013204	200	105	3,3	74,00	91,00
013244	240	110	5,0	89,00	109,00
013284	280	130	8,0	103,00	126,00
013324	320	160	12,9	173,00	212,00
013364	360	180	18,3	199,00	255,00
013404	400	250	31,4	315,00	387,45

* w tabeli podana pojemność całkowita

GARNEK DO DUSZENIA



5 lat gwarancji

- z pokrywką



SUPER CENA DO:
-21%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
016362	360	110	11,2	214,00	272,00

GARNEK DO DUSZENIA



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



SUPER CENA DO:
-21%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
016364	360	110	11,2	172,00	219,00

POKRYWKA



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
019164	160	16,60	22,00
019204	200	20,00	27,00
019244	240	27,10	36,00
019284	280	32,80	44,00
019324	320	48,00	64,00
019364	360	57,00	76,00
019404	400	66,50	89,00
019454	450	84,60	113,00
019504	500	93,10	125,00

RONDEL

- z pokrywką



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
015162	160	95	1,9	72,00	91,00
015202	200	105	3,3	83,00	105,00
015242	240	110	5,0	97,00	123,00
015282	280	130	8,0	107,00	143,00

RONDEL

- bez pokrywki



SUPER CENA DO:
-24%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
015164	160	95	1,9	53,00	64,00
015204	200	105	3,3	60,00	79,00
015244	240	110	5,0	89,00	109,00
015284	280	130	8,0	102,00	139,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



SUPER CENA DO:
-21%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
017202	200	65	1,2	49,50	63,00
017242	240	75	2,2	66,00	84,00

ZESTAW GARNKÓW

- 8 elementowy zestaw naczyń
- 3 garnki z pokrywkami
Ø 160 h 75 mm 1,6 l
Ø 180 h 85 mm 2,2 l
Ø 220 h 150 mm 5,8 l
- rondel z pokrywką Ø 140 h 65 mm 1 l
- pokrywy wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary



SUPER CENA DO:
-37%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
020001	250,00	399,00



WIESZAK
NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
019001	290	130	520	92,00	111,00

OCIEKACZ
NA TALERZE

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	279,00



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	363,00
010505	500	500	450	391,00
010606	600	600	450	455,00



GARNEK DO GOTOWANIA RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	102,00
095600	600	180	110	10,5	143,00

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 58), 013324 (str. 58)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	293,00

GARNKI TRZYWARSTWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- linia profesjonalnych garnków, rondli i patelni
- wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej odpornej na rdze i uderzenia
- polecane do mleka, sosów i potraw zawiesistych
- konstrukcja trzywarstwowa zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła, dzięki tej technologii potrawy nagrzewają się błyskawicznie i się nie przypalają



1 **GARNEK**
- bez pokrywki

SUPER CENA DO:
-22%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
021124	240	140	6,3	164,00	209,00
021128	280	160	9,8	157,00	199,00



2 **RONDEL**
- bez pokrywki

SUPER CENA DO:
-21%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
021016	160	75	1,5	78,00	99,00
021020	200	120	3,8	117,00	149,00

Konstrukcja trójwarstwowa

wnętrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej

rdzeń aluminiowy rozprzodza ciepło równomiernie

plaszcz magnetyczny stali nierdzewnej



Przystosowane do gotowania na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych



3 **PATELNIĄ**

SUPER CENA DO:
-21%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
021424	240	50	100,00	127,00
021428	280	50	102,90	125,00



4 **RONDEL DO SOSÓW**
- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
021722	220	82	3,0	135,50



5 **POKRYWKA**

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
021920	200	20,50
021922	220	26,30
021928	280	32,00

PATELNIIE



PATELNIIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana



SUPER CENA DO:
-19 %

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena netto	Stara cena
1.	037400	400	120	200	40,50	49,99
2.	037401	400	120	185	57,00	69,99

PATELNIIA NIEPRZYWIIRAJĄCĄ

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
014245	240	50	39,00	49,99
014285	280	55	49,00	59,99

PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



SUPER CENA DO:
-21 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
034240	240	55	108,00	137,00
034280	280	55	128,00	157,00
034320	320	55	142,00	177,00

PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



SUPER CENA DO:
-22 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
034241	240	50	123,00	157,00
034281	280	55	139,00	177,00

PATELNIIA

- patelnie 014403 i 014363 posiadają dodatkowy uchwyt



SUPER CENA DO:
-27 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
014203	200	40	49,00	67,00
014243	240	42	61,00	76,00
014283	280	48	81,00	103,00
014323	320	52	109,00	138,00
014363	360	65	149,00	199,00
014403	400	70	177,00	233,00

PATELNIIA NIEPRZYWIIRAJĄCĄ

- z powłoką teflonową



SUPER CENA DO:
-22 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
014244	240	42	90,00	116,00
014284	280	48	114,00	145,00
014324	320	52	171,00	209,00

PATELNIIA CERAMICZNA

- nitowana rączka ze stali nierdzewnej pokryta silikonem
- pasują odpowiednio pokrywy 019244, 019284



SUPER CENA DO:
-22 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
018240	240	50	49,00	59,00
018280	280	55	62,00	79,00

PATELNIIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą



SUPER CENA DO:
-24 %

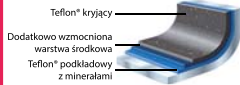
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
037280	280	40	59,00	76,00

PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



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

3 - warstwowa
powłoka
teflonowa



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	46,00
035240	240	45	2,0	56,00
035280	280	50	3,0	74,00

RYNKOWY
HIT
CENOWY



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
032260	255/215	17	59,00	77,00
032300	292/255	17	79,00	97,00

SUPER CENA DO:
-23%



Rączka
wykonana
ze stali
epoksydowanej



1 PATELNIĄ

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	38,00
035241	240	40	1,2	47,00
035281	280	45	2,0	61,00
035321	320	50	3,0	78,00
035361	360	55	4,0	105,00
035401	400	60	5,0	124,00

RYNKOWY
HIT
CENOWY



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	56,00
032301	292 / 255	17	73,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

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



PATELNIĄ

SUPER CENA DO:
-22%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
031200	200	40	0,9	78,80	92,00
031240	240	40	1,3	97,00	119,00
031280	280	45	2,0	105,00	135,00
031320	320	50	3,0	118,00	145,00
031360	360	50	4,0	155,00	191,00
031400	400	55	5,0	206,00	255,00



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	119,00
036240	240	65	2,6	159,00
036280	280	75	3,8	165,00



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
032250	250	20	0,8	75,00	97,00
032280	280	20	1,1	81,00	100,00

SUPER CENA DO:
-23%



PATELNIĄ DO RYB

SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
034380	380	260	40	3,0	249,00	306,00



NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne posiadają oksydowaną powierzchnię zapobiegającą rdzewieniu
- naczynia rozgrzewają się równomiernie, długo utrzymując ciepło
- idealne do podawania dań na gorąco
- polecane do gotowania na otwartym ogniu, a także w piekarnikach oraz na kuchenkach gazowych, płytach grzewczych ceramicznych i indukcyjnych
- naczynia żeliwne przed użyciem splukać i wysuszyć; po użyciu jeszcze ciepłe, umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena netto
042280	280	50	563	3,1	252,00

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena netto	Stara cena
043250	250	30	506	2,7	229,00	267,00
043280	290	40	560	3,3	270,00	332,00

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	M kg	Cena netto	Stara cena
044230	230	230	32	375	2,5	168,00	207,00

GĘSIARKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
046320	390	220	220	6	8,8	620,00

NACZYNIA ŻELIWNE



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

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Ryflowane dno doskonale do grillowania



SUPER CENA DO:
-20%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
049003	230	230	35	2,6	74,00	93,00

PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
049002	480	260	20	5,0	115,00	155,00

PÓŁMISEK

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



SUPER CENA DO:
-24%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
049004	240	140	25	1,13	42,00	55,00

NACZYNIA ŻELIWNE DO SERWOWANIA POTRAW



- mini-naczynia wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- naczynia żeliwne wymagają zabiegu konserwacji poprzez natłuszczenie powierzchni olejem jadalnym

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049015	120	90	63	0,3	29,00	39,00

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049016	100	63	0,25	29,00	39,00

MINI PATELNIKA

- drewniana podstawa w komplecie
- uchwyt zabezpieczony silikonem



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049014	370	180	35	0,4	54,00	72,00

MINI PATELNIKA

- uchwyt zabezpieczony silikonem



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049017	160	40	0,6	38,00	51,00

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049011	170	120	45	0,5	40,50

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
049012	210	150	55	0,8	44,00	59,00

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
049013	150	50	0,7	40,50



PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra	69	Dozowniki, stojaki do sosów	85
Wirówka do sałaty	70	Pęsety, szczypce, otwieracze	86-87
Miski, wanny	71	Noże i przybory dekoracyjne	88-91
Sita, cedzaki	72-73	Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	92
Przybory do serwowania	74-77	Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria	94
Łopatkę, różgi, tarki	78-81	Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria	93-94
Ubijak do ziemniaków	79	Wagi	95-97
Szufelki, dzbanki, miarki	80-81	Krajalnica do kielbasy	93
Ekspozytory, termometry	83-85		

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

Lindén

INOX

SUPER CENA DO:
-23%



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
091061	235 / 157	245	7	117,00	154,00
091101	280 / 200	245	10	149,00	174,00
091121	290 / 200	270	12	163,00	211,00
091151	305 / 200	310	15	181,00	224,00



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
092101	280 / 202	265	10	209,00	245,00
092121	290 / 202	290	12	185,00	239,00
092151	305 / 202	330	15	227,00	293,00



POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093121 pasuje do wiaderek 091121 i 092121
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
093101	280	56,00	69,00
093121	290	56,00	73,00
093151	305	76,00	96,00

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ



- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
091063	230/155	250	7	103,00	133,00
091103	293/205	245	10	116,00	150,00
091123	295/230	275	12	135,00	175,00
091153	300/200	340	15	163,00	211,00



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
092103	275/200	285	10	126,00	163,00
092123	290/200	305	12	149,00	193,00
092153	300/200	354	15	160,00	206,00



POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
093103	275	43,00	56,00
093123	290	45,00	58,00
093153	300	53,00	62,00

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- system odprowadzania wody



Wyjmowiony kosz



Wężyc odprowadzający wodę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
072190	420	580	19	359,00	459,00

SUPER CENA DO:

-22%

MISKA

- wyprofilowany rant ułatwiający opróżnianie naczynia
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
086170	144	112	1,2	4,00	5,70
086210	178	122	2,0	5,50	7,60
086250	217	135	3,2	8,00	12,00
086310	265	150	5,7	11,00	16,00
086380	328	167	10,0	17,00	23,00



SUPER CENA DO:

-33%

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,7	13,00
082200	200	90	2,3	15,00
082240	240	110	4,0	18,00
082280	280	130	6,0	27,00
082300	300	145	7,0	29,50
082320	320	150	8,2	35,00
082360	360	160	11,5	40,50

MISKA

- stal polerowana

INOX



SUPER CENA DO:
-28%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
082161	160	60	0,7	6,90	6,50
082201	200	70	1,2	8,50	10,50
082221	220	80	1,6	9,00	12,50
082251	250	90	2,3	12,60	16,50
082281	280	95	3,0	18,50	22,50
082311	310	105	5,0	24,00	29,50
082341	340	115	6,0	28,80	38,00
082371	375	120	8,0	45,00	55,00

MISKA

- stal polerowana

- średnica
misek
mierzona
razem
z rantem

INOX



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
082400	400	110	8,0	54,00	63,00
082500	500	130	14,0	71,00	87,00
082550	550	145	19,0	83,00	102,00
082600	600	160	27,0	114,00	134,00
082700	700	185	45,0	155,00	191,00
082800	800	205	65,0	225,00	276,00
082900	900	225	90,0	235,00	289,00

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	20,50
081200	200	98	2,5	37,00
081250	250	120	5,0	68,00
081300	300	140	8,0	98,00
081360	360	170	14,0	119,00
081380	380	180	16,0	141,00

MISKA

- szkło hartowane o dużej
wytrzymałości na uszkodzenia
mechaniczne oraz termiczne

- sprzedawana w ilościach
kartonowych (K)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400083	60	27	0,03	24	2,10
400090	120	53	0,31	6	3,57
400091	140	63	0,55	6	4,91
400095	172	76	1,20	6	7,34
400092	200	87	1,60	6	10,00
400093	230	101	2,50	6	11,00
400094	262	113	3,70	6	14,50

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytnymi

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	201,00
083450	450	200	21,0	248,00
083500	500	220	28,0	329,00

SITKO

INOX



SUPER CENA DO:
-24%

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
076120	120	140	15,00	19,50
076150	150	150	16,00	21,00
076180	180	170	20,00	26,00
076200	200	180	23,00	28,00

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
098010	400	65	35	0,6	84,00	98,00
098020	400	50	40	0,4	81,00	95,00
098030	400	50	35	0,5	95,00	123,00

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



SUPER CENA DO:
-19%

Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
075200	200	150	150,00	176,00
075240	240	180	168,00	207,00

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja
1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	34,00
075241	240	210	46,00

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	38,00
073250	250	75	42,00
073300	310	75	51,00

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

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

INOX



Oczka sittek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	57,00

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm



SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	187,00
077260	260	260	213,00

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	68,00
074350	350	430	93,00

CEDZAK



CEDZAK

- z uchwytemi



SUPER CENA DO:
- 19 %



SUPER CENA DO:
- 19 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
071230	225 / 140	135	35,00	39,00
071260	250 / 140	150	39,90	49,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
071360	360 / 200	220	101,00	124,00
071410	375 / 175	185	68,00	89,00

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana



WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	84,00
072323	320	170	106,00
072363	360	190	136,00
072403	400	220	174,00



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	393,00
072502	500 / 330	260	458,00

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

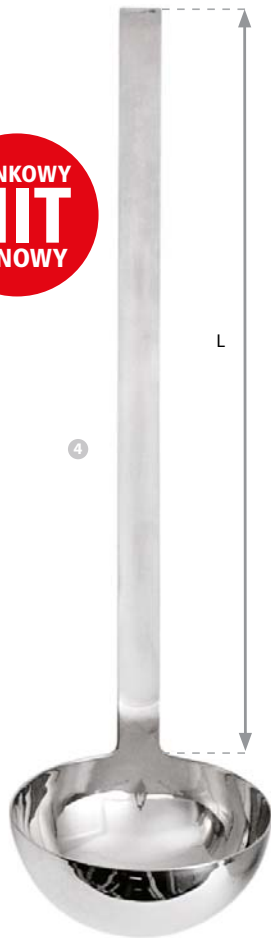
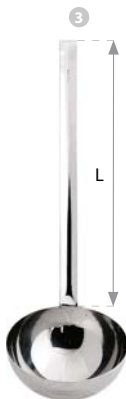
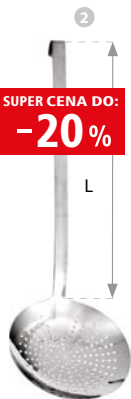


- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszania



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	19,00
324121	120	360	25,00
324141	140	385	29,50
324161	160	415	38,50
324201	200	480	55,00

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
324100	100	305	25,00	37,00
324120	120	360	28,50	35,00
324140	140	380	31,50	39,00
324160	160	415	45,00	56,00

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	15,00
323081	80	295	0,12	18,50
323101	100	340	0,25	24,00
323121	120	365	0,40	28,00
323141	145	395	0,75	41,00
323161	165	430	1,20	53,00
323201	200	480	2,00	93,00

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	16,50
323082	80	345	0,13	20,00
323092	90	362	0,20	20,50
323102	100	380	0,25	22,00
323122	120	420	0,45	32,00
323142	140	440	0,67	35,00
323162	160	474	1,00	48,50
323182	180	500	1,50	73,00



SUPER CENA DO:
-24%

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto	Stara cena	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	320010	Chochla	400	0,18	28,00	34,00	5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	19,00	26,00
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	19,00	24,00	6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	19,00	24,00
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	19,00	23,00	7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	19,00	25,00
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	19,00	25,00	8.	320080	Łopatką do przewracania	400	-	19,00	25,00

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



SUPER CENA DO:
-19%

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	312340	Łopatką do ryb	340	63,00	77,00
2.	311500	Widelec do przewracania	500	79,00	97,00
3.	311100	łyżka do serwowania	460	29,40	34,00

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	18,00	22,00
2.	321020	Widielec do przewracania	-	320	16,50	20,00
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	16,50	20,00
4.	321040	Chochla	70	280	16,90	23,00
5.	321050	Chochla	85	310	18,00	22,00
6.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	19,50	24,00
7.	321070	Łopátka do przewracania	-	320	19,00	22,00
8.	321160	Ubiak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	16,50	20,00
9.	321090	Wydrążacz	23	175	12,90	16,50
10.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	15,50	19,00
11.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	15,50	19,00
12.	321120	Radelko proste	57	190	14,50	18,00
13.	321140	Radelko karbowane	57	190	16,00	19,00
14.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	25,00	31,00
14.	321000	Wieszak z haczykami	-	355	18,50	23,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX
18/10

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	19,90	26,00
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	19,90	23,00
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	21,00	26,00
4.	420042	Lopatka do serwowania	315	-	19,90	24,00
5.	420052	Chochla	310	0,08	25,00	33,00

SUPER CENA DO:
-27%

PRZYBORY DO SERWOWANIA



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



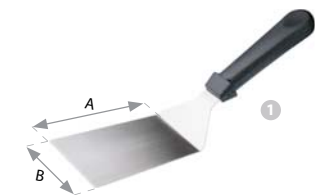
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	325120	Szczypcy	250	17,50
	325130	Szczypcy	320	18,00
2.	325030	łyżka perforowana	350	18,50
3.	325040	łyżka do serwowania	350	19,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	19,50
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	18,00
6.	325080	Lopatka do przewracania	-	300	-	19,00

ŁOPATKI

SUPER CENA DO:

-42%



- 1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**
 - rączka z tworzywa
 - A = 115 mm, B = 90 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	19,00

- 2 ŁOPATKA KĄTOWA**
 - rączka z tworzywa
 - A = 200 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	13,50

- 3 ŁOPATKA KĄTOWA**
 - A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334311	270	39,00	58,00

- 4 ŁOPATKA KĄTOWA**
 - A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334324	360	45,00	68,00

- 5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**
 - antypoślizgowa rączka
 - A = 90 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
270150	150	123,00	144,00

- 6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**
 - antypoślizgowa rączka
 - A = 200 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
270260	260	155,00	182,00

- 7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**
 - antypoślizgowa rączka
 - A = 135 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
264170	170	103,00	121,00

- 8 ŁOPATKA KĄTOWA**
 - drewniana rączka
 - A = 140 mm, B = 110 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
503200	110	300	25,00	34,00



- 9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**
 - drewniana rączka
 - A = 195 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
503230	70	365	19,00	33,00

- 10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**
 - drewniana rączka
 - perforowana
 - A = 200 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
503240	70	365	26,00	34,00



1 RÓZGA STAŁOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
313250	250	15,00	18,00
313350	350	19,50	24,00
313450	450	21,00	26,00
313550	550	21,00	26,00

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
313300	300	14,00	20,00
313400	400	17,40	25,00
313500	500	21,00	26,00
313600	600	21,00	26,00

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
310160	160	350	81,00	100,00
310200	200	450	121,80	147,00

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
310161	160	470	28,00	36,00
310201	200	590	33,30	43,00
310241	240	570	56,70	66,00

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	56,00
314460	460	59,00
314610	610	71,00

6 MIESZADŁO

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	750	65,00
314100	1000	67,00
314125	1250	89,00

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1350	145,00

SZUFELKA



SUPER CENA DO:
-27%

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
304071	0,18	11,00	15,00
304072	0,35	13,80	18,00
304073	0,68	26,70	34,00

SZUFELKA

INOX



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
304017	0,125	34,00	40,00
304033	0,150	48,00	56,00
304060	0,450	49,00	66,00
304101	0,650	65,00	76,00

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	11,00
305100	1,0	27,00
305200	2,0	35,50

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	57,00

TARKA DO PRZYPAW

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
302161	255	23,50	29,00

TARKA DO CYTRYNY/
PARMEZANU

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
302160	255	22,00	27,00

ŁYŻKA MIARKA

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

INOX

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
506010	0,00125 - 0,015	14,50	18,00

KUBEK MIARKA

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	20,50

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- podziałka



PP

SUPER CENA DO:
-24%



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
506053	0,50	5,00	6,50
506103	1,00	11,40	15,00
506203	2,00	15,70	20,00
506303	3,00	20,50	25,00
506503	5,00	33,50	41,00

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX

SUPER CENA DO:
-22%



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
506052	0,5	21,90	28,00
506102	1,0	36,80	42,50
506202	2,0	67,20	78,00

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm

INOX

SUPER CENA DO:
-22%



Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
301131	130	19,00	24,00
301151	150	28,00	36,00

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
302190	190	21,00	26,00



SUPER CENA DO:
-27%



SUPER CENA DO:
-19%



SUPER CENA DO:
-19%

3 LISTWA DO BONOWANIA

1 DZWONEK RECEPCYJNY
- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
398000	85	60	13,10	18,00

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
398150	150	110	13,00	16,00

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
099102	450	23,50	29,00
099103	600	31,00	38,00
099104	900	54,00	66,00
099105	1200	69,00	85,00

AI

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX

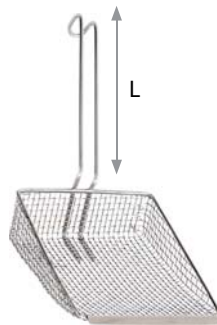


SUPER CENA DO:
-27%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
319000	54,00	74,00

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto	Stara cena
310300	170	210	50	210	54,20	70,00

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	15,80

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max 150 mm
- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



1



2



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

3



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	815200	510	230	230	136,00	147,00
2.	815250	730	230	230	167,00	205,00
3.	815240	840	300	275	209,00	257,00

SUPER CENA DO:

-19%

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	252,00

TERMOMETR LODÓWKOWY

- wskaźnik temperatury -40 ÷ 40°C
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszanie



Nr kat.	Cena netto
620110	12,00

TERMOMETR SONDA

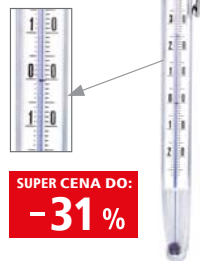
- wskaźnik temperatury -0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	12,50

TERMOMETR

- temperatura -20 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



SUPER CENA DO:
-31%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
620210	11,00	16,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- temperatura -50 ÷ 280°C
- sonda 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
620010	54,00	70,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatur -50 ÷ 300°C / -58 ÷ 572°F
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	76,00

TERMO-HIGROMETR

- temperatura 0 ÷ 50°C
- wilgotność 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



SUPER CENA DO:
-22%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
620310	64,00	82,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatur 0 ÷ 300 °C / 32 ÷ 572 °F
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy 1000 mm
- alarm temperatury
- wskaźnik niskiego naładowania baterii
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



NOWOŚĆ

SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620412	73	22	126	99,00

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
620711	159,00	214,00

TERMOMETR CYFROWY BEZDOTYKOWY

- temperatura -50 ÷ 380°C
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)





DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

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



SUPER CENA DO:
-21%

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	55,00	78,00
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	63,00	78,00

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351		55	210	0,35	2,90
065352		55	210	0,35	2,90
065353		55	210	0,35	2,90
065721		70	240	0,70	4,20
065722		70	240	0,70	4,20
065723		70	240	0,70	4,20

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

- wykonane z lekko transparentnego tworzywa
- szeroki otwór z nakrętką ułatwia napełnianie
- silikonowy system „niekapek”, dokładnie dozując sosy
- system fifo zapewnia bezpieczeństwo i kontrolę produktu
- łatwy w utrzymaniu czystości
- wyłącznie do zimnych sosów



SUPER CENA DO:
-29%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
065001	62	165	0,355	7,90	11,00
065002	60	208	0,470	8,60	12,00
065003	70	208	0,590	9,20	13,00
065004	75	208	0,710	10,10	14,00
065005	87	208	0,950	10,60	15,00



EKSPOZYTORY



SUPER CENA DO:
-29%

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	348050	Ekspozytor do kanapek 5 przegródek	-	347	120	52	39,00	48,00
2.	065100	Ekspozytor na dyspensery do sosów na 3 butelki	3x72	265	110	120	59,00	83,00
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów na 5 butelek	5x72	435	110	120	93,00	144,00
3.	348030	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	59,00	69,00



WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
474000	55	208	22,00	

OTWIERACZ DO KONSERW



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
334011	31,50	39,00

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
332030	180	23,50	29,00

KRAJACZ DO JAJ

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



SUPER CENA DO:
-27%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
332071	120	95	40	27,00	37,00

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	119,00

SKROBAK DO RYB



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
303211	235	10,00	13,00

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
332991	20	110	5,70	7,00

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	7,00

PĘSETA



SUPER CENA DO:
-32%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
422211	210	8,90	13,00
422311	300	16,50	26,00

SZCZYPCE DO LODU



SUPER CENA DO:
-20%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
471100	145	10,00	12,50

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421070	160	10,30

SZCZYPCE DO CUKRU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421080	110	4,90

SZCZYPCE
CUKIERNICZE



SUPER CENA DO:
-33%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
423223	120	12,00	18,00
423283	280	12,00	17,00

SZCZYPCE
DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	15,50

SZCZYPCE
GRILLOWE



SUPER CENA DO:
-29%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
423224	220	9,90	14,00
423284	280	12,00	17,00

SZCZYPCE
DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	11,00

SZCZYPCE DO PIECZENI



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
421040	210	9,30	12,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	7,40
422301	300	8,20
422401	400	13,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



SUPER CENA DO:
-28%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
422242	230	19,00	23,00
422302	300	19,90	25,00
422402	400	21,00	29,00

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	11,50

SZCZYPCE DO LODU



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
471101	180	5,70	7,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



SUPER CENA DO:
-20%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
422243	230	10,50	13,00
422303	300	12,00	15,00

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



SUPER CENA DO:
-20%

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
425110		230	8,80	11,00
425130		300	9,90	12,00
425410	przezroczysty	230	7,90	9,00
425430	przezroczysty	300	8,90	11,00

NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



SUPER CENA DO:
-32 %

SUPER CENA DO:
-32 %



SUPER CENA DO:
-37 %



SUPER CENA DO:
-32 %



SUPER CENA DO:
-37 %

1 NÓŻ DEKORACYJNY
KANAŁOWY PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334102	155	15,00	22,00

2 NÓŻ DEKORACYJNY
DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	18,00

3 NÓŻ DEKORACYJNY
DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334106	197	12,00	19,00

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334105	204	15,00	22,00

5 NÓŻ DEKORACYJNY
KANAŁOWY POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334103	140	14,00	22,00



SUPER CENA DO:
-27%

1

SUPER CENA DO:
-38%



3



5

SUPER CENA DO:
-38%



2

SUPER CENA DO:
-27%



4

SUPER CENA DO:
-32%

1 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334111	145	16,00	22,00

2 WYDRĄŻACZ DO KULEK PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
334107	20/30	170	23,00	36,00

3 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334112	170	13,00	21,00

4 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334113	170	16,00	22,00

5 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
334114	16	185	15,00	24,00
334115	20	210	15,00	22,00

ZESTAW DO CARVINGU

- 7 elementów
- w zestawie:
 - obieraczka do warzyw
 - nóż dekoracyjny do masła
 - 2x nóż dekoracyjny do kulek: 15mm i 22mm
 - nóż dekoracyjny do cytrusów
 - nóż dekoracyjny kanałowy pionowy
 - wydrążacz do jabłek

INOX

SUPER CENA DO:

-27%



Nr kat.	Cena netto	Stara cena
334406	144,00	197,00

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze



SUPER CENA DO:

-33%



SUPER CENA DO:

-32%



SUPER CENA DO:

-32%

Ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto	Stara cena
334120	55	125	12,00	18,00

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334070	70	6,50	9,50

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334080	80	6,50	9,50

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 22 elementy
- noże posiadają drewniany uchwyt
- zestaw zawiera:
 - noże dekoracyjne „U”, „V”
 - nóż dekoracyjny do kulek
 - nóż karbowany
 - obierak płaski
 - inne narzędzia do carvingu

SUPER CENA DO:

-23%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
333002	117,00	151,00



ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 80 elementów
- zestaw zawiera:
 - noże dekoracyjne „U”, „V”
 - nóż dekoracyjny do kulek
 - wycinarki o różnych kształtach
 - temperówkę do warzyw
 - obieraczki
 - noże karbowane
 - inne narzędzia do carvingu



SUPER CENA DO:

-23%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
333001	277,00	359,00



OTWIERACZ DO KONSERW

- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm

Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	245,00
2.	300000	Kółko	25	-	38,00
3.	300010	Nóż	-	40	19,00

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

AI

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

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	45,00



URZĄDZENIA DO SZATKOWANIA RĘCZNEGO WARZYW

- oferta urządzeń do krojenia i szatkowania warzyw w plastry, słupki, kostkę oraz cząstki
- idealne do małych i średnich lokali gastronomicznych



SZATKOWNICA MANDOLINA

- pomocnicza w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia:
- plastry od 0,5 do 9 mm
- słupki julienne 4,5x 4,5 mm i 9x9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność
- podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza

SUPER CENA DO:

- 19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
336003	400	170	135	113,00	139,00

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owoców miękkich
- prosta i stabilna konstrukcja
- ząbkowane ostrze w komplecie
- grubość plastra 6,3 mm
- blokada zabezpieczająca przed ściąganiem wózka
- antypoślizgowe nóżki z przysawkami
- łatwa w utrzymaniu czystości

AI



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	333042	Krajalnica	190	381	216	4,22	309,00
2.	333142	Ostrze ząbkowane	-	-	-	-	100,00

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plasterów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

INOX



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	320,00

SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

- urządzenie do krojenia w cząstki warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- 8 częściowe ostrze
- ergonomiczny uchwyt roboczy
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

AI



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	333016	Szatkwonica	203	203	457	2,0	252,00
2.	333316	Ostrze do szatkwonicy 6 części	-	-	-	-	63,00
3.	333116	Ostrze do szatkwonicy 8 części	-	-	-	-	57,00
4.	333416	Popychacz do szatkwonicy 6 części	-	-	-	-	86,00
5.	333216	Popychacz do szatkwonicy 8 części	-	-	-	-	95,00



SZATKOWNICA DO WARZYW W PŁASTRY

- urządzenie do krojenia w plasterki warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- model 333015 ostrze ząbkowane 6,3 mm
- model 333315 ostrze ząbkowane 4,7 mm
- antypoślizgowe nóżki
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

AI

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	333015	Szatkwonica	254	483	762	7,0	590,00
2.	333315	Szatkwonica	254	483	762	8,0	590,00
3.	333215	Ostrze 6 noży	-	-	-	-	133,00
4.	333115	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	133,00
5.	333415	Popychacz do szatkwonicy	-	-	-	-	155,00

SZATKOWNICA DO WARZYW W SŁUPKI I KOSTKĘ

- urządzenie do krojenia w kostkę oraz słupki warzyw i owoców twardych
- średnica oczek 9 mm
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- idealnie zaprojektowany mechanizm umożliwia płynną pracę
- ergonomiczny uchwyt roboczy

AI



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	333014	Szatkwonica	215	225	515	3,2	239,00
2.	333314	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	64,00
3.	333114	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	64,00
4.	333214	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	64,00

WAGI POMOCNICZE

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



WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	198,00
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	156,00

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 100 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sek.
- wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicza
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	255	305	115	3,2	3	0,5	554,00
730060	255	305	115	3,2	6	1	589,00
730150	255	305	115	3,2	15	2	589,00
730301	255	305	115	3,2	30	5	589,00

WAGA POMOCNICZA

- waga wodoodporna - IP68 - umożliwiają bezpieczne ważenie płynów oraz pracę w wilgotnym środowisku
- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 50 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru ok. 0,5 sek.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, podświetlana poziomicza
- obudowa ze stali nierdzewnej



Waga wodoodporna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	256	280	121	3,9	3	0,5	1120,00
730061	256	280	121	3,9	6	1,0	1100,00
730151	256	280	121	3,9	15	2,0	1090,00

WAGI KALKULACYJNE



- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisanie kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomość
- obudowa z ABS
- wagi legalizowane



WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 180 godz.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	873,00

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) (opcjonalne zasilanie akumulatorowe)
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem (jeden na wysięgniku)
- 2x16 przycisków PLU kody szybkiego dostępu
- zintegrowany schowek na zasilacz
- port RS 232 do współpracy z kasami fiskalnymi, komputerem i drukarkami (opcja za dopłatą)



Wyświetlacz od strony klienta

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731153	351	391	424	3,8	15	5	1140,00

WAGI SKLEPOWE

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

WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia
- wyświetlacz LCD
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru ok. 1 sek.
- podświetlana poziomicą
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	1,5	3,2	1	230	779,00
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	779,00
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	779,00

WAGI MAGAZYNOWE

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- wagi legalizowane

WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:
model 732351 - 650 x 500 mm
model 732061, 732151 - 550 x 420 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732061	550	668	920	24	60	20	230	1480,00
732151	550	668	920	24	150	50	230	1480,00
732351	600	675	920	32	300	100	230	1630,00



NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

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

Noże i zestawy noży kuchennych 99-115, 120, 121
Deski do krojenia 122-126
Tasaki, tłuczki do mięsa 102, 105, 112, 128
Nożyce kuchenne 111, 116

Ostrzałki i stalki 102, 105-107, 110, 117
Kłoc masarski 127
Listwy magnetyczne 119



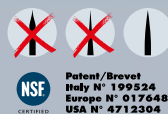
NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL



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

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główni głęboko osadzony w rękojeści



ostrze wykonane z węglowo- chromowo- molibdenowego stopu z domieszką wanadu o oznaczeniu X6CrMoV14 i twardości 54 – 56 HRC

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

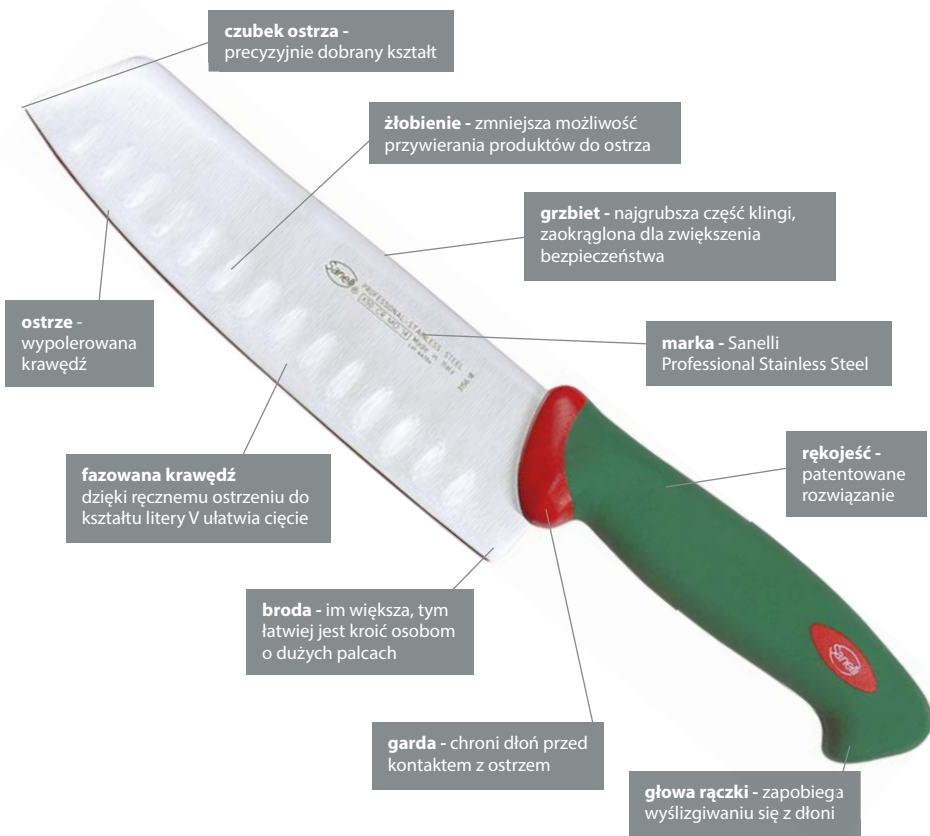


DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

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



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





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	218200	Nóż kuchenny	200	125,00	146,00
	218250	Nóż kuchenny	255	125,00	154,00
	218300	Nóż kuchenny	300	155,00	182,00
2.	202240	Nóż do szatkowania	210	129,00	158,00
	202240	Nóż do szatkowania	255	147,00	191,00
3.	219240	Nóż do chleba	235	84,00	103,00
	219320	Nóż do chleba	315	108,00	127,00
4.	220320	Nóż do wędlin	315	110,00	129,00
5.	210240	Nóż do pieczenia	230	93,00	109,00
6.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	96,00	112,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
7.	226090	Nóż do ostrzyg	90	72,00	88,00
8.	201180	Nóż masarski	180	109,00	128,00
	201220	Nóż masarski	230	110,00	129,00
9.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	85,00	100,00
10.	203180	Nóż do nacinania	180	84,00	103,00
11.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	89,00	109,00
12.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	95,00	110,00
13.	205280	Nóż do lososia	275	89,00	104,00
14.	225330	Nóż do ryb	330	155,00	191,00



- 15 - Zestaw zawiera noże: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121



SUPER CENA DO:
-19%



SUPER CENA DO:
-25%

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	215120	Noż do pomidorów	115	52,00	64,00
2.	214100	Noż do obierania	100	43,00	49,50
3.	216060	Noż do jarzyn	60	38,50	47,00
4.	226180	Noż japoński	180	113,00	139,00
5.	226161	Noż japoński Santoku	160	79,00	97,00
6.	229180	Noż do twardego sera	180	75,00	92,00
7.	270260	Łopatką do przewracania	260	155,00	182,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
8.	270150	Łopatką do przewracania	150	123,00	144,00
9.	264170	Łopatką do przewracania perforowana	170	103,00	121,00
10.	213160	Tasak	160	189,00	216,00
11.	212220	Stalka	220	139,00	166,00
	212300	Stalka	300	179,00	206,00
12.	231360	Noż do sera z dwiema rączkami	360	300,00	369,00
13.	200008	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	529,00	649,00

NOŻE SANELLI SKIN



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

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

SUPER CENA DO:
-19%



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	286212	Nóż kuchenny	210	81,00	99,00
	286252	Nóż kuchenny	255	94,00	115,00
2.	286182	Nóż uniwersalny	180	63,00	77,00
	286222	Nóż uniwersalny	230	77,00	95,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
3.	286243	Nóż do pieczenia	230	56,00	69,00
4.	286242	Nóż do chleba	235	55,00	66,00
5.	286102	Nóż do obierania	95	23,50	29,00
6.	286062	Nóż do jarzyn	60	22,00	27,00

NOŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	9,00

NOŻ DO BULEK



Nr kat.	L mm*	Cena netto	Stara cena
286200	110	20,00	27,00

SUPER CENA DO:
-26%



NOŻE KUTE STALGAST ELITE

stalgast

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



twierdź głowni 54-56 HRC

głownia i trzon kute na gorąco
z jednego kawałka stali klasy
X50CrMoV15



krawędź ostrza
utrzymuje wysoką trwałość

ergonomiczny uchwyt

antybakteryjna ochrona
okładziny SteriShield™



- 18 - Zestaw zawiera noże kute: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230 stalke 212257 oraz pokrowiec 201000
 - Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121

SUPER CENA DO:
-23%

SUPER CENA DO:
-27%

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	290200	Noż kuchenny	200	101,00	124,00
2.	290250	Noż kuchenny	250	105,00	135,00
3.	290201	Noż kuchenny karbowany	200	98,00	126,00
3.	291230	Noż kuchenny	230	83,00	107,00
4.	291150	Noż do trybowania	150	71,00	92,00
5.	293115	Noż do pomidorów	115	53,00	69,00
6.	293090	Noż do obierania	90	47,00	61,00
7.	293065	Noż do jarzyn	65	44,00	57,00
8.	294230	Noż do chleba	210	85,00	109,00
9.	294250	Noż do ciasta	250	80,00	102,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
10.	296180	Tasak	180	119,00	157,00
11.	296181	Tasak karbowany	180	119,00	162,00
12.	295180	Noż Santoku	180	105,00	135,00
13.	295131	Noż Santoku karbowany	130	86,00	110,00
14.	297160	Noż do serów miękkich z otworami	160	69,00	93,00
15.	292150	Widelec "prosty"	150	68,00	89,00
16.	292151	Widelec "zakrzywiony"	150	65,00	89,00
17.	212257	Stalka diamentowa	255	44,00	54,00
18.	200006	Zestaw noży kutyh Elite w pokrowcu	-	725,00	899,00

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ

INOX


stalcast

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

twardość głowni 52-54 HRC
**głownia i trzon kute na gorąco
z jednego kawałka stali**
**nity ozdobne przytwierdzają
rękojeść do trzpienia**

**krawędź ostrza
łatwość i szybkość ostrzenia**
**bezpieczna rękojeść
ochrona i komfort pracy**
**SUPER CENA DO:
-29%**


1



7



2



8



3



9



4

- 10 - Zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209
stałkę 212259, widelec kuty 211189 oraz pokrowiec
zapinany na rzep
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121



5



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	218209	Noż kuchenny	200	36,50	45,00
	218259	Noż kuchenny	250	59,00	73,00
	218309	Noż kuchenny	300	55,00	70,00
2.	219209	Noż do chleba	200	28,50	35,00
3.	203139	Noż do mięsa	130	19,00	24,00
	203209	Noż do mięsa	200	30,00	39,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
4.	209159	Noż do filetowania	155	27,00	34,00
	204189	Noż do filetowania	180	25,00	35,00
5.	217139	Noż do steków/pomidorów	115	16,50	21,00
6.	214109	Noż do obierania	100	17,50	21,00
7.	216089	Noż do jarzyn	80	19,00	25,00
8.	211189	Widelec	180	36,00	40,00
9.	212259	Stalka	250	18,00	22,00
10.	200009	Zestaw noży kutyh	-	167,00	227,00

*w tabeli podana długość ostrza

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ




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

SUPER CENA DO:

-28%

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



- 10 - Zestaw zawiera noże: 218208, 210208, 214108, stakę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- Pełna oferta zestawów noży na str. 120-121



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	218208	Noż kuchenny	210	19,50	23,00
	218258	Noż kuchenny	240	29,50	35,00
2.	210208	Noż do pieczenia	200	14,50	17,00
3.	219208	Noż do chleba	195	17,50	21,00
4.	209148	Noż do oddzielania kości	150	14,00	16,00
5.	214108	Noż do obierania	100	13,50	16,00
	214138	Noż do obierania	115	10,50	13,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
6.	216088	Noż do jarzyn	75	14,00	17,00
7.	211158	Widelec	150	15,00	17,00
8.	227259	Nożyce do drobiu	250	27,50	34,00
9.	212259	Stalka	250	18,00	22,00
	212309	Stalka	300	19,00	25,00
10.	200007	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	79,00	100,00



NOŻE JAPOŃSKIE

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces ich produkcji składa się z 50 etapów
- kute na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzują się twardością 54-56 HRC
- do ich wykonania wykorzystuje się wysokiej jakości stop niemieckiej stali chirurgicznej o strukturze martenzytycznej
- krawędź tnąca klingi jest jednostronnie ostrzona zgodnie z japońską tradycją



Wysoka jakość ostrza



Drewniana rękojeść

SUPER CENA DO:

-27%



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	298210	Nóż japoński Sashimi	210	75,00	99,00
2.	298240	Nóż japoński Sashimi	240	88,00	114,00
3.	298180	Nóż japoński Nakiri	180	80,00	99,00
4.	298165	Nóż japoński Santoku	165	65,00	89,00
4.	298150	Nóż japoński Deba	150	60,00	79,00

NOŻE CERAMICZNE


stalgast

- nieodbarwiają się ostrza ceramiczne, nie wchodzi w reakcję z krojoną żywnością
- łatwe w utrzymaniu czystości
- idealne do krojenia owoców, warzyw, sushi i mięsa bez kości
- ostrza niewymagające częstego ostrzenia
- noże należy odpowiednio układać w zmywarce, tak by uniemożliwić ich wyszczerbienie
- polecana ostrzałka nr kat. 242001



Ostrza niewymagające częstego ostrzenia



Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	206015	Nóż santoku	150	25,00	29,00
2.	206100	Nóż do jarzyn	100	15,00	20,00
3.	206150	Nóż kuchenny	150	25,00	34,00
4.	206200	Nóż kuchenny	200	47,00	64,00

SUPER CENA DO:
-27%

NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP



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

SUPER CENA DO:

-28%

1 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283261		260	46,00	64,00
283262		260	46,00	64,00
283263		260	46,00	64,00
283264		260	46,00	64,00
283265		260	46,00	64,00
283266		260	46,00	64,00



SUPER CENA DO:

-24%

2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283251		250	35,00	46,00
283252		250	35,00	46,00
283253		250	35,00	46,00



SUPER CENA DO:

-26%

3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283201		200	32,00	43,00
283202		200	32,00	43,00
283203		200	32,00	43,00



SUPER CENA DO:

-28%

4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283231		230	28,00	39,00
283232		230	28,00	39,00
283233		230	28,00	39,00
283234		230	28,00	39,00
283235		230	28,00	39,00
283236		230	28,00	39,00





5 NOŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283181		180	30,00	42,00
283182		180	30,00	42,00
283183		180	30,00	42,00
283184		180	30,00	42,00
283185		180	30,00	42,00
283186		180	30,00	42,00

SUPER CENA DO:
-29%



5

6 NOŻ UNIERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284181		180	32,00	43,00
284182		180	32,00	43,00
284183		180	32,00	43,00
284184		180	32,00	43,00
284185		180	32,00	43,00
284186		180	32,00	43,00

SUPER CENA DO:
-26%



6

7 NOŻ UNIERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284151		150	28,00	39,00
284152		150	28,00	39,00
284153		150	28,00	39,00
284154		150	28,00	39,00
284155		150	28,00	39,00
284156		150	28,00	39,00

SUPER CENA DO:
-28%



7

8 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283091		90	13,00	16,00
283092		90	13,00	16,00
283093		90	13,00	16,00
283094		90	13,00	16,00
283095		90	13,00	16,00
283096		90	13,00	16,00

SUPER CENA DO:
-28%



8

9 NOŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283142		100	14,00	19,00

SUPER CENA DO:
-26%



9

10 NOŻ DO JARZYW

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062		60	11,00

SUPER CENA DO:
-24%



10

11 NOŻYCKI DO ZIÓŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto	Stara cena
227200	200	29,00	38,00



11

1 NOŻ DO MIĘSA



Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283101		200	33,00	45,00
283104		200	33,00	45,00
283105		200	33,00	45,00

SUPER CENA DO:

-27 %



2 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI
- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283111		150	23,00	30,00
283114		150	23,00	30,00
283115		150	23,00	30,00

SUPER CENA DO:

-23 %



3 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI
- zaiguty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283121		150	23,00	31,00
283123		150	23,00	31,00
283125		150	23,00	31,00

SUPER CENA DO:

-26 %



4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283191		180	59,00	79,00
283195		180	59,00	79,00

SUPER CENA DO:

-25 %



SUPER CENA DO:

-25 %



5 NOŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283304		300	33,00	44,00

SUPER CENA DO:

-37 %



6 NOŻ KUCHENNY
- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
225314		310	59,00	93,00

*w tabeli podana długość ostrza



SUPER CENA DO:
-26 %



1

1 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284251		250	35,00	44,00
284301		300	43,00	56,00

SUPER CENA DO:
-27 %



2

2 NÓŻ MASARSKI - zakrzywny

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284311		250	33,00	45,00

SUPER CENA DO:
-31 %



3

3 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283256		250	25,00	36,00
283306		300	28,00	40,00

SUPER CENA DO:
-23 %



4

4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283366		360	115,00	150,00

SUPER CENA DO:
-28 %



5

5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
283156		150	18,00	25,00

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ



HACCP

INOX



- kolorowy uchwyt

System
oznaczania
HACCP:SUROWE
MIĘSO

WARZYWA

DRÓB
SUROWY

RYBY



NABIAŁ

MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
281151		160	11,50	15,00
281152		160	11,50	15,00
281153		160	11,50	15,00
281154		160	11,50	15,00
281155		160	11,50	15,00
281156		160	11,50	15,00

SUPER CENA DO:

-28%

2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
281211		220	14,00	19,00
281212		220	14,00	19,00
281213		220	14,00	20,00
281214		220	14,00	19,00
281215		220	14,00	20,00
281216		220	14,00	19,00

SUPER CENA DO:

-30%

3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
281251		250	18,00	26,00
281252		250	18,00	24,00
281253		250	18,00	23,00
281254		250	18,00	25,00
281255		250	18,00	25,00
281256		250	18,00	23,00

SUPER CENA DO:

-31%

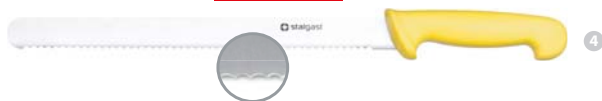


SUPER CENA DO:

-19%

4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
284205		200	16,00	19,00
284303		300	17,00	21,00



SUPER CENA DO:

-23%

5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
282151		160	10,50	12,00
282154		160	8,50	11,00



6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	6,10
285082		90	6,10
285083		90	6,10



7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	9,90



8 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	10,90



SUPER CENA DO:

-20%

9 NÓŻ DO BULEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
250012		85	5,20	6,50



NOŻYCE

INOX



1



4



2



3

SUPER CENA DO:

-24%



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	17,00	22,00
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	130,00	160,00
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	27,50	34,00
4.	227240	Nożycki do drobiu	240	32,00	41,00
5.	227200	Nożycki do ziół	200	29,00	36,00

OBIERACZKI

SUPER CENA DO:

-33%

INOX



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	15,00	18,00
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	12,00	17,00
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	12,00	18,00
2.	334006	Obieraczka	35	155	11,50	17,00
3.	334110	Obieraczka	33	185	13,00	18,00

Ostrze model
334120



STALKI



SUPER CENA DO:
-28%



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto	Stara cena
1.	212220	Stalka Sanelli	220	139,00	186,00
	212300	Stalka Sanelli	300	179,00	266,00
2.	212259	Stalka	250	18,00	22,00
	212309	Stalka	300	19,00	25,00
3.	212257	Stalka diamentowa	255	44,00	54,00

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto	Stara cena
4.	283231		230	28,00	39,00
	283232		230	28,00	39,00
	283233		230	28,00	39,00
	283234		230	28,00	39,00
	283235		230	28,00	39,00
	283236		230	28,00	39,00

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	36,00

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	34,00

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży z gładkim ostrzem
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego ABS
- część ostrząca wykonana ze stali wolframowej
- system ostrzenia 360° utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania
- precyzja kąt ostrzących wynosi ~ 0,01 mm
- wyposażona w antypoślizgową przysawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	44,00

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- maszynka elektryczna idealna do szybkiego i łatwego ostrzenia różnego rodzaju noży
- posiada łatwo wymienną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- kąt ostrzenia 6° - 30°



Okładziny ścierne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
242000	320	110	120	2500	0,18	230	649,00

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

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



Diamentowe kamienie ścierne



Szufładka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	552,00



POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

- 10 przegródek na noże
- wyposażony w pasek z regulacją długości 810-1370 mm
- przegródka na długopisy i wizytówki oraz inne akcesoria
- max długość noża 450 mm
- pokrowiec zamykany na plastikowe zatrzaski
- identyfikator na tylnej ścianie z wysuwaną tabliczką na dane osobowe

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
201000	515	230	80	89,00	133,00



**SUPER CENA DO:
-33%**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	248308	2	330	16,70
2.	248458	5	450	20,70
3.	248608	6	600	27,90



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
249448	406	49,00	69,00

**SUPER CENA DO:
-29%**



LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
249338	330	19,00	22,00
249558	550	25,00	31,00

**SUPER CENA DO:
-19%**



ZESTAWY NOŻY

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC



LISTWA MAGNETYCZNA

NOŻ KUCHENNY



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA



NOŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NOŻ MASARSKI



NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NOŻ DO OBIERANIA



SUPER CENA DO:
-18%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
200008	529,00	649,00

ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- zestaw zawiera noże kute: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15

STALKA
DIAMENTOWA



WIDELEC



NOŻ SANTOKU



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO CHLEBA



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO TRYBOWANIA



NOŻ DO STEKÓW/
POMIDORÓW



NOŻ DO OBIERANIA



NOŻ DO JARZYŃ



POKROWIEC

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
200006	725,00	899,00

SUPER CENA DO:
-19%

ZESTAW NOŻY
WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane 218208, 210208, 214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC

SUPER CENA DO:
-28%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
200007	79,00	109,00



LISTWA MAGNETYCZNA

STALKA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO PIECZENI



WIDELEC



NÓŻ DO OBIERANIA



ZESTAW NOŻY KUTYCH
Z POKROWCEM

- zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209 stalkę 212259, widelec kuty 211189
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC

STALKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA



POKROWIEC



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
200009	167,00	227,00

DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach
- posiada atest PZH



PRODUKT POLSKI
Stalgast Płódrom



HACCP



System oznaczenia HACCP:



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



DRÓB SUROWY



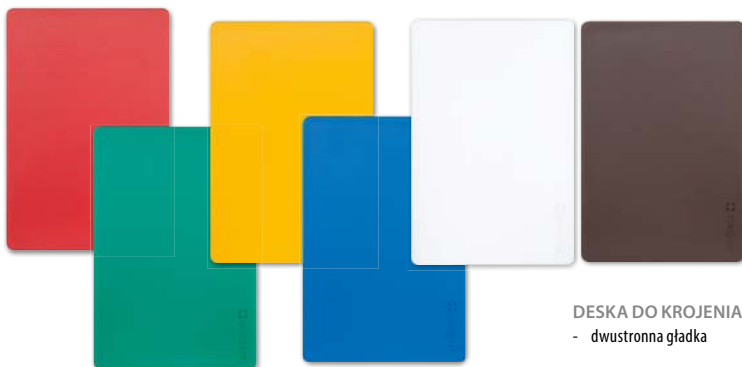
RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY



SUPER CENA DO:
-25%

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
341451	Red	450	300	13	24,00	32,00
341452	Green	450	300	13	24,00	32,00
341453	Yellow	450	300	13	24,00	32,00
341454	Blue	450	300	13	24,00	32,00
341455	White	450	300	13	24,00	32,00
341456	Brown	450	300	13	24,00	32,00

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



SUPER CENA DO:
-34%

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
341450	450x300 gładka	115,00	+69,00
341320	GN1/2 z wycięciem	110,00	+66,00
341530	GN1/1 z wycięciem	235,00	322,00

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX









SUPER CENA DO:
-27%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
349060	300	270	270	59,00	81,00







Deski z wycięciem

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2
- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
341321		325	265	12	23,00	31,00
341322		325	265	12	23,00	31,00
341323		325	265	12	23,00	31,00
341324		325	265	12	23,00	31,00
341325		325	265	12	23,00	31,00
341326		325	265	12	23,00	31,00







SUPER CENA DO:

-26 %DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1
- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
341531		530	325	15	48,00	62,00
341532		530	325	15	48,00	62,00
341533		530	325	15	48,00	62,00
341534		530	325	15	48,00	62,00
341535		530	325	15	48,00	62,00
341536		530	325	15	48,00	62,00

SUPER CENA DO:

-23 %DESKA DO KROJENIA HACCP
600X400
- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
341631		600	400	18	76,00	99,00
341632		600	400	18	76,00	99,00
341633		600	400	18	76,00	99,00
341634		600	400	18	76,00	99,00
341635		600	400	18	76,00	99,00
341636		600	400	18	76,00	99,00

SUPER CENA DO:

-23 %

DESKA DO KROJENIA

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	341457	Deska gładka	450	300	13	24,00	29,00
2.	341327	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	23,00	31,00
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	48,00	62,00
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	76,00	89,00

SUPER CENA DO:

-26%



1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronnie gładka



DESKA DO KROJENIA

PE



- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nożki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
340250	250	150	10	10,00	13,00
340300	300	220	10	20,00	26,00
340350	350	250	20	49,40	64,00
340440	440	290	20	73,20	94,00
340500	500	340	20	95,00	123,00
340600	600	390	20	135,90	176,00

SUPER CENA DO:
-23 %

Antypoślizgowe nożki



DESKA DO KROJENIA

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

PP



NOWOŚĆ

Antypoślizgowa powłoka na krawędziach deski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	13,00
340351	350	250	10	26,00



DESKA DO KROJENIA



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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	342250	300	250	20	32,00
2.	342400	400	300	20	38,00
3.	342500	500	300	20	48,00
4.	344400	400	300	40	95,00
	344500	500	350	40	132,00
	344600	600	350	40	158,00

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

SUPER CENA DO:
-20%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
343400	400	250	30	69,00	86,00





KLOC MASARSKI

- płyta kłoca z drewna bukowego i grabowego
- solidna i stabilna konstrukcja
- modele 684516, 684416, 684511, 684411 na podstawie wykonanej ze stali nierdzewnej



**SUPER CENA DO:
-28%**

Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	684516	400	500	850	868,00	1105,00
	684416	400	400	850	792,00	1100,00
	684511	400	500	800	817,00	1135,00
2.	684411	400	400	800	749,00	1040,00
	684515	400	500	150	482,00	509,00
	684415	400	400	150	376,00	377,00
	684510	400	500	100	411,00	427,00
	684410	400	400	100	322,00	336,00

KLOC MASARSKI

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

PE



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	639,00

SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA

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

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514		45	145	45	103	42,00
247510		45	145	45	103	42,00

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

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

INOX

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
247519	56	265	60	70	104,00	128,00

RĘKAWICA STAŁOWA

INOX



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
240001		M	418,00	514,00
240004		L	418,00	514,00

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	M kg	Cena netto	Stara cena
247090	0,9	59,00	77,00

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	23,00

TŁUCZEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto	Stara cena
247030	0,2	230	25,00	31,00



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztuce	130-146	Sosjerki, serwetniki	227
Szkoło i porcelana	147-197, 202-225	Stojak na kartę menu	230
Moździerz z tłuczkiem	231	Koszyki do pieczywa	233-234
Zestawy do przypraw	228-229	Naczynia do zapiekania	200-201
		Naczynia emalowane	198-199

SZTUĆCE CATERINGOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354160	Łyżka stołowa	178	12	0,70
2.	354150	Widelec stołowy	197	12	0,70
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	1,30
4.	354110	Łyzeczka do herbaty	138	12	0,40



SZTUĆCE KONESER

- cena za sztukę

INOX
18/0

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355160	łyżka stolowa	188	12	1,84
2.	355150	Widelec stolowy	188	12	1,84
3.	355180	Nóż stolowy	205	12	2,05
4.	355110	łyżeczka do herbaty	135	12	1,30



SZTUĆCE BAROWE

- cena za sztukę

INOX
18/0SUPER CENA DO:
-19%

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	354060	Łyżka stołowa	175	12	0,80	0,98
2.	354050	Widelec stołowy	180	12	0,85	1,05
3.	354080	Nóż stołowy	210	12	1,57	1,90
4.	354010	Łyzeczka do herbaty	135	12	0,65	0,80



SZTUĆCE BISTRO

- cena za sztukę

INOX
18/0

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355061	łyżka stolowa	176	12	0,65
2.	355051	Widelec stolowy	176	12	0,65
3.	355081	Nóż stolowy	205	12	1,95
4.	355011	łyżeczka do herbaty	132	12	0,65



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353060	Łyżka stołowa	195	12	1,20
2.	353051	Widelec stołowy	190	12	1,10
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	1,80
4.	353010	Łyzeczka do herbaty	135	12	0,70



SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

- cena za sztukę

INOX
18/0

SUPER CENA DO:
-22%

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	351061	łyżka stolowa	187	12	2,00	2,50
2.	351051	Widelec stolowy	190	12	1,90	2,40
3.	351081	Nóż stolowy	205	12	2,00	2,50
4.	351011	łyżeczka do herbaty	135	12	1,40	1,80



SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	357060	łyżka stolowa	190	12	2,20	2,55
2.	357050	Widelec stolowy	195	12	2,20	2,55
3.	357080	Nóż stolowy	230	12	2,60	3,10
4.	357010	łyżeczka do herbaty	140	12	1,60	1,85
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	1,70	1,90
6.	357140	łyżeczka do kawy	100	12	1,38	1,70



SUPER CENA DO:
-19%

SZTUĆCE ARDILA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357460	łyżka stolowa	197	12	1,99
2.	357450	Widelec stolowy	201	12	1,99
3.	357480	Nóż stolowy	225	12	3,38
4.	357410	łyżeczka do herbaty	133	12	1,53



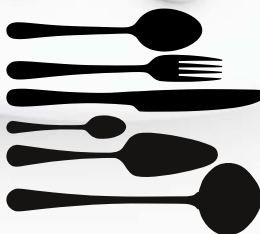
SZTUĆCE NAVIA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	350260	łyżka stołowa	189	12	2,30	2,56
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	2,30	2,56
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	4,70	5,46
4.	350210	łyżeczka do herbaty	139	12	1,75	1,96
5.	350240	łopatka do tortu	220	1	3,30	4,36
6.	350270	łyżka wazowa	305	1	9,50	12,66



SUPER CENA DO:
-26%

SZTUĆCE SEGURA

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	355760	łyżka stołowa	185	12	2,10	2,77
2.	355750	widelec stołowy	193	12	2,10	2,77
3.	355780	nóż stołowy	230	12	4,90	6,44
4.	355710	łyżeczka do herbaty	133	12	1,50	1,88
5.	355740	łyżeczka do kawy	115	12	1,40	1,77
6.	355720	widelczyk do ciasta	136	12	1,50	1,88



SUPER CENA DO:
-23%

SZTUĆCE DUERO

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	356660	łyżka stołowa	206	12	2,50	3,20
2.	356650	Widelec stołowy	206	12	2,50	3,20
3.	356680	Nóż stołowy	225	12	3,90	5,00
4.	356610	łyżeczka do herbaty	143	12	1,70	3,10
5.	356620	Widelec deserowy	185	12	2,40	3,00
6.	356640	łyżeczka do kawy	116	12	1,60	3,00

SUPER CENA DO:
-22%

SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	350660	łyżka stołowa	206	12	2,90	3,60
2.	350650	widelec stołowy	206	12	2,90	3,60
3.	350680	nóż stołowy	240	12	4,90	6,20
4.	350610	łyżeczka do herbaty	140	12	1,90	2,40



SUPER CENA DO:
-21%

SZTUĆCE TAMBRE

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	355660	łyżka stolowa	200	12	3,20	3,99
2.	355650	Widelec stolowy	200	12	3,10	3,99
3.	355680	Nóż stolowy	218	12	4,30	5,30
4.	355610	łyżeczka do herbaty	147	12	2,20	3,05
5.	355640	Łopatka do tortu	220	1	3,20	4,09
6.	355670	łyżka wazowa	305	1	10,00	12,99

SUPER CENA DO:
-28%

SZTUĆCE RESTAURACYJNE

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

INOX
18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351060	łyżka stołowa	195	12	5,40
2.	351050	widelec stołowy	192	12	5,20
3.	351080	nóż stołowy	210	12	6,40
4.	351010	łyżeczka do herbaty	137	12	3,00
5.	351140	łyżeczka do kawy	114	12	2,60
6.	351120	widelczyk do ciasta	145	12	2,80



SZTUĆCE TURIA

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	350560	Łyżka stołowa	198	12	4,90	7,10
2.	350550	Widelec stołowy	218	12	5,88	7,10
3.	350580	Nóż stołowy	229	12	5,63	6,00
4.	350510	łyżeczka do herbaty	140	12	3,40	4,20



SUPER CENA DO:







-31%

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓZ DO STEKÓW I PIZZY

- noże z rękojeścią wykonaną z trwałego tworzywa sztucznego lub drewna
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- modelz rękojeścią z tworzywa można myć w zmywarkach

SUPER CENA DO:
-33%

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	298110	Nóż do steków i pizzy		110	1	9,00	13,00
	298111	Nóż do steków i pizzy		110	1	13,00	17,00
2.	298115	Nóż do steków i pizzy		115	1	18,00	23,00
	298116	Nóż do steków i pizzy		115	1	19,00	27,00
3.	298120	Nóż do steków Jumbo		120	1	11,00	13,00
	298121	Nóż do steków Jumbo		120	1	11,00	16,50



TALERZE DO PIZZY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	16,98
2.	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	20,81
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	6,50
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	18,50

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa
- ostrze noża ząbkowane



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	298100	Nóż	100	1	6,70
2.	298101	Widelec	95	1	7,00



NOWOŚĆ

LUBIANA



NOWOŚĆ





SZTUĆCE I PORCELANA DLA DZIECI

INOX
18/0

SZTUĆCE DLA DZIECI

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

SUPER CENA DO:

-19%

SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	358061	łyżka stołowa	168	12	1,95	2,40
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	2,04	2,40
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	3,19	3,85
4.	358011	łyżeczka do deserów	133	12	1,56	1,88

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Bezpieczne,
zaokrąglone ząbki



Nóż bez ostrza
do nauki krojenia



SUPER CENA DO:

-24%

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	358160	łyżka stołowa	153	12	2,10	2,74
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	1,90	2,50
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	3,00	3,44
4.	358110	łyżeczka do deserów	135	12	1,80	2,29



PORCELANA DLA DZIECI

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



5



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395950	Talerz płytki	160	-	-	6	10,50
2.	395951	Talerz płytki	210	-	-	6	12,60
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	14,70
3.	395952	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	12,60
4.	395955	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	14,70
5.	395953	Kubek	78	100	0,25	6	11,55

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388751	Talerz płytki	200	18	-	6	2,88
2.	388752	Talerz płytki	255	22	-	6	3,33
3.	388753	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	3,37



1



2



3

PORCELANA CZARNA I KOŁOROWA



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



Czarna porcelana

- 1 TALERZ PŁYTKI
- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
396101	255	25	1	25,65	33,00
396102	305	35	1	39,15	50,00

- 2 TALERZ GŁĘBOKI
- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml*	K szt.	Cena netto	Stara cena
396103	230	55	180	1	26,55	34,00
396104	305	65	450	1	46,80	60,00

- 3 TALERZ PŁYTKI
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
396111	255	30	1	34,20	43,50
396112	305	40	1	54,00	69,00

- 4 TALERZ GŁĘBOKI
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml*	K szt.	Cena netto	Stara cena
396113	265	60	320	1	43,20	55,00
396114	305	70	500	1	60,30	77,00

SUPER CENA DO:

-22%



Kolorowa porcelana

- 1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
396151	135	75	0,6	6,66	9,00

- 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
396161	135	75	0,6	6,66	9,00

- 3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
396152	200	30	7,40	10,00

- 4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
396153	260	35	12,75	17,00

- 5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
396162	200	30	7,40	10,00

- 6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
396163	260	35	12,75	17,00

SUPER CENA DO:

-26%





PRODUKT POLSKI



PORCELANA STALGAST

- 4 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru oraz 2 linie porcelany w kolorze czystej bieli dekorowanych niebieskim paskiem dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach do 100 talerzy przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

APULIA

str. 151-159



PRATO

str. 160-163



TARANTO

str. 164-166



LIGURIA

str. 167-172



BISTRO

str. 175-176



NOWOŚĆ

KONESER

str. 177-178



NOWOŚĆ

APULIA

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





Apulia A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395300	160	20	6	4,62
395301	190	15	6	4,75
395302	210	15	6	6,31
395354	240	20	6	9,03
395303	270	20	6	11,00
395320	320	25	6	16,00

NOWOŚĆ

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395304	225	40	0,5	6	8,95

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395321	280	150	3,3	1	54,00

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	7,28
395340	Spodek	160	-	-	6	3,90

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	6,82
395340	Spodek	160	-	-	6	3,90

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395317	130	65	0,55	6	4,83
395318	160	70	0,90	6	6,49
395319	230	83	2,20	6	17,21

7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	6,71
395313	240	174	22	6	10,70
395314	310	220	27	6	17,67
395315	360	265	34	6	20,46

8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	16,00

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgalst.com

Apulia A
1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395323	160	110	0,45	6	15,50

2 DZBANEK


Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	13,00
395326	170	165	0,72	1	19,50

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395327	200	65	0,4	6	11,63

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395331	35	145	0,185	6	9,99

5 KUBEK 

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	6,66

6 FILIŻANKA 

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395350	Filiżanka	70	45	0,10	6	2,60
8.	395341	Spodek	110	-	-	6	2,37
7.	395351	Filiżanka	80	60	0,21	6	5,38
	395342	Spodek	145	-	-	6	3,56
8.	395352	Filiżanka	100	60	0,28	6	5,57
	395340	Spodek	160	-	-	6	3,90

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	85	90	0,28	6	10,70

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	2,37

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395334	47	45	0,045	6	2,10

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena netto
12.	395328	Solniczka	60	6	3,11
13.	395329	Pieprzniczka	60	6	3,04

14 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14.	395333	58	30	0,046	6	2,31
15.	395335	70	20	0,032	6	2,08
16.	395332	55	18	0,013	6	2,20





Apulia B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394117	180	180	20	6	12,00
394118	210	210	20	6	13,00
394119	250	250	25	6	17,55
394120	270	270	25	6	20,00

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394102	210	210	40	0,5	6	15,23

3 SALATERKA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
3.	394135	180	150	50	6	14,70
4.	394136	230	145	45	6	34,13

5 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	9,49
394110	130	130	45	0,37	6	10,50
394100	170	170	55	0,75	6	13,65
394111	230	230	67	1,80	6	33,50

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	13,13
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	8,72

7 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	11,03

8 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394133	220	175	20	6	14,00
394134	290	230	25	6	18,00

9 TACA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
9.	394113	230	115	10	6	10,50
10.	394131	240	240	10	6	14,40
11.	394114	250	150	15	6	10,10

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

Apulia B
1 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395338	110	85	6	11,00

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394137	90	95	0,35	6	7,05

3 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3	394153	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	10,00
5	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	7,84
4	394154	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	9,36
5	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	7,84
5	394155	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	10,00
	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	8,72


**SUPER CENA DO:
-20%**

Apulia C
1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395911	240	90	1,6	6	31,50	37,99

2 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395915	325	200	4,5	1	89,00	102,58

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395900	220	177	20	6	12,20	14,98
395901	290	230	30	6	17,55	21,98

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395902	210	50	0,7	6	13,50	15,14

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395913	380	290	30	6	49,00	61,98





Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	5,70
395201	260	20	6	10,46
395211	320	32	6	13,50

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	8,64

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	4,02
395213	170	50	0,50	6	6,53
395214	230	65	1,10	6	14,50
395215	260	70	1,80	6	15,00

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	56,00

5 DZBANEK/SOSJERKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
5.	395216	Sosjjerka	215	80	0,37	6	12,50
6.	395206	Dzbanek	115	90	0,22	6	8,53

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	10,50

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	5,20
395241	Spodek	135	-	-	6	3,01

9 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
395221	75	100	0,28	6	5,90

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395209	220	155	20	6	8,60
395210	330	230	27	6	18,00

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395211	320	32	6	13,50

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com


Apulia E
1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394022	350	190	3,5	1	49,00

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	4,15
394019	190	85	1,50	6	6,24
394020	210	95	1,80	6	10,50

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394000	160	20	6	5,17
394001	190	20	6	5,30
394002	210	20	6	6,49
394024	240	20	6	9,03
394003	270	20	6	10,50
394017	320	25	6	16,00

NOWOŚĆ
4 TALERZ GŁĘBOKI

- 394006 polecany do makaronu

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	394004	225	35	0,3	6	8,24
5.	394005	230	40	0,7	6	9,48
6.	394006	270	55	1,2	6	19,00

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	5,91
394040	Spodek	150	-	-	6	3,68

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	12,00
394015	310	220	25	6	20,50
394016	360	265	30	6	26,00

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	16,00



Apulia E

1 DZBANEK						
Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto	
394012	270	150	1,36	1	21,15	
2 DZBANEK						
Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto	
394011	125	85	0,22	6	7,97	
3 SOSJERKA						
Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto	
394021	180	77	0,5	6	13,00	
4 CUKIERNICA						
Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto	
394010	90	100	0,22	6	9,50	
5 FILIŻANKA						
Nr kat.	Produkt	Ø	H	V	K	Cena netto
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	5,35
394042	Spodek	145	-	-	6	3,56
6 KUBEK						
Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto	
394023	85	100	0,34	6	7,30	



Apulia F

1 DZBANEK						
Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto	
395607	225	195	1,56	1	30,00	
2 CUKIERNICA						
Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto	
395602	85	100	0,33	6	11,00	
3 DZBANEK						
Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto	
395603	120	105	0,32	6	8,27	
395604	140	143	0,59	6	16,00	
4 FILIŻANKA						
Nr kat.	Produkt	Ø	H	V	K	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	5,29
395641	Spodek	160	-	-	6	5,35
5 FILIŻANKA						
Nr kat.	Produkt	Ø	H	V	K	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	3,20
395640	Spodek	115	-	-	6	2,69

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgalst.com


1

2

3

4
Zestaw uzupełniający Apulia
1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø	H	K	Cena netto
	mm	mm	szt.	
394403	320	85	1	35,00

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
	mm	mm	mm	szt.	
394405	265	200	45	1	24,50
394406	360	250	45	1	38,50

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	mm	litry*	szt.	
3.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	34,50
4.	394404	330	30	3 x 0,26	1	61,00	

5 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
394414	165	55	0,3	6	11,88

6 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	mm	litry*	szt.	
6.	394400	190	100	35	0,32	6	15,00
7.	394401	210	110	25	0,2	6	14,50

8 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
	mm	mm	mm	szt.	
394407	360	250	25	1	41,00

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry	szt.	
394416	190	25	0,095	6	11,50

10 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
394412	75	40	0,09	6	7,71

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø	H	K	Cena netto
	mm	mm	szt.	
394411	55	60	6	5,07

12 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	litry*	szt.	
12.	394409	80	40	0,14	6	4,66
13.	394408	60	45	0,14	6	5,07


5
6
7
8
9
10
11
12
13

PRATO

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




1

2

3

4

6

5

7
Prato A
1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395012	330	200	4	1	56,00	64,95

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395000	190	20	6	5,30	6,77
395001	210	27	6	6,64	8,07
395002	265	25	6	10,40	13,13
395023	320	30	6	14,85	18,03

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395003	235	40	0,7	6	9,50	11,55

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	7,50	9,64
395040	Spodek	160	-	-	6	4,82	6,16

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395014	135	65	0,426	6	6,36	7,65

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395013	130	40	0,25	6	2,00	4,53
395015	170	50	0,48	6	6,49	7,88
395016	230	65	1,20	6	13,78	16,55
395017	260	70	1,8	6	8,00	10,79

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395018	150	92	30	6	8,59	

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395019	230	157	30	6	11,70	15,23
395020	280	205	30	6	14,85	18,90
395021	320	230	30	6	18,90	24,00
395022	355	273	30	6	23,38	30,00

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395023	320	30	6	14,85	18,03

**SUPER CENA DO:
-23%**

8

9

UPER CENA DO:
-22%



1



2



3



4



5



6



9



8



7

Prato A

1 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	395011	220	175	1,15	1	28,50	
2.	395010	230	225	1,37	1	29,93	

3 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395025	40	140	0,23	6	12,00	12,91

4 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395024	225	70	0,38	6	12,00	13,84

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395008	105	100	0,26	6	7,73	9,38

6 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395009	140	95	0,27	6	11,00	12,60

7 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
7.	395050	Filiżanka	70	53	0,1	6	2,41	3,09
9.	395041	Spodek	130	-	-	6	2,82	3,61
8.	395052	Filiżanka	75	82	0,21	6	5,57	6,72
	395042	Spodek	150	-	-	6	4,05	4,44
9.	395051	Filiżanka	93	56	0,22	6	5,24	5,96
	395042	Spodek	150	-	-	6	4,05	4,44

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com


Prato B
1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395700	190	20	6	5,42
395701	250	25	6	10,45
395715	320	32	6	11,70

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	8,65

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	49,00

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	6,03
395740	Spodek	150	-	-	6	3,41

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395716	130	40	0,3	6	3,12
395717	170	60	0,5	6	6,33
395719	260	70	1,9	6	8,00

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395752	Filiżanka	80	73	0,20	6	4,98
	395750	Filiżanka	60	60	0,08	6	1,00
7.	395751	Filiżanka	100	55	0,25	6	5,36
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	3,41

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395713	220	135	25	6	9,57
395714	335	210	30	6	22,50

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395715	320	32	6	11,70



TARANTO

- porcelana dekorowana w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliva
- posiada wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





SUPER CENA DO:
-23%


Taranto
1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395400	170	22	6	7,79	9,99
395401	190	22	6	9,45	11,75
395402	210	25	6	9,90	12,83
395403	265	25	6	14,40	18,54
395428	320	35	6	27,50	35,86

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395404	235	42	0,7	6	14,40	18,22

3 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
4.	395458	Bulionówka	110	60	0,36	6	14,00	16,27
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81	9,90
5.	395457	Bulionówka	97	58	0,27	6	14,00	15,58
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81	9,90

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395423	180	90	30	6	16,00	18,59

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395430	170	50	0,50	6	10,35	12,98
395432	260	70	1,7	6	14,00	17,91

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395425	290	205	30	6	23,85	26,99

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395428	320	35	6	27,50	35,86



SUPER CENA DO:
-33%



1



2



5



7



4



7



6



9



8



3

Taranto

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395418	145	125	0,56	6	14,85	19,00

2 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395414	135	100	0,27	6	18,00

3 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395439	100	75	6	11,00	16,50

4 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
4.	395450	Filiżanka	67	48	0,10	6	4,69	6,00
	395443	Spodek	130	-	-	6	4,69	6,00
5.	395452	Filiżanka	100	60	0,27	6	8,60	11,00
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81	9,00

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
6.	395455	Filiżanka	93	55	0,23	6	7,37	8,00
	395444	Spodek	150	-	-	6	6,92	7,07
7.	395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	11,50	12,00
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81	9,00

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
8.	395454	Filiżanka	70	50	0,1	6	3,91	5,00
	395443	Spodek	130	-	-	6	4,69	6,00
9.	395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	8,61	9,00
	395444	Spodek	150	-	-	6	6,92	7,07

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

LIGURIA

- porcelana gładka w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w sześciu liniach



SUPER CENA DO:

-23%



Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395800	180	180	20	6	10,80	14,00
395801	210	210	20	6	15,68	16,40
395802	250	250	25	6	21,85	25,43
395803	270	270	25	6	19,90	25,53

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litrzy*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395806	210	210	40	0,5	6	15,30	16,40

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litrzy*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395804	170	170	55	0,7	6	16,50	17,50

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litrzy*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395805	205	205	45	0,7	6	11,70	15,00

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395828	105	80	6	14,85	19,01

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395827	85	95	0,32	6	11,70	14,70

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litrzy*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395833	Bulionówka	110	65	65	65	0,37	6	15,30	19,47
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	9,90	12,40

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litrzy*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395831	Filiżanka	75	-	-	70	0,20	6	11,00	12,61
395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	9,07	10,45

9 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395811	90	130	0,32	6	24,50	25,20

10 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litrzy*	K szt.	Cena netto	Stara cena
10.	395830	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	6,26	6,00
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	4,69	6,00
11.	395832	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	9,45	12,05
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	4,69	6,00

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgalst.com


Liguria B
1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395500	190	25	6	9,45
395501	260	25	6	17,20
395515	310	35	6	26,10

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395502	205	45	0,7	6	12,00

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395522	275	145	3	1	69,00

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395520	230	60	1,40	6	22,50

5 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	395550	Filiżanka	60	50	0,10	6	5,16
	395541	Spodek	110	-	-	6	3,36
6.	395551	Filiżanka	75	60	0,19	6	8,50
	395542	Spodek	130	-	-	6	4,60

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395508	105	60	0,15	6	12,50

8 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	2,58
395525	70	20	0,04	6	1,00

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
395512	260	150	25	12,00

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395515	310	35	6	26,10





Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394200	160	20	6	7,00
394201	210	15	6	12,00
394202	270	20	6	17,50
394205	320	23	6	24,75

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr ^y	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	15,50

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr ^y	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	22,33

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litr ^y	K szt.	Cena netto
394210	275	160	3	1	76,00

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr ^y	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	13,50
394240	Spodek	180	-	-	6	8,63

6 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litr ^y	K szt.	Cena netto
6.	394218	180	150	0,53	1	24,70
7.	394219	210	90	0,5	1	28,00

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr ^y	K szt.	Cena netto
8.	394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	8,01
	394242	Spodek	145	-	-	6	6,05

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394206	240	170	23	6	19,00
394207	310	217	25	6	30,40
394208	360	260	32	6	36,45

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	24,75



SUPER CENA DO:
-22%

Liguria D
1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395100	230	20	6	11,70	14,63
395101	290	20	6	17,55	22,00
395113	320	30	6	24,00	29,00

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395102	240	40	0,4	6	16,65	21,00

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395119	310	190	3	1	73,00	88,00

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
395115	160	55	0,46	6	9,90	12,50
395116	230	70	1,40	6	23,50	29,00
395117	250	95	2,60	6	25,00	28,00

5 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
5.	395150	Filiżanka	65	50	0,09	6	5,53	6,00
	395140	Spodek	115	-	-	6	3,54	4,50
6.	395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	12,08	13,33
	395141	Spodek	160	-	-	6	9,56	10,40

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395110	240	170	20	6	19,35	24,70
395111	310	217	25	6	28,35	35,00
395112	360	260	30	6	44,55	48,00

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
395113	320	30	6	24,00	29,00





Liguria E

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394300	200	200	23	6	13,00
394301	250	250	23	6	19,00

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394500	220	175	20	6	19,43
394501	290	230	25	6	26,25

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K litry*	Cena netto
394303	210	210	40	0,5	6	15,30

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394309	105	85	0,2	6	18,00

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394308	70	70	105	0,24	6	19,90

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	394304	Filiżanka	57	-	-	55	0,1	6	6,00
	394305	Spodek	-	110	110	10	-	6	5,00
7.	394306	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	9,00
	394307	Spodek	-	135	135	10	-	6	8,09



Liguria F

1 TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
1.	395852	210	210	6	14,50
	395853	270	270	6	19,90
2.	395851	300	230	6	27,50

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395854	185	185	0,3	6	15,00


**Naczynia porcelanowe
w kolorze ECRU**
1 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	14,85

2 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	30,60

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	2,58

4 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	25,00



Naczynia porcelanowe w kolorze BIAŁYM

1 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	34,50
2.	394404	330	-	30	3 x 0,26	1	61,00

3 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	394401	210	110	25	0,2	6	14,50
4.	394400	190	100	35	0,32	6	15,00

5 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K mm	Cena netto
394113	230	115	10	6	10,50

6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	11,03

7 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	11,88

8 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	9,49
394110	130	130	45	0,37	6	10,50

9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	7,71

10 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	11,50

11 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	395332	55	18	0,013	6	2,20
12.	395333	58	30	0,046	6	2,31
13.	394408	60	45	0,14	6	5,07
14.	395335	70	20	0,032	6	2,08
15.	394409	80	40	0,14	6	4,66

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgalst.com

PORCELANA BISTRO

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana cienkim paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmacnione krawędzie



NOWOŚĆ





Bistro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395980	215	27	6	8,91
395981	260	27	6	13,25

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	10,59

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	5,50
395990	160	70	0,75	6	8,33

4 KUBEK

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395986	Kubek	92	100	0,35	6	4,25
395988	Spodek	150	-	-	6	4,92

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	7,20

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	13,45

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	10,80

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	7,39
395988	Spodek	150	-	-	6	4,92

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395992	Solniczka	80	6	6,25
10.	395993	Pieprzniczka	80	6	6,25

11 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	36,15

*w tabeli podana pojemność całkowita

PORCELANA KONESER

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

NOWOŚĆ



Koneser

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395960	190	15	6	6,65
395961	210	15	6	8,74
395962	270	20	6	14,08
395979	240	20	6	11,73

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	11,82

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	73,60

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	9,54
395976	Spodek	160	-	-	6	5,52

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	6,62
395968	160	70	0,90	6	8,79

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395974	87	95	0,35	6	8,35

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	14,67

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	7,04
395978	Spodek	145	-	-	6	4,46

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395970	Solniczka	60	60	6	5,18
10.	395971	Pieprzniczka	60	60	6	5,18

11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	3,50

12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	3,01

13 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	14,67
395966	310	220	27	6	23,48



PORCELANA LUBIANA

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

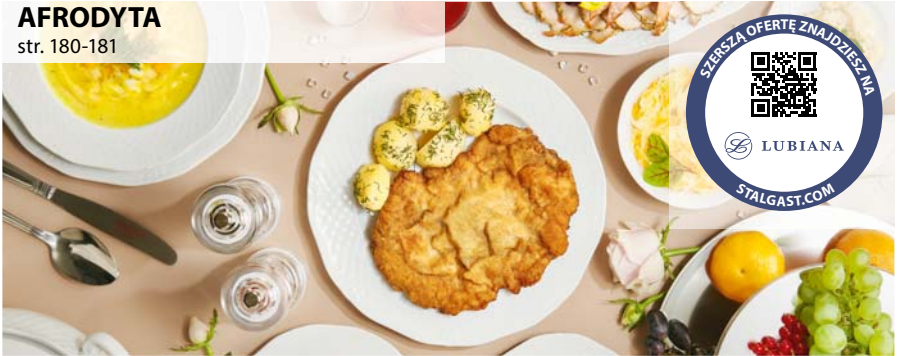


PRODUKT POLSKI



AFRODYTA

str. 180-181



WERSAL

str. 182-183



KASZUB / HEL

str. 184-186



AFRODYTA

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

 LUBIANA

NOWOŚĆ



Afrodyta
1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	46,12

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	5,09
390011	185	55	0,70	6	6,02
390012	230	65	1,40	6	15,63

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	9,46
390018	170	20	6	6,22
390019	190	20	6	6,42
390020	210	20	6	6,72
390021	260	20	6	13,48
390022	270	20	6	13,48

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	8,04
390014	Spodek	170	-	-	6	3,98

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	7,55

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	11,38

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	5,99

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	9,21

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390005	Filiżanka	60	50	0,10	6	4,35
11.	390013	Spodek	135	-	-	6	3,33
10.	390006	Filiżanka	85	55	0,19	6	5,65
	390015	Spodek	160	-	-	6	3,45
11.	390004	Filiżanka	90	60	0,25	6	6,02
	390015	Spodek	160	-	-	6	3,45

12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	20,35
390008	330	230	25	6	25,86



WERSAL

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

 LUBIANA

NOWOŚĆ



1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	5,56
390420	170	15	6	5,70
390421	190	20	6	6,10
390422	210	20	6	6,38
390423	240	25	6	7,36
390424	265	25	6	8,48
390425	270	25	6	12,34

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	6,90

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	6,39

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,55	12	5,27
390427	185	55	0,70	12	5,64

5 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	390401	125	70	0,30	6	7,36
	390417	160	-	-	6	3,51
7.	390402	155	70	0,32	6	8,36
	390417	160	-	-	6	3,51

7 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	14,30

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,2	6	9,71

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	13,29

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	20,51

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	23,69

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,045	12	5,02

13 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
13.	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	5,18
	390416	Spodek	120	-	-	12	3,05
14.	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	5,77
	390415	Spodek	145	-	-	6	3,30
15.	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	7,24
	390417	Spodek	160	-	-	6	3,51

16 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
16.	390102	65	35	0,06	12	2,72
17.	390101	80	40	0,10	12	3,09



18 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	18,63
390412	320	235	30	6	24,64

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KASZUB / HEL

 LUBIANA

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

NOWOŚĆ




Kaszub / Hel
1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	4,47
390216	230	60	1,0	6	11,26

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	5,56

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	63,40

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	3,70
390234	170	20	6	3,70
390235	190	20	6	4,51
390236	210	25	6	4,94
390237	245	25	6	5,96
390238	265	35	6	9,32

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	11,38
390229	240	40	0,8	6	14,53

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	6,10
390232	290	50	1,3	6	11,72

7 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	390201	Bulionówka	160	60	0,32	6	6,26
	390221	Spodek	160	-	-	6	3,30
8.	390202	Bulionówka	140	60	0,32	6	4,96
	390227	Spodek	160	-	-	6	3,30

9 SOSJERKA

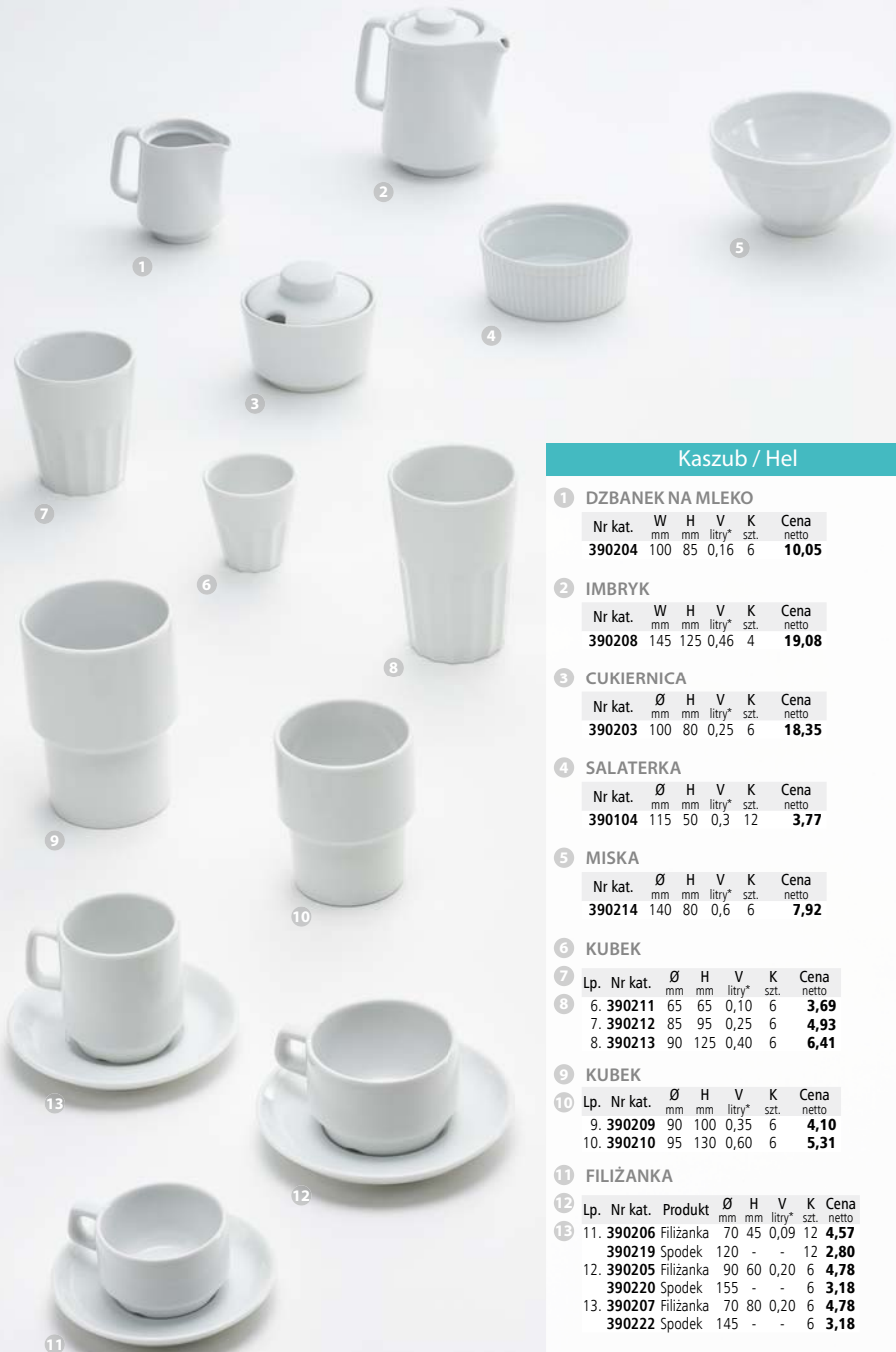
Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	11,23
390218	145	60	0,22	6	12,11

10 PÓLMISEKOWALNY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	390223	240	160	30	6	10,14
11.	390224	190	195	35	6	15,14

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	11,59
390226	240	140	35	6	12,34



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	10,05

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	19,08

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	18,35

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	3,77

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	7,92

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6	390211	65	65	0,10	6	3,69
7	390212	85	95	0,25	6	4,93
8	390213	90	125	0,40	6	6,41

9 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9	390209	90	100	0,35	6	4,10
10	390210	95	130	0,60	6	5,31

11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11	390206	Filiżanka	70	45	0,09	12	4,57
	390219	Spodek	120	-	-	12	2,80
12	390205	Filiżanka	90	60	0,20	6	4,78
	390220	Spodek	155	-	-	6	3,18
13	390207	Filiżanka	70	80	0,20	6	4,78
	390222	Spodek	145	-	-	6	3,18

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

PORCELANA ELEGANTIA



- została wykonana, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta z uwzględnieniem współczesnego designu
- wyróżnia się świetną jakością, funkcjonalnością oraz wyjątkowym stylem
- szeroki wachlarz produktów pozwala na uzyskanie wyjątkowo uniwersalnej linii porcelany
- linia porcelany gładkiej w kolorze ecru posiada wytrzymałą powłokę szklaną oraz wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)





SUPER CENA DO:
-23%

Elegantia

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
397130	180	16	6	5,12	6,55
397002	205	18	6	4,30	5,50
397003	232	20	4	7,09	9,07
397004	255	25	3	7,51	9,66
397005	280	25	3	10,80	14,00

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397029	230	39	0,74	4	8,60	11,00

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397022	245	183	23	0,28	2	9,90	12,53
397023	285	210	25	0,40	2	13,05	16,40

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
397017	150	150	20	6	7,94	10,16
397018	200	200	28	4	12,60	16,16
397019	250	250	30	2	14,85	19,20
397020	300	300	30	2	22,50	29,00

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397124	235	235	40	1,23	4	22,50	29,00

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
397015	270	270	30	3	10,00

7 SPODEK DO BULIONÓWKI

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
397046	Spodek do bulionówki	155	20	6	1,00
397045					

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com



SUPER CENA DO:
-22%



Elegantia

1 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397425	130	65	0,42	4	4,69	6,00

2 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397041	150	55	0,45	6	4,19	5,36
397140	175	56	0,57	4	7,51	9,60

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397141	155	47	0,37	4	5,63	7,20

4 FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397057	Filiżanka	105	54	0,3	4	7,29
397058	spodek do 397057	155	23	-	4	5,11
397055	Filiżanka	97	58	0,24	6	2,00

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
397071	77	97	0,26	6	5,46	6,99



Elegantia

1 SOSJERKA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397044	Sosjerka 207	60	130	0,32	3	4,00	
397133	Spodek	195	93	20	- 6	3,97	
397134	Spodek	210	107	23	- 6	4,19	

2 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	14,85

3 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	30,60

4 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	25,00

PORCELANA ISABELL



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

SUPER CENA DO:

-23%

1

2

3

4

5

6

7

8

9

11

10

12

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388101	170	20	12	3,17	3,65
388102	180	22	6	4,37	5,30
388103	200	23	6	5,15	6,24
388104	230	23	6	6,99	8,46
388105	240	23	4	7,67	9,33
388106	250	25	4	7,80	9,99
388107	270	25	4	8,19	10,46
388108	280	33	3	12,60	15,89
388109	310	30	3	15,75	19,90

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388152	145	39	0,220	12	4,60	5,89
388153	170	43	0,350	5	5,16	6,60
388154	220	40	0,500	6	6,20	7,99

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388122	180	34	0,150	6	3,10	3,99
388123	200	40	0,210	6	5,99	7,66
388124	230	40	0,300	4	8,39	9,66
388125	250	45	0,350	4	12,60	16,01
388126	305	45	0,550	3	15,80	19,99

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	2,97

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	2,97

6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
6.	388234	75	28	0,065	12	3,01
7.	388233	50	18	0,030	24	1,93

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	4,52
388240	Spodek	145	20	-	12	2,69

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	4,52
388238	Spodek	140	20	-	12	2,47

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	3,12
388236	Spodek	120	18	-	12	1,72

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	5,43	6,95
388166	Spodek	140	20	-	12	3,13	4,01
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	7,41	9,33
388168	Spodek	140	25	-	12	4,05	5,16

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388145	295	210	20	3	11,70	15,19
388146	350	250	25	3	15,30	19,78
388147	400	290	30	3	23,85	30,61
388148	450	330	30	3	39,00	49,99

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancja na stalgast.com

1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388170	300	175	3,500	1	46,80	59,00

SUPER CENA DO:
-41%

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388161	100	48	0,200	12	3,50	4,95
388162	125	60	0,380	6	4,79	6,13
388163	150	70	0,700	12	5,99	7,66

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	11,50

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388219	200	45	0,650	6	8,00	10,36

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388211	150	17	12	2,97	3,42
388212	180	21	6	3,70	4,48
388213	200	26	6	4,90	6,24
388214	230	26	4	6,99	8,48
388215	250	29	4	9,72	11,19
388216	300	35	4	20,90	25,43
388217	360	35	3	25,00	32,00
388218	410	42	3	39,00	49,99

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388138	80	92	0,300	12	3,96	5,07

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388139	80	85	0,280	12	5,16	6,66

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388182	160	98	0,400	2	11,00	18,66
388184	170	120	0,640	2	16,00	19,00

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388191	Filiżanka	65	49	0,090	12	2,70	3,42
388192	Spodek	120	-	-	12	1,56	1,99

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,250	12	4,30
388194	Spodek	155	24	-	12	2,35
388195	Filiżanka	95	60	0,300	12	5,73
388196	Spodek	160	24	-	12	3,38

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	6,95

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388241	310	240	30	4	9,00	15,19
388242	360	260	26	3	11,70	14,99
388243	410	290	29	3	18,00	23,00
388244	470	330	34	3	39,00	49,00





SUPER CENA DO:
-22%

1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388135	120	120	70	0,400	6	4,70	5,99
388136	150	150	65	0,550	4	8,00	9,99
388137	200	200	90	1,700	4	12,60	15,99

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	27,30

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	4,91

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	4,83
388176	115	110	0,290	6	8,93
388177	130	125	0,450	6	17,10

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388132	140	140	15	6	4,24	5,42	
388133	175	175	20	6	6,25	7,99	
388134	235	235	25	4	18,90	24,13	

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388171	175	55	105	0,160	6	6,20	7,89
388172	230	95	135	0,500	6	18,50	23,54

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388174	140	0,130	6	6,00	7,66

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388127	270	42	0,300	4	28,35	36,02

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388155	110	45	0,230	6	3,35	4,29
388156	130	55	0,400	12	5,99	7,66
388157	145	65	0,550	12	7,73	9,89

10 DIP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
10.	388254	80	80	20	24	24	3,20	4,13
11.	388253	75	75	50	0,125	24	2,92	3,54

12 FOREMKA DO CREME BRULEES

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	2,15
388186	80	35	0,100	24	2,14
388187	90	40	0,130	12	2,73
388188	100	50	0,300	12	4,08
388189	135	53	0,480	12	4,00

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388120	330	15	4	28,35	36,02

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



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





SUPER CENA DO:
-28%

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388601	200	19	6	3,03	3,90
388602	250	23	6	3,61	4,60

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388603	240	36	0,6	6	3,57	4,60

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388607	175	45	0,6	6	4,93	5,67

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	5,29	6,00
388605	Spodek	145	18	-	6	3,50	4,76

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388606	190	80	1,4	6	10,40	13,00

6 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388612	220	21	140	6	6	5,14	6,00
388613	300	27	220	6	6	10,40	13,30
388614	350	27	270	6	6	12,20	15,50

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388608	81	107	0,32	6	5,68	6,56

8 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
8.	388610	74	90	0,25	24	5,10	6,40
9.	388611	80	99	0,34	12	5,50	6,52

10 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	6,50

Linia Performa

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388661	155	16	6	2,60	3,60
388662	195	18	6	3,20	4,37
388663	235	20	6	4,20	5,75
388664	260	21	6	4,90	6,76

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388665	225	30	0,350	6	4,30	5,00

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388671	170	51	0,500	6	4,96	5,79

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto	Stara cena
388668	100	41	0,170	6	3,90	5,02
388669	140	57	0,500	6	5,70	7,33
388670	170	69	0,920	6	8,60	11,00

Linia Performa

1 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388672	220	143	6	7,50	9,56
388673	300	218	6	7,10	9,48

2 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
2.	388674	Filiżanka	75	51	0,13	6	5,20	6,76
4.	388677	Spodek	123	15		6	3,40	4,37
3.	388675	Filiżanka	85	59	0,22	6	5,50	7,10
	388678	Spodek	160	18		6	2,70	3,50
4.	388676	Filiżanka	93	64	0,28	6	7,50	9,72
	388678	Spodek	160	18		6	2,70	3,50

Linia Parma

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388621	210	180	18	6	5,90	7,66
388622	280	200	17	6	7,00	9,14
388623	340	240	17	6	14,40	19,00

Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388651	200	18	6	3,00	3,90
388652	255	22	6	3,80	4,90

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388653	235	36	0,6	6	3,70	4,80

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388654	135	70	0,5	4	5,10	6,60

4 MISKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
4.	388656	125	53	0,35	6	5,10	6,50
5.	388657	230	98	2	3	14,00	18,00

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388658	230	21	6	5,70	7,10
388659	355	27	6	10,40	13,30

7 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
388655	81	76	0,25	6	7,99	10,50

8 PÓŁMISEK OKRĄGLY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
388660	320	26	6	9,90	12,36



SUPER CENA DO:
-23%

NACZYNIA EMALIOWANE



- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwałe kolor
- odporne termicznie
- idealne do serwowania



SUPER CENA DO:
-26%



Naczynia emaliowane

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
547002	200	15	10,40	13,50
547003	240	20	10,80	14,40

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
547004	220	45	13,50	18,00

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
547005	160	65	0,650	9,50	12,60

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
547006	180	130	40	0,420	13,50	18,00
547007	200	145	43	0,500	15,30	20,70
547008	220	170	47	0,750	18,00	24,30

5 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
547001	90	90	0,300	10,80	14,40

6 KUBEK

7

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
6.	547010	80	80	0,400	9,60	12,60
7.	547011	90	90	0,570	12,00	16,20

8 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto	Stara cena
547009	50	50	0,100	7,10	9,10



NACZYNIA DO ZAPIEKANIA



- wykonane z grubej i odpornej na wysokie temperatury ceramiki
- idealnie sprawdzą się do zapiekania i serwowania mięs, makaronów i innych potraw podawanych prosto z piekarnika
- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- dwa ciekawe kolory będą pasowały do każdej zastawy stołowej
- należy unikać szoku termicznego
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)



SUPER CENA DO:
-40 %



Naczynia do zapiekania

1 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
045000	120	40	0,27	6	3,29	4,50
045002	160	55	0,65	6	6,00	8,00

2 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
045004	143	98	43	0,23	6	3,66	5,00
045005	154	112	50	0,35	6	4,03	5,50
045006	176	127	60	0,50	6	7,00	9,00
045007	193	140	64	0,70	6	6,60	9,00

3 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
045009	76	45	0,10	6	2,99	4,00
045008	93	53	0,20	6	2,99	5,00

4 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
045012	100	24	0,10	6	2,70	3,60
045013	132	35	0,26	6	5,70	7,00

5 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

Z UCHWYTEM

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
045011	127	25	156	0,16	6	9,90	14,00

6 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

Z UCHWYTEM

- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
045010	200	115	29	0,23	6	6,60	9,00



SZKŁO BORMIOLI ROCCO



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

SZKŁANKA ROCK BAR

SUPER CENA DO:
-26%



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	400611	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	1,54	1,79
2.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	2,28	2,80
3.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	2,37	3,07
4.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	2,83	3,63
5.	400615	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	2,72	3,53
6.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	3,04	3,74
7.	400617	Szklanka wysoka	83	121	0,370	6	3,09	4,15
8.	400618	Szklanka wysoka	90	131	0,480	6	3,42	4,57
9.	400619	Szklanka wysoka	96	163	0,650	6	4,88	6,55

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZKLANKA DO PIWA IRISH

NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	4,94

SZKLANKA DO PIWA NONIX

NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	3,92

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI

1
2
NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400506	87	174	0,420	6	7,53
2.	400507	87	194	0,500	6	7,84

SZKLANKI I KIELISZKI SORGENTE

1
2
3
NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400526	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	3,45
2.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	5,88
3.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	6,35

SZKLANKA STONE

1
2

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400528	Szklanka niska	89	107	0,390	6	6,98
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	8,94

SZKLANKA LONGUE

1
2

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400631	Szklanka niska	81	82	0,390	6	4,94
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	5,57

SZKLANKA WIND

1
2

3
NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400635	Szklanka niska	75	95	0,300	6	5,65
2.	400636	Szklanka niska	80	101	0,350	6	6,28
3.	400637	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	7,14

SZKŁO LINIA RESTAURANT

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



SUPER CENA DO:

-23%

CRYSTAL
GLASS



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	400565	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	6,90	8,99
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	6,90	8,99
3.	400567	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	8,50	11,00
4.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	5,30	6,90
5.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	38,70	49,99

*w tabeli podana pojemność całkowita

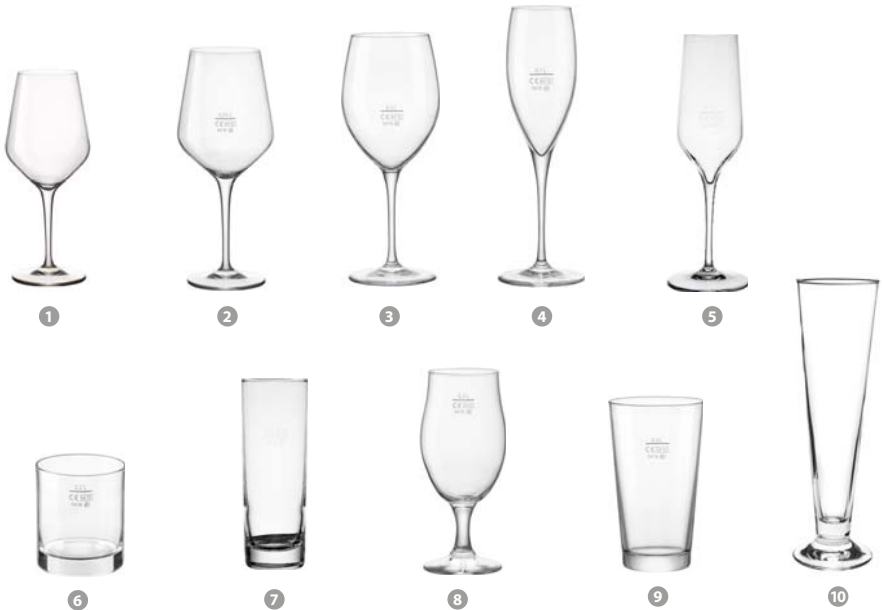
Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZKŁO CECHOWANE

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



SUPER CENA DO:
-30%



Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha	Ø	H	V	K	Cena netto	Stara cena
			litry	mm	mm	litry*	szt		
1.	400533	Kieliszek do wina	0,2	87	216	0,440	6	5,50	6,99
2.	400534	Kieliszek do wina	0,25	95	230	0,550	6	7,00	8,99
3.	400531	Kieliszek do wina	0,2	95	238	0,600	6	6,20	7,99
4.	400562	Kieliszek do szampana	0,1	78	245	0,260	6	5,40	6,99
5.	400563	Kieliszek do szampana	0,1	62	235	0,230	6	5,40	6,99
6.	400542	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	2,10	2,76
7.	400543	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	2,36	3,06
8.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	4,70	6,12
9.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	3,30	4,25
10.	400535	Szklanka do piwa typu pilsner	0,4	78	278	0,545	6	7,40	9,50
11.	400115	Kufel do piwa	0,3	74	133	0,37	6	4,20	5,70
	400116	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	5,90	8,47



SKŁO DO SERWOWANIA

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

SUPER CENA DO:

-24%

BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400581	64	116	0,200	12	1,70	2,25
400582	73	155	0,400	12	3,70	4,78



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400591	86	93	0,250	12	3,50	4,50
400592	90	136	0,500	12	3,60	4,60



SŁOIK FIDO

- pokrywa z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400575	83	71	0,125	6	6,20	7,99
400576	83	84	0,200	6	6,40	8,19
400577	98	100	0,350	6	6,70	8,69



SUPER CENA DO:

-23%

KUBEK SŁOIK



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- model 400585 sprzedawany bez zakrętki
- model 400586 w komplecie zakrętką

ZAKRĘTKA

SUPER CENA DO:

-23%



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400350	67	130	0,45	12	4,85	5,68



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400585	78	136	0,415	12	6,90	9,00
400586	96	146	0,750	8	9,90	13,00



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
400588	Zakrętka do modelu 400585, 400591, 400592	70	6	1,20	1,56
400589	Zakrętka do modelu 400581, 400582	56	6	1,00	1,25

BUTELKA BASIC
- szczelne zamknięcie



SUPER CENA DO:
-24%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400354	31-70	245	0,500	6	5,33	6,24
400355	31-74	308	1,00	12	9,90	13,00

BUTELKA SWING
- szczelne zamknięcie



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400571	192	0,250	12	3,90	4,99
400572	253	0,500	12	5,10	6,59

PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

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



1



2



3

SUPER CENA DO:
-31%



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	400595	85	182	0,380	6	4,60	6,64
2.	400596	116	125	0,300	6	7,60	9,86
3.	400597	130	90	0,375	12	5,00	6,33



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	400598	110	60	0,225	12	6,00	7,69
2.	400599	115	99	0,360	6	8,80	11,00
3.	400621	104	94	0,260	6	3,76	4,88

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
4.	400622	100	166	0,280	6	9,98	12,99
5.	400623	125	180	0,300	6	10,80	14,00
6.	400624	110	140	0,345	6	13,50	16,00

SUPER CENA DO:
-32%

SZKŁO TERMICZNE



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

FILIŻANKI DO KAWY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	26,00
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	29,00
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	32,00

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



próżnia ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	32,00
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	25,00
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	28,00

SZKŁO PASABAHCÉ

Pasabahçe
PROFESSIONAL

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



KIELISZKI I SZKŁANKI BISTRO

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



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	3,17
2.	400026	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	4,26
3.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	4,32
4.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	4,09
5.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	3,69
6.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	3,65
7.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	3,45
8.	400286	Szklanka niska	83	59	0,220	12	3,05
9.	400030	Szklanka niska	86	91	0,380	12	3,15
10.	400040	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	3,45

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

KIELISZKI IMPERIAL

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400023	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	3,40
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	3,96
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	4,46
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	3,73

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



SUPER CENA DO:
-23%



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	400160	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	5,62	6,26
2.	400161	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	6,71	7,48
3.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	5,65	6,97
4.	400162	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	5,30	6,89

KIELISZKI I SZKLANKI MONTE CARLO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400311	Szklanka niska	69	109	0,39	6	4,19
2.	400312	Szklanka wysoka	65	148	0,46	6	4,39
3.	400313	Kieliszek do wina	58	215	0,260	6	2,00
4.	400314	Kieliszek do wina	60	233	0,325	6	2,90

KIELISZKI ALLEGRA

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400250	Szklanka niska	67	110	0,425	6	4,15
2.	400251	Szklanka wysoka	65	148	0,470	6	4,33
3.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	6,62
4.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	6,61
5.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	5,87

KIELISZKI PRIMETIME

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400045	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	5,30
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	5,77
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	6,74
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	6,25
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	6,19
6.	400043	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	5,70

KIELISZKI LYRIC

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych



SUPER CENA DO:
-23%

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	400331	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	6,40	8,30
2.	400332	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	6,53	8,50
3.	400333	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	6,77	8,80
4.	400334	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	6,40	8,30
5.	400335	Szklanka	93-55	90	0,370	12	3,77	4,90

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

KIELISZKI ENOTECA

Paşabahçe
PROFESSIONAL

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	8,43
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	8,59
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	8,05
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	8,00
5.	400144	Kieliszek do szampańa	52-70	225	0,170	6	7,00
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	9,88
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	9,87

KIELISZKI RISUS

- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400164	Kieliszek do białego wina	95	183	0,360	12	4,16
2.	400165	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	4,67
3.	400166	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	5,08

SZKŁO LINIA TIMELESS

Pasabahçe
PROFESSIONAL

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	4	3,77
2.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	4	8,68
3.	400320	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	8,63
4.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	4	9,14
5.	400329	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	6,60
6.	400323	Kieliszek do szampa	110-82	157	0,255	4	7,78
7.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	5,87
8.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	4	6,80
9.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	4	6,22
10.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	4	7,15
11.	400330	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	9,99

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

*w tabeli podana pojemność całkowita

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancje na stalgast.com

SZKŁO LINIA CASABLANCA

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbANEK 400009; kieliszek do wody 400220 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	1,64
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	2,24
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	2,59
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	2,57
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	3,12
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	2,94
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	3,13
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	3,03
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	3,57
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	4,47
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	5,38
12.	400220	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	5,53
13.	400027	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	9,99
14.	400009	DzbANEK	210-80	195	1,300	6	19,50

NOWOŚĆ

SZKLANKI GRANDE-S



1

2

3

4



5

6

7



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	3,13
2.	400215	Szklanka niska	98	105	0,410	12	3,76
3.	400212	Szklanka niska	69	100	0,190	12	2,33
4.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	4,00
5.	400216	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	3,55
6.	400217	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	3,65
7.	400218	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	4,47



SZKLANKI NEXT



1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400211	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	2,63
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	2,94

SZKLANKI SIDE



1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	2,17
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	2,27
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	2,99
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	2,69
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	3,81
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	2,62
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	3,09
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	3,10
9.	400037	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	3,41



6

7

8

9

SZKLANKI ISTANBUL


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	2,34
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	2,31
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	2,31
4.	400069	Szklanka wysoka	74-67	161	0,487	12	3,76

SZKLANKI CENTRA


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	400130	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	2,40	3,25
2.	400131	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	3,64	4,66
3.	400132	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	4,43	4,94
4.	400133	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	3,86	4,31
5.	400134	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	3,98	4,44
6.	400135	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	4,53	5,64

SUPER CENA DO:
-26%
SZKLANKI


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400107	Szklanka	75-51	128	0,270	12	3,38
2.	400108	Szklanka	88-61	147	0,410	12	4,04
3.	400024	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	2,94
4.	400025	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	3,04

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400044	44-35	71	0,040	12	2,37
2.	400180	50-35	59	0,030	12	2,11
3.	400181	50-35	60	0,040	12	2,40
4.	400182	49-37	108	0,050	12	3,37
5.	400183	52-34	88	0,060	12	2,36

KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400184	Kieliszek do drinków	72	153	0,250	6	4,92
2.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	6,42
3.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	5,28
4.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	4,56
5.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	4,25
6.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	5,13
7.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	5,17

KIELISZKI HUDSON



NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400227	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	7,11
2.	400228	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	7,31

SZKLANKA TIN CAN



NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400231	73	88	0,280	12	3,96
2.	400232	77	98	0,350	12	3,96
3.	400233	79	123	0,490	12	4,67

SZKLANKA ELYSIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400226	76	150	0,445	12	8,02



NOWOŚĆ

SZKLANKI CARRE

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400155	Szklanka	73-53	82	0,205	6	3,95
2.	400156	Szklanka	85-62	91	0,310	6	4,40



1

SZKLANKI BAROQUE



1

2

3

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400125	Kieliszek	61-36	100	0,100	6	1,33
2.	400126	Szklanka	75-43	105	0,230	6	1,71
3.	400127	Szklanka	90-56	92	0,300	6	2,95
4.	400128	Szklanka	80-50	138	0,365	3	3,25

SZKLANKI KARAT



1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400221	Szklanka	75-65	75	0,200	6	2,33
2.	400222	Szklanka	72-62	100	0,250	6	1,97
3.	400223	Szklanka	72-55	146	0,330	6	2,46

SZKLANKI GRANADA

- szkło przyciemniane

SUPER CENA DO:

-23%

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	400277	Szklanka	75-58	109	0,290	6	3,00	3,90
2.	400278	Szklanka	76-54	136	0,345	6	3,15	4,10



1

2

KUBEK



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400300	Kubek	81-49	119	0,325	24	4,99
2.	400400	Kubek	86-66	98	0,340	24	4,36
3.	400308	Kubek ze spodkiem	90-67	114	0,400	2	9,15

FILIŻANKA ZE SPODKIEM



1



2



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400309	Filiżanka do espresso ze spodkiem	58-29	59	0,072	6	4,80
2.	400310	Filiżanka ze spodkiem	82-42	82	0,215	6	7,21

FILIŻANKA CAPPUCCINO
/ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	6,16
400257	64	57	0,09	6	4,44

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	6,27



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	3,45

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	5,30
400196	84-75	162	0,360	6	5,43
400197	91-75	175	0,455	6	7,06

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	12	4,37
2.	400194	85-60	68	0,185	6	6,53
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,56
4.	400099	82-55	149	0,380	12	5,18

*w tabeli podana pojemność całkowita

PUCHARKI

Pasabahçe
PROFESSIONAL



1



2



3



4



5



6

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	3,95
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,01
3.	400096	114-72	105	0,29	6	6,05
4.	400097	102-68	142	0,27	6	6,36
5.	400080	116-70	118	0,16	6	4,65
	400258	116-70	133	0,17	6	4,71
6.	400259	85	86	0,245	6	3,41

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	5,39
400085	94	0,170	12	8,89

POPIELNICZKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
400007	84-107	37	12	3,44

FOREMKA NA CREME BRULEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	2,77

KUFLE DO PIWA

1



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400104	77-70	134	0,385	12	6,38
2.	400105	85-97	136	0,500	12	7,29
3.	400106	92-103	154	0,655	12	8,28

KUFEL DO PIWA

- szkło cechowane



SUPER CENA DO:

-30%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400115	74	133	0,37	6	4,20	5,76
400116	90	157	0,67	6	5,90	8,47

SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400201	79-69	160	0,570	48	4,36

SZKLANKA DO PIWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400109	88	154	0,570	48	4,16

POKAL DO PIWA

1



2



3



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400168	67	202	6	4,97
2.	400187	67	188	6	4,87
3.	400188	75	210	6	5,48

SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3l
- 400191 zalecana do piwa 0,4l
- 400192 zalecana do piwa 0,5l

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400039	80-58	180	0,320	12	3,27
2.	400390	80	210	0,55	12	4,84
3.	400190	70-62	210	0,410	6	5,41
	400191	75-70	220	0,510	6	5,49
	400192	80-73	235	0,660	6	5,58



PŁUCZKA DO SZKŁA

- płuczki do szkła w trzech popularnych rozmiarach GN 2/4, 1/3 i 1/6
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- przyłącze gwint 1/2
- modele 651000 i 651001 posiadają gumowe nożki do postawienia na blacie
- model 651002 wyposażony w kratkę ociekową tylko do zamontowania w blacie
- sprzedawane bez przewodów podłączeniowych

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	651000	180	165	120	344,00	469,00
2.	651001	330	180	120	439,00	599,00
3.	651002	650	220	25	805,50	1099,00

SUPER CENA DO:
-27%



1



2



3



DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C

1	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
	400178	62-48	120	0,250	12	4,51
	400177	78-60	153	0,500	6	5,99
	400008	97-72	201	1,000	6	7,31
	400175	112-86	240	1,850	6	12,00

2	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
	400176	114-90	234	1,450	6	13,00

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



3	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
	1.	400083	60	27	0,03	24	2,10
	2.	400090	120	53	0,31	6	3,57
	3.	400091	140	63	0,55	6	4,91
	4.	400095	172	76	1,20	6	7,34
	5.	400092	200	87	1,60	6	10,00
	6.	400093	230	101	2,50	6	11,00
	7.	400094	262	113	3,70	6	14,50

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	5,39
400207	64-80	203	0,50	6	6,27
400208	79-94	249	1,00	6	10,50

KARAFKA DO WINA
- typ „bordeaux”



SUPER CENA DO:
-22 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
400174	60-67	176	0,25	12	4,09	5,24
400173	76-87	213	0,50	6	4,99	6,32
400172	93-107	262	1,00	6	6,06	7,46

WAZON BOTANICA



Nr kat.v	Ø mm	H vmm	V litry*	Cena netto
400361	145	280	2,850	22,50

BARSCZÓWKA

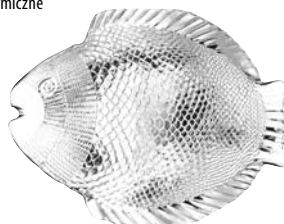
- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400243	106	83	0,485	12	6,59

PÓLMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	4,75

SERWETNIKI

SUPER CENA DO:
-27%



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	364101	-	-	80	11,00	15,00
2.	364100	-	-	80	17,50	26,00
3.	364203	195	195	65	25,00	32,00
	364204	195	195	190	27,00	37,00
4.	364111	-	-	75	14,00	17,00

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



SUPER CENA DO:
-23%

SUPER CENA DO:
-26%

1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW
- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
368060	200	170	14,00	19,00

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	7,20

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
368010	2,40	3,10

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	2,10

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	5,39
400085	94	0,170	12	8,89

SOSJERKA

SUPER CENA DO:
-27%



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
369150	0,15	10,50	15,00
369250	0,25	14,00	19,00
369450	0,45	16,70	23,00

ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



2



3



4



5



6



7



8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	21,00

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	23,00

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362141	160	33,50

4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	29,50

5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	24,50

6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
362140	160	200	27,00

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362150	155	47,00

8 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362250	170	70,00

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	362901	Solniczka/pieprzniczka	4,70
2.	362904	Karafka na przyprawy płynne	5,70



1

2

SUPER CENA DO:
-35%



1



2



3



4



5



6



7



8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	10,50

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	14,50

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362003	180	15,00	23,00

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362004	180	25,00	34,00

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	14,00

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362006	115	13,00	16,00

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	28,50

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362009	125	17,00	23,00

CUKIERNICA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



SUPER CENA DO:

-19%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto	Stara cena
400089	55-66	152	0,24	12	5,45	6,77

CUKIERNICA

INOX

SUPER CENA DO:

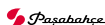
-20%

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
364010	0,3	18,50	23,00



SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400087	94	24	3,25
2.	400082	120	24	2,14



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486025	120	43	37	4,90

STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	6,50



KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX



SUPER CENA DO:

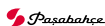
-19%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
068203	120	160	1,5	23,50	29,00



DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400179	157	0,260	12	5,63
2.	400279	157	0,260	12	5,49

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362411	200	43,00	55,00



SUPER CENA DO:
-22 %

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362412	200	47,00	61,00
362413	300	68,00	92,00
362414	400	86,00	110,00

SUPER CENA DO:
-27 %



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



SUPER CENA DO:
-27 %

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wnętrze oraz wykończenie tłuczka matowe



Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
362401	200	39,90	47,00
362402	300	55,00	75,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	H mm	Cena netto
1.	362421	„Królowa”	□	200	47,00
2.	362422	„Król”	■	200	47,00

Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
362130	120	110	40,00

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytymi ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Ergonomiczne uchwyty do przenoszenia



Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1. 365301	Waza	245	-	135	3,0	76,00
2. 365011	Chochla	80	330	-	0,09	19,50
3. 365241	Pokrywa	245	-	-	-	40,00

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	100,00
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	16,50

KOSZYK
DO PIECZYWA

SUPER CENA DO:
-32%



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena netto	Stara cena
1.	360230	250	180	45		23,00	34,00
	360300	300	240	50		28,00	38,00
2.	360251	-	250	55	250	19,00	28,00



KOSZYK
DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
3.	361242	-	232	178	50	6,90	8,00
4.	361230	-	230	150	65	5,50	6,76
	361371	-	375	150	70	9,00	11,00
5.	361241	240	-	-	50	6,50	9,36



SUPER CENA DO:
-31%

KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll Top
419000 str. 303



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
6.	361530	GN 1/1	530	325	70	39,00	60,00
7.	361380	owalny	380	270	90	29,00	45,00
8.	361235	owalny	235	150	70	15,50	19,00



SUPER CENA DO:
-36%

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN

SUPER CENA DO:
-30%



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	361201	GN 1/1	530	325	80	49,00	68,00
	361202	GN 1/2	325	265	80	36,00	46,00
	361203	GN 1/3	325	175	80	25,00	35,00
	361204	GN 1/4	265	160	80	22,00	31,00
	361206	GN 1/6	175	160	80	15,00	21,00
	361205	GN 2/3	325	355	80	38,00	54,00
2.	361301	GN1/1	530	325	80	53,00	73,00
	361302	GN1/2	325	265	80	32,00	44,00

Krawędź wzmacniona drutem



WOREK NA PIECZYWO

- okrągły
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna

WOREK NA PIECZYWO

- owalny
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna

KOSZYK NA SZTUFCĘ



SUPER CENA DO:
-27%



SUPER CENA DO:
-27%



SUPER CENA DO:
-18%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
361001	170	80	11,00	15,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
361002	200	150	70	7,33	10,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
361270	270	100	50	18,00	22,00

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- rozmiar GN 1/1
- otwierana pokrywa 90°

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



SUPER CENA DO:
-20%



SUPER CENA DO:
-19%



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
343400	400	250	30	69,00	86,00

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
419001	530	325	129,00	159,00

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
419202	395	99,00	129,00



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN.....	236-252
Regał ociekowy na pojemniki GN	271
Termosy transportowe	260-267
Wózki transportowe i kelnerskie.....	269-271
Regały.....	272-274

Pojemniki transportowe	253-254
Pakowarki i akcesoria do pakowarek	255-259
Torby do pizzy.....	268
Dystrybutor grzewczy do talerzy	269

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów dostępna w trzech liniach Premium, Standard, Eco przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej.

PREMIUM



Linia pojemników ze stali nierdzewnej do zastosowań w szerokim zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw (podstawowa i z uszczelką) oraz wysokiej jakości aluminiowy pojemnik pokryty teflonem.



str. 238

STANDARD



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej: gładkich, perforowanych, z uchwytami oraz emaliowanych. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, z wycięciem na uchwyt i z uszczelką silikonową.



str. 239-242

ECO



Ekonomiczna linia gładkich pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i z uszczelką silikonową.



str. 243

Akcesoria dodatkowe:



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN WYKONANE Z TWORZYWA

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów wykonanych z polipropylenu lub poliwęglanu dostępna w trzech liniach: Premium, Standard oraz z systemem oznakowania HACCP przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności.

PREMIUM

Dostępne rodzaje:



Linia pojemników najwyższej jakości, wykonanych z poliwęglanu, polecana do przechowywania i ekspozycji żywności w zakresie temperatur od -40 do $+110^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i zatrzaskowa oraz ociekacz.



str. 244-246

STANDARD

Dostępne rodzaje:



Linia składająca się z najszerzej gamy pojemników wykonanych z polipropylenu do zastosowań w zakresie temperatur od -5 do $+70^{\circ}\text{C}$ oraz wykonanych z poliwęglanu do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+99^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, szczelna, zatrzaskowa oraz ociekacz.



str. 247-250

HACCP

Premium/Araven 



Oferta pojemników wykonanych z polipropylenu przeznaczonych do przechowywania i transportu żywności w zakresie temperatur od -40 do $+95^{\circ}\text{C}$ z systemem oznakowania HACCP. W linii Araven pojemniki występują w komplecie z pokrywami oraz systemem ColorClip.



str. 251-252

Akcesoria dodatkowe:



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 242

SUPER CENA DO:

-26%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
111022	530	325	20	2,5	53,90	69,00
111042	530	325	40	5,0	61,10	81,00
111062	530	325	65	8,8	62,00	82,00
111102	530	325	100	13,7	91,00	114,00
111152	530	325	150	20,0	110,90	140,00
111202	530	325	200	27,8	130,20	175,00

POJEMNIK GN 1/1

- perforowany



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
121042	530	325	40	5,0	65,10	87,00
121062	530	325	65	8,8	76,40	97,00
121102	530	325	100	13,7	102,00	128,00
121152	530	325	150	20,0	159,20	216,00
121202	530	325	200	27,8	174,80	237,00

POJEMNIK GN 1/1
NIEPRZYWIERAJĄCY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
171020	530	325	20	2,5	84,55	111,00
171040	530	325	40	5,5	91,20	126,00
171060	530	325	65	9,0	113,00	141,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	63,00

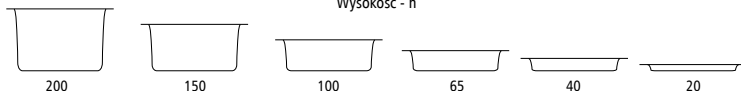
POKRYWA GN SZCZELNA

- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
111012	GN 1/1	174,00	240,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



SUPER CENA DO:
-24%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
117020	650	530	20	4,4	70,30	93,00
117040	650	530	40	9,0	71,80	93,00
117060	650	530	65	18,0	95,60	114,00
117100	650	530	100	30,0	110,30	131,00
117150	650	530	150	42,0	122,90	160,00
117200	650	530	200	58,0	193,90	252,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
111020	530	325	20	2,2	32,80	42,00
111040	530	325	40	5,0	35,90	46,00
111060	530	325	65	8,0	39,80	52,00
111100	530	325	100	14,0	49,50	62,00
111150	530	325	150	19,0	77,00	96,00
111200	530	325	200	26,0	83,00	104,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
115020	325	354	20	1,5	29,00	36,00
115040	325	354	40	3,5	30,50	38,00
115060	325	354	65	5,5	30,50	38,00
115100	325	354	100	8,0	42,10	54,00
115150	325	354	150	12,0	58,20	75,00
115200	325	354	200	18,0	82,00	103,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
112020	325	265	20	1,2	18,50	24,50
112040	325	265	40	2,0	21,40	28,00
112060	325	265	65	3,5	24,00	30,00
112100	325	265	100	6,0	29,00	38,00
112150	325	265	150	8,5	48,00	60,00
112200	325	265	200	11,5	59,20	76,00

POJEMNIK GN 2/4



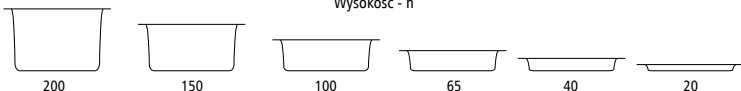
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
118040	162	530	40	1,75	28,30	37,00
118060	162	530	65	3,50	29,00	36,00
118100	162	530	100	5,50	33,50	42,00
118150	162	530	150	8,50	49,00	61,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
113020	325	176	20	0,7	16,00	20,00
113040	325	176	40	1,5	18,40	24,00
113060	325	176	65	2,5	21,00	26,00
113100	325	176	100	3,7	25,50	32,00
113150	325	176	150	5,7	36,80	47,00
113200	325	176	200	7,3	41,50	52,00

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
114020	265	162	20	0,4	12,00	15,00
114040	265	162	40	1,0	16,20	21,00
114060	265	162	65	1,7	19,00	24,00
114100	265	162	100	2,8	21,50	27,00
114150	265	162	150	3,6	32,20	42,00
114200	265	162	200	5,0	41,50	52,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
116060	176	162	65	1,0	14,00	17,50
116100	176	162	100	1,6	17,20	22,00
116150	176	162	150	2,0	24,00	30,00
116200	176	162	200	2,8	33,50	42,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
119060	176	108	65	0,5	10,30	13,00
119100	176	108	100	0,8	15,70	20,50
119150	176	108	150	1,4	21,00	26,00

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
110100	132	108	100	0,5	17,00	21,00

POKRYWA GN



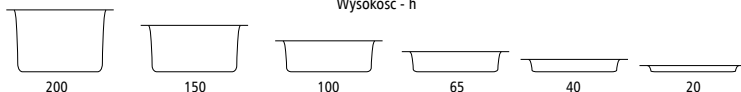
Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
117000	GN 2/1	82,00	103,00
111000	GN 1/1	31,70	41,00
115000	GN 2/3	28,00	35,00
112000	GN 1/2	20,20	26,00
118000	GN 2/4	18,20	24,00
113000	GN 1/3	15,50	20,00
114000	GN 1/4	13,50	17,00
116000	GN 1/6	10,30	13,00
119000	GN 1/9	7,90	10,50
110000	GN 1/12	2,00	2,40

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
111014	GN 1/1	96,90	127,00
115014	GN 2/3	82,00	102,00
112014	GN 1/2	72,00	90,00
113014	GN 1/3	52,00	65,00
114014	GN 1/4	49,50	62,00
116014	GN 1/6	43,00	54,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do beamarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 242

SUPER CENA DO:
-28%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
131104	530	325	100	14,0	61,00	76,00
131154	530	325	150	19,0	67,50	89,00
131204	530	325	200	26,0	77,90	103,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
135104	325	354	100	8,0	41,90	56,00
135154	325	354	150	12,0	58,90	76,00
135204	325	354	200	18,0	67,50	89,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
132104	325	265	100	6,0	38,00	56,00
132154	325	265	150	8,5	44,70	59,00
132204	325	265	200	11,5	55,00	69,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
133104	325	176	100	3,7	34,20	45,00
133154	325	176	150	5,7	37,10	49,00
133204	325	176	200	7,3	47,00	59,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
134104	265	162	100	2,8	26,60	35,00
134154	265	162	150	3,6	38,50	48,00
134204	265	162	200	5,0	49,00	64,00

POJEMNIK GN 1/6



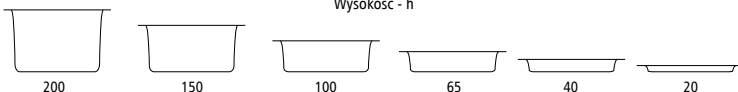
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
136104	176	162	100	1,6	22,80	30,00
136154	176	162	150	2,0	26,60	37,00
136204	176	162	200	2,8	36,60	48,00

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
131000	GN 1/1	29,50	39,00
132000	GN 1/2	21,40	28,00
133000	GN 1/3	15,00	19,00
134000	GN 1/4	17,50	22,00



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



SUPER CENA DO:
-28%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
121024	530	325	20	2,2	39,40	54,00
121044	530	325	40	5,0	43,00	54,00
121064	530	325	65	8,0	47,50	62,00
121104	530	325	100	14,0	52,00	68,00
121154	530	325	150	19,0	57,00	79,00
121204	530	325	200	26,0	103,00	129,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
125064	325	354	65	5,5	40,80	52,00
125104	325	354	100	8,0	52,80	69,00

POJEMNIK GN 1/2



LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, barmach, termosach, itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
122064	325	265	65	3,5	28,10	36,00
122104	325	265	100	6,0	36,00	50,00
122154	325	265	150	8,5	64,30	84,00

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
100321	325	7,70	9,50
100531	530	9,10	12,00

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD



- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
107021	650	530	20	4,4	92,00	114,00
107061	650	530	65	18,0	103,00	127,00

POJEMNIK GN 1/1



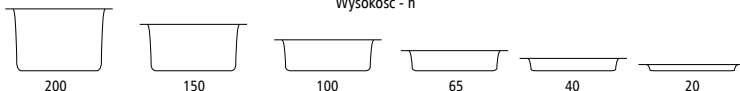
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
101021	530	325	20	2,2	49,00	61,00
101041	530	325	40	5,0	57,00	70,00
101061	530	325	65	8,0	64,00	79,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
105041	325	354	40	3,5	38,00	47,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, ECO



- listwy wspornikowe patrz str. 242

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



POJEMNIK GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111021	530	325	20	2,2	19,30
111041	530	325	40	5,0	22,60
111061	530	325	65	8,0	23,70
111101	530	325	100	14,0	30,20
111151	530	325	150	19,0	47,50
111201	530	325	200	26,0	56,20

SUPER CENA DO:

-24%



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
111014	GN 1/1	96,90	127,00
115014	GN 2/3	82,00	102,00
112014	GN 1/2	72,00	90,00
113014	GN 1/3	52,00	65,00
114014	GN 1/4	49,50	62,00
116014	GN 1/6	43,00	54,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112021	325	265	20	1,2	10,80
112041	325	265	40	2,0	13,00
112061	325	265	65	3,5	14,00
112101	325	265	100	6,0	20,50
112151	325	265	150	8,5	28,10
112201	325	265	200	11,5	36,70

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113021	325	176	20	0,7	11,30
113041	325	176	40	1,5	11,90
113061	325	176	65	2,5	13,00
113101	325	176	100	3,7	20,00
113151	325	176	150	5,7	24,80
113201	325	176	200	7,3	34,60

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114061	265	162	65	1,7	11,90
114101	265	162	100	2,8	16,20
114151	265	162	150	3,6	23,80
114201	265	162	200	5,0	29,20

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116061	176	162	65	1,0	9,70
116101	176	162	100	1,6	14,00
116151	176	162	150	2,0	20,50
116201	176	162	200	2,8	27,00

POJEMNIK GN 1/9



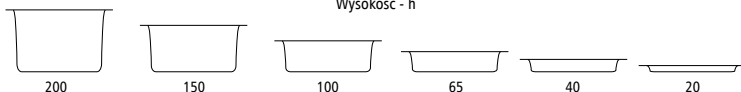
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119061	176	108	65	0,5	8,60
119101	176	108	100	0,8	11,90

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111001	GN 1/1	22,70
112001	GN 1/2	11,90
113001	GN 1/3	9,70
114001	GN 1/4	8,60
116001	GN 1/6	7,60
119001	GN 1/9	6,50

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bemarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach



SUPER CENA DO:
-28%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
141061	530	325	65	9,0	38,20	49,00
141101	530	325	100	13,3	46,00	59,00
141151	530	325	150	20,0	53,80	69,00
141201	530	325	200	26,4	70,90	91,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
142061	325	265	65	4,0	19,50	25,00
142101	325	265	100	6,1	24,20	31,00
142151	325	265	150	9,0	32,70	42,00
142201	325	265	200	11,9	35,10	45,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
143061	325	175	65	2,5	15,80	21,00
143101	325	175	100	3,8	17,90	23,00
143151	325	175	150	5,5	24,20	31,00
143201	325	175	200	7,1	30,40	39,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
144061	265	164	65	1,7	12,80	17,00
144101	265	164	100	2,6	15,60	20,00
144151	265	164	150	3,8	17,50	23,00
144201	265	164	200	4,8	21,80	28,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
146061	176	162	65	1,0	8,40	11,00
146101	176	162	100	1,6	12,50	16,00
146151	176	162	150	2,3	14,80	19,00
146201	176	162	200	2,8	17,50	23,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
149061	176	108	65	0,6	6,80	9,00
149101	176	108	100	0,9	9,10	12,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141001	GN 1/1	27,60	36,00
142001	GN 1/2	16,40	21,00
143001	GN 1/3	10,90	14,00
144001	GN 1/4	9,40	12,00
146001	GN 1/6	8,40	11,00
149001	GN 1/9	6,20	8,00

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



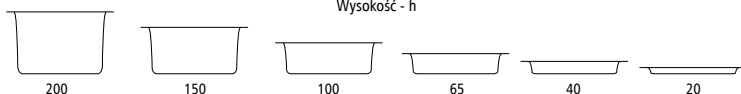
Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141018	GN 1/1	16,70	23,00
142018	GN 1/2	9,80	13,00

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141014	GN 1/1	23,80	31,00
142014	GN 1/2	13,10	18,00
143014	GN 1/3	10,00	13,00
144014	GN 1/4	8,70	12,00
146014	GN 1/6	7,00	9,50
149014	GN 1/9	4,80	6,50

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE PREMIUM



- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

SUPER CENA DO:
-27%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
181061	530	325	65	9,0	36,80	49,00
181101	530	325	100	13,3	43,20	59,00
181151	530	325	150	20,0	50,60	69,00
181201	530	325	200	26,4	68,10	93,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
182061	325	265	65	4,0	17,90	23,00
182151	325	265	150	9,0	26,60	35,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
183061	325	175	65	2,5	14,00	18,00
183101	325	175	100	3,8	16,40	21,00
183201	325	175	200	7,1	25,70	34,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
184061	265	162	65	1,7	6,00	7,00
184101	265	164	100	2,6	10,90	14,00
184151	265	164	150	3,8	16,60	22,00
184201	265	164	200	4,8	19,00	25,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
186061	176	162	65	1,0	9,00	12,00
186101	176	162	100	1,6	9,40	12,00
186151	176	162	150	2,3	15,60	20,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
189061	176	108	65	0,6	6,10	8,00
189101	176	108	100	0,9	7,20	9,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
181001	GN 1/1	24,20
183001	GN 1/3	13,20
186001	GN 1/6	7,00
189001	GN 1/9	5,30

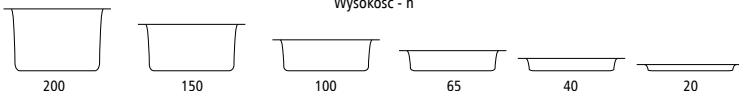
OClEKACZ

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
182018	GN 1/2	9,60	12,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM

- nie stosować w bemażach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

SUPER CENA DO:

-33%



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
151061	530	325	65	9,0	42,80	57,00
151101	530	325	100	13,3	53,00	68,00
151151	530	325	150	20,0	63,90	83,00
151201	530	325	200	26,4	74,70	99,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
152061	325	265	65	4,0	19,50	25,00
152101	325	265	100	6,1	21,00	27,00
152151	325	265	150	9,0	31,10	41,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
153061	325	175	65	2,5	15,60	20,00
153101	325	175	100	3,8	17,10	22,00
153151	325	175	150	5,5	27,30	35,00
153201	325	175	200	7,1	29,00	42,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
154061	265	164	65	1,7	11,70	15,00
154101	265	164	100	2,6	14,00	18,00
154151	265	164	150	3,8	21,80	28,00
154201	265	164	200	4,8	20,30	26,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
156061	176	162	65	1,0	9,00	12,00
156101	176	162	100	1,6	11,70	15,00
156151	176	162	150	2,3	16,40	21,00
156201	176	162	200	2,8	19,50	26,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
159101	176	108	100	0,9	9,00	12,00

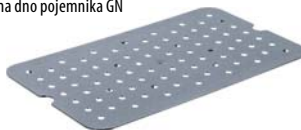
POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
151001	GN 1/1	28,80	37,00
152001	GN 1/2	14,80	19,00
153001	GN 1/3	14,40	19,00
154001	GN 1/4	14,00	18,00
159001	GN 1/9	4,90	6,50

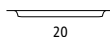
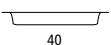
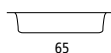
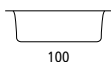
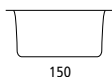
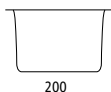
OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
151018	GN 1/1	15,00	20,00
152018	GN 1/2	10,00	15,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych



SUPER CENA DO:

-33%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
161062	530	325	65	8,0	18,00	25,00
161102	530	325	100	14,0	20,70	29,00
161152	530	325	150	19,0	24,30	34,00
161202	530	325	200	26,0	30,20	42,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
162062	325	265	65	3,5	9,40	14,00
162102	325	265	100	6,0	11,10	16,00
162152	325	265	150	8,5	13,50	19,00
162202	325	265	200	11,5	15,80	22,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
163062	325	176	65	2,5	8,90	13,00
163102	325	176	100	3,7	10,40	15,00
163152	325	176	150	5,7	12,20	17,00
163202	325	176	200	7,3	13,10	19,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
164062	265	162	65	1,7	6,10	9,00
164102	265	162	100	2,8	7,50	11,00
164152	265	162	150	3,6	11,30	16,00

POJEMNIK GN 1/6



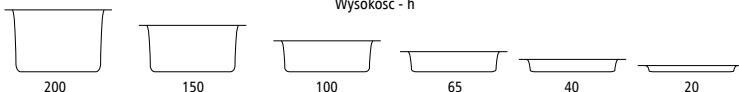
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
166062	176	162	65	1,0	5,60	8,00
166102	176	162	100	1,6	6,50	9,00
166152	176	162	150	2,0	9,50	13,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
161002	GN 1/1	11,10	16,00
162002	GN 1/2	6,10	9,00
163002	GN 1/3	4,80	7,00
164002	GN 1/4	4,20	6,00
166002	GN 1/6	3,50	5,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bemażach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



SUPER CENA DO:
-31%

POJEMNIK GN 1/1

POJEMNIK GN 1/2

POJEMNIK GN 1/3



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
141062	530	325	65	8,0	31,00	
141102	530	325	100	14,0	38,50	
141152	530	325	150	19,0	46,00	
141202	530	325	200	26,0	60,50	

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
142062	325	265	65	3,5	17,00	
142102	325	265	100	6,0	19,50	
142152	325	265	150	8,5	27,00	
142202	325	265	200	11,5	30,00	

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
143062	325	176	65	2,5	13,50	16,00
143102	325	176	100	3,7	16,00	21,00
143152	325	176	150	5,7	21,50	29,00
143202	325	176	200	7,3	25,00	34,00

POJEMNIK GN 1/4

POJEMNIK GN 1/6

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
144062	265	162	65	1,7	11,00	15,00
144102	265	162	100	2,8	12,50	17,00
144152	265	162	150	3,6	15,50	20,50



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
146062	176	162	65	1,0	7,00	9,50
146102	176	162	100	1,6	10,00	14,00
146152	176	162	150	2,0	12,50	17,00



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
149062	176	108	65	0,5	6,50	8,50
149102	176	108	100	0,8	7,50	10,00

POKRYWA GN

POKRYWA GN SZCZELNA

PE

OOCIEKACZ GN

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

- na dno pojemnika GN

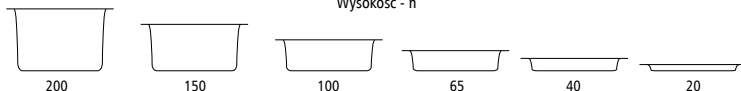


Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141002	GN 1/1	22,50	30,00
142002	GN 1/2	13,50	18,00
143002	GN 1/3	9,00	12,00
144002	GN 1/4	8,00	11,00
146002	GN 1/6	6,50	9,00
149002	GN 1/9	5,00	6,76

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141011	GN 1/1	20,40	25,00
142011	GN 1/2	12,80	16,00
143011	GN 1/3	8,60	12,00
144011	GN 1/4	6,50	8,50
146011	GN 1/6	5,20	6,76
149011	GN 1/9	1,00	1,20

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141019	GN 1/1	26,10	30,00
142019	GN 1/2	12,80	16,00
143019	GN 1/3	7,70	9,50
144019	GN 1/4	7,30	9,00
146019	GN 1/6	4,50	6,50

Wysokość - h

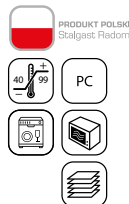


POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bemażach i piecach konwekcyjno parowych

SUPER CENA DO:

-35%



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
181062	530	325	65	8	35,00	47,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
182062	325	265	65	3,5	16,50	22,00
182102	325	265	100	6,0	22,50	30,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
183062	325	176	65	2,5	12,00	16,00
183102	325	176	100	3,7	15,00	20,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
184062	265	164	65	1,7	11,00	17,00
184102	265	164	100	2,8	13,00	18,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
186062	176	162	65	1,0	8,00	11,50
186102	176	162	100	1,6	8,50	12,00
186152	176	162	150	2,0	13,50	19,00

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
181002	GN 1/1	21,50	29,00
182002	GN 1/2	12,00	16,00
183002	GN 1/3	9,00	12,00
184002	GN 1/4	7,50	11,00
186002	GN 1/6	6,00	8,50

POKRYWKA GN SZCZELNA

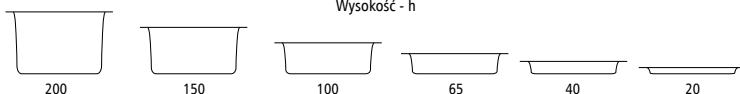
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



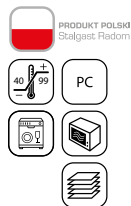
Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141011	GN 1/1	20,40	25,00
142011	GN 1/2	12,80	16,00
143011	GN 1/3	8,60	12,00
144011	GN 1/4	6,50	8,50
146011	GN 1/6	5,20	6,76
149011	GN 1/9	1,00	1,20



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD



- nie stosować w bemażach i piecach konwekcyjno-parowych

SUPER CENA DO:

-33%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
151062	530	325	65	8,0	35,00	47,00
151102	530	325	100	14,0	48,50	65,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
152062	325	265	65	3,5	17,00	23,00
152102	325	265	100	6,0	19,50	26,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
153062	325	176	65	2,5	13,50	18,00
153102	325	176	100	3,7	16,00	21,00
153152	325	176	150	5,7	23,50	32,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
154062	265	164	65	1,7	10,00	13,50
154102	265	164	100	2,8	12,50	17,00
154152	265	164	150	3,6	18,50	27,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
156062	176	162	65	1,0	8,50	12,00
156102	176	162	100	1,6	10,00	14,00
156152	176	162	150	2,0	14,00	19,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
151002	GN 1/1	26,00	35,00
152002	GN 1/2	12,50	17,00
153002	GN 1/3	12,50	16,00
154002	GN 1/4	12,50	17,00
156002	GN 1/6	6,50	9,00

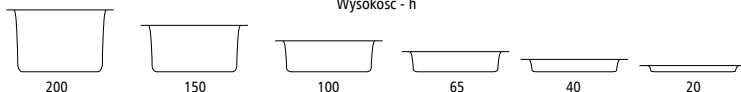
POKRYWA GN SZCZELNA

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
141011	GN 1/1	20,40	25,00
142011	GN 1/2	12,80	16,00
143011	GN 1/3	8,60	12,00
144011	GN 1/4	6,50	8,50
146011	GN 1/6	5,20	6,76
149011	GN 1/9	1,00	1,20



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM

- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

SUPER CENA DO:
-50%


POJEMNIK GN 1/1


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
161061	530	325	65	9,0	27,00	34,00
161101	530	325	100	13,3	38,00	39,00
161151	530	325	150	20,0	31,00	39,00
161201	530	325	200	26,4	37,50	47,00

POJEMNIK GN 1/2


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
162061	325	265	65	4,0	14,50	18,00
162101	325	265	100	6,1	15,00	19,00
162151	325	265	150	9,0	17,50	22,00
162201	325	265	200	11,9	20,00	25,00

POJEMNIK GN 1/3


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
163061	325	175	65	2,5	12,00	16,00
163101	325	175	100	3,8	15,00	19,00
163151	325	175	150	5,5	16,00	20,00
163201	325	175	200	7,1	19,00	24,00

POJEMNIK GN 1/4


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
164061	265	164	65	1,7	10,00	12,00
164101	265	164	100	2,6	12,00	15,00
164151	265	164	150	3,8	15,00	19,00
164201	265	164	200	4,8	17,00	21,00

POJEMNIK GN 1/6

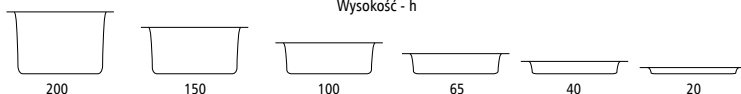

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
166061	176	162	65	1,0	8,00	10,00
166101	176	162	100	1,6	11,00	12,00
166151	176	162	150	2,3	12,00	15,00
166201	176	162	200	2,8	13,00	16,00

POJEMNIK GN 1/9


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
169061	176	108	65	0,6	6,80	8,50
169101	176	108	100	0,9	8,00	10,00

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
161014	GN 1/1	12,80	19,00
162014	GN 1/2	7,20	12,00
163014	GN 1/3	5,60	8,00
164014	GN 1/4	4,80	7,50
166014	GN 1/6	4,00	6,50
169014	GN 1/9	4,00	6,00



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWA

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bęmarach i piecach



SUPER CENA DO:
-25%

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
161155	530	325	150	21,0	86,50	114,00
161205	530	325	200	28,0	99,80	132,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
165155	325	354	150	13,5	79,00	99,00
165205	325	354	200	19,0	88,00	116,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
162105	325	265	100	6,5	57,00	75,00
162155	325	265	150	10,0	66,50	88,00
162205	325	265	200	12,5	78,80	94,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
163105	325	176	100	4,0	39,40	52,00
163155	325	176	150	6,0	46,50	60,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
164105	265	162	100	2,8	29,00	36,00
164155	265	162	150	4,3	29,50	37,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
166105	176	162	100	1,7	25,00	30,00
166155	176	162	150	2,6	25,70	30,00

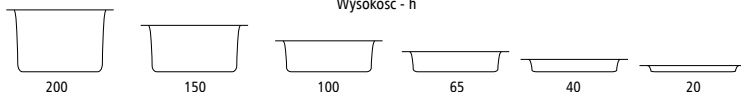
POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
169065	176	108	65	0,6	16,20	21,00
169105	176	108	100	1,0	18,10	24,00
169155	176	108	150	1,5	24,20	29,00



Wysokość - h



POJEMNIK Z MIARKĄ

- podziałka w litrach i kwartach
- rączki ułatwiające przeniesienie pojemnika
- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- pokrywa czerwona 061410 - do modelu 061050
- pokrywa niebieska 061420 - do modeli 061110 i 061200



SUPER CENA DO:

-20%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
061050	230	230	200	5,7	43,00	52,00
061110	300	300	220	11,4	75,00	94,00
061200	300	300	400	20,8	125,00	152,00

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
061410	Pokrywa		232	232	12,00	15,00
061420	Pokrywa		292	292	17,00	21,00

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przeniesienie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067101	125	122	1,0	7,80
067102	180	105	2,0	18,00
067104	180	212	4,0	22,00
067106	220	195	6,0	29,00
067107	220	270	7,5	29,50
067110	310	210	10,0	37,00
067115	310	300	15,0	44,50
067120	310	375	20,0	52,00

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	7,00
067192	Pokrywa	180	10,50
067193	Pokrywa	220	16,00
067194	Pokrywa	310	22,50

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylgającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty

Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	062531		710	440	270	53	90,00	119,00
	062761		710	440	380	79	121,00	149,00
2.	062532		710	440	270	53	90,00	119,00
	062762		710	440	380	79	121,00	149,00



POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)

araven



SUPER CENA DO:
-23%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
064100	565	340	200	22,6	72,00	93,00
064101	415	340	200	16,0	56,00	73,00
064102	395	200	200	7,0	38,00	49,50

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj

araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	111,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA DO PŁYNÓW

- urządzenie do pakowania próżniowego schłodzonych płynów oraz wszelkich produktów spożywczych
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwiczki wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- ergonomiczny uchwyt drzwi
- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- maks. szerokość zgrzewu 254 mm
- listwa zgrzewająca wraz z wieszakami na worki
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- możliwość powieszenia na ścianie
- antypoślizgowe nóżki
- dedykowane worki do pakowania płynów i produktów spożywczych patrz str. 258



Możliwość pakowania płynów



Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	315x30-80x261	346	249	421	14,5	0,4	230	2400,00

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	142,00



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- max szerokość zgrzewu:
691313 - 260 mm
691314 - 300 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- komora wykonana ze stali nierdzewnej
- przezroczyste pokrywa z poliwęglanu
- automatyczne otwieranie pokrywy

Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691313	280x395x50	330	480	356	26,7	1	230	3200,00
691314	300x350x50	360	425	356	26,7	1	230	3800,00



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- maks. szerokość zgrzewu 290 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- listwa zgrzewająca wraz z uchwytem do przytrzymania zapakowanej żywności
- komora o pojemności 11,5 l wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	23	300x290x100	0,63	230	3130,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worek
- maks. szerokość zgrzewu 290 mm
- czas odsysania 5-60 sek.
- wydajność 4,6 m³/h
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- elektroniczny panel sterowania z funkcją marynowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691311	360	470	378	23	300x290x100	0,63	230	3200,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- przezroczysta pokrywa
- maksymalny rozmiar wykorzystywanych worków:
250x350 mm dla 691350
200x300 mm dla 691309
- pompa próżniowa firmy Busch o wydajności:
8 m³/h w modelu 691350
4 m³/h w modelu 691309



SUPER CENA DO:
-25%

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	691350	450	525	385	370x350x150	0,55	230	7999,00	10535,00
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	5999,00	7999,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- funkcja marynowania
- regulowany czas zgrzewania
- wydajność pompy 1,38m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 406 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	7,2	0,67	230	1250,00



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96 m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 310 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	6,3	0,7	230	899,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96m³/h
- automatyczny uchwyt przytrzymujący zgrzewany worek
- mas. szerokość zgrzewu 390 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	7,3	0,67	230	1100,00



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	36,00
691922	200	300	do 120	100	57,00
691923	250	350	do 120	100	85,00



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	12,70
691915	200	300	-18 do 99	100	20,10
691916	250	350	-18 do 99	100	27,40



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto	Stara cena
691907	160	230	-18 do 99	100	21,00	26,00
691908	200	300	-18 do 99	100	37,00	45,00
691909	250	350	-18 do 99	100	54,00	66,00

SUPER CENA DO:
-19 %



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszenia w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) szt.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena netto
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	43,00
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	64,00
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	77,00



KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Ograniczają straty ciepła i ubytki wody



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	53,00

POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
691931	145	92	0,6	10,00	15,00

SUPER CENA DO:
-33%



POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
691932	215	215	142	2,5	20,00	29,00

SUPER CENA DO:
-31%



KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933

Wąż do pakowarki nie jest w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
475960	30	60	14,00



WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960 oraz pojemników 691931, 691932
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302

Nr kat.	L mm	Cena netto
691933	600	3,00



TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie



Sześć zatrzasków trzymających pokrywę



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin



Termosy do napojów z kranem





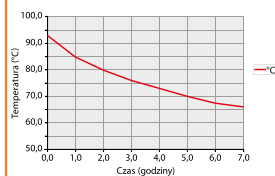
TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	368,00
051154	330	295	15	430,00
051204	330	365	20	471,00
051254	330	440	25	503,00
051304	330	475	30	574,00
051354	330	585	35	535,00
051504	480	400	50	702,00



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
 - temp. początkowa potrawy +95°C
 - temp. otoczenia +20°C
 - całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	431,00
052154	330	295	15	461,00
052204	330	365	20	561,00
052254	330	585	25	564,00
052504	480	400	50	770,00



TERMOSY STALOWE BASIC LINE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	309,00
051151	330	270	15	383,00
051201	330	365	20	401,00
051251	330	390	25	506,00
051301	330	450	30	504,00
051351	330	560	35	524,00

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



PE

- wykonane z polietylenu w kolorze khaki
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

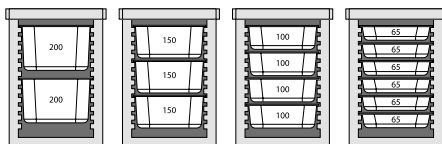


Zawór odpowietrzający



TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 269
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

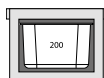


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	800,00



TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
054300	645	445	315	26	589,00	740,00

SUPER CENA DO:

-21%



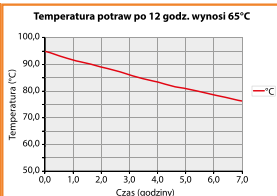
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

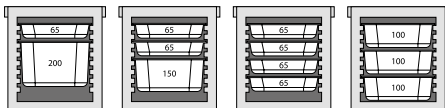
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

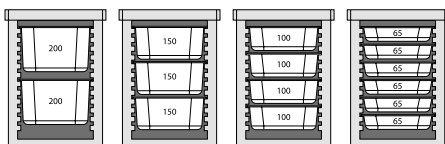
- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
055056	645	445	475	65	657,00	821,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
055106	645	445	625	93	824,00	1030,00

SUPER CENA DO:
-20%



SUPER CENA DO:
-20%



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231	czarna	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	79,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiająca oznakowanie
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowanie



SUPER CENA DO:
-32%

Lp.	Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	056150	niebieski	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	189,00	236,00
	056200	niebieski	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	195,00	244,00
	056250	niebieski	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	225,00	281,00
2.	056151	czarna	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	133,00	166,00
	056201	czarna	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	140,00	187,00
	056251	czarna	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	139,00	203,00
	056301	czarna	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	206,00	257,00







POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych



SUPER CENA DO:

-20%

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	058201		675	400	290	37	207,00	249,00
	058251		675	400	335	45	233,00	291,00
2.	058200		675	400	290	37	340,00	407,00
	058250		675	400	335	45	338,00	422,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu
- model 054311 posiada dwa zamknięcia pokrywy i wydzielone miejsce do opisów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	125,00
054311	410	330	390	31	203,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



SUPER CENA DO:
-20%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
054030	600	400	270	3x8	206,00	257,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



SUPER CENA DO:
-27%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
056203	685	485	260	53	190,00	259,00
056303	685	485	360	80	249,00	332,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	99,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
057301	410	410	330	32	139,00	187,00
057351	410	410	390	40	166,00	207,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszka na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne

SUPER CENA DO:
-19%

Przezroczysta kieszka 165x120 mm



Rzep



Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto	Stara cena
563453	500	500	300	480	480	285	64,00	79,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszka na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta kieszka 120x180 mm



Otwory wentylacyjne



SUPER CENA DO:
-25%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto	Stara cena
563452	550	500	200	510	500	200	69,00	92,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	649,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm

SUPER CENA DO:

-19%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
059002	730	480	890	243,00	299,00

DYSTRYBUTOR GRZEWCZY DO TALERZY

- wózek do talerzy o średnicy 240, 250, 280, 300 mm
- maksymalna wysokość stosu talerzy 500 mm
- półokrągła pokrywa w komplecie
- 2 kółka z hamulcami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
665000	450	530	1050	0,45	230	1971,00

WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- maksymalny udźwóg do 50 kg na półkę
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	410	835	910	279,00

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwóg do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu



Kółka z hamulcem



Po złożeniu wózek można przechowywać w niewielkich schowkach oraz w bagażnikach małych samochodów



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	259,00
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	309,00

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwóg do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu
- możliwość przykrycia np. obrusem



SUPER CENA DO:
-19 %

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	299,00	355,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	346,00	425,00



**WÓZEK TRANSPORTOWY
DO POJEMNIKÓW GN**



- wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
662111 14 x pojemnik GN 1/1
662211 14 x pojemnik GN 2/1

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662111	380	550	1735	525,00
662211	590	670	1735	867,00

**WÓZEK TRANSPORTOWY
DO BLACH PIEKARNICZYCH**



- wyposażony w dwustronną blokadę blach piekarniczych
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 16 x blacha piekarnicza 600 x 400 mm

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662461	470	620	1735	650,00

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



**REGAŁ OCIEKOWY
NA POJEMNIKI GN**



- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	359,00

Dwa poziomy wyprofilowanych półek



REGAŁY Z POLIPROPYLENU



- do zastosowania w magazynach, chłodziach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- modułowa konstrukcja
- łatwe w montażu i demontażu
- możliwość ustawienie regału w kształcie I, L lub U
- gładka powierzchnia łatwa do czyszczenia
- udźwignię jednej półki regału wynosi do 200 kg, w przypadku narożnych regałów do 180 kg
- do samodzielnego montażu



POJEDYNCZE ELEMENTY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	683091	Półka z łącznikami	910	455	-	139,00
1.	683092	Półka z łącznikami	910	530	-	159,00
1.	683093	Półka z łącznikami	910	610	-	207,00
1.	683121	Półka z łącznikami	1220	455	-	209,00
1.	683122	Półka z łącznikami	1220	530	-	239,00
1.	683123	Półka z łącznikami	1220	610	-	268,00
2.	683000	Łącznik narożny	-	-	-	21,00
3.	683801	Boki do regałów	-	455	1800	99,00
3.	683802	Boki do regałów	-	530	1800	109,00
3.	683803	Boki do regałów	-	610	1800	114,00

Mocowania półek z regulowaną wysokością





REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
683001	910	455	1800	697,00
683002	1220	455	1800	891,00
683003	1820	455	1800	1295,00
683004	2130	455	1800	1490,00
683005	2440	455	1800	1684,00
683006	2730	455	1800	1894,00
683007	3040	455	1800	2088,00
683008	3350	455	1800	2282,00
683009	3660	455	1800	2477,00

683010	910	530	1800	769,00
683011	1220	530	1800	1017,00
683012	1820	530	1800	1439,00
683013	2130	530	1800	1688,00
683014	2440	530	1800	1936,00
683015	2730	530	1800	2110,00
683016	3040	530	1800	2358,00
683017	3350	530	1800	2606,00
683018	3660	530	1800	2855,00

683019	910	610	1800	905,00
683020	1220	610	1800	1114,00
683021	1820	610	1800	1713,00
683022	2130	610	1800	1922,00
683023	2440	610	1800	2130,00
683024	2730	610	1800	2520,00
683025	3040	610	1800	2729,00
683026	3350	610	1800	2938,00
683027	3660	610	1800	3146,00

REGAŁ NAROŻNY

- przeznaczony do montażu z regałami wolnostojącymi
- w komplecie łączniki do łączenia narożnego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
683050	910	455	1800	674,00
683051	1220	455	1800	869,00
683052	1820	455	1800	1273,00
683053	2130	455	1800	1467,00
683054	2440	455	1800	1661,00
683055	2730	455	1800	1871,00
683056	3040	455	1800	2066,00
683057	3350	455	1800	2260,00
683058	3660	455	1800	2454,00

683059	910	530	1800	746,00
683060	1220	530	1800	995,00
683061	1820	530	1800	1417,00
683062	2130	530	1800	1665,00
683063	2440	530	1800	1913,00
683064	2730	530	1800	2087,00
683065	3040	530	1800	2336,00
683066	3350	530	1800	2584,00
683067	3660	530	1800	2832,00

683068	910	610	1800	883,00
683069	1220	610	1800	1092,00
683070	1820	610	1800	1690,00
683071	2130	610	1800	1899,00
683072	2440	610	1800	2108,00
683073	2730	610	1800	2498,00
683074	3040	610	1800	2706,00
683075	3350	610	1800	2915,00
683076	3660	610	1800	3124,00





REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg



SUPER CENA DO:

-19%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
680200	900	455	1800	10,6	268,00	329,00

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.

Mocowanie
półek
z regulowaną
wysokością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	343,00
680092	910	455	1800	387,00
680122	1220	455	1800	481,00
680152	1525	455	1800	599,00
681062	610	610	1800	404,00
681092	910	610	1800	471,00
681102	1060	610	1800	562,00
681122	1220	610	1800	582,00
681152	1525	610	1800	683,00
681182	1825	610	1800	784,00





ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy	278-284	Półmiski	297-298
Warniki, kociołki do zup	286-289	Naczynia do finger food.....	307-312
Dzbanki, termosy stołowe.....	291-293	Płyty do finger food z łupka	306
Tace	296-297, 300-302	Kolumny bufetowe.....	304-305
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini.....	277	Urządzenie do schładzania napojów, granitor	295
Lampy grzewcze do potraw	276		

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

- przeznaczone do podtrzymywania w ciepłe potraw
- polecane do restauracji, cateringu, domów weselnych, fast foodów

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- ruchoma sztyca



SUPER CENA DO:
-24 %

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia blachy GN 1/1



SUPER CENA DO:
-22 %

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
692400	270	700	0,25	230	299,00	395,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
692500	360	480	605	0,5	230	349,00	447,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



SUPER CENA DO:
-45 %

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



SUPER CENA DO:
-44 %

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
692600		173	0,25	230	199,00	359,00
692601		173	0,25	230	199,00	359,00
692602		173	0,25	230	199,00	359,00

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
692610		290	0,25	230	239,00	403,00
692611		290	0,25	230	239,00	399,00
692612		290	0,25	230	239,00	428,00

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW REFLEX MINI

TAR

- Przeznaczone do podtrzymywania potraw w ciepłe
- Wykonane są z wysokiej jakości grubej stali
- Charakteryzuje je precyzja wykonania i wysoka trwałość, a także prosty i nowoczesny design
- Seria lamp Reflex uzyskała wyróżnienie „must have” na Łódź Design Festival 2015

„Lampy Reflex na początku lat 80 stanowią ewenement na tle szarej socjalistycznej rzeczywistości. Rozświetliły tysiące polskich domów stając się ikoną polskiego wzornictwa tamtych lat. Zagrały na planach filmów Krzysztofa Kieślowskiego i Stanisława Barei. Do dziś można je znaleźć w polskich mieszkaniach.”

Zaprojektowane przez Tomasza Andrzeja Rudkiewicza – Projektanta przemysłowego. W 2008 roku mianowanego Designerem Roku przez Instytut Wzornictwa. Współwłaściciela studia projektowego NC.ART. Twórcy TAR (projektowanie i niskoserijna produkcja lamp). Wyróżniony „Gute Form” w Hanowerze za projekt systemu lamp Polam-Wilkasy, którego był współautorem.



Członek Związku Projektantów Przemysłowych w Finlandii „ORNAMO”. Dziś, ikona polskiego designu została dostosowana pod względem technicznym do ekstremalnych warunków pracy zarówno jako lampa grzewcza do potraw i oświetleniowa. Dzięki wysokiej jakości, dobrze zaprojektowanym funkcjonalnościom i technologii wykonania, może być stosowana we wszystkich rodzajach obiektów gastronomicznych.



LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

- wykonana z wysokiej jakości stali, miedziana lub polerowana
- zabezpieczona lakierem bezbarwnym, aby zapobiec przebarwieniu i naturalnym procesom starzenia
- możliwość zastosowania lampy jako lampa oświetleniowa o standardzie E27



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692620		210	0,25	230	749,00
692621		210	0,25	230	549,00

must have
SELECTED BY ŁÓDŹ DESIGN FESTIVAL 2015



PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częściej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
431400	420	270	4	123,00	159,00
431750	420	320	7,5	154,00	199,00



SUPER CENA DO:
-23%

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	109,00



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami

SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
433240	660	335	400	2 x 4	382,00	469,00



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

RYNKOWY
HIT
CENOWY



Mocowanie
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	309,00

LINIA BUFFET

INOX

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



SUPER CENA DO:
-34%



Mocowanie
grzałki



Pokrywa
uchylna z
możliwością
demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
437041	GN1/1	575	410	345	365,00	449,00
437042	GN1/2	370	350	345	249,00	379,00

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
437021	470	530	530	6,3	325,00	399,00

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm



Mocowanie grzałki



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
434099	600	400	365	9	369,00	499,00



SUPER CENA DO:

-22%

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie : 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Uchwyty do mocowania grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
437011	660	335	400	9	419,00	539,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



SUNNEX®



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,9	230	361,00

LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top

PODGRZEWACZ OKRĄGLY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

SUPER CENA DO:

-20%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
437020	460	520	450	6,8	399,00	499,00



SUPER CENA DO:

-27%



PODGRZEWACZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
437030	630	520	450	9	563,00	766,00

SUPER CENA DO:

-45%

PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
437010	670	520	450	9	447,00	809,00





PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm

Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	487,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIÓŁKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	581,00

PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko



Możliwość zastosowania na kuchni indukcyjnej



System zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy



SUPER CENA DO:
-33%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
438010	630	500	270	999,00	1499,00

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- produkt posiada atest PZH
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszkki zabezpieczający przed wyciekaniem paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przeniesienie i magazynowanie używanej puszkki



Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	3,69

Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń



POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	2,59	3,35
2.	430003	Żel w butelce	1,0	8,90	11,00
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	41,00	56,00

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
430010	60	14,50	18,00

PALNIK DO PODGRZEWACZY

- regulowany płomień palnika
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wygodne pokrętło do regulacji płomienia
- przeznaczony do podgrzewaczy: 436110, 434090, 433240, 437010, 437011, 437030
- uzupełniany gazem do zapalniczek



Regulowany płomień palnika



Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
430100	77	160	76	0,07	38,25	59,00

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż



SUNNEX®

Sposób montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	139,00



RYNKOWY
HIT
CENOWY



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	169,00
430400	230	200	0,40	230	99,00

NOWOŚĆ

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



RYNKOWY
HIT
CENOWY



Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	119,00
430700	250	200	0,70	230	199,00

NOWOŚĆ

SUPER CENA DO:

-27%

PRZYBORY DO SERWOWANIA

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	420012	Łyżka perforowana	310	-	19,00	26,00
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	19,90	27,00
3.	420032	Łyżka do serwowania	315	-	21,00	28,00
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	19,90	27,00
5.	420052	Chochla	310	0,08	25,00	33,00



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

PRODUKT POLSKI
Stalagast Radom

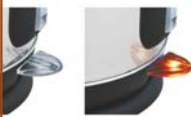
STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486021	Kawa	100	43,3	37	4,90
2.	486022	Herbata	100	43,3	37	4,90
3.	486025	Rezerwacja	120	43,3	37	4,90

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	6,50

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania

Podświetlany
włącznik

Obrót 360°



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	125,00

KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

SUPER CENA DO:

-22%

pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
432110	280	340	5,7	0,3	230	209,00	267,00



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej

Panel sterowania



Pokrywka z wycięciem na chochlę



SUPER CENA DO:

-20%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
432115	395	340	9	0,4	230	299,00	375,00

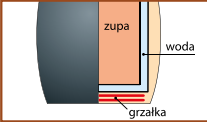


KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne
grzanie poprzez
płaszcz wodny



Pojemnik na
zupę wykonany
ze stali
nierdzewnej



WKŁAD DO KOCIOŁKA

- pasuje do modeli 432100,432115

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	10	0,4	230	159,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
432190	245	255	10	99,00

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



Pojemnik na
zupę wykonany
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	453,00

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania



Możliwość zastosowania tacki ociekowej 383300



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751105	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	199,00
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	238,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	43,60

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Pokrętko sterowania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751102	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	276,00
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	362,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	43,60

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

GREDIL


**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Możliwość
zastosowania
tacki ociekowej
383300



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751106	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	238,00
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	281,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	43,60

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana tacka ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	496,00
751220	288	602	18	2,4	230	644,00

ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	752060	Zaparzacz	225	-	470	6,5	1,35	230		352,00
	752120	Zaparzacz	270	-	530	12,0	1,35	230		490,00
	752150	Zaparzacz	270	-	600	15,0	1,35	230		527,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	43,60

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana tacka ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
753060	241	480	6	1,5	230	493,00
753150	288	602	16	1,5	230	711,00

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



SUPER CENA DO:
-31 %

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
382150	1,5	35,00	51,00
382200	2,0	38,00	55,00

TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382101	210	1,0	37,50
382151	245	1,5	44,00
382201	285	2,0	49,00

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



SUPER CENA DO:
-19 %



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	383190	Termos	-	320	1,9	65,00	80,00
	383250	Termos	-	360	2,5	72,00	89,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	17,30	20,00

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



SUPER CENA DO:
-14 %



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	383400	Termos	-	380	4,0	103,00	
	383500	Termos	-	430	5,0	125,00	
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	17,30	20,00

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana pokrywa z uchwytem do przeniesienia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	385951	Termos	230	410	9,5	159,00	189,00
	385140	Termos	230	560	14,0	219,00	269,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	17,30	20,00



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
386100	235	1,00	96,00	118,00
386150	250	1,50	100,00	123,00
386200	295	2,00	109,00	129,00

DZBANEK



SUPER CENA DO:
-22%

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
373051	0,5	25,00	30,00
373101	0,9	33,00	40,50
373151	1,4	49,00	63,00
373201	1,9	61,00	75,00

DZBANEK



SUPER CENA DO:
-36%

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
374010	60	0,15	16,50	20,50
374020	75	0,25	19,90	21,00

DZBANEK

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	18,00
372060	0,60	23,00
372100	1,00	27,00
372150	1,50	48,00
372200	2,00	52,00

DZBANEK

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	57,00

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	21,50

DZBANEK



- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400178	62-48	120	0,25	12	4,51
400177	78-60	153	0,50	6	5,99
400008	97-72	201	1,00	6	7,31
400175	112-86	240	1,85	6	12,00

DZBANEK



- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400176	114-90	234	1,45	6	13,00

DZBANEK

- wykonany z akrylu

SUPER CENA DO:

-19%



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
377020	2,0	31,50	39,00

DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie

SUPER CENA DO:

-19%



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
377010	2,0	78,00	96,00

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



SUPER CENA DO:
-37 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
468001	265	350	560	8	219,00	349,00

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



SUPER CENA DO:
-24 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
468002	220	280	510	5	289,00	379,00

DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW ŚNIADANIOWYCH

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego



SUPER CENA DO:
-19 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
467000	250	350	690	9,5	567,00	697,00

DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467001	185	240	600	4	244,00



URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	2690,00

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynniki chłodzące: R404a
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	7699,00

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 2/3 i 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



SUPER CENA DO:
-29 %

Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
405389	2/3	354	325	18	19,90	22,50
405395	1/1	530	325	18	22,00	31,00

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



SUPER CENA DO:
-19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
405394	530	325	21	22,00	27,00

TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX

SUPER CENA DO:
-31 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
406250	270	210	25	29,50	36,00
406280	280	220	25	34,00	42,00
406310	310	240	25	34,00	49,00
406340	340	260	25	45,00	64,00
406400	400	280	25	56,00	69,00
406460	460	320	25	75,00	95,00
406550	550	370	25	119,00	161,00
406640	640	410	25	177,00	216,00



TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1 i 1/2

INOX



SUPER CENA DO:
-26 %

Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
406100	1/1	530	325	16	143,00	176,00
406120	1/2	265	325	16	79,00	107,00

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- z chromowanymi rączkami



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406112	1/1	530	325	65	151,00

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła

INOX

SUPER CENA DO:
-25%



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
407361	360	20	26,50	32,00
407411	410	20	29,99	40,00

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406111	530	325	40	173,00

PÓŁMISEK

INOX

Rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	10,50
401302	302	202	12,90
401352	348	233	14,50
401402	392	262	22,00
401452	448	300	26,50
401502	498	346	33,00
401552	545	380	40,50
401602	599	413	49,50

PÓŁMISEK

- głęboki

INOX



SUPER CENA DO:
-24%

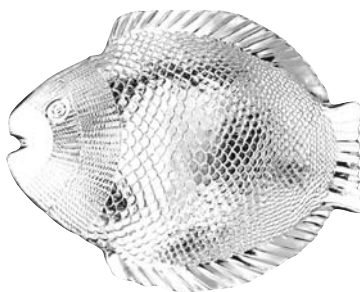
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
402350	350	165	60	25,00	33,00

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Pasabahçe



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	4,75

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
409250	250	110	45,00	60,00

PÓŁMISEK POD TALERZ

- okrągły

SUNNEX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	42,00

WITRYNA DO SERWOWANIA

- idealna do serwowania wędlin, serów, ciast i przekąsek
- dzięki niskiej temperaturze wkładów, produkty dłużej utrzymują swoją świeżość
- przezroczysta pokrywa typu Roll-Top
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
 - pokrywa Roll-Top
 - 2 tace stalowe
 - 2 wkłady chłodzące

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
419201	380	240	235,00	289,00

EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

SUPER CENA DO:
-41%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
477003	230	180	415	3x1	169,00	288,00

STOJAK OBROTOWY

- szklane miseczki w komplecie

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
367280	140	280	0,45x3	209,00	257,00

STOJAK DWUPOZIOMOWY

- dwa poziomy
- składany
- pasują:
 - pojemniki GN 1/2
 - taca ekspozycyjna 406120
 - półmisek 401352
 - łupki 399104 i 399103



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419020	185	235	195	33,00

TACE KELNERSKIE



SUPER CENA DO:
-45%

2

SUPER CENA DO:
-28%



3



SUPER CENA DO:
-23%



1

SUPER CENA DO:
-31%



4

SUPER CENA DO:
-27%



5



PP



6

1 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana
- nie wyparza!

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
410360	360	35	39,40	51,00

2 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
412350	355	25	17,00	25,00
412400	405	25	22,00	40,00

3 TACA KELNERSKA

- owalna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
415510	510	635	25	68,00	83,00
415600	600	735	25	89,00	123,00

4 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
411450	405	305	27,00	39,00
411500	460	360	40,00	50,00
411560	510	380	56,00	81,00
411650	650	450	69,00	99,00

5 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana

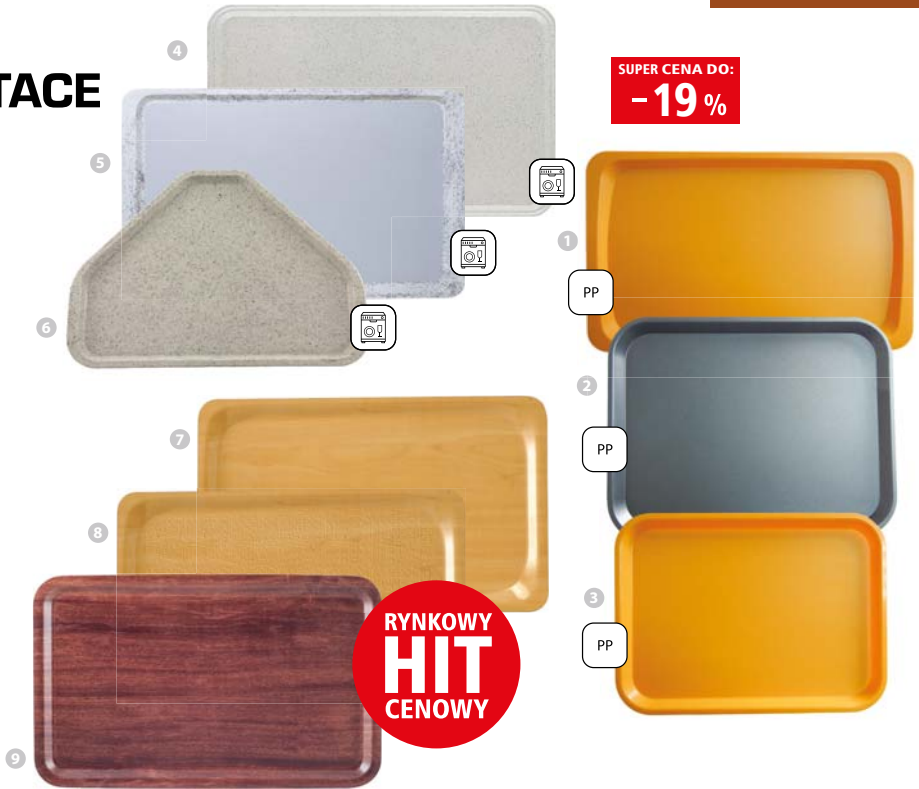
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
410450	450	340	33,80	46,00
410500	500	360	44,20	56,00
410550	550	400	44,60	61,00
410600	600	450	56,70	70,00

6 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	15,00

TACE



4 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- granitowa gładka

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413001	530	325	31,50	

5 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- powlekana kauczukiem
- granitowa

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413010	530	325	74,00	91,00

1 TACA

- rozmiar GN 1/1
- wymiar wew. 470x280 mm
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413031	530	325	26,00	32,00

6 TACA

- poliestrowa gładka taca w kształcie trapezu wzmocniona włóknem szklanym

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
413020	477	337	15	23,50	29,00

7 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- brzozowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
414000	530	325	42,00	

2 TACA

- wymiar wew. 412x312mm
- polecana do kawiarni
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413033	456	356	17,00	21,00

8 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- antypoślizgowa
- brzozowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
414010	530	325	63,00	

9 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- mahoniowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
414020	530	325	31,00	

3 TACA

- wymiar wew. 375x267 mm
- polecana do fast foodów
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413032	415	305	14,00	

TACE FAST FOOD

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



SUPER CENA DO:
-28%



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
413251	Red	250	350	6,60	9,00	413301	Red	300	400	7,90	11,00	413351	Red	350	450	11,50	14,00
413252	Green	250	350	6,60	9,00	413302	Green	300	400	7,90	11,00	413352	Green	350	450	11,50	14,00
413253	Black	250	350	6,60	9,00	413303	Black	300	400	7,90	11,00	413353	Black	350	450	11,50	14,00
413254	Blue	250	350	6,60	9,00	413304	Blue	300	400	7,90	11,00	413354	Blue	350	450	11,50	14,00
413255	Grey	250	350	6,60	9,00	413305	Grey	300	400	7,90	11,00	413355	Grey	350	450	11,50	14,00
413256	Brown	250	350	6,60	9,00	413306	Brown	300	400	7,90	11,00	413356	Brown	350	450	11,50	14,00

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
415000	470	480	780	129,00	179,00

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	99,00
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	243,00
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	18,00



POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	99,00
414000	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	530	325	-	42,00
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	31,00
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	31,50



POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	99,00
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	13	0,9	230	361,00



POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	99,00
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	39,80



KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również bogaty asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu oraz półek ze szkła (do wyboru cztery długości 25 cm, 50 cm, 80cm, 110cm) , dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemyślanej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.

SUPER CENA DO:

-31%

PÓŁKA DREWNIANA

- jasny brąz



1



2

SUPER CENA DO:

-35%

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	815700	Czasza	250	250	15	99,00	135,00
2.	815710	Czasza	250	250	15	99,00	133,00

PŁYTA Z ŁUPKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
399101	200	200	5	9,40	11,00
399102	200	100	5	5,60	6,50
399103	300	300	5	19,00	22,00
399104	300	200	5	11,00	13,00

PÓŁKA DREWNIANA

- ciemny brąz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
815880	Półka	250	250	15	64,00	93,00
815850	Półka	500	250	15	99,00	133,00
815860	Półka	800	250	15	104,00	140,00
815870	Półka	1100	250	15	109,00	156,00

PÓŁKA SZKLANA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
816830	250	250	8	42,00	61,00
816800	500	250	8	71,00	103,00
816810	800	250	8	96,00	139,00

KOLUMNNA BUFETOWA



SUPER CENA DO:
-35%

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	815600	Wysoka	150	150	570	211,00	259,00
	815620	Niska	150	150	355	125,10	171,00
2.	815610	Wysoka - lewa	150	150	570	169,00	259,00
	815611	Wysoka - prawa	150	150	570	169,00	259,00
	815630	Niska - lewa	150	150	355	111,00	171,00
	815631	Niska - prawa	150	150	355	111,00	171,00

KOLUMNNA BUFETOWA KĄTOWA

- wykonana ze stali malowanej proszkowo



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815601	Wysoka	150	150	570	169,00
2.	815621	Niska	150	150	355	111,00



PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
399111	GN 1/1	530	325	5	1	38,50	51,00
399112	GN 1/2	325	265	5	1	20,90	30,00
399113	GN 1/3	325	175	5	1	14,90	22,00
399114	GN 1/4	265	160	5	1	12,20	18,00

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
399101	200	200	5	1	9,40	11,00
399103	300	300	5	1	19,00	22,00
399117	100	100	5	4	10,20	13,00

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
399118	300	5	1	33,30	39,00
399119	300	5	1	15,80	20,00
399120	330	5	1	17,70	25,00

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytemi



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
399121	GN 1/1	530	325	5	1	35,00	52,00
399122	GN 1/2	325	265	5	1	19,90	35,00

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
399102	200	100	5	1	5,60	6,50
399104	300	200	5	1	11,00	13,00
399115	400	250	5	1	19,10	24,00
399116	400	120	5	1	10,80	14,00

SUPER CENA DO:

-43%

PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	399430	Podstawa	420	320	55	45,00
2.	399431	Płyta	400	300	7	17,00

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD




- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



2



3



4



5



6



7

NOWOŚĆ



8

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	400281	Miseczka finger food	-	120	6	2,57
2.	400282	Miseczka finger food	96	-	6	2,48
3.	400283	Miseczka finger food	110	-	6	2,48
4.	400284	Miseczka finger food	96	-	6	2,14

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	1,53
6.	400261	Salaterka szklana	130	80	0,430	6	5,97
7.	400285	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	2,94
8.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	3,05

NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	11,03

2 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	9,49
394110	130	130	45	0,37	6	10,50

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	4,66

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394408	60	45	0,09	6	5,07

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395332	55	18	0,013	6	2,20

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	2,08

7 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395333	58	30	0,05	6	2,31

1 ZESTAW 4 MISECEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
397252	330	90	60	4x0,08	3	25,00

2 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
397250	250	120	60	2x0,165	4	14,85

3 DIP

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	2,58

4 ZESTAW 3 MISECEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
397251	360	150	40	3x0,15	1	30,60

5 SALATERKA FALA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394414	165	55	0,30	6	11,88

6 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394402	230	230	55	4x0,14	1	34,50

7 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394404	330	30	3x0,26	1	61,00

8 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	11,50

9 PÓLMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394400	193	100	35	6	0,32	15,00

10 PÓLMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	14,50

11 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
394113	230	115	10	6	10,50

12 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	7,71

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP
- stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	546042	67	30	0,06	2,80	
2.	546043	72	48	0,12	3,70	

MINI DIP
- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	546044	57	45	0,075	3,30	
2.	546045	72	48	0,12	4,00	

KUBEK NA FRYTKI

INOX



SUPER CENA DO:
-21%

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
546022	88	110	0,3	11,00	14,00

MINI WIADERKO

Cu



SUPER CENA DO:
-27%

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
546040	120	120	0,90	22,00	30,00

MINI WIADERKO
- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
546033	90	80	0,325	9,80	
546034	95	95	0,400	11,50	
546035	120	120	0,900	17,00	

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	546024	88	85	0,41	8,40	
2.	546025	88	85	0,41	12,50	

STOJAK
NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
319041	100	150	9,20	



PAPIER DO FRYTEK, STOJAK

INOX

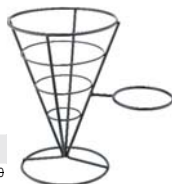


SUPER CENA DO:
-45%

STOJAK
NA FRYTKI

- pasuje dip 546043
(sprzedawany oddzielnie)

SUPER CENA DO:
-23%



Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	319010	Papier do frytek	420	270	-	500	-	114,00	140,00
2.	319020	Stojak na frytki	130	-	-	160	-	29,00	53,00
3.	319030	Stojak na frytki	130	-	-	215	-	39,00	64,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
319042	220	145	215	9,99	13,00

KOSZYK FINGER FOOD

- nie przystosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546052	80	-	-	65	13,90
2.	546051	-	100	80	70	15,90
3.	546054	-	100	100	70	13,90



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546012	80	-	-	80	19,00
2.	546061	-	100	80	70	17,90
3.	546064	-	100	100	70	15,90



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	546002	80	-	-	80	23,50	32,00
2.	546014	-	95	95	60	19,00	29,00
3.	546004	-	100	90	60	20,50	30,00
4.	546005	-	100	90	60	25,50	39,00



SUPER CENA DO:
-34%



MINI PATELNIJA FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
546001	115	35	14,00	19,00

MINI RONDELEK

INOX



SUPER CENA DO:
-29%

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	546009	68	43	0,13	16,00	21,00
2.	546010	110	60	0,38	29,00	41,00

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



SUPER CENA DO:
-21%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
546021	130	65	11,00	14,00

MINI NACZYNIJE NA MLEKO

INOX



SUPER CENA DO:
-27%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
546017	48	80	0,145	9,50	13,00
546015	77	125	0,600	15,50	21,00

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	20,50

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	17,50

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



SUPER CENA DO:
-33%

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
357300	143	12	5,50	8,20

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
203x203xx220 mm
177x177x160 mm
160x152x110 mm
- stal młotkowana

INOX



SUPER CENA DO:
-22%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
546008	88,50	114,00

SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym



SUPER CENA DO:
-32%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
689010	310	1250	169,00	249,00

SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura



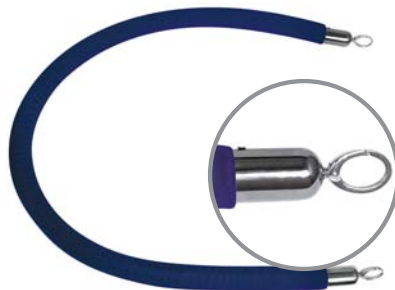
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	1010	138,00

SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

SUPER CENA DO:
-41%

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
689002	■	1500	35,00	59,00
689003	■	1500	35,00	59,00





CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszelakronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lamy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Parasol grzewczy	315
Wiszące lamy grzewcze	316-317
Stolik barowy	318

Mebel Cateringowe	319
-------------------------	-----

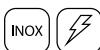
LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

PARASOL GRZEWCZY

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m²
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości (692301)
- łamana głowica grzewcza (692301)
- 3 poziomy mocy

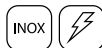


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	692300	750	2050	13,3	2,1	230	637,00
2.	692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	748,00



WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



3

Parasol z zamontowanym systemem grzania



Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	kg	kW	V	
692310	585	300	3,2	2,1	230	532,00

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	kg	kW	V	
692311	530	300	2,0	1,8	230	403,00

3 LAMPY GRZEWCZE PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	kg	kW	V	
692312	1000	850	3,6	2,0	230	409,00

LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.:ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2

Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziomy mocy

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	kg	kW	V	
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	391,00

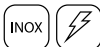
2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	kg	kW	V	
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	781,00

LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1 LAMPY GRZEWCZE

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

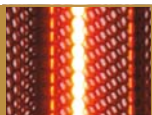
Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692331	400	1800	8,5	1,5	230	855,00

2 LAMPY GRZEWCZE

- lampa przeznaczona do ogrzewania przestrzeni pod stołami

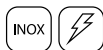
Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692332	250	650	8,5	1,5	230	313,20

Specjalna powłoka ochronna



STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	928,00



MEBLE CATERINGOWE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1



2

RYNKOWY
HIT
CENOWY



4



3



RYNKOWY
HIT
CENOWY

6



5

1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950112: 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	164,00

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950118: 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1840	750	740	16,5	228,00

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	230,00

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	465	530	900	5,88	78,00

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1820	250	435	10,6	155,00

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	159,00



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Kostkarki, blendery 339-342, 321-327
Kruszarki do lodu 338
Wyciskarka do cytrusów 337
Wyciskacze do cytrusów 328

Shakery, otwieracze kelnerskie 329-330
Miarki i dozowniki 328, 330
Syfon do wody sodowej 334
Chłodziwno barowe 344-345

BLENDERY STALGAST

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- płynna regulacja obrotów
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanek
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe
sprzęgło



RYNKOWY
HIT
CENOWY



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484200	Blender	200	230	450	0,95	230	1,5	699,00
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	299,00
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	339,00

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe
sprzęgło



RYNKOWY
HIT
CENOWY



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484210	Blender	200	230	520	0,95	230	2	855,00
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	299,00
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	339,00

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- możliwość zabudowania w blacie
- idealny do koktajli typu smoothie
- osłona redukująca nawet do 80% hałasu
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie



Możliwość zamontowania w blacie



Metalowe sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484220	Blender	280	300	460	0,95	230	1,5	1249,00
2.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	339,00

DZBANEK



Nr kat.	V litry	Cena netto
484250	2	299,00

DZBANEK

- zaprojektowany tak, aby zoptymalizować czas przygotowania pojedynczych drinków



Nr kat.	V litry	Cena netto
484255	1,5	339,00

BLENDERY **WARING**

Miksologia – to sztuka prawidłowego przygotowania napojów (drinków) poprzez harmonijne łączenia smaków według ściśle określonych przepisów i zasad. Blendery pozwalają uzyskać pożądaną i wyjątkową konsystencję napojów owocowych, mlecznych shake'ów, kremów i przecierów z warzyw lub owoców przy minimalnym nakładzie pracy.

Sekret praktycznie nieograniczonych możliwości tego urządzenia wynika z niepowtarzalnej konstrukcji dzbanka oraz szczególnego kształtu i jakości ostrzy przystosowanych do prędkości obrotowej nawet na poziomie 45 000 obr./min.

Płynna regulacja prędkości obrotowej (w najwyższym modelu) pozwala na miksowanie w taki sposób, aby jedynie miąższ i skórka owoców został rozdrobniony, a pestki pozostały nienaruszone. Kolejną niezwykłą cechą jednego z blenderów Waring jest funkcja pozwalająca na zapamiętanie 4 programów rozdrabniania, co umożliwi przeprowadzanie powtarzalnych cykli miksowania, nawet z uwzględnieniem powolnego startu urządzenia.



Jerzy Czapl

Pełna oferta szkła na str. 202-220



Nr kat.	Produkt	Cena netto
400108	Szklanka	4,04



Nr kat.	Produkt	Cena netto
400004	Kieliszek	3,65



Nr kat.	Produkt	Cena netto
400062	Kieliszek	5,28



BLENDERY WARING

Waring to producent, który jako pierwszy 80 lat temu, wprowadził na rynek urządzenie jakim jest blender barowy. W tej chwili jest wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń dla branży gastronomicznej.



2 lata gwarancji*

BAR

BLADE

TORQ
2.0

WARING
COMMERCIAL
XTREME



482155



482300, 482340



482145, 482160



484100, 484110,
484115, 484150

DEDYKOWANE

- bary

- bary, małe restauracje,
małe kawiarnie, drink
point

- bary, restauracje,
kawiarnie, drink point

- Coffe shops, restauracje,
bary, szkoły, przedszkola,
instytucje żywienia
zbiorowego

ZASTOSOWANIE

- napoje o lekkiej i średniej
konsystencji

- napoje i potrawy o lekkiej i
średniej konsystencji

- napoje i potrawy o średniej
konsystencji

- napoje i potrawy o gęstej
konsystencji

POLECANE ZASTOSOWANIA

- mrożone drinki, musy,
margarity i inne

- mrożone koktajle, napoje
na bazie lodów, sosy, salsa,
dipy i inne

- margarity, daiguri, sosy,
zupy i inne

- musy owocowe, drinki
na bazie lodów, mrożone
koktajle, salsa, sosy, zupy,
desery, dressingi i inne

WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę)

- 1 – 25

- 25 – 49

- 50 – 74

- 74 +

FUNKCJE

- moc 380 W
- 2 prędkości obrotowe

- moc 750 W
- 2 prędkości ciągłe oraz
prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- 2 prędkości oraz prędkość
pulsacyjna

- moc 1500 W
- modele 484100, 484110
2 prędkości ciągłe i prędkość
pulsacyjna
- modele 484115 oraz 484115
płynna regulacja prędkości
obrotowej
- sprężelno ze stali nierdzewnej

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	482155	Blender Bar	180	180	370	1,25	0,38	230	705,00
2.	484006	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	355,00

NOWOŚĆ



1



RYNKOWY
HIT
CENOWY

BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse”
- timer 60 sekund w modelu 482340
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce

Panel sterowania w modelu 482340



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	482300	Blender Blade	195	215	410	1,4	0,75	230	1410,00
2.	482340	Blender Blade	195	215	410	1,4	0,75	230	1480,00
3.	484007	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	509,00

NOWOŚĆ



1



RYNKOWY
HIT
CENOWY

BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- timer 60 sekund w modelu 482160
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”

Panel sterowania w modelu 482160



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	482145	Blender Torq	190	205	450	1,4	1,5	230	1765,00
2.	482160	Blender Torq	190	205	450	1,4	1,5	230	1835,00
3.	484008	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	596,00

NOWOŚĆ



1



RYNKOWY
HIT
CENOWY

BLENDER XTREME

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”



Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484100	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	2590,00
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	690,00
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	775,00

BLENDER XTREME

- płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbaneków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse” 32000 obr./min



Płynna regulacja obrotów



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484115	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	3060,00
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	690,00
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	775,00

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu

Panel sterowania



2



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484110	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	3375,00
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	690,00
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	775,00

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr./min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse” 45000 obr./min



1



2

Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484150	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	3885,00
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	690,00
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	775,00

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena za sztukę

SUPER CENA DO:
-59%



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	475971	niebieski	65	12	0,90	2,00
2.	475972	żółty	65	12	0,90	2,00
3.	475973	pomarańczowy	65	12	0,90	2,10
4.	475975	czarny	65	12	0,90	2,10
5.	475977	zielony	65	12	0,90	2,10

KOREK Z RURKĄ

- pakowany po 12 sztuk
- cena za sztukę

SUPER CENA DO:
-55%



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto	Stara cena
1.	475970	85	12	0,90	2,00
2.	475980	103	1	4,90	7,00

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	4,30

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



SUPER CENA DO:
-37%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
473000	130	100	0,35	39,00	62,00

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

SUPER CENA DO:
-29%



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
472030	35	55	12,00	17,00

WYCISKACZ DO CYTRYNY

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	22,00



SUPER CENA DO:
-29%



1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	472092	200	12,00	17,00
2.	472090	130	9,50	12,00

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	9,90

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
3.	472999	120	14,90	19,00
4.	472140	110	6,70	8,50

6 MOŹDZIER

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
472200	210	14,90	19,00

7 MOŹDZIER

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
472201	210	14,90	20,00

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
472100	127	7,70	9,50

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
472101	180	5,50	6,76

SHAKER BOSTOŃSKI

SUPER CENA DO:

-36%

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1	476002	Shaker bez szklanki	90	180	0,9	12,50	15,00
2	476003	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	17,50	22,00
3	476000	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	14,00	22,00
	476001	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	25,00	37,00



1



2



3

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

SUPER CENA DO:

-22%

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	476050	0,5	38,00	49,00
	476070	0,7	44,00	54,00
2.	476051	0,5	22,00	27,00
	476071	0,7	29,50	36,00



1



2

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



MIARKA



MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	8,30
474301	0,020-0,040	10,00
474302	0,025-0,050	9,10

Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	9,90

Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	17,00

SŁÓMKA DO NAPOJÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przeznaczone do wielokrotnego użycia
- odporne na zarysowania
- w komplecie szczotka do czyszczenia
- produkt ekologiczny



Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	477215	szary	215	50	89,00
2.	477216	brązowy	215	50	89,00
3.	477217	czarny	215	50	89,00
4.	477315	szary	215	50	89,00
5.	477316	brązowy	215	50	89,00
6.	477317	czarny	215	50	89,00



ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



SUPER CENA DO:
-42%

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	472010	200	1	9,99	14,00
2.	472011	285	1	7,99	10,00
3.	472012	202	12	1,90	3,00
4.	472020	210	1	9,50	12,50
5.	472013	280	1	5,70	7,00

DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. +90 stopni



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
1.	340270	Deska do krojenia	270	190	9	-	13,00
	340351	Deska do krojenia	350	250	10	-	26,00
2.	285092	Nóż do obierania	-	-	-	100	9,90

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	31,00

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub oplukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



1 2 **SUPER CENA DO: -31 %**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	473900	590	80	16	25,00	36,00
2.	473910	450	300	10	41,00	52,00

KRUSTOWNICA

SUPER CENA DO: -25 %



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
477000	200	160	70	24,00	32,00

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	30,50

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



SUPER CENA DO: -20 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
473500	500	160	90	69,00	86,00

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



SUPER CENA DO: -19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
477280	272	204	194	44,00	54,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna $\varnothing=100$ mm



Nr kat.	\varnothing mm	H mm	Cena netto
477012	120	230	38,00

**SUPER CENA DO:
-19%**



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypec do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
479200	150	220	2	104,00	128,00
479330	170	230	3	199,00	243,00
479500	200	250	5	209,00	249,00



COOLER SZKLANY

- wykonany ze szkła
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400361	145	280	2,85	4	22,50



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	42,00

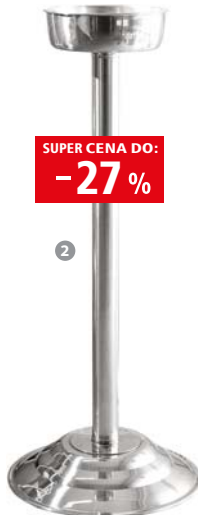


**SUPER CENA DO:
-21%**

1

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
478610	600	105,00	133,00



**SUPER CENA DO:
-27%**

2

2 PODSTAWA DO WIADERKA 3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
478680	680	126,00	172,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	36,50



3



4

4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	29,00

SYFON ISI SODA SIPHON

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	209,00

SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	230,00

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO₂
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	16,50

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	128,00

POJEMNIK NA BUTELKI

- ścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	68,00

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania

PE



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
473811	red	90	330	1,0	10,50	14,00
473812	blue	90	330	1,0	10,50	14,00
473813	green	90	330	1,0	10,50	14,00
473814	yellow	90	330	1,0	10,50	14,00
473815	white	90	330	1,0	10,50	14,00

PROWADNICE DO PODWIESZANIA
KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
478020	200	160	355	70	22,30	29,00
478030	295	255	355	70	32,30	42,00
478050	480	450	355	70	52,30	67,00

SUPER CENA DO:
-23%

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
473012	185	225	710	160,00	197,00

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- **podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktu**
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	6390,00
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	8285,00

WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr/min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
480021	212	287	396	0,23	230	1265,00

Pojemnik,
docisk
i wyciskacz
wykonane
ze stali
nierdzewnej



WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

WARING
COMMERCIAL

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- obudowa wykonana z wytrzymałego poliwęglanu
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy silnik o dużej mocy zapewnia wysoką wydajność w bardzo krótkim czasie
- prędkość 1800 obr/min
- antyrozpryskowa osłona
- części mające kontakt żywnością można myć w zmywarce
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
482040	270	255	490	8,8	0,62	230	2860,00

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki
wyciskające
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	552,00



KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufładka z tworzywa

Noże ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	97,00

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

WARING
COMMERCIAL

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena netto
471200	190	250	440	9	230	3040,00

KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór kostki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	899,00



KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
stalgast.com

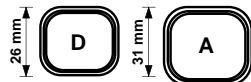
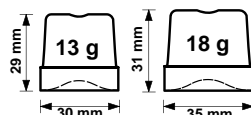


Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	pojemność zasobnika kg	zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M mm	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	9950,00

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



22 kg/24h

22 kg/24h

47 kg/24h

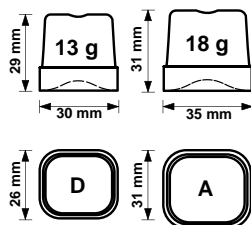
67kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872211	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	3380,00
2.	872213	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	3900,00
3.	872281	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	4800,00
4.	872331	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	5500,00
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	5670,00
5.	872461	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	5975,00
6.	872651	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	7385,00
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	8200,00
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	8300,00

KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**



do 47 kg/24h



do 95 kg/24h



130 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872212	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3380,00
2.	872214	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3900,00
3.	872282	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	4800,00
4.	872332	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	5500,00
5.	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	5670,00
6.	872462	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	5975,00
7.	872652	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	7385,00
8.	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	8200,00
9.	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	8300,00
10.	872132	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	11620,00
11.	872152	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	12300,00



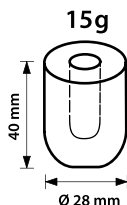
do 26 kg/24h

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	2500,00
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	2700,00

ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Wzór łuski



1

do 95 kg/24h



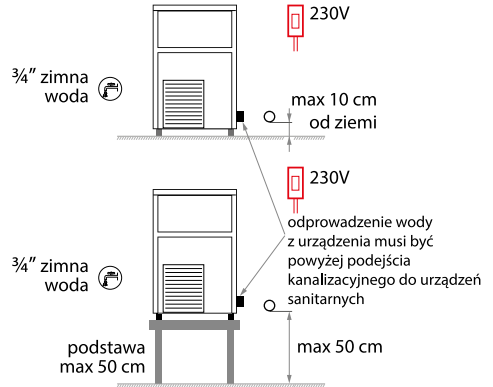
2

do 155 kg/24h



Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody ltry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	873901	Powietrzem	95	20	500	660	800	1,0	0,55	230	10900,00
2.	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	10900,00
2.	873151	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	11700,00

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	593
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	593



Nr kat.	Nr strony
822998	593

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	593

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	591
822829	
822831	

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	591

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



1



2

882161 drzwi suwane



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882151	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	1900,00
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	2850,00
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	2800,00

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	4999,00
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	6700,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	4100,00
882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	5500,00
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	4999,00

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	3990,00



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe	347-348, 350-351	Termometr do mleka	356
Młynek do mielenia kawy	352	Wybijak do fusów	356
Zaparzacz przelewowy	352	Szkoło do kawiarni	354-355
Lodówka na mleko do kawy	349	Chemia do ekspresów	357
Stół pod ekspres do kawy	353	Szczotki do czyszczenia ekspresów	357

EKSPRESY DO KAWY

- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 591-593



EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dotykowy panel sterowania
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 1,8l
- pojemność zbiornika na kawę 250 g
- ruchoma wylewka h= 60-140 mm
- regulacja mocy kawy 7-12 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 50 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw



Niezależny system
spienia mleka
i przygotowywania
kaw mlecznych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486960	240	440	520	16	1,35	230	2890,00

EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- menu w języku polskim
- pojemnik na mleko w standardzie
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- możliwość podłączenia do większego zbiornika na wodę
- pojemność zbiornika na kawę 500 g
- ruchoma wylewka h= 75-115mm
- regulacja mocy kawy 6,5-10,5 g
- regulacja ilości kawy 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 60 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw

RYNKOWY
HIT
CENOWY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486950	320	465	540	11,7	1,35	230	2450,00



Regulowana wylewka



Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy



EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- pojemność zbiornika na kawę 300 g
- ruchoma wylewka h= 65-115mm
- regulacja mocy kawy 7-10 g
- regulacja ilości kawy 30-250 ml
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
486900	275	465	360	1,35	230	1999,00

LODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza



Kompatybilna z większością
ekspresów do kawy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	7	0~4	21	0,11	230	1099,00

EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- zbiornik na wodę o poj. 2,75l
- zawór pary
- zawór gorącej wody

EXPOBAR



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486050	250	420	410	1,5	2,1	230	4500,00

EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486200	460	590	530	6	2,8	230	7100,00

EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYNIKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486400	460	590	630	6	2,8	230	8750,00

EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia

EXPOBAR



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486100	650	530	480	11,5	2,5	230	7999,00



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486300	460	590	530	6	2,8	230	8999,00

EKSPRES 2 GRUPOWY Z WYŚWIETLACZEM

- elektroniczny wyświetlacz z funkcją ostrzegania o zakamienieniu i konieczności czyszczenia
- elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486150	680	590	550	11,5	4,79	400	13500,00



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W	D	H	V	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	litry	kW	V	
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	1240,00

EXPOBAR



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W	D	H	V	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	litry	kW	V	
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	1590,00

EXPOBAR



SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójnie izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje CREAM

isi



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	644,00



ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanki szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



SUPER CENA DO:
-21%

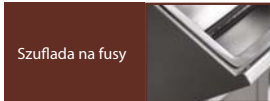
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	752286	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	539,00	561,00
2.	752289	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	33,00	42,00



STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	2190,00

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	2940,00



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu

SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 150-197

SZKŁANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	12	4,37
2.	400194	85-60	68	0,185	6	6,53
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,56
4.	400099	82-55	149	0,380	12	5,18

SZKŁANKA DO IRISH COFFEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	6,27

SZKŁANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	5,30
400196	84-75	162	0,360	6	5,43
400197	91-75	175	0,455	6	7,06

FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400256	91-40	64	0,238	6	6,16
2.	400257	64	57	0,09	6	4,44

SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	2,24



FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedwane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	26,00
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	29,00
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	32,00



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	32,00
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	25,00
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	28,00

Próżnia ścianek



FILIŻANKI

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400309	Filiżanka do espresso ze spodem	58-29	59	0,072	6	4,80
2.	400310	Filiżanka ze spodem	82-42	82	0,215	6	7,21



1



2

DZBANEK

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	18,00
372060	0,60	23,00
372100	1,00	27,00
372150	1,50	48,00
372200	2,00	52,00

MINI NACZYNIENIE NA MLEKO



SUPER CENA DO:
-27%

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
546017	48	80	0,145	9,50	13,00
546015	77	125	0,600	15,50	21,00

TAMPER



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto	Stara cena
486012	57	94	0,4	62,00	83,00

WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	198,00
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	156,00

WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
486014	265	162	102	48,00	59,00

DYSPENSER DO PRZYPRAW



SUPER CENA DO:
-20%

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	18,50	23,00
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	23,00	29,00
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	20,50	25,00

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbarty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	14,90





PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	16,00

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	17,50

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piecze konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	14,50
648050	5	49,00
648100	10	88,00



SUPER CENA DO:
-35%



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
486011	10	145	33,00	51,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA
- uniwersalne szczotki do czyszczenia wężyków i ekspresów

Lp.	Nr kat.	Ø mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	486721	6	-	165	4,70
2.	486741	-	38	254	10,80
3.	486742	16	-	635	11,70

FILTR DO WODY

- wydajność do 100 litrów lub czas użytkowania do 6 miesięcy
- maksymalna pojemność zbiornika na wodę 1,5 litra
- czas przygotowania wody do użytku min. 6 godzin
- możliwość zastosowania we wszystkich dostępnych w handlu ekspresach do kawy ze zbiornikiem wody, bez adapterów, bez montażu
- wskaźnik wymiany (czasowy) przypomina o konieczności wymiany filtra na nowy
- łatwa instalacja i wymiana filtra bezpośrednio przez użytkownika
- poprawia smak, aromat i wygląd kawy
- chroni przed osadzeniem się kamienia

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
822300	85	26	31,00





WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....	359-363
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów	364-365
Worki, końcówki do wyciskania	367-368
Patery do tortów i owoców.....	373-374

Miesiarki planetarne.....	376
Urządzenie do gorącej czekolady	375
Palnik, foremki do creme brulee.....	375
Noże cukiernicze.....	372

SYFONY



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwytłniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojęw firmy iSi; używanie innych nabojęw powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max ciśnienie robocze 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat. 500026

Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	399,00
500026	Naboje Nitro	16	-	39,00



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**

Końcówka tulipan w standardzie



SUPER CENA DO:
- 19 %

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
500051	0,5	236,00	290,00
500101	1,0	274,00	336,00



SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bazarze w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje Professional



3 końcówki w standardzie



SUPER CENA DO:
- 19 %

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
500205	0,5	299,00	367,00
500210	1,0	388,00	477,00



SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bazarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje Professional



3 końcówki w standardzie

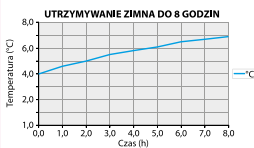


SUPER CENA DO:
- 19 %

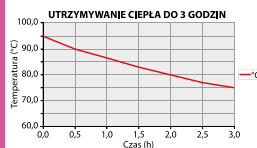
Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
500305	0,5	368,00	452,00



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



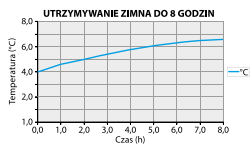

SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje Professional



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	644,00

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
 - temp. początkowa produktów 4°C
 - temp. otoczenia 24°C


SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje Professional



Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
500125	Dessert Whip Mini	0,25	130,00
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	139,00

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	19,00

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	19,00

5 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	72,00

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	58,00

6 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	68,00

4 KSIĄŻKA KUCHARSKA ISI

Nr kat.	Cena netto
B2011201	8,00

7 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	111,00



NABOJĘ DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje, o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N₂O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	12,50
500016	Naboje Professional	24	31,00
500017	Naboje Professional	50	64,00



NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat.500126

NOWOŚĆ



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	39,00

KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGLA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535012	Kuweta	200	250	7,3	114,00
2.	535023	Pokrywa	-	-	-	150,00

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535032	Kuweta	360	165	120	5	38,90
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	39,90
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	14,50
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	12,00



KUWETA DO LODÓW

**SUPER CENA DO:
-20%**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	535014	360	165	120	5	37,00	46,00
2.	535017	360	250	80	5	47,00	58,00



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przezroczysty	260	16,50
533261		260	18,00



STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	63,00



PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwiają sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	799,00



Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



SUPER CENA DO:
-23%

Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



1 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany z aluminium



2 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany ze stali nierdzewnej



3 PORCJONER DO LODÓW
- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto	Stara cena
530300	1/30, porcja ~23 g	99,00	+29,00
530400	1/40, porcja ~17 g	99,00	+29,00

Nr kat.	Gramatura	Cena netto	Stara cena
531300	1/30, porcja ~23 g	115,00	+46,00
531360	1/36, porcja ~19 g	115,00	+40,00
531400	1/40, porcja ~17 g	115,00	+46,00

Nr kat.	Gramatura	Cena netto	Stara cena
532300	1/30, porcja ~23 g	117,00	+46,00
532360	1/36, porcja ~19 g	117,00	+40,00
532400	1/40, porcja ~17 g	117,00	+46,00

PUCHARKI DO LODÓW

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



SUPER CENA DO:
-32%



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
1.	400595	85	182	0,380	6	4,60	6,64
2.	400596	116	125	0,300	6	7,60	9,86
3.	400597	130	90	0,375	12	5,00	6,33
4.	400598	110	60	0,225	12	6,00	7,69
5.	400599	115	99	0,360	6	8,80	13,09

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Stara cena
6.	400621	104	94	0,260	6	3,76	4,88
7.	400622	100	166	0,280	6	9,98	12,99
8.	400623	125	180	0,300	6	10,80	14,99
9.	400624	110	140	0,345	6	13,50	16,99



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	3,95
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,01
3.	400096	114-72	105	0,29	6	6,05
4.	400097	102-68	142	0,27	6	6,36
5.	400080	116-70	118	0,16	6	4,65
	400258	116-70	133	0,17	6	4,71
6.	400259	85	86	0,245	6	3,41



NOWOŚĆ

ŁYŻECZKA DO LODÓW



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	0,67

PUCHAREK DO LODÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	9,20



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE



SUPER CENA DO:
-58%



1



2



3



4



5



6



7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
515020	2	4,50	7,00
515030	3	4,50	7,00
515040	4	4,50	7,00
515050	5	4,50	7,00
515060	6	4,50	7,00
515070	7	4,50	7,00
515080	8	4,50	7,00
515100	10	4,50	7,00
515110	11	4,50	7,00
515120	12	4,50	7,00
515130	13	4,50	7,00
515140	14	4,50	7,00
515150	15	4,50	7,00
515180	18	7,30	9,00

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
514020	2	4,50	7,00
514040	4	4,50	7,00
514060	6	4,50	7,00
514080	8	4,50	7,00
514100	10	4,50	7,00

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
516050	5	7,30	9,00
516060	6	7,30	9,00
516080	8	4,50	7,00

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
517010	10	2,5	2,50	4,50
517011	13	3,0	2,50	4,50

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
517020	8	1	2,50	4,50
517021	10	2	2,50	4,50

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
517030	12	1,5	2,50	4,50
517031	16	2,0	2,50	6,00

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
516950	4	95	7,30	13,00

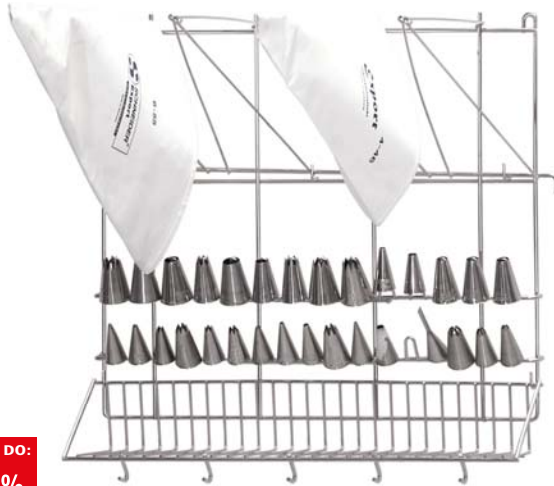
8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
518100	ok. 33	69,00	89,00

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



SUPER CENA DO:
-24%

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
510000	510	520	149,00	197,00

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



SUPER CENA DO:
-38%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
511252	250	9,90	16,00
511302	300	11,90	18,00
511352	350	12,90	19,00
511402	400	15,90	22,00
511452	450	16,90	24,00
511532	530	21,00	26,00

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto	Stara cena
510010	300	100	48,00	59,00
510011	460	100	67,00	82,00

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków

INOX

SUPER CENA DO:
-24%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
074400	100	130	22,00	29,00
074450	120	130	26,00	32,00



ROLKA DZIURKUJĄCA



SUPER CENA DO:
-53%

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
504010	60	210	9,90	21,00

ROLKA TNĄCA



SUPER CENA DO:
-34%

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
504020	60	210	9,90	15,00

SKROBKÓWKA PLASTIKOWA



SUPER CENA DO:
-29%

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
1.	501125	125	97	2,50	3,50
2.	501155	155	107	2,50	3,50
3.	501160	160	103	2,80	3,50
4.	501195	195	127	2,80	3,50

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	68,00

FORMA DO MODELOWANIA

INOX



SUPER CENA DO:
-19%



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
528050	80	80	45	10,50	13,00

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	11,00
528035	100	45	14,00
528036	120	45	15,50

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -20 +220° C

SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
521110	520	315	47,00	60,00
521640	585	385	49,00	66,00



WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto	Stara cena
524390	100	395	200,00	246,00

SUPER CENA DO:

-27%



1

SUPER CENA DO:

-27%



2

1 ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
527150	5 noży	153,90	199,00
527170	7 noży	213,30	291,00



3

SUPER CENA DO:

-18%

INOX

3 PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawa w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~ $\varnothing=3$ i 6 mm
- otwór wylotowy ~ $\varnothing=9$ mm
- $\varnothing=210$ mmzew.
- $\varnothing=190$ mm wew.

2 ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)

Nr kat.	Opis	Cena netto	Stara cena
527250	5 noży	189,90	259,00
527270	7 noży	226,80	309,00

Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
510020	1,8	172,00	209,00

WYBIERAK DO CIAST



2

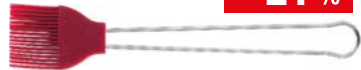
1

PĘDZELE SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów

SUPER CENA DO:

-21%



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	525252	250	12,40	16,00
	525362	360	23,30	30,00
	525402	400	22,50	31,00
2.	525253	250	14,90	20,00
	525363	360	23,40	32,00
	525403	400	24,30	33,00

SUPER CENA DO:

-27%

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto	Stara cena
522040	40	240	11,00	14,00
522080	50	280	15,00	19,00

UBIJAK PIANY

- 24 druty



SUPER CENA DO:

-22%



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
313251	250	13,30	17,00
313301	300	13,80	17,00
313401	400	17,10	22,00

PĘDZELEK

- drewniana rączka

SUPER CENA DO:

-20%



Nr kat.	W mm	Cena netto	Stara cena
523040	40	6,50	8,00
523080	80	18,50	23,00

NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto	Stara cena
1.	251311	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	65,00	99,00
2.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	79,00	114,00
3.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	90,00	130,00
4.	253352	Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane)	350	54,00	79,00
5.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	28,00	41,00
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	33,00	47,00
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	35,00	51,00
6.	263260	Łopatka kątowna (ostrze gładkie)	250	33,00	47,00
	263310	Łopatka kątowna (ostrze gładkie)	300	35,00	51,00
7.	334218	Nóż łopatka do tortów	160	28,00	41,00

SUPER CENA DO:
-32%

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 100 mm
- B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334311	270	39,00	58,00

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
334324	360	45,00	68,00

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	22,00

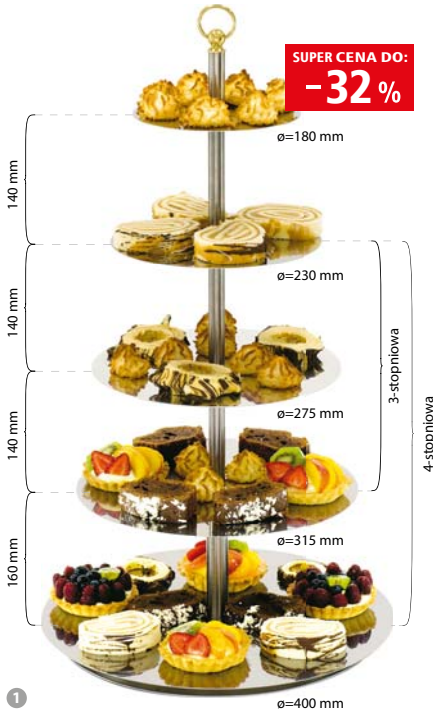
SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	15,00

PATERY DO TORTÓW



- 1 PATERA DO TORTU**
 - wielostopniowa (patrz tabela)
 - talerze płaskie
 - możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto	Stara cena
542030	3-stopniowa	480	299,00	438,00
542040	4-stopniowa	600	452,00	555,00

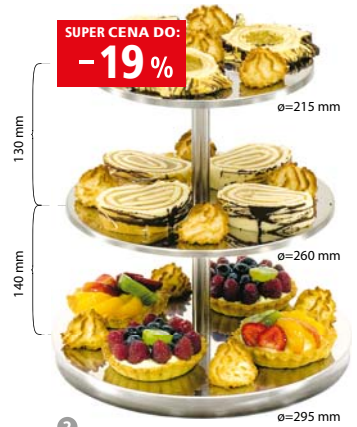
- 2 PATERA DO TORTU**
 - 3-stopniowa
 - talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto	Stara cena
542031	300	190,00	234,00

- 3 PATERA DO TORTU**
 - podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
545011	330	50	69,00	96,00

SUPER CENA DO:
-32%



SUPER CENA DO:
-23%



SUPER CENA DO:
-19%




- 4 PATERA DO TORTU**
 - podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545010	300	60	119,00

- 5 PATERA DO TORTU**
 - wykonana ze szkła
 - podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
545012	300	70	109,00	135,00

- 6 PATERA SZKLANA** 
 - gładka powierzchnia

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
545013	280	23,00

- 7 ŁOPATKA DO TORTU**

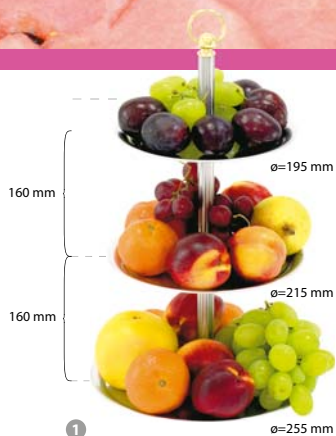
Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
355440	235	19,50	25,00

SUPER CENA DO:
-22%



PATERY I KOSZE NA OWOCE

INOX



1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	186,00



2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	191,00



3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	155,00

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie

Paşabahçe



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	48,00



PALNIK DO CREME BRULEE

- przeznaczony do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem:
500600 - do 75 min
500700 - do 90 min
- temperatura płomienia 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- zabezpieczenie przed dziećmi

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



FOREMKA NA CREME BRULEE

Prasabaker



- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	500600	128	65	170	0,04	81,90
2.	500700	153	74	179	0,045	97,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	2,77



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N ob./min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	1549,00

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- model 783050 w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071 w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wymiowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	1799,00
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	1999,00

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 320 mm
- dzieża wymiowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	3190,00

SUPER CENA DO:
-28%



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto	Stara cena
1.	785212	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	150,00	207,00
2.	785211	Końcówka do mieszania ciast lekkich	140,00	187,00
3.	785213	Końcówka do ubijania piany	160,00	187,00
4.	785214	Dzieża	250,00	311,00



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy.....379-364
Miksy spiralne387-388
Blachy, siatki do pizzy.....391

Torby, pojemniki termoizolacyjne391-392
Stoły chłodnicze.....393-394
Łopaty, łopatki do pizzy.....389-390



PIECE DO PIZZY I AKCESORIA

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	755,00
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	755,00
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	685,00
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	705,00
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	755,00
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	685,00
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	755,00
782017	Podstawa do pieca, 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	755,00
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	860,00
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	810,00



PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500 °C
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2160,00	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	4060,00	

PIECE DO PIZZY PROFESJONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

PIEC DO PIZZY GREDIL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno

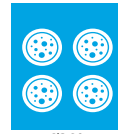
GREDIL



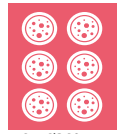
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	2599,00	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	3790,00	



UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	3565,00	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	6125,00	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	7080,00	



PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



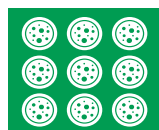
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

PIEC DO PIZZY E-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



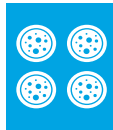
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
stalga.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	3935,00	Blue
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	7300,00	
781512	Piec jednokomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	8295,00	Purple
781521	Piec dwukomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	5575,00	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	9895,00	Pink
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	7450,00	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	12055,00	Green



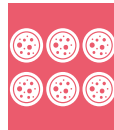
UKŁAD KOMORY PIECA:



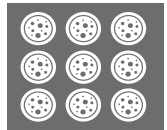
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY F-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	4930,00	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	8250,00	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	11380,00	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	14580,00	

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



6 x Ø320mm

PIEC DO PIZZY, E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C
- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



NOWOŚĆ



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	3250,00	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	4790,00	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	5790,00	

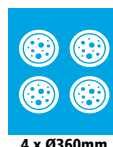


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



PIECE DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	8599,00	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	10890,00	

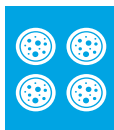


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



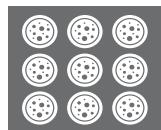
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
stalga.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	6035,00	Blue
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	10285,00	Blue
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	12600,00	Blue
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	8220,00	Red
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	14680,00	Red
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	18090,00	Red

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkownica znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	510	490	640	29	0,5	230	3490,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786350 maksymalna pojemność dzieży do 20 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N ob/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	2890,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	3700,00
3.	786350	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	4999,00



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	270	540	560	48	0,37	230	3230,00
786202	400	690	630	82	0,9	230	3950,00
786302	440	830	720	110	1,3	230	4660,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	470	720	640	94	0,55	400	6860,00
786502	460	840	730	127	1,1	400	7810,00

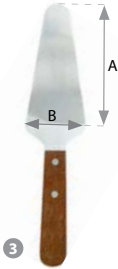
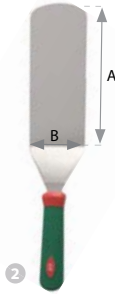
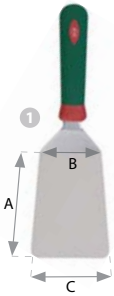


MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	690	630	100	0,9	230	5035,00
786500	440	830	720	128	1,3	230	6860,00



SUPER CENA DO:
-37%



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
270150	150	123,00	144,00

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
270260	260	155,00	182,00

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
503210	270	14,50	18,00

4 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=210 mm, B=75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503250	540	36,00

5 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto	Stara cena
561101	100	12,00	15,00

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto	Stara cena
564022	260	300	200	29,00	39,00
564052	300	300	500	55,00	87,00
564102	300	300	1000	75,00	103,00

7 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto	Stara cena
564030	350	300	1100	70,00	86,00
564040	350	350	1100	97,00	119,00

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	119,00

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	125,00

SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
564411	1500	157,00	193,00

SUPER CENA DO:
- 19 %

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
564401	1100	270,00	322,00

SUPER CENA DO:
- 19 %



SUPER CENA DO:
- 19 %



SUPER CENA DO:
- 19 %

1 POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563407	600	400	70	40,50
563410	600	400	100	42,00

NOWOŚĆ

2 POKRYWA DO POJEMNIKA NA CIASTO



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
563408	600	400	20	27,50	34,00

3 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY



Nr kat.	Cena netto	Stara cena
563409	186,00	229,00

TALERZE DO PIZZY



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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	16,98
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	20,81
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	6,50
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	18,50



LUBIANA

NOWOŚĆ



Bormioli Rosso



Flortina

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



SIATKA DO PIZZY



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
560181	180	25	8,60	11,00
560201	200	25	9,30	12,00
560221	220	25	9,50	13,00
560241	240	25	10,60	14,00
560261	260	25	11,00	15,00
560281	280	25	11,00	15,00
560301	300	25	13,30	17,00
560321	320	25	14,70	19,00
560361	360	25	19,50	25,00
560401	400	25	25,70	33,00
560451	450	30	32,00	43,00
560501	500	30	38,00	48,00

SUPER CENA DO:
-27%

Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnątrzna)	Cena netto	Stara cena
562231	200	230	9,00	12,00
562281	250	280	10,50	13,50
562311	280	300	13,00	17,00
562330	310	330	14,00	18,00
562361	350	380	16,50	22,00
562400	380	400	19,50	25,00
562460	430	460	19,50	25,00
562500	480	500	27,00	35,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

SUPER CENA DO:
-25%



TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne

SUPER CENA DO:
-19%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto	Stara cena
563452	550	500	200	510	500	200	69,00	92,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto	Stara cena
563453	500	500	300	480	480	285	64,00	79,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
057301	410	410	330	32	139,00	187,00
057351	410	410	390	40	166,00	207,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	99,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	T °C	Cena netto	Stara cena
505020	do 100	104,00	126,00

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
505021	300	49,50	61,00

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	T °C	Cena netto	Stara cena
505011	do 300	100,00	123,00

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



**RYNKOWY HIT
CENOWY**

Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	31,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	2999,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY
Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 542



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena netto
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	6500,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtry przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrnę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	8500,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrnę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	9400,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witrna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	9900,00



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa	402-403
Kotlecarki i akcesoria	401
Krajalnice do wędlin	397-399
Nadziewarki do kielbas	404

Obieraczka do ziemniaków	396
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne	406-414
Cuttery i miksery ręczne	417-421, 423-428
Sokowirówki	422

OBIERACZKA

INOX

- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- czasomierz z regulacją do 5 minut
- możliwość zamontowania separatora 786003 obierzyn pod urządzeniem
- prosta, zwarta zabudowa
- cicha praca
- łatwy dostęp do podzespołów obieraczki

1



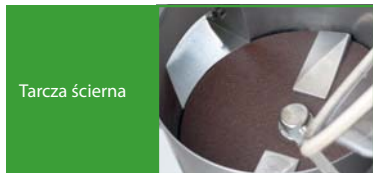
2



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Panel sterowania



Tarcza ścierna

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	789060	Obieraczka	415	780	880	60	0,37	400	3955,00
	789120	Obieraczka	450	820	920	120	0,55	400	4439,00
2.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	521,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzystwierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	1599,00
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	1450,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm

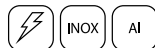


Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	1400,00



KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

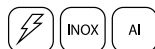
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	2999,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	4500,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzylepną
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzylepną
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	5999,00

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena netto
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	5865,00



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	3699,00

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatania
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721581	1390,00



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Przystawka nacinająca



Łatwa do utrzymania w czystości



Wysoka wydajność



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	3095,00

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721571	541,00



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 250 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
721590	550	310	450	6,5	1715,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	190	410	350	85	0,25	230	875,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa, gardziel, podajnik, śruba mocująca sito, wykonane z anodowanego aluminium
- nóż oraz sitka wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z tworzywa
- wydajność chwilowa: 125 kg/h
- bieg wsteczny
- 3 sitka w zestawie z otworami \varnothing 3mm, 5mm, 8 mm
- sitka o średnicy 62 mm
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas i końcówka do nadziewania pierogów
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej
- jednorazowy maks. czas pracy wynosi 25 min
- antypoślizgowe nóżki



RYNKOWY
HIT
CENOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
721075	175	356	373	5,2	0,25	230	490,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	2180,00
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	2755,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1	721124	517	328	410	220	0,80	230	1590,00
2	721224	410	328	517	250	0,80	230	2380,00

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

SUPER CENA DO:

-56%

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto	Stara cena
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	39,00	84,00
	721020	-	721221, 721224	65,00	92,00
2.	721011	2	721121, 721124, 721129	99,00	224,00
	721012	3	721121, 721124, 721129	99,00	167,00
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	89,00	171,00
	721014	6	721121, 721124, 721129	89,00	
	721015	8	721121, 721124, 721130	89,00	
	721016	10	721121, 721124, 721129	89,00	171,00
	721021	2	721221, 721224	119,00	
	721022	3	721221, 721224	119,00	
	721023	4,5	721221, 721224	109,00	
	721024	6	721221, 721224	109,00	
	721025	8	721221, 721224	109,00	
	721026	10	721221, 721224	109,00	

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemասowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napelniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kielbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napelniarki



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	721305	320	290	680	5	11	529,00
2.	721307	320	330	830	7	12	579,00
3.	721310	400	360	640	10	12	674,00

KRAJALNICE DO KIEŁBAS

- Oferta urządzeń do mechanicznego i elektrycznego krojenia wyrobów masarskich
- Idealne dla małych i średnich lokali gastronomicznych - barów bistro, food trucków oraz restauracji

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plastrów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	320,00



NOWOŚĆ

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia kiełbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

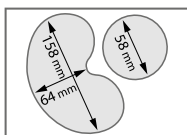
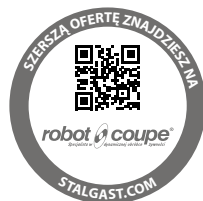
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
725001	248	189	326	7,1	0,12	230	560,00



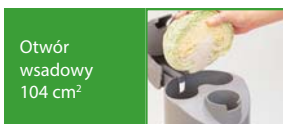
NOWOŚĆ

SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

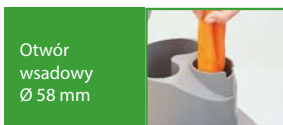
- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki
- pełna oferta tarcz na str. 415-416
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę



Otwór
wsadowy
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm

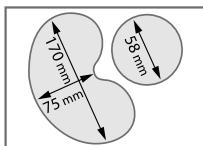
GRATIS
Zestaw 4 tarcz tnących

plastry 2 mm	wiórki 1,5 mm	słupki 2x6 mm	tarte ziemniaki

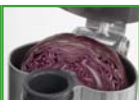
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	3090,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	940,00

SZATKOWNICA DO WARZYZW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 415-416



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



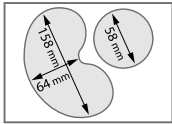
Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	5275,00
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	5440,00
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1195,00
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00



**SZATKOWNICA DO WARZYW
CL30 BISTRO I CL40**

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 415-416

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	4620,00
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	3795,00
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	940,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmazerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 415-416

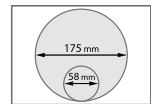
Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 59 mm



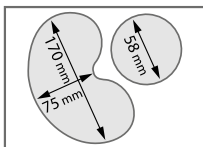
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	9100,00
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	9100,00
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	10010,00
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1195,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00

SZATKOWNICA DO WARZEWY CL50 GOURMET

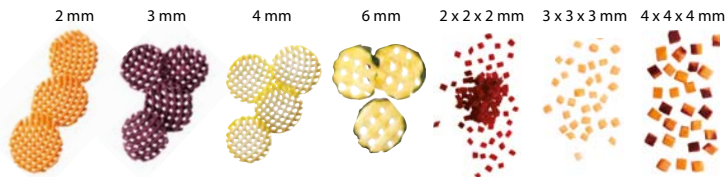
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostki oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 415-416



Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



7 nowych
rodzajów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	8395,00

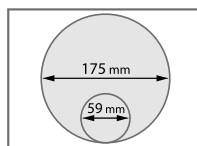
SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 415-416

Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę



1

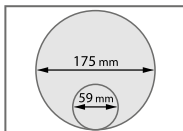


2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obi/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	15875,00
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	15875,00
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	21380,00
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1195,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00

SZATKOWNICA DO WARZEWY CL60

- polecana do przetwórnictwa owocowo-warzywnych, garmazerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 415-416



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	32515,00
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1195,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 415-416

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

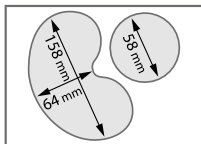
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4050,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	940,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmazerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



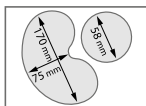
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	8910,00
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	8910,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	940,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

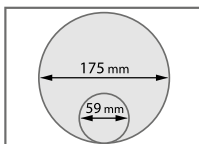


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502	380	350	665	5,5	750 / 1500	1,00	400	11530,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R652

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilka oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- pojemnik 7l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 415-416

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



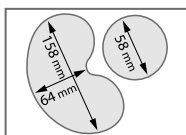
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712652	R652	426	481	880	7	750 / 1500	1,2	400	13235,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00



ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 415-416



Otwór w
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



Robot
wielofunkcyjny
R301 Ultra
(712301) posiada
pojemnik cuttra
ze stali
nierdzewnej



Wiele
sposobów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	4760,00
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5850,00
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	940,00

TARCZA PLASTRY

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	355,00
714112	2 mm	355,00
714113	3 mm	355,00
714114	4 mm	355,00
714115	5 mm	355,00
714118	6 mm	355,00
714186	Ziemiaki gotowane 6 mm	1415,00

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	190,00
714012	2 mm	190,00
714013	3 mm	190,00
714014	4 mm	190,00
714015	5 mm	190,00
714016	6 mm	190,00



TARCZA WIÓRKI

- 1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	190,00
714022	2 mm	190,00
714023	3 mm	190,00
714026	6 mm	190,00
714029	9 mm	190,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	230,00

- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	355,00
714122	2 mm	355,00
714123	3 mm	355,00
714124	4 mm	355,00
714125	5 mm	355,00
714127	7 mm	355,00
714131	Parmezan	355,00
714170	Marchew	635,00
714171	Chirzan	570,00
714132	Ziemiaki	570,00

TARCZA PLASTRY FALISTE

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	535,00
714193	3 mm	535,00
714195	5 mm	535,00

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	190,00



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	725,00

- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	975,00
714169	10 x 10 mm	975,00
714160	10 x 16 mm	975,00

TARCZA SŁUPKI

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	545,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1015,00
714142	2 x 2 mm	545,00
714145	2 x 4 mm	545,00
714147	2 x 6 mm	545,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	545,00
714143	3 x 3 mm	545,00
714144	4 x 4 mm	545,00
714146	6 x 6 mm	545,00
714148	8 x 8 mm	545,00

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	235,00
714043	2 x 4 mm	235,00
714045	2 x 6 mm	235,00
714044	4 x 4 mm	235,00
714046	6 x 6 mm	235,00



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	835,00
714059	10 x 10 x 10 mm	835,00
714050	12 x 12 x 12 mm	835,00

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	925,00
714157	8 x 8 x 8 mm	835,00
714159	10 x 10 x 10 mm	835,00
714151	14 x 14 x 14 mm	835,00
714153	14 x 14 x 10 mm	835,00
714154	20 x 20 x 20 mm	835,00
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1370,00
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	355,00

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	660,00



TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	565,00
714103	3 mm	565,00
714104	4 mm	575,00

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	355,00
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	135,00



BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zмикsovanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające pojemnika i pokrywę



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



Pokrywa z uszczelką



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



Ilość porcji:
1 porcja 0,2 kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg wsadu

Przygotowanie żywności o modyfikowanej konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	5505,00
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	5965,00
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	7320,00
4.	712055	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	10365,00

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIĘKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	11705,00



CUTTER-WILK R2

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	4195,00

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatacia ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej






Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	7095,00

CUTTER-WILK

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

-  Ilość porcji:
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230	8600,00
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	9050,00
2.	712060	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	10145,00
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	15280,00
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	19645,00
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	23495,00

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	6390,00
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	8285,00

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.



Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i mięs owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie



Specjalna
końcówka do
przygotowywania
napowietrzonej
emulsji o dużej
objętości



Końcówka do
przygotowywania
zup i sosów



Napowietrzona
emulsja o dużej
objętości



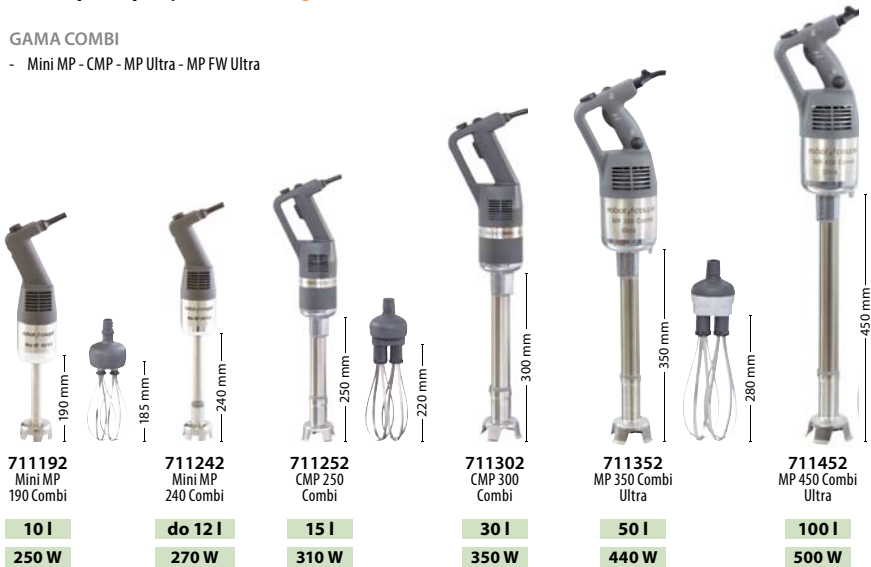
Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	970,00

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętko regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



711192
Mini MP
190 Combi

10 l
250 W

711242
Mini MP
240 Combi

do 12 l
270 W

711252
CMP 250
Combi

15 l
310 W

711302
CMP 300
Combi

30 l
350 W

711352
MP 350 Combi
Ultra

50 l
440 W

711452
MP 450 Combi
Ultra

100 l
500 W

Mini MP
NAJLEPSZE
DO PRZYGOTOWYWANIA
NIEWIELKICH PORCJI



CMP
NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI
(DO 45 LITRÓW)



MP Ultra
NAJLEPSZE DLA PLACÓWEK
ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE
INTENSYWNE UŻYTKOWANIE



GAMA MINI

- Mini MP



711161
Mini MP 160 V.V.

71
220 W

711191
Mini MP 190 V.V.

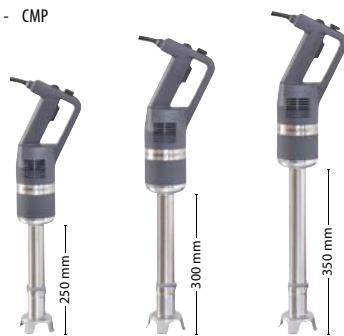
101
250 W

711241
Mini MP 240 V.V.

121
270 W

GAMA ŚREDNIA

- CMP



711251
CMP 250 V.V.

151
310 W

711300
CMP 300 V.V.

301
350 W

711351
CMP 350 V.V.

451
400 W

Do przyrządzania małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



711350
MP 350 Ultra

501
440 W

711355
MP 350 V.V Ultra

501
440 W

711450
MP 450 Ultra

1001
500 W

711455
MP 450 V.V Ultra

1001
500 W

711550
MP 550 Ultra

2001
750 W

711600
MP 600 Ultra

3001
850 W

711800
MP 800 Turbo

4001
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	1120,00
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1380,00
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1640,00
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	2070,00
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2335,00
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	725,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,31	230	1710,00
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	1845,00
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	1995,00

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



Nr kat.	Cena netto
711995	340,00

MIKSER RĘCZNY – GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów



Nóż i dzwon
łatwy w
demontażu,
Zgodne z
HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2390,00
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	2650,00
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2165,00
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2415,00
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	3585,00
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	4430,00
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	5305,00

MIKSER RĘCZNY – GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	2400,00
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	2560,00
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	3400,00
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	3645,00
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	1900,00

MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:
model 710200 – 10000/17000 obr/min
model 710350 – 18000/22000 obr/min



bamix® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710200	180	0,20	230	738,00
710350	280	0,35	230	1265,00

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



WARING
COMMERCIAL



Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710930	158	0,18	230	299,00



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

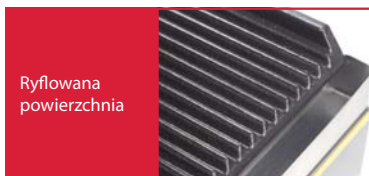
Kontakt grille, frytownice.....	430-431, 434-436, 438-439, 450
Rolkowy podgrzewacz do parówek.....	431, 440
Gofrownice, naleśnikarki	433, 437, 442
Płyty grillowe, gyrosoy.....	432, 441, 447-449
Kuchenki mikrofalowe	456-460

Bemary nastawne.....	437
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander.....	432, 443-445
Kuchenka indukcyjna.....	452-453
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria	454-455



KONTAKT GRILL

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	742010	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	499,00	669,00
2.	742030	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	569,00	852,00
3.	742020	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	859,00	1180,00

SUPER CENA DO:

-33%

FRYTOWNICE



1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



4

SUPER CENA DO:

-32%

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	746035	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	286,00	363,00
2.	746050	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	335,00	426,00
3.	746070	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2x3	2x2,2	230	573,00	726,00
4.	746100	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2x5	2x3,2	230	599,00	876,00

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wyjmowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770100	11	550	475	175	1,1	230	1450,00

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

SUPER CENA DO:
-26%



Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
743000	640	320	300	15	2,0	230	629,00	854,00

SUPER CENA DO:
-33%



SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiającą obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

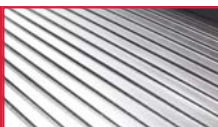


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
744020	450	480	530	38	2,8	230	1650,00	2220,00
744000	600	480	530	48	4,0	400	1850,00	2765,00

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
745120	2/3 Gładka 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,6	230	699,00	900,00
745121	Gładka	640	440	175	34	3,6	230	775,00	964,00

SUPER CENA DO:
-22%

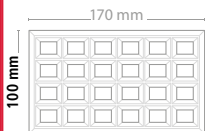
GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

SUPER CENA DO:
-35%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
772321	255	410	265	20	2,0	230	679,00	1040,00

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



SUPER CENA DO:
-41%



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
772281	450	450	240	15	3,0	230	679,00	1145,00

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920010	331	458	176	10	1,6	230	2500,00

KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta
ryflowana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920011	331	458	176	10	1,6	230	2780,00

KONTAKT GRILLE

- żeliwne płyty robocze
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- walienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji z funkcją blokady wysokości (24 mm) zabezpieczającą przed zgnieciem bułek



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Hamulec
opuszczania
i podnoszenia
płyty



Otwory
wentylacyjne



KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742011	300	390	195	1,8	230	689,00



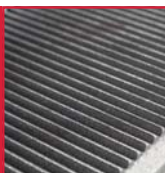
KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742031	390	390	195	2,2	230	869,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742021	610	390	195	3,6	230	1259,00

Ryflowana
powierzchnia



FRYTOWNICE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

FRYTOWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiomy pojemnik na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60 ÷190 °C
- wzmocniona konstrukcja kosza oraz uchwytu
- kosze ze składanymi rączkami
- specjalny zaczep kosza oraz pokrywy
- obracany panel sterujący z blokadą
- zimna strefa
- panel sterowania grzewowany laserowo

NOWOŚĆ



SUPER CENA DO:

-23%

Zabezpieczenie strefy grzewczej



Płynna regulacja temperatury



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
746036	Frytownica pojedyncza	193	455	290	3	4	2,6	230	429,00	
746037	Frytownica podwójna	383	455	290	2 x 3	8	2 x 2,6	230	769,00	
746065	Frytownica pojedyncza	282	455	290	5	6	3,2	230	559,00	699,00
746066	Frytownica podwójna	563	455	290	2x5	12	2x3,2	230	999,00	1299,00
746364	Frytownica podwójna	473	455	290	3+5	10	2,6 / 3,2	230	929,00	1199,00

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

FRYTOWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- tłoczony zbiornik na olej
- zakres regulacji termostatu 60 ÷190 °C
- termostat bezpieczeństwa
- wzmocniona konstrukcja kosza oraz uchwytu
- specjalny zaczep kosza oraz pokrywy
- obracany panel sterujący z blokadą
- łatwość utrzymania w czystości
- zimna strefa
- panel sterowania grzewowany laserowo

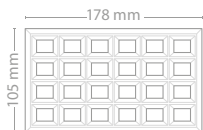


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	746094	Frytownica pojedyncza z kranem	285	515	420	8	8	3,2	230	725,00
2.	746095	Frytownica podwójna z kranem	563	536	380	2x8	16	2x3,2	230	1270,00

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne
- płynna regulacja temperatury

Wymiary gofra



SUPER CENA DO:

-24%



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
772323	275	420	275	1,9	230	1099,00	+455,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwna płyta grzewcza
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury
- nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia
- szpatułki sprzedawane po 5 szt.



SUPER CENA DO:

-26%



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	772282	Naleśnikarka z żeliwną płytą	400	-	-	151	3	230	999,00	+350,00
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	29,00	39,00



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm

Dostępna
wersja
z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0÷85	1,2	230	362,00
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	435,00
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	480,00

KONTAKT GRILLE ROLLER GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**



KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	2390,00

KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777213	330	385	220	18	2	230	1900,00

KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	3105,00

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury

FRYTOWNICA

- pojedyncza



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	791,00
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	1455,00
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	1710,00

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	1680,00
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	2455,00

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	2365,00
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	2980,00
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	3405,00



URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777290	440	300	400	9	0,65	230	1555,00

PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777304	545	460	220	17	0,7	230	1880,00

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2140,00

PŁYTA GRILLOWA

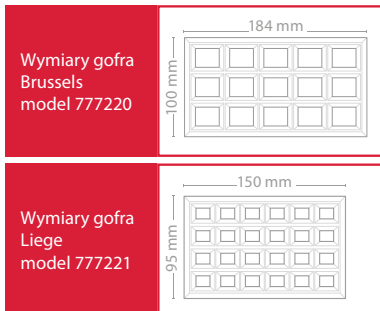
- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 400 x 400 mm
777174 - 600 x 400 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	1590,00
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2645,00

GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	2590,00
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	2650,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777242	400	190	14,0	3,6	230	1400,00



NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wycieku
- osmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	1390,00



OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
777101 – 150 tostów / h
777102 – 300 tostów / h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
- 777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
777101 - 350x240 mm
777102 - (2) 350x240 mm



1

2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777101	1-poziomy	450	285	305	10	2,0	230	899,00
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1360,00

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziomy	640	380	330	200	15	2,7	230	2399,00

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	3650,00

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
 - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
 - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
 - 777264; 320x325x265 mm
 - 777265; 410x360x250 mm
 - 777266; 410x360x250 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777264	460	550	355	max 250	20	1,5	230	2245,00
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	2290,00
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	2635,00

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha



Kwarcowe elementy grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	5999,00

TOSTER

- pojemność:
model nr kat. 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tosty
- regulacja czasu piekani
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm



Timer



Szuflada na okruszki



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena netto
1.	779040	300	225	215	1,8	230	378,00
2.	779060	430	225	215	2,5	230	439,00

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
779131 - 360x210 x95 mm
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
779131 - 4 grzałki
779161 - 6 grzałek

SUPER CENA DO:
-29%

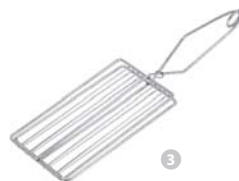


1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena netto	Stara cena
1.	779131	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	500,00	639,00
2.	779161	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	649,00	810,00
3.	779198	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	15,00	21,00



3

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
1 strona - do klasycznego gotowania,
2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gaz ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	2299,00

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.
- 3 bagnety niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	7190,00

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


SUPER CENA DO:
-20%


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	3094,00	3845,00
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	3371,00	3999,00

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


SUPER CENA DO:
-21%


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto	Stara cena
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	3657,00	4650,00
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	3935,00	5000,00



GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- w urządzeniach w wersji gazowej G30 możliwość dokupienia dysz na gaz G20



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	2865,00
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	3070,00
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	3335,00
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	3335,00
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	5080,00

NOWOŚĆ

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	3685,00
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	4095,00



GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termparą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	4890,00

AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	123,00

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	4,00



STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosów Potis serii E, G, GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	536,00



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	99,00

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z dolnym napędem



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	777588	dolny	76,00
2.	777589	górny	76,00

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyrosa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych

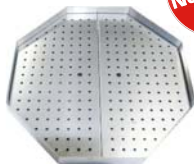


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	293,00

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekawa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	382,00



NOWOŚĆ

TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	95,00



NOWOŚĆ

SZUFELKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgarniania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	153,00



NOWOŚĆ

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	2210,00
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	2865,00
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	3275,00

OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	188,00



NOWOŚĆ

KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	1259,00





SUPER CENA DO:
-27%

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie:
nóż 100 mm,
ostrzałka do
noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	449,00	619,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5÷8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	359,00

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	590,00



KUCHENKA INDUKCYJNA

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń \varnothing 120 - \varnothing 320 mm



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości





Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
 - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
 - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	713,00

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



Rondel emaliowany



Czajnik stalowy i emaliowany



Rondel żeliwny



Garnek stalowy



Garnek ze stali nierdzewnej



Brytfanna stalowa



WOK stalowy

Filtr przeciwłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 255-257

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l



1200W

Regulowany uchwyt mocujący



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	585,00

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej

**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



1500W

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	1299,00
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	60,50
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	30,00

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE



- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwi równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- elektroniczny panel sterowania
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych



Stojak na worki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
691250	568	429	277	5-99	7,5	2	230	2300,00

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

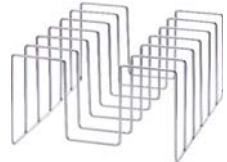
- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	142,00

STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek



Nr kat.	Cena netto
691252	139,00

SZCZYPCE UNIERSALNE

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

SIL

SUPER CENA DO:
-28%



Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
422242	230	19,00	23,00
422302	300	19,90	25,00
422402	400	21,00	29,00

KULKI IZOLACYJNE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępują pokrywę pojemnika
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	53,00



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

900 W KOMORA [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	476,00

Talerz obrotowy



Panel sterowania



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65±150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

1000 W	KOMORA [25l]
-----------	-----------------



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	1080,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)

1800 W	KOMORA [30l]
-----------	-----------------



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775019	490	637	405	1800	230	1999,00

PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA MEDIUM DUTY 1050W

- przeznaczona do podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do małych lokali gastronomicznych o średnim natężeniu ruchu

SAMSUNG

2

10-letni gwarancja

INOX

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

1050
W

KOMORA
[26l]



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
1.	775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1300,00
2.	775412	Panel elektroniczny	517	412	297	1050	230	1499,00

Ceramiczne,
idealnie gładkie
dno bez talerza
obrotowego



Idealny
powtarzalny
efekt kulinarny



PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA HEAVY DUTY 1500W

SAMSUNG



2 lata gwarancji

INOX

- przeznaczona do szybkiego podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do małych i średnich lokali gastronomicznych o dużym natężeniu ruchu

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



1500 W

KOMORA [26l]

RYNKOWY
HIT
CENOWY

Pojemne wnętrze daje możliwość pracy z naczyniami lub pojemnikami GN 2/3



Podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw



Łatwe do utrzymania w czystości



Szybki dostęp do zapamiętanych programów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	2777,00

PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA SUPER HEAVY DUTY 1850W

SAMSUNG

2

INOX

- przeznaczona do bardzo szybkiego podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do obiektów gastronomicznych o bardzo dużym natężeniu ruchu

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryny gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



KOMORA
[26l]

1850
W

Pojemne wnętrze daje możliwość pracy z naczyniami lub pojemnikami GN 2/3



Podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw



Łatwe do utrzymania w czystości



Idealny efekt kulinarny



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	3445,00

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej

Do cen należy doliczyć 23% podatku VAT, gwarancja na stalgast.com



WITRYNA GRZEWCZA

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- włącznik
- regulowane nóżki
- pojemność: 2xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777122	590	350	390	12,0	0,65	230	1999,00

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymiomy pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	1899,00



PIECE UNOX

Piece konwekcyjno-parowe UNOX to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw. Oferta Stalgast została rozbudowana zarówno o piec z manualnym, jak i cyfrowym panelem sterowania.

CHEFTOP BIG™	468-470	BAKERTOP BIG™	484-486
CHEFTOP MIND.Maps™	471-475	BAKERLUX SHOP.Pro™	492-502
CHEFLUX™	480-481	LINEMICRO™	505-507
BAKERTOP MIND.Maps™	487-489	SPIDOCOOK™	509-511

NOWOŚĆ FIRMY UNOX największa innowacja świata
gastronomii już w Polsce – **tylko w Stalgast.**

EVEREO®

Skraca czas do wydania posiłku poprzez utrzymanie potraw w gotowości ciepłej (przez 72 godziny) równocześnie utrzymując świeży smak, wygląd i konsystencję. To jedyne urządzenie pomijające zakres temperatury rozwoju bakterii (4°C - 58°C).



COMMERCIAL
KITCHEN

INNOVATION
CHALLENGE

GOLD
WINNER

2018

CHEFTOP

MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest intuicyjny, dotykowy panel sterowania. Nowatorskie rozwiązania techniczne wychodzą na przeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających szefów kuchni.

CHEFLUX



Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.

BAKERTOP

MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń piekarniczocukierniczych, dająca możliwość projektowania własnego procesu obróbki w oparciu o nowoczesną technologię. Wydajność, bezpieczeństwo i niezawodność w najbardziej eleganckim wzornictwie.

BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ linia pieców zaprojektowanych do pieczenia produktów mrożonych lub wstępnie przygotowanych do obróbki. Przeznaczona do obiektów, dla których ważny jest jak najkrótszy czas przygotowania dużych ilości produktu oraz perfekcyjna jakość każdego procesu.



LINEMICRO



Linia pieców dedykowana lokalom o małej i średniej wydajności. Ich zaletą jest nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi. Dzięki kompaktowym rozmiarom, idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.

spidocook™

PROFESSIONAL BY DESIGN



Linia energooszczędnych urządzeń kontakt grill. Ich główną zaletą jest bardzo krótki czas nagrzewania (do 200°C) wynoszący jedynie 80 s. Dlatego po pracy można go wyłączyć oszczędzając energię elektryczną i ograniczyć koszty pracy.

Więcej informacji: stalgast.com/piece-unox



UNOX - PREZENTACJE

Serwujemy doskonałość:
poznaj system kulinarny pieców UNOX MIND.Maps™



Wyślij zgłoszenie na adres:
szkolenia@stalgast.com
i weź udział w...



... prezentacji, podczas której nasi Doradcy
Kulinarni zaprezentują w praktyce możliwości
systemu kulinarnego UNOX MIND.Maps™.



2 lata gwarancji*

na piece UNOX CHEFTOP™, BAKERTOP
MIND.Maps™, BAKERLUX SHOP.Pro™
więcej informacji na:
stalgast.com



Enrico Franzolin
Właściciel UNOX

Ekspert gastronomii Stalgast wraz z doświadczonym partnerem, liderem rynku firmą UNOX, oferuje Państwa inwestycji piece BIG



Nowe parametry w największych piecach CHEFTOP BIG i BAKERTOP BIG:

- Zwiększony wsad do 180 kg
- Zwiększona temp. 300°C

CHEFTOP BIG:

- Zwiększona moc GN 1/1 do 38,5 kW i 55 kW (gaz)
- Zwiększona moc GN 2/1 do 65 kW i 90kW (gaz)

BAKERTOP BIG:

- Zwiększona moc 600x400 do 38,5 kW i 55 kW (gaz)



ADAPTIVE.Cooking™

PROFESJONALNA OBRÓBKA. NIEZAWODNE REZULTATY.

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zamienia Twoje piecze CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS w inteligentne narzędzia. Rozumieją one jaki rezultat chcesz osiągnąć, interpretują ustawienia, rejestrują odchylenia temperatury i wilgotności, potrafią oszacować jaka ilość potraw została włożona do pieca i sugerują najlepszy proces obróbki, aby osiągnąć dokładnie takie rezultaty jakich oczekujesz.

DRY.Maxi™

MINIMUM WILGOTNOŚCI. MAKSIMUM SMAKU.

Technologia DRY.Maxi™ powoduje natychmiastowe usunięcie wilgotności z komory w ten sposób pieczone produkty są miękkie, chrupiące i aromatyczne.



STEAM.Maxi™

DOSKONAŁOŚĆ GOTOWANIA NA PARZE.

Dzięki technologii Unox STEAM.Maxi™ możesz przeprowadzić każdy rodzaj obróbki z wykorzystaniem pary wodnej, nawet w przypadku najdelikatniejszych produktów spożywczych, **zaczynając od temperatury 35°C.**



AIR.Maxi™

JEDNORODNOŚĆ GOTOWANIA.

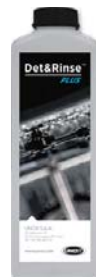
Technologia AIR.Maxi™ zapewnia doskonałą dystrybucję powietrza i tym samym ciepła wewnątrz komory pieca gwarantując jednorodność obróbki w całej komorze pieca.



UNOX.Care

CZAS JEST CENNY.

Produkty UNOX.Care utrzymują piec w czystości, chronią go i obniżają koszty jego konserwacji. Automatyczny system mycia Rotor. KLEAN™ razem z detergentem DET&Rinse™ gwarantują idealną higienę oraz długotrwałe utrzymanie pieca i jego komponentów w doskonałej formie.





PIECE CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMBI

Najwyższe standardy

PIECE UNOX CHEFTOP MIND.Maps BIG COMBI
spełniają wymogi dla ofert do przetargów

Przeznaczone są do obiektów użyteczności publicznej, (m.in. szkół, szpitali, jednostek wojskowych) dla producentów żywności.

NOWOŚĆ



	9012066	⚡	9012063	🔥		
Pojemność; ilość porcji	GN 2/1	PLUS	GN 2/1	PLUS		
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm		67 mm			
Napięcie	400 V		240 V			
Moc elektryczna	65 kW		2,5 kW			
Moc gazowa	-		90 kW			
Wymiary (WxDxH mm)	829x1257x1875		829x1257x1875			
CENA netto	99250,00		114250,00			
	9002061	⚡	9002063	🔥	9012061	⚡
Pojemność; ilość porcji	GN 1/1	PLUS	GN 1/1	PLUS	GN 1/1	ONE
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm		67 mm		67 mm	
Napięcie	400 V		230V		400 V	
Moc elektryczna	38,5 kW		2,8 kW		29,3 kW	
Moc gazowa	-		55 kW		-	
Wymiary (WxDxH mm)	829x1018x1875		829x1018x1875		829x1018x1875	
CENA netto	76250,00		86000,00		53500,00	

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne



PLUS



PLUS



ONE

TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO	■	■	■
Obróbka konwekcyjna 30 °C - 300 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 300 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 300 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30°C - 300 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%	■	■	■
Sonda jednopunktowa	–	–	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopunktowa MULTI.Point	■	■	–
Sonda SOUS-VIDE	□	□	□
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK	■	■	■
Technologia MIND.Maps™: rozryszowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: MIND.Maps™ posiada 48 programy MIND.Maps™	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 384 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanym programom nazwy i dodanie jego zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki (w każdym języku)	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	–
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	–
TECHNOLOGIA UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE			
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: inteligentny czujnik identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	–
SENSE.Klean™ : szacuje stopień zabrudzenia i sugeruje najlepsze automatyczne programy mycia	■	■	–
TECHNOLOGIA UNOX INTENSIVE.COOKING			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów, programowanie 4 prędkości przepływu powietrza oraz 4 pół statycznych trybów obróbki	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego w 35 °C (z 10% do 100%)	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca we wszystkich temperaturach (z 10% do 100%)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	■
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi	–	–	■
Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	■
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	■
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	■

WYPOSAŻENIE

■ Standard

□ Opcja

— Niedostępne



AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Rotor.KLEAN™ : 4 automatyczne programy mycia (z kontrolą obecności wody i detergentu)	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : zintegrowany zbiornik na detergent	■	■	■
PIĘTROWANIE URZĄDZEŃ	■	■	■
Technologia MAXI.LINK: umożliwiają ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■
OPATENTOWANE DRZWI	■	■	■
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■
FUNKCJE DODATKOWE			
Wstępne nagrzewanie komory aż do 300 °C	■	■	—
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągle «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■
MASTER.Touch panel z dostępnymi 34 językami	■	■	■
DANE TECHNICZNE			
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny (IPX5), odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Tacka ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo pojemna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy			
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej -umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „L” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami ułatwiające czyszczenie miczny	■	■	■

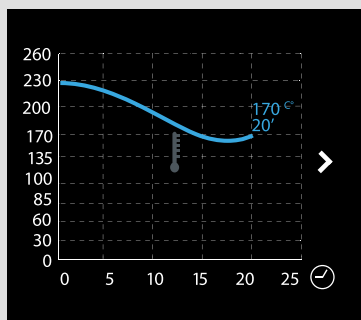


CHEFTOP

MIND Maps™



PIECE CHEFTOP, MIND.Maps™, BIG COMBI









MIND.Maps™

INDYWIDUALNOŚĆ.
JEDNYM GESTEM.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz zaplanować swój własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie. Wypróbuj Unox MIND.Maps™. Dodaj tchnienie doskonałości do swojego gotowania.

PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

	GN 2/1	GN 1/1	
			
		9001065	9000765
PLUS 			
Pojemność		10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami		67 mm	67 mm
Napięcie		400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna		18,5 kW	11,7 kW
Wymiary (WxDxH mm)		750x773x1010	750x773x843
CENA netto		43870,00	33575,00
PLUS 	9010662	9001062	9000762
Pojemność	6 GN 2/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	77 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	1 kW	1 kW	1 kW
Gaz	G20, G25.1, G31: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x1120x843	750x773x1010	750x773x843
CENA netto	54405,00	49990,00	37440,00
ONE 		9001060	9000760
Pojemność		10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami		67 mm	67 mm
Napięcie		400 V ~ 3N	400V ~ 3N
Moc elektryczna		14 kW	9,9 kW
Wymiary (WxDxH mm)		750x773x1010	750x773x843
CENA netto		33700,00	26365,00

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)

9000565

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
9,3 kW
750x773x675
23265,00

9001064

10 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
18,5 kW
535x862x984
48410,00

9000564

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
9,2 kW
535x862x649
25290,00

9000562

5 GN 1/1
67 mm
230 V ~ 1N
0,6 kW
G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW
750x773x675
29690,00

9000560

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
7 kW
750x773x675
19895,00

9000360

3 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
5 kW
750x773x538
16845,00

9000561

5 GN 2/3
67 mm
400V ~ 3N
5,2 kW
535x662x649
19630,00

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

WYPOSAŻENIE

Standard
 Opcja
 - Niedostępne



PLUS



PLUS



ONE

TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO

Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30 °C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%		■	■
Sonda do pomiaru temperatury wnętrza produktu	-	-	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	-
Sonda SOUS-VIDE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK

Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanych programom nazwy i dodanie jego zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki w każdym języku	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	-
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	-
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	-
ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■
ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA			
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10 %	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: obróbka przy osuszonej komorze pieca 30 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	-
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	-
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	-

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne



PLUS

PLUS

ONE

USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH

Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim

■

■

■

IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)

■

■

■

Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi

■

■

■

Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb

■

–

–

 Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb
 Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi

–

■

–

PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31

–

■

–

Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze

–

■

–

Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania

–

■

–

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Rotor.KLEAN™ : 4 automatyczne programy mycia (z kontrolą obecności wody i detergentu)

■

■

■

Rotor.KLEAN™ : zintegrowany zbiornik na detergent

■

■

■

OPATENTOWANE DRZWI

Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości

■

■

■

Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca

□

□

□

Pozyccje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°

■

■

■

FUNKCJE DODATKOWE

Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C

■

■

■

Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)

■

■

■

Tryb wstrzymania programu «HOLD»

■

■

■

Praca ciągła «INF»

■

■

■

Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora

■

■

■

Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F

■

■

■

DANE TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia

■

■

■

Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED

■

■

■

Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch

■

■

■

Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego

■

■

■

Taca ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte

■

■

■

Bardzo pojemna taca ociekowa

■

■

■

Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów

■

■

■

Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy

■

■

■

2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi

□

□

□

System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach

■

■

■

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

■

■

■

Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej -umożliwiający czyszczenie drzwi

■

■

■

Prowadnice do blach w kształcie litery „C” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek

■

■

■

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP GN 1/1

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

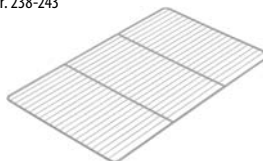


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	63,00

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 238-243

INOX

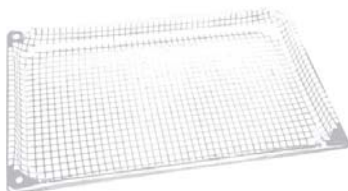


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	86,00

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów

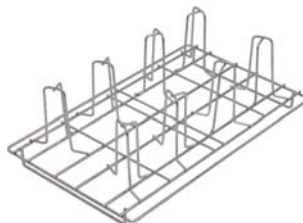
INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917201	GN 1/1	530	325	328,00

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO

INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	121,00

BLACHA GN 1/1 FAKIRO

- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu

AI



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917501	GN 1/1	530	325	564,00

RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

Teflon



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917502	GN 1/1	530	325	733,00

BLACHA EMALIOWANA GN 1/1

- emaliowana blacha zapobiega przywieraniu przyrządzanych potraw
- łatwa do czyszczenia



SUPER CENA DO:
-20%

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
101021	GN 1/1	530	325	49,00	61,00

BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs

Teflon

AI



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917885	GN 1/1	530	325	554,00

ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:
 - blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
 - teflonowa blacha do gotowania jajek
 - blacha do grillowania warzyw i mięs
 - blacha ryflowana / gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy
 - blacha emaliowana do smażenia
 - aluminiowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa oraz przekąsek

Nr kat.	Cena netto
905603	1999,00



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP

PODSTAWA DO PIECA

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	674,00
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	618,00
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	920,00
9051190	ChefTop GN 1/1	740	550	850	938,00
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	587,00
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	717,00

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

INOX

- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1 (z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)
- 900268 pasuje do ChefTop EL 20xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907718	750	956	240	0,1	230	5965,00
900268	868	1159	240	0,1	230	7010,00

WÓZEK

- pojemność 20 GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905600	743	564	1700	25	6790,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS



Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1040,00
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	1315,00
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2050,00
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2525,00
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	2690,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena netto
908001	815,00

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
908772	Pieców gazowych	1595,00
908777	Pieców elektrycznych	1535,00

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat. 651202
Cena netto 218,00

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat. 908665
Cena netto 551,00

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908011 dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS

SUPER CENA DO:
-38%

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	908010	2 x 5l	299,00	415,00
2.	908011	5 l	99,00	128,00
3.	908012	10 x 1l	370,00	592,00





CHEFLUX™



PIECE COMBI CHEFLUX™



GN 1/1



ECO



Pojemność

Odstęp pomiędzy półkami

Napięcie

Moc elektryczna

Wymiary (WxDxH mm)

Dedykowana podstawa

CENA netto

900890

900590

900390

12 GN 1/1

7 GN 1/1

5 GN 1/1

67 mm

67 mm

67 mm

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

15,8 kW

10,5 kW

7,1 kW

860x882x1250

860x940x960

750x773x772

905167

905167

9051160

21999,00

13899,00

9999,00

WYPOSAŻENIE

Standard
 Opcja
 - Niedostępne



TRYBY OBRÓBK

- Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C
- Obróbka konwekcyjna + wilgotność 48 °C - 260 °C
- Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260 °C

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

- Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów
- Technologia AIR.Plus: dwie prędkości pracy wentylatorów

ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

- Technologia DRY.Plus: szybkie usuwanie wilgotności z komory
- Technologia STEAM.Plus: ręczne zwiększanie poziomu wilgotności

PALNIK ATMOSFERYCZNY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

- Technologia Spido.GAS™: odpowiednia dla gazu typu G20 / G25 / G30 / G31
- Technologia Spido.GAS™: bardzo wydajne proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznej dystrybucji ciepła
- Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła w celu ułatwienia serwisowania

FUNKCJE DODATKOWE

- Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne)
- Wizualny wskaźnik pozostałego czasu obróbki
- Tryb pracy ciągłej "INF"

OPATENTOWANE DRZWI

- Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po instalacji urządzenia (nie dotyczy modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 i 20)
- Pozycje blokowania otwartych drzwi 60 ° -120 ° -180 °

DANE TECHNICZNE

- Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia
- Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED (wyłącznie dla modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 oraz 20)
- Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem lamp halogenowych o przedłużonej trwałości (wyłącznie dla modeli 12 GN 1/1 oraz 7 GN 1/1)
- Bardzo trwałe, wykonane z włókna węglowego zamki w drzwiach pieca
- Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi
- Prowadnice do rusztów wykonane ze stali nierdzewnej w kształcie litery C
- Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX

PODSTAWA DO PIECA

- 9051160 pasuje do pieca 5GN 1/1
- 905167 pasuje do pieców 7GN 1/1 i 12GN1/1



INOX

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	920,00
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	938,00
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	1235,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



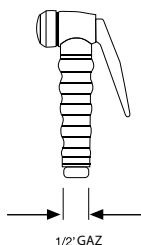
Nr kat.	Cena netto
908001	815,00

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ



Nr kat.	P kW	U V	Cena netto
908665	10	230	551,00

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena netto
651202	218,00



ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:
 - blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
 - teflonowa blacha do gotowania jajek
 - blacha do grillowania warzyw i mięs
 - blacha ryflowana/gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy
 - blacha emaliowana do smażenia
 - aluminiowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa oraz przekąsek



Nr kat.	Cena netto
905603	1999,00

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i SE
- 908011 dedykowany do pieców serii 5 i SE
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS



SUPER CENA DO:
-38%

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	908010	2 x 5l	299,00	415,00
2.	908011	5 l	99,00	126,00
3.	908012	10 x 1l	370,00	592,00





BAKERTOP

MIND.Maps™

POMYSŁ W TWOJEJ GŁOWIE, ROZWIĄZANIE W TWOICH RĘKACH. ZAPROJEKTUJ SWÓJ PROCES OBRÓBKI.

Piece BAKERTOP MIND.Maps™ ONE i BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS stawiają na pełną kontrolę procesu obróbki i maksymalną swobodę twórczą. Powtarzalne procesy obróbki oszczędzają czas i obniżają koszty. Wyjątkowe osiągnięcia w dziedzinie wydajności, bezpieczeństwa i niezawodności w najbardziej eleganckim wzornictwie.

MIND.Maps™. Indywidualność. Jednym gestem.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz w pełni zaplanować własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie.



PIECE COMBI, BAKERTOP BIG, MIND.Maps™

Najwyższe standardy

PIECE UNOX CHEFTOP MIND.Maps BIG COMBI spełniają wymogi dla ofert do przetargów

NOWOŚĆ

16 600x400



Odstęp pomiędzy półkami
Napięcie
Moc elektryczna
Moc gazowa
Wymiary (WxDxH mm)
CENA netto

	9021666	9021663	9021661
	PLUS	PLUS	ONE
80 mm	80 mm	80 mm	
400 V	230V	400 V	
38,5 kW	2,8 kW	29,3 kW	
-	55 kW	-	
829x1018x1875	829x1018x1875	829x1018x1875	
76250,00	86000,00	53500,00	

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne



	PLUS	PLUS	ONE
TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO			
Obróbka konwekcyjna 30 °C - 300 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 300 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 300 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20% do realnych potrzeb	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30°C - 300 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%	■	■	■
Sonda jednopunktowa	–	–	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	–
Sonda SOUS-VIDE	□	□	□
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK			
Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: MIND.Maps™ posiada 48 programy MIND.Maps™	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 384 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanych programom nazwy i dodanie jego zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki (w każdym języku)	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	–
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	–
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	–
TECHNOLOGIA UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE			
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: inteligentny czujnik identyfikuje możliwości optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	–
SENSE.Klean™: szacuje stopień zabrudzenia i sugeruje najlepsze automatyczne programy mycia	■	■	–
TECHNOLOGIA UNOX INTENSIVE.COOKING			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów, programowanie 4 prędkości przepływu powietrza oraz 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego w 35 °C (z 10% do 100%)	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca we wszystkich temperaturach (z 10% do 100%)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	■
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi	■	■	–
Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	■
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	■
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	■

WYPOSAŻENIE

■ Standard

□ Opcja

— Niedostępne



AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Rotor.KLEAN™: 4 automatyczne programy mycia (z kontrolą obecności wody i detergentu)	■	■	■
Rotor.KLEAN™: zintegrowany zbiornik na detergent	■	■	■
PIĘTROWANIE URZĄDZEŃ	■	■	■
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■
OPATENTOWANE DRZWI	■	■	■
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■
FUNKCJE DODATKOWE			
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wstępne nagrzewanie komory aż do 300 °C	□	□	—
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■
MASTER.Touch panel z dostępnymi 34 językami	■	■	■
DANE TECHNICZNE			
Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny (IPX5), odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Taca ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo pojemna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej -umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „L” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami ułatwiające czyszczenie	■	■	■

PIECE COMBI BAKERTOP MIND.Maps™

10 600x400
6 600x400
4 600x400


PLUS  Pojemność Odstęp pomiędzy półkami Napięcie Moc elektryczna Wymiary (WxDxH mm) Dedykowana podstawa CENA netto	9021065	9020665	9020465
	10 600x400	6 600x400	4 600x400
	80 mm	80 mm	80 mm
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
	21 kW	14 kW	10,6 kW
	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
	9051350	9051350	9051350
	47730,00	35770,00	24455,00
PLUS  Pojemność Odstęp pomiędzy półkami Napięcie Moc elektryczna Gaz Wymiary (WxDxH mm) Dedykowana podstawa CENA netto	9021062	9020662	
	10 600x400	6 600x400	
	80 mm	80 mm	
	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
	1,4 kW	1 kW	
G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW		
	860x957x1163	860x957x843	
	9051350	9051350	
	50930,00	36535,00	
ONE  Pojemność Odstęp pomiędzy półkami Napięcie Moc elektryczna Wymiary (WxDxH mm) Dedykowana podstawa CENA netto	9021060	9020660	9020460
	10 600x400	6 600x400	4 600x400
	80 mm	80 mm	80 mm
	400 V ~ 3N	400V ~ 3N	400V ~ 3N
	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
	9051350	9051350	9051350
	36415,00	25290,00	20665,00

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja — Niedostępne



TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO

Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna i z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30°C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%	■	■	■
Sonda rdzenia	—	—	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	—
Sonda SOUS-VIDE	□	□	□

ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK

Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanym programom nazwy i dodania zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki poprzez wpisanie jej (w każdym języku)	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	—
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	—
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	—

ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA

Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■

ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10%	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: obróbka przy osuszonej komorze pieca 30°C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C- 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	—
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	—
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	—
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	—

USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH

Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■
--	---	---	---



WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne



IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi	■	■	–

PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	–

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Rotor.KLEAN™: 4 automatyczne programy mycia z wykorzystaniem detergentu i kontrolą obecności wody	■	■	■
Rotor.KLEAN™: zbiornik na detergent zintegrowany z piecem	■	■	■

OPATENTOWANE DRZWI

Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■

FUNKCJE DODATKOWE

Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Tacka ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo wydajna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „C” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek	■	■	■

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- wysokość rantu: 911101- 1,5 mm, 911102- 2 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	49,00
911102	600	400	69,00

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- wysokość rantu 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
911111	600	400	99,00	135,00

SUPER CENA DO:

-27%

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- wysokość rantu 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	44,00

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- wysokość rantu 2mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	89,00

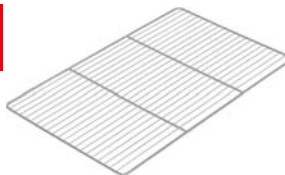
RUSZT

- do pieców LineMiss i BakerTop

SUPER CENA DO:

-13%

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
103644	600	400	91,00	105,00



INOX

PODSTAWA DO PIECA

- do pieców BakerTop MIND.Maps™



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051350	850	735	677	968,00
9051170	850	735	300	541,00

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP

- pojemność: 12 blach 400x600 mm (900264)
- pojemność: 8 blach 400x600 mm (900265)
- odległość między półkami: 75 mm
- maksymalna temperatura 50°C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
900264	862	890	762	45	2,4	230	7425,00
900265	862	890	623	42	2,4	230	8450,00

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

- 900268 pasuje do BakerTop 16x 600x400
- 900269 pasuje do BakerTop 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900268	868	1159	240	0,1	230	7010,00
900269	860	1145	240	0,1	230	6660,00



INOX

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena netto
908001	815,00

**ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH
PIECÓW BAKERTOP**


Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
900266	Pieców elektrycznych	1470,00
900267	Pieców gazowych	1640,00

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ


Nr kat.	P kW	U V	Cena netto
908665	10	230	551,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS



Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1040,00
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	1315,00
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2050,00
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2525,00
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	2690,00

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908011 dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS

**SUPER CENA DO:
-38%**

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
1.	908010	2 x 5l	299,00	415,00
2.	908011	5 l	99,00	128,00
3.	908012	10 x 1l	370,00	592,00





BAKERLUX SHOP.Pro™



BAKERLUX SHOP.Pro™ NOWOCZESNE WZORNICTWO, UNIKALNA WYDAJNOŚĆ.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ powstały w wyniku wieloletnich badań UNOX oraz doświadczenia firmy zdobytego w działach piekarniczych w supermarketach, sklepach spożywczych oraz sieciach fast food.

Zostały stworzone w taki sposób, aby zapewnić najwyższą wydajność w każdych warunkach pracy i łatwość obsługi. Mogą pracować ukryte w kuchni lub na otwartej przestrzeni w sklepie w dziale wypieków. Modele 600x400 z 10, 6, 4 i 3 blachami sprawdzą się doskonale w ogromnych sklepach produkujących duże ilości wyrobów piekarniczych podczas, gdy modele 460x330 z 4 lub 3 blachami będą doskonałe w mniejszych sklepach, w których ilość przestrzeni jest ograniczona.

Wybór czterech różnych opcji paneli sterowania oznacza więcej rozwiązań dostępnych dla użytkownika, dlatego z pewnością znajdziesz BAKERLUX SHOP.Pro™, który będzie idealny do Twoich potrzeb.

INTELIWENTNE PIECZENIE. GWARANTOWANY REZULTAT

Ortzymywanie identycznych rezultatów pieczenia za każdym razem, przy każdej ilości produktów wymaga kontroli, inteligencji i doświadczenia. Każdy szczegół się liczy. Osiągnięcie powtarzalnych rezultatów wymaga ciągłego nadzoru, monitorowania każdego szczegółu i natychmiastowej interwencji.

W kilku słowach: kontrola, inteligencja i doświadczenie. To dokładnie to co zapewnia piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER z technologią UNOX INTELLIGENT.Performance

ADAPTIVE.COOKING™ DOSKONAŁE REZULTATY ZA KAŻDYM RAZEM

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zmienia Twój piec w inteligentne narzędzie zdolne do zinterpretowania Twoich ustawień i zrozumienia jakiego rezultatu oczekujesz. Używając czujników piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER rejestruje zmiany temperatury, szacuje ilość produktów spożywczych, które aktualnie są pieczone i automatycznie dostosowuje proces pieczenia poprzez regulację czasu i temperatury w zależności od potrzeb. Gwarantuje Ci tym samym doskonały rezultat, identyczny przy każdej pieczonej porcji produktów. **Podręcznikowe rezultaty, niezależnie od warunków.**

AUTO.MATIC DOSKONAŁE REZULTATY ZA KAŻDYM RAZEM

Powierzchnie sklepów lub marketów mogą być często bardzo głośnie i wszystko w nich może odbywać się w bardzo szybkim tempie, toteż stały nadzór nad procesem pieczenia bywa bardzo trudny. Jest bardzo możliwe, że co jakiś czas nikt nie zauważy, że piec zakończył proces pieczenia, a produkty spożywcze pozostaną wewnątrz komory o kilka minut za długo. Dlatego piec BAKERLUX SHOP. PRO™ MASTER i TOUCH są zawsze skoncentrowane na zapewnieniu użytkownikowi doskonałych rezultatów. Dzięki zastosowanej w nich technologii AUTO.MATIC, piec te automatycznie otwierają drzwi, przerywając proces pieczenia w idealnym momencie, **aby zagwarantować Ci doskonałe rezultaty, nawet jeśli Ty nie będziesz przez chwilę skoncentrowany na prowadzonym procesie.**

AUTO.SOFT FUNKCJA DELIKATNEGO PIECZENIA

Nagły wzrost temperatury podczas pieczenia delikatnych produktów w warunkach dużego obciążenia pieca może negatywnie wpłynąć na jednorodność rezultatów w poddawanych obróbce produktach. Kiedy zostanie aktywowana funkcja AUTO.Soft piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER będzie automatycznie regulował wzrost temperatury zgodnie z tym co wykryją czujniki, aby uniknąć gwałtownych zmian temperatury i zapewnić optymalną dystrybucję ciepła dla każdej blachy w piecu. **Liczy się każdy szczegół, kiedy jakoś jest na pierwszym miejscu.**

SMART.PREHEATING INTELIWENTNE WSTĘPNE NAGRZEWANIE PIECA

Właściwe wstępne nagrzanie pieca pozwala stworzyć idealne warunki do zoptymalizowania cyklu pieczenia już od pierwszej chwili, kiedy drzwi pieca zostaną zamknięte. Piec BAKERLUX SHOP. Pro™ MASTER wyposażony w technologię SMART. Preheating automatycznie ustawia najlepszy poziom temperatury i czas wstępnego nagrzewania zgodnie z parametrami wybranego cyklu pieczenia oraz procesami, obróbki, które były wykonywane w piecu w ciągu poprzednich godzin. Jeżeli zaistnieje potrzeba szybkiej zmiany z wysokiej temperatury na niższą, piec automatycznie aktywuje system chłodzący, tak aby zagwarantować użytkownikowi maksymalną powtarzalność rezultatów obróbki. **System gwarantuje oszczędność energii do 20% w porównaniu z ręcznie sterowanym wstępnym nagrzewaniem komory.**

BEZ
ADAPTIVE.COOKING™

Ilość poddawanych obróbce produktów znajdująca się w piecu ma wpływ na końcowy rezultat obróbki: program dostosowany do pojedynczej blachy nie będzie odpowiedni do przeprowadzenia cyklu pieczenia przy pełnym załadunku pieca dotyczy to również sytuacji odwrotnej.

Z
ADAPTIVE.
COOKING™

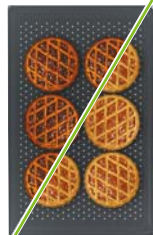
Technologia **ADAPTIVE COOKING™** rozpoznaje ilość produktów spożywczych w komorze pieca i automatycznie optymalizuje czas, temperaturę i inne warunki, bez konieczności tworzenia oddzielnych programów w zależności od załadunku.

TARTY

PRE 200°C
20 min
165°C

BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
185°C



Z
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
18 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
165°C

BEZ
AUTO.MATIC

Po zakończeniu cyklu pieczenia produktów konieczne jest ręczne natychmiastowe wyjście wszystkich blach z komory pieca, tak aby zgromadzone w komorze ciepło nie kontynuowało pieczenia produktów, aż do ich spalania. Wilgoć również może zniszczyć strukturę i smak produktów.

Z
AUTO.MATIC

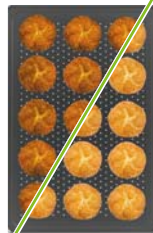
Dzięki technologii **AUTO.MATIC** drzwi pieca otwierają się automatycznie, po zakończeniu cyklu pieczenia. Dzięki temu zgromadzone w komorze pieca ciepło, może wydostać się na zewnątrz, likwidując w ten sposób ryzyko zniszczenia pieczonego produktu.

CHLEB

25 min
180°C
20%

BEZ
AUTO.MATIC

Opóźnienie otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia: **Wysokie ryzyko.**



Z
AUTO.MATIC

Brak opóźnienia otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia: **Brak ryzyka.**

BEZ
AUTO.SOFT

Przejście z jednego etapu pieczenia do kolejnego, w którym jest wymagana dużo wyższa temperatura spowoduje gwałtowny wzrost temperatury w komorze pieca, co może być niekorzystne dla produktów delikatnych: rezultat pieczenia może być nierównomierny i daleki od doskonałości.

Z
AUTO.SOFT

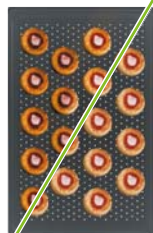
Funkcja **AUTO.Soft** kontroluje wzrost temperatury w komorze pieca, łagodząc gwałtowne zmiany w taki sposób, aby utrzymać jednorodność na każdej blasze umieszczonej w piecu.

MINI PIZZE Krok 1/2

5 min
145°C
20%
Krok 2/2
15 min
180°C
0%

BEZ
AUTO.SOFT

Czas wzrostu temperatury **145°C - 180°C:**
1 minuta



Z
AUTO.SOFT

Czas wzrostu temperatury **145°C - 180°C:**
4 minuty

BEZ
SMART.PREHEATING

Piec nagrzewa wstępnie komorę do ustawionej temp. nie biorąc pod uwagę w jaki sposób piec był używany przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia. Powoduje to, że komora nie będzie wystarczająco nagrzana dla pierwszego cyklu lub stratę energii, gdy komora już wcześniej podczas poprzednich cykli pieczenia zakumulowała odpowiednią ilość ciepła.

Z
SMART.PREHEATING

Technologia **SMART.Preheating** rozpoznaje jakie procesy były wykonywane przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia. System dostosowuje wstępne nagrzewanie komory, sprawiając, że będzie bardziej intensywne podczas pierwszego wypieku danego dnia, kiedy piec jest całkowicie wychłodzony, a redukując tę fazę lub pomijając, jeżeli komora pieca wystarczająco nagrzana. Dzięki temu można zawsze uzyskać doskonałe rezultaty pieczenia przy równoczesnej oszczędności czasu i energii.

CROISSANTY

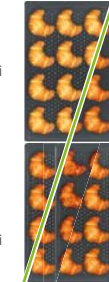
PRE 190°C
18 min
165°C



BEZ
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego nagrzewania: **6 minut**
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu: **100°C**

Czas wstępnego nagrzewania: **6 minut**
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu: **190°C**



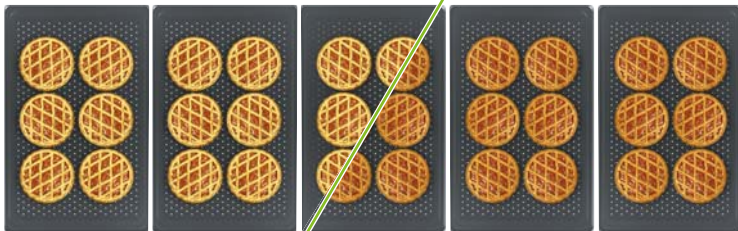
Z
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego nagrzewania: **9 minut**
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu: **165°C**

Czas wstępnego nagrzewania: **0 minut**
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu: **165°C**

BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
155°C

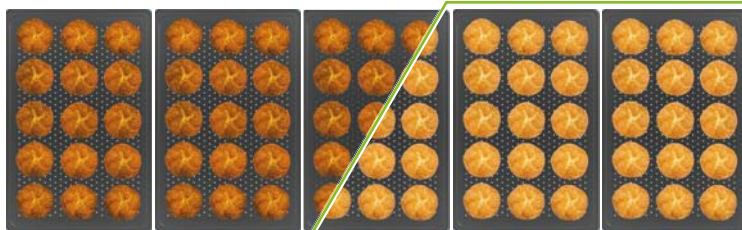


Z
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
23 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
165°C

BEZ
AUTO.MATIC

Opóźnienie
otwarcia drzwi
po zakończeniu
cyklu pieczenia:
Wysokie ryzyko

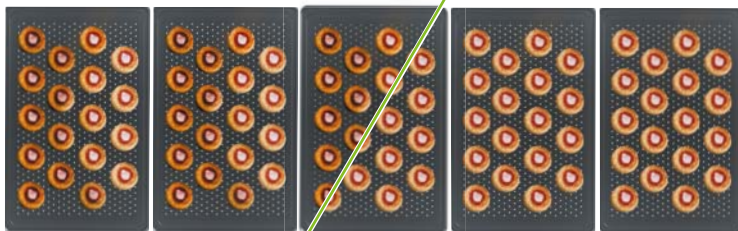


Z
AUTO.MATIC

Brak
opóźnienia
otwarcia
drzwi po
zakończeniu
cyklu
pieczenia:
Brak ryzyka

BEZ
AUTO.SOFT

Czas wzrostu
temperatury
145°C - 180°C:
2 minuty



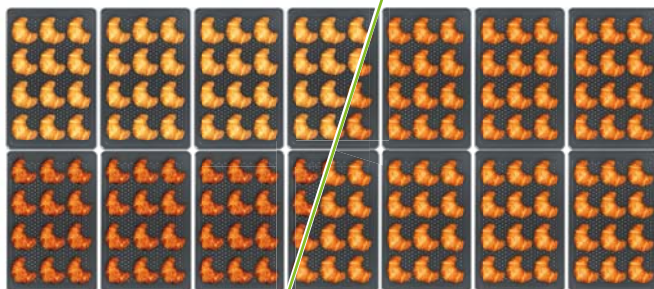
Z
AUTO.SOFT

Czas wzrostu
temperatury
145°C - 180°C
7 minut

BEZ
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego
nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali
w komorze pieca po
wstępnym nagrzanu:
100°C

Czas wstępnego
nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali
w komorze pieca po
wstępnym nagrzanu:
190°C



Z
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego
nagrzewania:
9 minut
Temperatura
komory pieca po
wstępnym nagrzanu:
165°C

Czas wstępnego
nagrzewania:
0 minut
Temperatura komory
pieca po wstępnym
nagrzanu:
165°C

GO



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
-------------------	---------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
------------------	-----------	------------------	------------	---------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTITIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	-----------------------------	------------------------	-----------	-----------------------

Prosty, szybki i wytrzymały.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja GO są piecami wyłącznie konwekcyjnymi. To wytrzymałe piece, które zostały zaprojektowane specjalnie do odpiekania mrożonych croissantów oraz zamrożonego pieczywa. Piece te są doskonale przystosowane do typowych potrzeb kawiarni, barów z przekąskami oraz mniejszych sklepów, które odpiekają wyroby z wykorzystaniem prostych procesów. BAKERLUX SHOP.Pro™ GO nie potrzebuje zasilania w wodę i jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapu BAKERLUX SHOP.Pro™ typu Waterless, redukującego zapach wydzielający się podczas pieczenia, dzięki czemu można zainstalować piec w dowolnym miejscu sklepu.

LED



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
-------------------	---------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
------------------	-----------	------------------	------------	---------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTITIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	-----------------------------	------------------------	-----------	-----------------------

Dodaj wilgotności podczas wypiekania, uzyskaj najlepszy efekt.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja LED jest najlepszym wyborem dla tych, którzy potrzebują łatwego w obsłudze pieca konwekcyjnego, który zapewnia użytkownikowi opcję dodania wilgotności podczas procesu pieczenia, a także umożliwia redukcję prędkości obrotów wentylatora. Funkcje te umożliwiają upieczenie nawet najdelikatniejszych i najbardziej wymagających produktów, takich jak mrożone produkty z ciasta francuskiego lub duże zamrożone bochenki chleba. Możliwość sterowania komorą wzrostową BAKERLUX SHOP.Pro™ z panelu sterowania pieca umożliwia ustawienie urządzeń w kolumnie i stworzenie pełnego stanowiska piekarniczego na bardzo małej powierzchni.

TOUCH



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
-------------------	---------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
------------------	-----------	------------------	------------	---------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTITIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	-----------------------------	------------------------	-----------	-----------------------

Ten mały dodatkowy element, który czyni tak dużą różnicę.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja TOUCH oferują wszystkie zalety wyświetlacza LCD 2,4", który nie tylko umożliwia przechowywanie programów wraz ze zdjęciami, ale również szybko i intuicyjne programowanie. Są one dostępne w wersji z drzwiami opuszczanymi do dołu lub w wersji Matic. Opcjonalne podłączenie do Internetu umożliwia sprawdzenie aktualnego stanu pieca i jego zdalne programowanie. BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapów BAKERLUX SHOP.Pro™ oraz do podłączenia sterowania komorą wzrostową bezpośrednio z panelu sterowania pieca.

MASTER



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
-------------------	---------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
------------------	-----------	------------------	------------	---------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTITIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	-----------------------------	------------------------	-----------	-----------------------

Najwyższa technologia dla doskonałych rezultatów. Za każdym razem.

Panel sterowania MASTER cechuje najwyższy poziom zaawansowania technologicznego. Wyróżnia się nie tylko doskonałą wydajnością, automatycznymi programami, szczerą inteligencją i możliwością połączenia z Internetem. Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER jest wyposażony w automatyczne programy pieczenia CHEFUNOX, technologię MULTITIME - umożliwiającą pieczenie aż do 10 różnych rodzajów produktów w tym samym czasie. Dodatkowo piec posiada w standardzie inteligentne automatycznie otwierane drzwi AUTO.MATIC. Posiada możliwość generowania raportów DDC.Stats zawierających statystyki użytkownika, a opcjonalne połączenie z Internetem umożliwia zdalne zarządzanie piecem.

AIR.PLUS

RÓWNOMIERNE PIECZENIE.
BEZ KOMPROMISÓW.

Technologia AIR.Plus gwarantuje idealną dystrybucję powietrza i ciepła w komorze pieca, tak aby uzyskać jednolite rezultaty w każdym miejscu blachy wypiekowej. Dzięki technologii AIR.Plus, po zakończeniu pieczenia poddane obróbce produkty spożywcze będą miały równomierny kolor powierzchni, a ich spójność i konsystencja pozostaną nienaruszone przez wiele godzin po zakończeniu pieczenia. Dzięki BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH i LED można wybrać dwie różne prędkości obrotów wentylatora, aby umożliwić użytkownikowi bezproblemowe pieczenie zarówno lekkich jak i cięższych produktów.

EFFICIENT.POWER

MOC I WYDAJNOŚĆ.

BAKERLUX SHOP.Pro™ oznacza gwarancję maksymalnej wydajności i oszczędności. Maksymalna prędkość z jaką wzrasta temperatura i precyzja z jaką jej poziom jest później utrzymywany. Energooszczędność zagwarantowana dzięki szybkiej powłoką o niskiej przepuszczalności ciepła w połączeniu z bardzo skutecznymi materiałami izolacyjnymi.

W liczbach? 300 sekund, aby przejść od 60 do 260 °C. Najlepsza w swojej klasie wydajność pracy w cyklu konwekcyjnym potwierdzona certyfikatem ENERGY STAR.

DDC.STATS

MONITOROWANIE W CELU
CIĄGŁEGO DOSKONALENIA.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER monitorują i analizują poziomy zużycia wody i energii. Rejestrują czas trwania cykli pieczenia, mierzą czas, kiedy drzwi pieca pozostają otwarte. Funkcja DDC.Stats na panelu sterowania przetwarza te dane na zrozumiałe, cenne i użyteczne informacje, które pomogą użytkownikowi zidentyfikować każdą okazję do wprowadzenia poprawek do procesów, wyeliminować wszelkie straty, zwiększając w ten sposób dzienny zysk.

STEAM.PLUS

ZAPAROWANIE NA ŻĄDANIE, DLA
UZYSKANIA IDEALNEGO WYPIEKU.

Podczas pieczenia produktów mrożonych, efektywne wykorzystanie wilgoci sprzyja nie tylko rozwojowi ich wewnętrznej struktury, ale również umożliwia uzyskania złocistej skórki na zewnętrznej powierzchni. Technologia STEAM.Plus umożliwia szybkie wygenerowanie w komorze pieca zaparowania od temperatury 90 °C do 260 °C, dzięki czemu można uzyskać doskonale rezultaty dla każdej partii poddawanych obróbce produktów.

DRY.PLUS

POZBYWANIE SIĘ WILGOCI DLA
UZYSKANIA MAKSYMUM SMAKU.

Podczas pieczenia produktów drożdżowych lub na zakwasie, obecność wilgoci podczas końcowych etapów obróbki może negatywnie wpłynąć na osiągnięcie pożądanego rezultatu. Technologia DRY.Plus usuwa wilgotne powietrze z komory pieca, likwidując zarówno wilgoć uwalnianą przez poddawane obróbce produkty, jak i tę generowaną przez system STEAM.Plus przy poprzednim etapie pieczenia. Technologia DRY.Plus wspiera zatem prawidłowe formowanie wewnętrznej struktury produktu, gwarantując jednocześnie doskonałą konsystencję, która pozostaje taka sama nawet kilka godzin po zakończeniu pieczenia.

DDC.UNOX i DDC.APP

WSZYSTKO ZA JEDNYM KLIKNIĘCIEM.

Za pośrednictwem portalu internetowego ddc.unox.com i aplikacji DDC.UNOX masz kontrolę nad każdym piecem BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER i TOUCH, które są podłączone bezpośrednio do Twojego komputera lub smartfona.

Możesz monitorować ich działanie w czasie rzeczywistym, gromadzić i analizować dane użytkownika oraz dane HACCP na odległość. Tworzyć przepisy na Twoim komputerze i wysyłać je do wszystkich podłączonych pieców za pomocą jednego kliknięcia.

4 600x400

3 600x400

4 460x330

3 460x330

ROSSELLA

ELENA

ARIANNA

STEFANIA



Drzwi otwierane do dołu

TOUCH



	ROSSELLA	ELENA	ARIANNA	STEFANIA
	9041975	9041875	9041375	9041175
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	6.9 KW	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Dedykowana podstawa	908920	908920	908950	908950
CENA netto	11220,00	8410,00	6880,00	6230,00

LED



	9041965	9041865	9041365	9041165
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	6.9 KW	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Dedykowana podstawa	908920	908920	908950	908950
CENA netto	10470,00	7750,00	6175,00	5740,00

GO



	9041955	9041855	9041355	9041155
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	6.9 KW	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Dedykowana podstawa	908920	908920	908950	908950
CENA netto	9310,00	7175,00	5475,00	5165,00

3 600x400

4 460x330

3 460x330

MATIC


Automatycznie otwierane drzwi
MASTER


	ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
	9041895	9041395	9041195
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Dedykowana podstawa	908920	908950	908950
CENA netto	11800,00	9605,00	8625,00

Automatycznie otwierane drzwi
TOUCH


	ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
	9041885	9041385	9041185
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Dedykowana podstawa	908920	908950	908950
CENA netto	10375,00	8410,00	7485,00



10 600x400

6 600x400

4 600x400

MATIC



Automatycznie otwierane drzwi

CAMILLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

ROSELLA.MATIC

MASTER



Typ otwierania

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Rodzaj zamykania

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

Odstęp

75mm

75mm

75mm

Napięcie

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

Moc elektryczna

15,5 KW

10.3 KW

6.9 KW

Wymiary: WxDxH (mm)

800x811x952

800x811x682

800x811x502

Dedykowana podstawa

908920

908920

908920

CENA netto

27865,00

21195,00

14205,00

Automatycznie otwierane drzwi

CAMILLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

ROSELLA.MATIC

TOUCH



Typ otwierania

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Rodzaj zamykania

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

Odstęp

75mm

75mm

75mm

Napięcie

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

Moc elektryczna

15,5 KW

10.3 KW

6.9 KW

Wymiary: WxDxH (mm)

800x811x952

800x811x682

800x811x502

Dedykowana podstawa

908920

908920

908920

CENA netto

25240,00

20120,00

12890,00

BAKERLUX SHOP.Pro™

WYPOSAŻENIE 600x400 & 460x330

<input checked="" type="radio"/> Standard <input type="radio"/> Opcja <input type="radio"/> Niedostępne	MASTER	TOUCH	LED	CO
TRYBY PIECZENIA				
Pieczenie konwekcyjne (30°C - 260°C)	●	●	●	●
Pieczenie konwekcyjne + wilgotność (48°C - 260°C)	●	●	●	—
Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260°C	●	●	●	●
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBKİ				
Kroki pieczenia	9	9	3	3
Programy szybkiego dostępu:	—	—	12	12
Programy:	896	99	99	99
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanych programom nazwy i dodania zdjęcia	●	●	—	—
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki poprzez wpisanie jej (w każdym języku)	●	●	—	—
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 timerami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	●	—	—	—
Przewodowe podłączenie internetu	○	○	—	—
DATA DRIVEN COOKING zapisuje dane, analizuje jak piec jest wykorzystywany oraz zapewnia użyteczne wskazówki	●	●	—	—
OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA				
Technologia AIR.Plus: 2 prędkości pracy wentylatorów	●	●	●	—
Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	●	●	●	●
ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA				
Technologia STEAM.Plus: ustawienia poziomu wilgotności w komorze pieca od 20-40-60-100%	●	●	●	—
Technologia DRY.Plus: szybkie usunięcie wilgotności z komory	●	●	●	●
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	●	—	—	—
Technologia AUTO.Soft: kontroluje temperaturę i zapewnia pełną równomierność wypieków	●	—	—	—
Technologia SMART.Preheating: piec rozgrzewa się do żądanej temp. uwzględniając wcześniejsze użycie	●	—	—	—
USTAWIANIE URZĄDZEŃ W KOLUMNACH				
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	●	●	●	—
IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO				
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy	●	●	●	●
Technologia Protek.SAFE™: Zatrzymuje wentylatory, gdy drzwi pieca są otwarte w celu ograniczenia strat energii	●	●	●	●

BAKERLUX SHOP.Pro™

WYPOSAŻENIE 600x400 & 460x330

	● Standard	○ Opcja	— Niedostępne	MASTER	TOUCH	LED	CO
OTWIERANIE DRZWI							
Manualne otwieranie pionowe (z góry do dołu)				—	●	●	●
Elektromechaniczne otwieranie (od prawej do lewej tylko wersje Matic)				●	●	—	—
Manualne otwieranie drzwi (od prawej do lewej)				—	—	●	●
FUNKCJE DODATKOWE							
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C może być ustawione w każdym programie				●	●	●	●
Wyświetlanie pozostałego czasu oraz nazwy wykorzystywanego programu				●	●	●	●
Praca ciągła «INF»				●	●	●	●
Wyświetlanie ustawionej temperatury oraz temperatury w komorze pieca, wilgotności i prędkości wentylatora				●	●	●	●
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F				●	●	●	●
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE							
Prowadnice do blach w kształcie L (jedynie w piecach Camilla i Vittoria)				●	●	●	●
Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej (jedynie w piecach Elena i Rossella)				●	●	●	●
Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej z systemem zabezpieczającym przed odkształcaniem się blach				●	●	●	●
Uszczelniony panel sterowania zabezpieczony przed dostępem pary wodnej (IPX4)				●	●	●	●
Niska waga – bardzo wytrzymała konstrukcja z zastosowaniem innowacyjnych materiałów				●	●	●	●
Wyłącznik drzwiowy				●	●	—	—
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa				●	●	●	●
Otwierana wewnętrzna szyba (piec z drzwiami otwieranymi od lewej do prawej)				●	●	●	●
Otwierana wewnętrzna szyba (piec otwierane z góry na dół)				—	●	●	●

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

OKAP

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m³/h, max 750 m³/h

Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena netto
907580	800	863	276	0,2	230	5475,00

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m³/h, max 750 m³/h

Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena netto
907560	600	731	276	0,2	230	4855,00


OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena netto
907585	800	863	205	0,1	230	5125,00

OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena netto
907565	600	731	205	0,1	230	4545,00

GAROWNIK

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 600x400

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena netto
908980	800	792	750	37	1,2	230	4999,00

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 460x330

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena netto
908990	800	792	750	37	1,2	230	4440,00

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 10 blach 600x400

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena netto
908985	800	792	886	42	1,2	230	5995,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 600x400

Nr kat.	Cena netto
908810	999,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 460x330

Nr kat.	Cena netto
908830	1190,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców stawianych na piecu ROSELLA 600x400

Nr kat.	Cena netto
908820	1255,00

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

PODSTAWA DO PIECA



PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 600x400
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908920, 908930)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908920	800	688	738	2300,00
908930	800	688	559	2185,00
908940	800	688	150	875,00

PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 460x330
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908950, 908960)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908950	600	546	738	2185,00
908960	600	546	559	2075,00
908970	600	546	150	765,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena netto
908900	Ethernet kit (LAN)	1750,00
908910	Wifi kit	2185,00

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED



Nr kat.	Cena netto
908666	600,00

BLACHY



Nr strony
508



LINEMICRO™



JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, TRADYCJA.

PRZEKONAJ SIĘ O MOŻLIWOŚCIACH NOWYCH TECHNOLOGII
DZIĘKI ROZWIĄZANIOM UNOX DLA LINEMICRO™.

Sukces w branży gastronomicznej zależy nie tylko od umiejętności kulinarnych szefa kuchni, ale także od niezawodnego sprzętu. UNOX od lat zapewnia rozwiązania w oparciu o innowacyjność i nowe technologie.

Równomierne pieczenie, zmaksymalizowany smak i konsystencja. Bezpieczeństwo dla Twoich pracowników oraz wydajność dla Twojego biznesu - to zaledwie część z atutów skuteczności linii pieców LINEMICRO™.

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

600x400, 460x330



600x400

460x330



DOMENICA

ANNA

904043

904023

Pojemność

4 600x400

4 460x330

Odstęp pomiędzy półkami

75 mm

75 mm

Napięcie

400 V ~ 3N

230 V ~ 1N

Moc elektryczna

5,3 kW

3 kW

Wymiary (WxDxH mm)

800x706x472

600x587x472

Waga

44 kg

22 kg

CENA netto

5999,00

3315,00

WYPOSAŻENIE

Standard
 Opcja
 Niedostępne

TRYBY PIECZENIA

Pieczenie konwekcyjne 30 °C - 260 °C

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia AIR.Plus: wentylator z opcją zmiany kierunku obrotów wyłącznie w modelach 600x400

ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Plus: szybka i skuteczna ekstrakcja wilgotności z komory pieca

BLACHY

Płaskie aluminiowe blachy wyłącznie dla modeli 460x330 i 342x242

FUNKCJE DODATKOWE

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne)

Wizualny wskaźnik pozostałego czasu pieczenia

Praca ciągła "INF"

Wizualny wskaźnik ustawionej i realnej wartości temperatury w komorze pieca

Możliwość ustawienia odczytu temperatury w jednostkach °C lub °F

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

460x330, 342x242

460x330
342x242

LISA
ROBERTA
904013
904003

Pojemność

3 460x330

3 342x242

Odstęp pomiędzy półkami

70 mm

70 mm

Napięcie

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

Moc elektryczna

2,7 kW

2,7 kW

Wymiary (WxDxH mm)

600x587x402

480x523x402

Waga

20 kg

16 kg

CENA netto

2880,00
2540,00

WYPOSAŻENIE

 Standard

 Opcja

 Niedostępne

OTWIERANIE DRZWI

Ręczne otwieranie drzwi od góry do dołu

DANE TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami wykonana z bardzo odpornej stali ferrytycznej dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia

Oświetlenie komory pieca

Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów

Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy (wyłącznie w modelach 600x400)

System autodiagnostyki wykrywający usterki i awarie

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
911102 - 2 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	49,00
911102	600	400	69,00



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



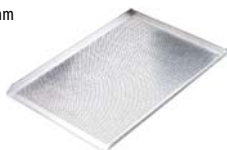
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
911111	600	400	99,00	135,00

SUPER CENA DO:
-27%



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

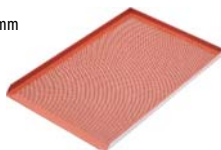


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	44,00



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	89,00



BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska, perforowana

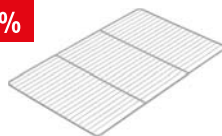


Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914201	460	330	98,00



RUSZT

SUPER CENA DO:
-13%



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
103644	600	400	91,00	105,00



RUSZT CHROMOWANY



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914402	470	330	41,00



BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914101	460	330	69,00





SPIDOCOOK™



STAWIAJ SOBIE WYZWANIE KAŻDEGO DNIA.
PIERWSZY SKŁADNIK SUKCESU.

SERWUJEMY DOSKONAŁOŚĆ.

W profesjonalnych usługach gastronomicznych nie ma miejsca na błędy. Unox to wie i dlatego zapewnia piece i usługi, zaprojektowane w taki sposób, aby sprostać najbardziej wyszukanywym wymaganiom dotyczącym jakości oraz największym profesjonalnym wyzwaniom.

Inwestowanie w innowacyjność oznacza oglądanie codziennych wyzwań w zupełnie nowym świetle: od nadawania znaczenia każdemu pojedynczemu gestowi do uproszczenia całego procesu produkcji. Dla Ciebie oznacza to maksymalną wydajność, wolność, łatwość użytkowania i oszczędność. Dla Unox oznacza to pomysłowe uproszczenie.

Technologia SPIDOCOOK™

SZKLANO-CERAMICZNE GŁADKIE, RYFLOWANE LUB PRZEZROCZYSTE.

Płyty szklano-ceramiczne są doskonałym materiałem do obróbki produktów, a do tego są wytrzymałe, odporne na przenikanie zapachów i smaków. Ponadto, dzięki niepodatności na przywieranie są łatwe do utrzymania w czystości.



SPECJALNA SKRZYŃKA GRZEWCZA: PRĘDKOŚĆ I RÓWNOMIERNOŚĆ. BEZ KOMPROMISÓW.

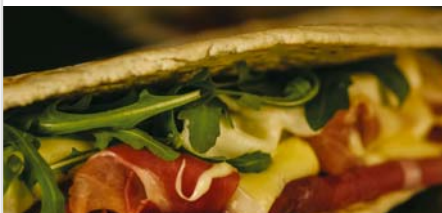
Czas nagrzewania (0°C – 200°C) = 2min 20s
Wydajność (4 tosty w 240°C) = 40s

Technologia SHB.Plus przewiduje wykorzystanie Udoskonalonych elementów grzewczych, dzięki którym ciepło jest skutecznie, szybko i wydajnie przekazywane do powierzchni roboczej, umożliwiając znaczne ograniczenie czasu wstępnego nagrzewania i czasu obróbki produktów.



PROTEK.SAFE™ BEZPIECZEŃSTWO DLA TWOICH PRACOWNIKÓW. WYDAJNOŚĆ DLA TWOJEGO BIZNESU.

Protek.SAFE™ umożliwia wyeliminowanie niepotrzebnej straty ciepła, co z kolei zmniejsza zużycie energii i przyczynia się do tego, że SpidoCook staje się przyjazny dla środowiska. Cała dostarczona energia koncentruje się na powierzchniach roboczych zapewniając maksymalne bezpieczeństwo środowiska pracy.



HIGIENA I CZYSZCZENIE. SZYBKO I ŁATWO. BRAK NIEPRZYJEMNYCH ZAPACHÓW.

Urządzenia SpidoCook™ wykorzystują powierzchnie robocze wykonane ze szkła ceramicznego, gładkiego, antyadhezyjnego i nieporowatego materiału, który umożliwia łatwe i skuteczne usunięcie wszelkich pozostałości produktów spożywczych, zapobiegając powstawaniu nieprzyjemnych zapachów oraz pomagając zachować maksymalny poziom higieny.



SPIDOCOOK™

Szklano-ceramiczne grille kontaktowe

GŁADKO - RYFLOWANA PŁYTA ROBOCZA



PRZEZROCZYSTA PŁASKA PŁYTA



Pojedyncze

Element grzewczy

Wymiary płyty

Napięcie

Moc elektryczna

Wymiary (WxDxH mm)

Waga

CENA netto

920110

SHB.Plus

250x250 mm

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2780,00

920010

SHB.Plus

250x250 mm

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2500,00

WYPOSAŻENIE

■ Standard

□ Opcja

— Niedostępne

METODA OBRÓBK

Obróbka kontaktowa i z wykorzystaniem promieniowania podczerwieni o regulowanej temperaturze od 120 °C do 400 °C, ■
SYSTEM GRZEWCZY SHB

Technologia SHB: żarnik ogrzewa się przy temperaturze 800 °C z emisją promieniowania podczerwonego ■

Technologia SHB: lokalizacja elementu grzewczego zapewnia jednolitą temperaturę na całej powierzchni grzewczej ■

Technologia SHB: cienkie włókna dla bardzo szybkiego nagrzewania ■

IZOLACJA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodne zewnętrzne powierzchnie pozbawione ostrych krawędzi) ■

Technologia Protek.SAFE™: ograniczenie utraty ciepła dzięki grubej izolacji z włókna szklanego ■

Technologia Protek.SAFE™: utrzymanie poziomu temperatury przy minimalnym zużyciu energii ■

POWIERZCHNIA ROBOCZA

Automatycznie utrzymująca pozycję górna płyta robocza z opatentowanym ruchem dla zapewnienia większej powierzchni kontaktu z żywnością ■

Nieporowate, higieniczne uchwyty o ergonomicznym kształcie umożliwiające optymalną i bezpieczną obsługę ■

Specjalne szkło ceramiczne odporne na wstrząsy mechaniczne i temperaturę ■

CZYSZCZENIE I HIGIENA

Gładkie, nieporowate powierzchnie szklano-ceramiczne, nieprzenoszące zapachów ■

Szklano-ceramiczne antyadhezyjne powierzchnie dla łatwego czyszczenia ■

Metalowy skrobak do czyszczenia ■

Przewód odpływowy połączony z tacką ociekającą ■

Duża pojemność tacki ociekowej ■

FUNKCJE POMOCNICZE

Możliwość zapisania w pamięci urządzenia dwóch programów —

Możliwość pracy ciągłej «INF» ■

Dioda kontrolna ■

Możliwość wyboru przez użytkownika jednostek temperatury °C lub °F ■

DANE TECHNICZNE

Powłoka zewnętrzna z zaokrąglonymi krawędziami ze stali nierdzewnej o wysokiej wytrzymałości dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia ■

Zabezpieczenie przed gromadzeniem się brudu osłony boczne ■

Lekka konstrukcja – wysoka wytrzymałość dzięki zastosowaniu innowacyjnych materiałów ■

Główny wyłącznik zasilania ■

System autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii ■

Ogranicznik temperatury dla zapewnienia bezpieczeństwa ■



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze ..514-515, 524, 526-529
Stoły chłodnicze i mroźnicze . 516-522, 524-525, 536
Witryny ekspozycyjne.....530-535

Chłodnictwo 600 x 400524-525
Zamrażarki skrzyniowe540
Schładzarka szokowa541

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukiernicznych/piekarnicznych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne

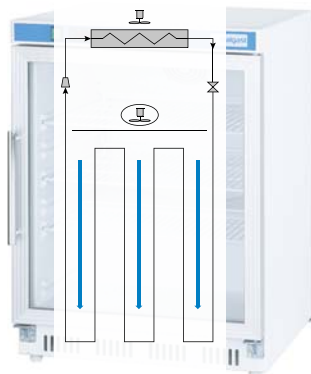


Drzwi suwane

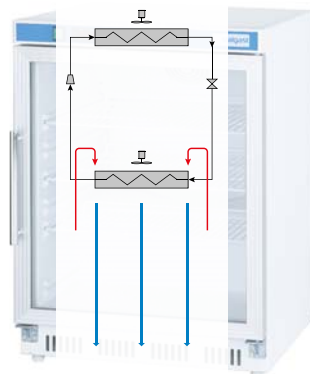
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym ciepłejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego

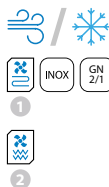


schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- dodatkowa półka (WxD): 530x650 mm - nr kat. 840645, odległość między prowadnicami 50 mm



SUPER CENA DO:
-25%

SZAFY CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

840620 i 840621

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnicę
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

840590

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnicę
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
1.	840590	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	4090,00
2.	840620	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	4350,00
	840621	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	4	5300,00



SZAFY CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnicę
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,4	230	C	1028	1311	1004	4	6500,00
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	7800,00

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	6500,00

SZAFKA CHŁODNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	3800,00

SZAFKA CHŁODNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
881400	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	5350,00

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie kropli
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443, dodatkowa półka - nr kat. 841445



STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przyłgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
841026	2-drzwiowy chłodniczy	1360	700	850	2 / +8	0,3	230	B	724	314	205	5	4350,00
841027	2-drzwiowy mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	5600,00



STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przyłgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
841036	3-drzwiowy chłodniczy	1795	700	850	2 / +8	0,3	230	B	894	465	358	5	5200,00
841037	3-drzwiowy mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	6300,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842041	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	4900,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicach



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
842029	2-drzwi	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	2550,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicach



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
842039	3-drzwi	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	3800,00



STÓŁ MROŻNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpylekowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
842045	943	700	850	-10 / -20	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	4400,00



STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpylekowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- wymiary zlewu: 400x400x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841061	1510	700	850	-2 / +8	230	390	6350,00



STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpylekowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- wymiary zlewu: 400x400x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841062	2020	700	850	-2 / +8	230	580	6999,00

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061, 841062, 84100, 841052



Nr kat.	Cena netto
841000	1250,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (półek lub GN)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841051	1360	700	850	-2 / +8	230	314	6700,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (półek lub GN)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841052	1795	700	850	-2 / +8	230	465	7400,00

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi posiadające również blokadę otwarcia
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 35 mm
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445, dedykowane prowadnice - 841443
- ceny stołu nie zawierają pojemników



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1

Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	2800,00



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1

Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842139	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,235	230	308	3999,00

STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- 2 półki GN 1/1
- uchylana pokrywa w nadstawie
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842328	2-drzwi	5 x GN 1/6	900	700	1006	+2 / +8	0,155	230	201	3200,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842222	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	3690,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN 1/1



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842232	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	308	5199,00

NADSTAWY ORAZ STÓŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,155	230	285	2999,00



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445.
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena netto
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	6500,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Pojemność	W	D	H	T	P	U	Cena netto
		mm	mm	mm	°C	kW	V	
844540	5xGN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	1700,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Pojemność	W	D	H	T	P	U	Cena netto
		mm	mm	mm	°C	kW	V	
844641	6xGN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	1900,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Pojemność	W	D	H	T	P	U	Cena netto
		mm	mm	mm	°C	kW	V	
844541	7xGN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	1950,00
844741	7xGN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	1999,00

NOWOŚĆ

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Pojemność	W	D	H	T	P	U	Cena netto
		mm	mm	mm	°C	kW	V	
844840	8xGN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	2300,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA 600 X 400

- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przyłgni w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840810	740	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	5500,00
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	6900,00



STÓŁ MROŻNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpylekowy
- 7 poziomów na prowadnicę (cena nie zawiera prowadnic)
- 2 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841041	2-drzwi	1510	800	890	-10 / -20	140	0,30	230	D	2966	477	290	4	4900,00



STÓŁ MROŻNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpylekowy
- 7 poziomów na prowadnicę (cena nie zawiera prowadnic)
- 3 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841040	3-drzwi	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	5900,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	8500,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	9400,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	9900,00

SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
850010	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	420	4300,00
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	5600,00



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 10 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	6500,00
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	10500,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm,
1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	4200,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm,
1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	3300,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm,
1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880177	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	2300,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880601 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	3700,00
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	4300,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880401 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	2850,00
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	3400,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	1799,00
880174	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	1900,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	3999,00
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	4400,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	3250,00
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	3700,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	2100,00
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	2500,00

WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



NOWOŚĆ

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kołka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	4	10500,00



NOWOŚĆ

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kołka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	klasa klimatyczna	Cena netto
852130	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	510	4	7800,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450	Srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	8999,00

WITRYNA CHŁODNICZA

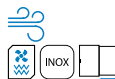
- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	3999,00

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
852111	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	4500,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	6	3200,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami

Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	klasa klimatyczna	Cena netto
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	N	3400,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	1900,00

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	3040,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	852170		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1599,00
2.	852171		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1599,00
3.	852172		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1599,00
4.	852173		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1699,00
5.	852174		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1699,00
6.	852175		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1699,00

Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 358-376, oraz: stalgastr.com





WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	4	3400,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	2999,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
1.	852103		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2699,00
2.	852104		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2699,00
3.	852105	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2699,00

WITRYNY CHŁODNICZE DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie
- drzwi suwane

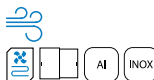
WITRYNA CHŁODNICZA

- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- dodatkowe podgrzewanie szyby
- 2 parowniki dla zapewnienia idealnego rozkładu temperatur
- podgrzewana szyba czołowa



Nr kat.	Pojemność (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844940	4 x GN 1/3 20 mm	1200	415	300	0 / +6	0,16	230	2999,00
844950	5 x GN 1/3 20 mm	1500	415	300	0 / +6	0,16	230	3450,00

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
771134	6xGN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	5200,00

STOŁY, SZAFY, WITRYNY BAROWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych
- przeszklone drzwi



STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	4999,00



STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 6 półek w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882181	2002	535	860	0 / +10	0,32	230	386	6700,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	1900,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882161	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	2800,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	2850,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840652

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	4100,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840653

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882171	2-drzwi (przesuwne)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	5500,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	4999,00

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- podrzewana szyba drzwi
- dwie półki w komplecie



WITRYNA MROŻNICZA BAROWA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880180	595	525	875	-10/-15	0,28	230	100	3990,00



Wyposażenie BAROWE znajdziesz
na stronach 320-345, oraz: stalgastr.com



ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
883312	1190	660	850	≤-18	0,2	230	312	2350,00
883390	1330	695	850	≤-18	0,23	230	390	2750,00
883466	1485	695	850	≤-18	0,23	230	466	2999,00

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- rozmrażanie ręczne
- posiada 4 kółka
- modele 883300 i 883500 posiadają wbudowany zamek na klucz
- oświetlenie komory
- uchwyt otwierania klapy
- blokada otwarcia klapy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
883100	553	588	811	-18 / -25	0,2	230	86	1535,00
883200	953	588	811	-18 / -25	0,2	230	183	1800,00
883300	1195	750	910	-18 / -25	0,2	230	277	2200,00
883500	1795	750	910	-18 / -25	0,25	230	462	3100,00

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piec Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw

- schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w 240 minut



SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	740	760	3	1,30	230	8400,00
849053	750	740	850	5	0,98	230	9400,00
849073	750	740	1260	7	1,49	230	9999,00
849103	750	740	1260	10	1,63	230	11900,00



AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

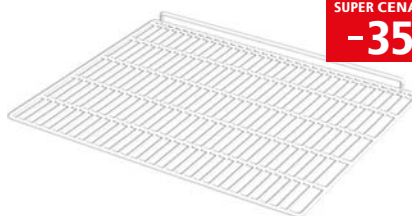
PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	83,00
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	68,00
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	81,00

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe pokrywane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



SUPER CENA DO:
-35%

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	55,00	60,00
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	55,00	59,00
840648	Półka do modeli 850010, 850011	545	480	49,00	62,00
840650	Półka do modeli 850020, 850021	615	445	49,00	62,00
840652	Półka do modeli 882170	515	335	61,00	78,00
840653	Półka do modeli 882171	400	360	122,00	156,00
840654	Półka do modeli 882172	400	335	61,00	78,00
840655	Półka do modeli , 882181	430	395	130,00	166,00
840645	Półka do szaf GN 2/1	650	530	56,00	65,00
841445	Półka do stołów GN 1/1	530	335	29,00	44,50
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	91,00	105,00

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	44,00

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	21,50



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii, umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania sprzętu jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne550, 555
Szafki, szafy, półki..... 551-552

Stoły ze zlewem i basenem..... 548-550, 555-556
Umywalki548
Regały magazynowe557

Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

801 40 50 63



wyceny w 24h



doradztwo konstrukcyjne



**rozwiązania technologiczne
dopasowane do indywidualnych
potrzeb**

PZH

atest PZH

Pełną ofertę znajdą znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych partnerów handlowych i na stronie stalgast.com

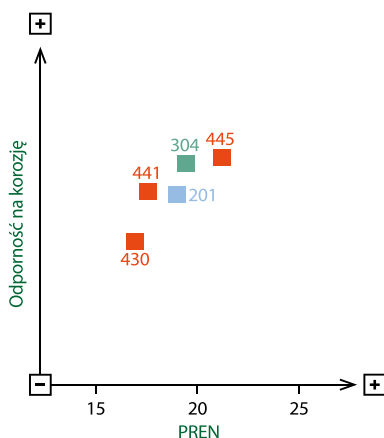
Stal ferrytyczna a korozja wżerowa - nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.

W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnię przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

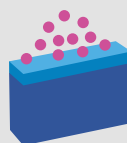
Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23 °C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Źródło: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.

Mechanizm pasywacji stali nierdzewnej



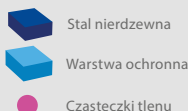
POWIERZCHNIA
NIEUSZKODZONA



POWIERZCHNIA
USZKODZONA



ODBUDOWANA
WARSTWA
OCHRONNA



Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości Chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępowanym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych klientów.

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +20 mm do -5 mm



PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +20 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi
- panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone o 19 mm po obwodzie w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega).
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone otwór pod syfon



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



WÓZKI

- konstrukcja spawana
- wymiary uwzględniają obrys zewnętrzny wózka



 **stalgast**

MEBLE SPAWANE

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Płock

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane mogą Państwo liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania



* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 548-552

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610000	400	295	150	334,00



UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	521,00



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	982,00



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	1175,00



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000	600	850	1175,00
614126	1200			1272,00



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600	850	1503,00
614707	1000	700		1562,00



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600		989,00
611486	800	600	850	1078,00
611506	1000	600		1175,00
611487	800	700		1131,00



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600		1182,00
611706	1000	600	850	1302,00
611687	800	700		1242,00
611707	1000	700		1361,00

RYNKOWY
HIT
CENOWY

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	2038,00

RYNKOWY
HIT
CENOWY

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
250 mm model 651220
300 mm model 651225
400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

SUPER CENA DO:
-34%

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	651235	Korek	48	350	55,00	75,00
2.	651225	Korek	48	250	44,00	66,00
3.	651220	Korek	48	200	39,00	59,00
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	28,00	39,00



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000			707,00
612326	1200	600	850	789,00
612346	1400			863,00
612307	1000			758,00
612327	1200	700	850	847,00
612347	1400			937,00



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANymi

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612006	1000	600	850	1548,00
616126	1200	600	850	1703,00

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615604	1000	400	600	1168,00
615624	1200	400	600	1295,00

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA
POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA
PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	252,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	528,00

SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	3176,00

RYNKOWY
HIT
CENOWY

SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	2529,00

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617000	500	500	2000	1756,00



 **stalgast**

MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast-Flakom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble skręcane mogą Państwo liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania



* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 554-557

MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

ŁATWY MONTAŻ
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	468,00
611086	800	600	850	536,00
611106	1000	600	850	594,00
611127	1200	700	850	707,00

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611266	600	600	850	543,00
611286	800	600	850	625,00
611306	1000	600	850	707,00
611326	1200	600	850	789,00
611346	1400	600	850	863,00
611386	1800	600	850	1034,00
611307	1000	700	850	758,00
611327	1200	700	850	847,00
611357	1500	700	850	982,00
611387	1800	700	850	1115,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596



Zlew z otworem
o średnicy 52 mm

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	891,00



STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596



24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	1175,00

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	1259,00



STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	1503,00

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 596



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	1599,00
613746	1400	600	850	1703,00



REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

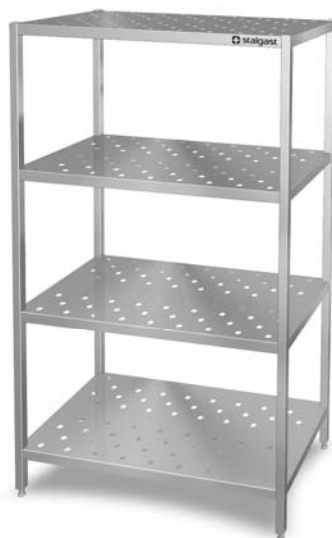
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	721,00
610084	800	400	1800	796,00
610104	1000	400	1800	863,00
610105	1000	500	1800	937,00
610125	1200	500	1800	1026,00
610106	1000	600	1800	1019,00
610126	1200	600	1800	1115,00

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	1071,00
610307	1000	700	1800	1257,00





HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze568-569
Pojemniki na odpady563-567
Szczotki do czyszczenia, miotła, szczotka do
zamiatania, zestawy do zamiatania i mycia podłogi,
ścierka z mikrofibry.....570-573

Odzież robocza559-562
Chemia574-576
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach571, 572

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1

SUPER CENA DO:
-30%



1

SUPER CENA DO:
-34%



2

3

SUPER CENA DO:
-29%

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634072	S	49,00	64,00
634073	M	49,00	70,00
634074	L	49,00	70,00
634075	XL	49,00	63,00

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634052	S	50,00	70,00
634053	M	50,00	72,00
634054	L	50,00	76,00
634055	XL	50,00	69,00

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634062	S	55,00	75,00
634063	M	55,00	73,00
634064	L	55,00	73,00
634065	XL	55,00	70,00

BLUZA KUCHARSKA

- bluza kucharska jeansowa z długim rękawem
- zapinana na srebrne napy, z kieszonką na rękawie
- ozdobne łąty na łokciach
- wykonana z wysokogatunkowej egipskiej bawełny 100%, gramatura 230g/m²
- rozmiary w tabeli nr 2



SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634093	M	125,00	169,00
634094	L	125,00	169,00
634095	XL	125,00	169,00
634096	XXL	125,00	169,00

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)

Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tabela Nr 2)

Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



SUPER CENA DO:
-19 %

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634103	M	52,00	61,00
634104	L	52,00	64,00
634105	XL	52,00	64,00

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 2



SUPER CENA DO:
-22 %

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634083	M	65,00	83,00
634084	L	65,00	83,00

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



SUPER CENA DO:
-24 %

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto	Stara cena
634803	M	63,00	77,00
634804	L	63,00	78,00
634805	XL	63,00	83,00

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



SUPER CENA DO:
-28 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
630601	18,00	25,00

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fazelina
- cena za sztukę



SUPER CENA DO:
-19 %

Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto	Stara cena
507221	200	20	4,10	5,00
507251	250	20	3,80	4,60

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



SUPER CENA DO:
-23 %

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
634003	17,00	22,00

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

FARTUCH (tabela Nr 2)

Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

BLUZA W SEREK (tabela Nr 1)

Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

SPODNIE (tabela Nr 3)

Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki





SUPER CENA DO:
-28%

SUPER CENA DO:
-29%

SUPER CENA DO:
-41%





ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń
40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
634011		373	23,00	32,00
634013		373	23,00	39,00



ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń
35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
634021		700	25,00	34,00
634022		700	25,00	26,00
634023		700	25,00	34,00
634025		700	25,00	35,00

ZAPASKA MAXI




- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
634031		1000	27,00	46,00
634033		1000	27,00	35,00

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

SUPER CENA DO:
-19%


Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto	Stara cena
1	634041		920	42,00	49,00
2	634042		920	42,00	49,00
3	634043		960	38,00	47,00



FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m²
- grubość materiału: 0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044		800	45,00

OBUWIE GASTRONOMICZNE

- obuwie robocze typu półkałosze przeznaczone dla pracowników branży gastronomicznej
- lekkie i wygodne
- wyposażone w specjalną wkładkę podnoszącą komfort użytkowania
- wodoodporne
- łatwe do zakładania i czyszczenia
- wyposażone w antypoślizgową podeszwę zapewniającą bezpieczeństwo pracy
- odporne na działanie tłuszczów i detergentów

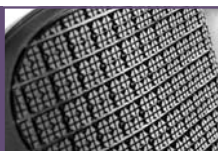


Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	85,00
635240	39/40	263	85,00
635241	41	272	85,00
635242	42	280	85,00
635243	43	289	85,00
635244	44/45	297	85,00

Wkładka podnosząca komfort użytkowania



Antypoślizgowa podeszwa



KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



**SUPER CENA DO:
-20%**

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
1	068201	satyna	300	440	20	73,00	79,00
2	068202	polysk	300	440	20	69,00	86,00

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopalki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	068211	polysk	200	700	15	109,00
2	068212	satyna	200	700	15	119,00
3	068213	czarny	200	700	15	99,00

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

**SUPER CENA DO:
-19%**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
068203	120	160	1,5	23,50	29,00



INOX

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	139,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	109,00

POJEMNIKI UNIWERSALNE



- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności



POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068041	Pojemnik	Yellow	363	468	440	38	71,00
2.	068042	Pojemnik	Blue	363	468	440	38	71,00
3.	068043	Pojemnik	Green	363	468	440	38	71,00
4.	068044	Pojemnik	Grey	363	468	440	38	71,00
5.	068045	Pokrywa	Yellow	398	447	52	-	22,00
6.	068046	Pokrywa	Blue	398	447	52	-	22,00
7.	068047	Pokrywa	Green	398	447	52	-	22,00
8.	068048	Pokrywa	Grey	398	447	52	-	22,00



5



6



7



8



1



2



3



4

RYNKOWY
HIT
CENOWY



1



2



3



4



5



6



7



8

POJEMNIK NA ODPADKI 75 L



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068751	Pojemnik	Yellow	455	558	570	75	119,00
2.	068752	Pojemnik	Blue	455	558	570	75	119,00
3.	068753	Pojemnik	Green	455	558	570	75	119,00
4.	068754	Pojemnik	Dark Blue/Black	455	558	570	75	119,00
5.	068761	Pokrywa	Yellow	500	548	66	-	28,00
6.	068762	Pokrywa	Blue	500	548	66	-	28,00
7.	068763	Pokrywa	Green	500	548	66	-	28,00
8.	068764	Pokrywa	Dark Grey	500	548	66	-	28,00

RYNKOWY
HIT
CENOWY



POJEMNIK NA ODPADKI 120 L



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068125	Pojemnik	Yellow	520	630	700	120	143,00
2.	068126	Pojemnik	Blue	520	630	700	120	143,00
3.	068127	Pojemnik	Green	520	630	700	120	143,00
4.	068128	Pojemnik	Grey	520	630	700	120	143,00
5.	068135	Pokrywa	Yellow	565	614	59	-	35,00
6.	068136	Pokrywa	Blue	565	614	59	-	35,00
7.	068137	Pokrywa	Green	565	614	59	-	35,00
8.	068138	Pokrywa	Grey	565	614	59	-	35,00
9.	068145	Pokrywa z otworem	Yellow	185	568	129	-	80,00
10.	068146	Pokrywa z otworem	Blue	185	568	129	-	80,00
11.	068147	Pokrywa z otworem	Green	185	568	129	-	80,00
12.	068148	Pokrywa z otworem	Grey	185	568	129	-	80,00

PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
068144	464	168	113,00



Wyprofilowane uchwyty

PP

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto	Stara cena
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	40,50	50,00
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	39,00	54,00

2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto	Stara cena
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	42,50	52,00
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	44,00	56,00

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto	Stara cena
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	59,00	
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	67,00	

4 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto	Stara cena
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	142,00	175,00
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	189,00	253,00

5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	105,00	123,00
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	99,00	149,00

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

INOX

Nożny przycisk zaciskowy



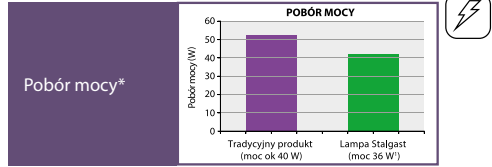
Elastyczna guma podtrzymująca worek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
068000	420	580	960	270,00	369,00

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyty łańcuchowy
- zasięg działania:
692211 - 20 m
692216 - 30 m
692221 - 50 m



SUPER CENA DO:
-25%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto	Stara cena
692211	390	100	320	2x10	230	112,00	149,00
692216	500	95	320	2x15	230	129,00	172,00
692221	650	95	320	2x20	230	149,00	197,00

Nr kat.	Produkt	P W	Cena netto	Stara cena
692010	Świetlówka do modelu 692211	10	14,00	18,00
692015	Świetlówka do modelu 692216	15	16,00	20,00
692020	Świetlówka do modelu 692221	18	19,00	22,00

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- zasięg działania 30 m



SUPER CENA DO:
-23%

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P1 W	U V	Cena netto	Stara cena
692115	Lampa owadobójcza	475	65	300	2x15	230	189,00	245,00
692002	Świetlówka bezodpryskowa	-	-	-	-	-	27,50	35,00
692001	Lep do lampy 692115	-	-	-	-	-	10,50	13,00

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej.
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



**RYNKOWY
HIT
CENOWY**



Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	777,00



AKCESORIA DO SPRZĄTANIA I MYCIA

- oferta profesjonalnych akcesoriów i sprzętów zapewniających czystość oraz higienę
- wysokiej jakości trwałe, wielofunkcyjne szczotki niezbędne w każdym zapleczu gastronomicznym do czyszczenia płaskich powierzchni, mebli, urządzeń czy akcesoriów
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach
- szeroki wybór funkcjonalnych mopów, zestawów do mycia oraz zmiataania podłogi



WĄSKA SZCZOTKA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- idealna do czyszczenia płytek, fug, baterii itd.

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667825		220	20	85	7,10



SZCZOTKA DRUCIANA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- druciane włosie skutecznie usuwa trudne zabrudzenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667773	280	37	70	15,00



SZCZOTKA DO MYCIA WARZYW

- możliwość powieszenia na wieszaku
- końcówka do oczkowania

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666114		120	51	40	10,80



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	667254	do desek		150	64	50	11,40
2.	667573	do rąk		127	64	74	13,50



WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667141		240	75	75	25,20
667143		240	75	75	25,20



SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667052		285	45	75	20,70
667053		285	45	75	20,70



RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGLA

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	52,00
622333		100	95	52,00
622335		100	95	52,00



SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
624331		254	45,00
624333		254	45,00



ŚCIERKA Z MIKROFIBRY

- podwójnie wykończenie krawędzi zwiększa wytrzymałość
- zachowują jakość do 500 prai w temp do 100°C

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
664801	Do szkła		406	406	7,60
664813	Uniwersalna		406	406	6,80



TABORET NA KÓŁKACH

- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękkim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
669330	406	343	227,00



MIOTŁA

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666231		320	46	220	21,90
666233		320	46	220	21,90



SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666951		450	65	100	52,30
666953		450	65	100	52,30

ZESTAW DO ZAMIATANIA

- w komplecie szufelka ze zmiotką
- całość jest dobrze spasowana i łatwa w przechowywaniu
- trwała i lekka konstrukcja ułatwia codzienną pracę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669260	311	210	67	26,60



ZESTAW DO ZAMIATANIA

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	669112	Szufelka z pokrywą	332	144	958	56,00
2.	669621	Szczotka do zmiatania	270	36	890	21,90



WIESZAK NA AKCESORIA

- pomaga utrzymać porządek wśród akcesoriów do czyszczenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669411	457	83	108	57,00

KIJ UNIWERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	18,10



ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonność i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	Cena netto
603064		16,20



ZESTAW DO MYCIA PODŁOGI

- lekkie i łatwe w użyciu
- mop wykonany z bawełny
- wygodna rączka z tworzywa ułatwia przenoszenie
- idealny do czyszczenia gładkich powierzchni
- wiadra i gniazda ociekowe można piętrować
- wiadro posiada specjalne przetłoczenie ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	603231	Wiadro do mopa	430	312	316	-	14	41,00
2.	603271	Mop kompletny	-	-	-	1500	-	17,10
3.	603272	Zapas do mopa 603271	-	-	-	-	-	9,10

PRZEWIJAK DLA DZIECKA

- przewijak z pasem bezpieczeństwa
- powłoka antybakteryjna Microban
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- półka na akcesoria
- 10 cm głębokości po złożeniu
- wygodny uchwyt do składania i rozkładania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
067071	845	546	855	680,00

Dozownik na chusteczki



Uchwyt do zamykania



CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczku gastronomicznym



PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	101,00
641100	10	133,00
641200	20	289,00



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła

Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	83,00
642100	10	153,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820999	25	31,00



TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	15,00



PIŁYN DO MYCIA SZYBI I LUSTER

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	9,50

PIŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witrzyn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłężania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	21,50

MYDŁO ANTYBAKTERYJNE

- polecane do gastronomii oraz przemysłu spożywczego
- mydło antybakteryjne pozbawione substancji zapachowych i barwiących
- wydajne oraz łagodne dla skóry rąk
- posiada właściwości odtłuszczające skórę



Nr kat.	V litry	Cena netto
643010	1	11,00
643050	5	34,50

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piec konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	14,50
648050	5	49,00
648100	10	88,00

PIŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena netto
645050	5	50,00

PIŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych



Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	17,00
647050	5	56,00

PIŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	44,00

PIŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczenia pieców Unox serii 5E



Nr kat.	V litry	Cena netto	Stara cena
908011	5	99,00	+28,00

SUPER CENA DO:

-23%

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat.	L mm	Cena netto	Stara cena
505021	300	49,50	61,00

CHEMIA DO EKSPRESÓW

- profesjonalne płyny przeznaczone do codziennej konserwacji ekspresów do kawy

PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzeń
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające



Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	16,00

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenku



Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	17,50



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki	578-585	Napelniacze i baterie.....	598-599, 601-603
Kosze do zmywarek	588-590	Rozdrabniacze odpadów organicznych	594-595
Zmiękczacze do wody	593	Kolumna wodna do linii 700.....	603
Ociekacz na talerze	591		

ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG



EVO HY-NRG

SILANOS
LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI



Gwarancja 2 lata,
montaż, obsługa.

MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ dzięki innowacyjnej funkcji płukania HY-NRG. System oparty jest o specjalną pompę podwyższającą ciśnienie wody oraz technologię utrzymującą zadane temperatury dla poszczególnych procesów. HY NRG to również precyzyjne i stałe dozowanie wody używanej do mycia oraz płukania.

HY-NRG to mniejsze zużycie energii dzięki zastosowaniu wysokiej jakości energooszczędnych komponentów.

Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY



Wysokość wsadu
aż 620 mm



Wielkość kosza **aż 570/ 620 mm**



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia
- cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabytyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz
- wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805020	Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	685	720	1690	11,42	400	21999,00
810020	Kosz	570	620	-	-	-	221,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	18999,00	24535,00
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	18999,00	25575,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
803050	750	870	1500	6,75	400	16832,00	20790,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabyjszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową posiada system, który automatycznie wypompowujący wodę z komory w przypadku braku aktywności ponad 3 godziny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


SUPER CENA DO:
-29%

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	9999,00	13999,00
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody	600	635	855	6,6	400	10999,00	14999,00
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	11999,00	15999,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	515,00	623,00

Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronie 581-588, 567, oraz: stalghost.com



ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast -
finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu:



2 lata gwarancji*



Polska produkcja: nowoczesna
**Fabryka Urządzeń Gastro-
nomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy
w Radomiu fabrykę produ-
kującą meble gastronomiczne
ze stali nierdzewnej, zmywarki,
ciągi grzewcze, ciągi wydawcze
oraz akcesoria gastronomiczne
z tworzyw sztucznych.

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyłszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoptłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


SUPER CENA DO:
-19 %

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
803020	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	6,8	400	8680,00	+6660,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyłszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoptłuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


SUPER CENA DO:
-19 %

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
803025	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	11,1	400	10415,00	+2795,00
803026	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	690	794	1500	11,1	400	10875,00	+3350,00
803027	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	690	794	1500	11,1	400	11545,00	+4180,00

W 2017 roku, dzięki nowej linii zmywarko wyparzonek zostaliśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.



finalista konkursu



2017

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szklak oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

SUPER CENA DO:
-21%



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena netto	Stara cena
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	636	836	6,4	400	5560,00	6825,00
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	636	836	6,4	400	5870,00	7210,00
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,4	400	5895,00	7460,00
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,4	400	6425,00	7890,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	515,00	623,00

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- koszt 350x350 w modelach 801350 i 801351, koszt 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


SUPER CENA DO:
-26%

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	665	2,77	230	3370,00	4440,00
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	665	2,77	230	3645,00	4345,00
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	700	2,77	230	4020,00	4795,00
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	700	2,77	230	4295,00	5120,00
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	435,00	569,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczających (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie koszt do talerzy, uniwersalny, koszt do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


SUPER CENA DO:
-19%

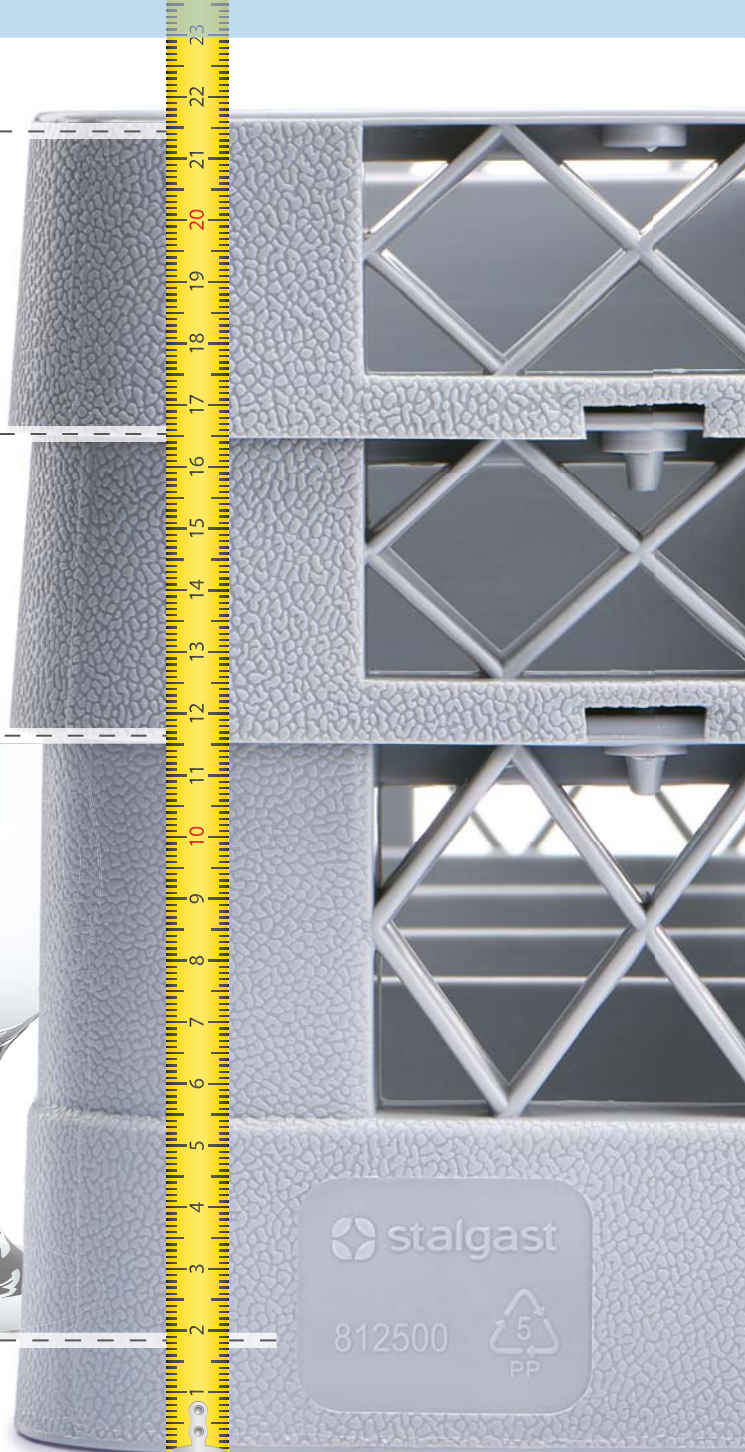
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto	Stara cena
801505	Zmywarka uniwersalna	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	4420,00	5440,00
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	4680,00	5760,00
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	4935,00	6075,00
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	5205,00	6395,00
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	5425,00	6665,00
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	299,00	358,25
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	515,00	623,00

Maksymalna
wysokość szkła

160 mm

120 mm

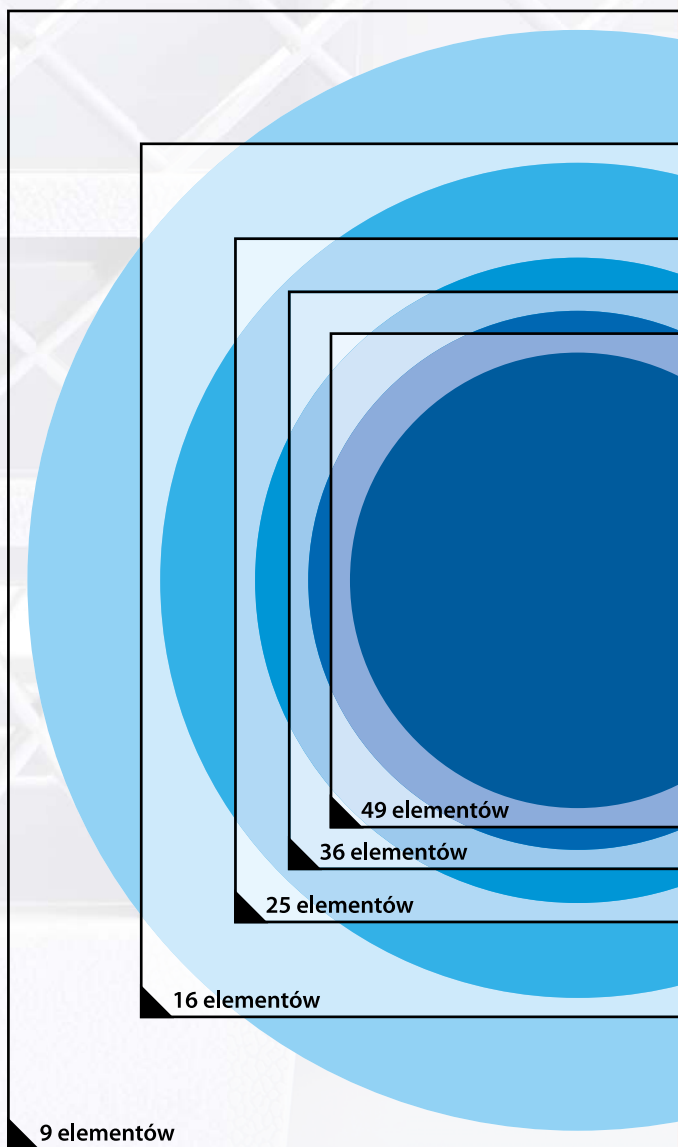
80 mm



KOSZE SYSTEM RAK

Dobierz właściwy kosz!

1. Przyłóż szkło do góry dnem na szablonie.
2. Sprawdź który półokrąg odpowiada średnicy przyłożonego szkła.
3. W lewym dolnym rogu kwadratu opisanego na półokręgu odczytaj liczbę elementów możliwych do umieszczenia w koszu. Wybierz odpowiedni kosz i nadstawę dla wskazanej w dole kwadratu liczby elementów.
4. Jeżeli mierzone szkło ma uszy (np. kufle do piwa), całe naczynie wraz z uszami musi się zmieścić w kwadracie wyznaczającym liczbę elementów wybranego kosza.
5. Niezbędną liczbę nadstaw określamy przykładając szkło do wymiarówki 80, 120, 160 mm.



KOSZ DO SZTUĆCÓW



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

SUPER CENA DO:
-22 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810100	500	500	100	35,00	45,00

KOSZ DO TALERZY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

SUPER CENA DO:
-21 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810300	500	500	100	34,00	43,00

KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

SUPER CENA DO:
-22 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810501	500	500	100	35,00	45,00

KOSZ DO TAC GN 1/1



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

SUPER CENA DO:
-21 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810210	500	500	100	34,00	43,00

KOSZ DO TAC



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810200	500	500	100	39,00

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła



SUPER CENA DO:
-19 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810150	400	400	110	51,00	63,00

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



SUPER CENA DO:
-54 %

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto	Stara cena
810350	350	350	43,00	93,00
810400	400	400	46,00	100,00

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyty z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła



SUPER CENA DO:
-21 %

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810000	540	540	960	309,00	393,00

KOSZ DO SZKŁA

PRODUKT POLSKI
Szalgest-Radom

PP

NADSTAWA DO KOSZA

PRODUKT POLSKI
Szalgest-Radom

PP

9el.



9el.



16el.



16el.



25el.



25el.



36el.



36el.



49el.



49el.



SUPER CENA DO:

-23%

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810900	9 elementów	500	500	104	37,00	47,00
811600	16 elementów	500	500	104	43,00	55,00
812500	25 elementów	500	500	104	42,00	54,00
813600	36 elementów	500	500	104	43,00	55,00
814900	49 elementów	500	500	104	50,00	65,00

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
810910	9 elementów	500	500	45	17,00	22,00
811610	16 elementów	500	500	45	17,00	22,00
812510	25 elementów	500	500	45	17,00	22,00
813610	36 elementów	500	500	45	17,00	22,00
814910	49 elementów	500	500	45	17,00	22,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	23,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	8,10

POJEMNIK NA SZTUĆCE



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	31,00

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

SUPER CENA DO:
-19%

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	815300	385	150	180	104,00	128,00
2.	815400	265	305	200	113,00	139,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	23,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	17,00

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto	Stara cena
815100	430	210	150	24,00	32,00



SUPER CENA DO:
-25%

**OCIEKACZ
NA TALERZE**

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o \varnothing 160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	279,00



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

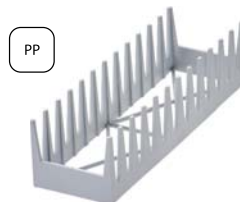
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	27,00



STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	11,00



FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	128,00
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	128,00

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	609,00
822827	124	123	476	3464	391,00
822829	117	108	421	2086	266,00
822831	117	108	265	831	169,00

3 LICZNIK WODY

- gwint 3/8"

Nr kat.	Cena netto
823998	316,00

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń.

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	2190,00
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	369,00



FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	1670,00
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	439,00

FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3140,00
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	596,00



FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się we wszelkich w miękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty kłoz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	820011	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	51,00
2.	820010	Wkład wymienny	-	-	1	-	12,00



2

1

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



SUPER CENA DO:
-30%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto	Stara cena
822998	200	360	510	230	999,00	1425,00

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999



SUPER CENA DO:
-22%

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto	Stara cena
822990	180	420	500	230	699,00	900,00

ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	257,00
820121	185	510	12	304,00
820161	185	610	16	335,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820999	25	31,00



TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	15,00



KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
250 mm model 651220
300 mm model 651225
400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

SUPER CENA DO:
-34%

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto	Stara cena
1.	651235	Korek	48	350	55,00	75,00
2.	651225	Korek	48	250	44,00	66,00
3.	651220	Korek	48	200	39,00	59,00
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	28,00	39,00



ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozбивa odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
obierki jarzyn i owoców
niewielkie kości drobiowe
skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny



2



1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	650001	205	312	8,8	0,4	230	2999,00
2.	650003	210	370	15	0,4	230	4820,00

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

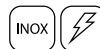
Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	619,00

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena netto
650090	139,00



ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej

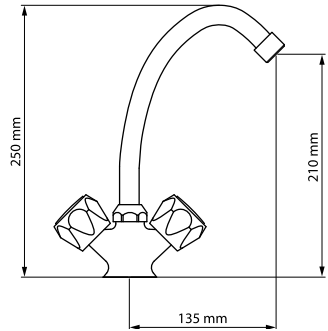


Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	748,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm

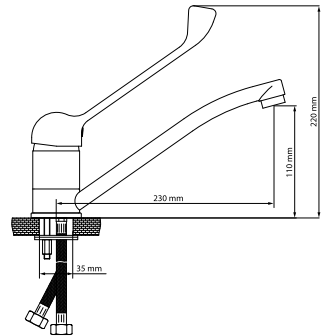


Nr kat. Cena netto
651100 191,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm



Nr kat. Cena netto
651110 235,00

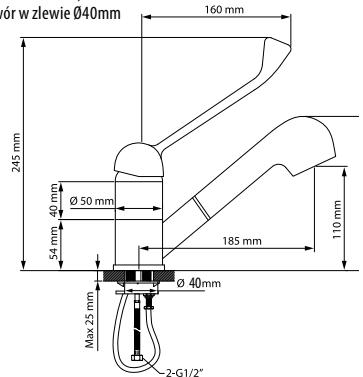


Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 40$ mm



Nr kat. Cena netto
651111 389,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



SUPER CENA DO:
-19 %



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651114	590,00	725,00

Nr kat.	Cena netto
651115	842,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



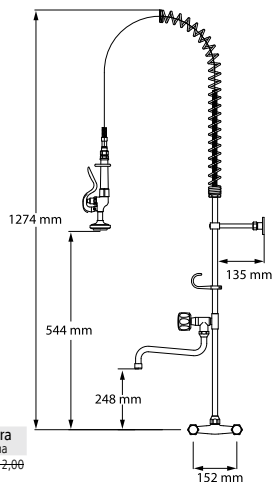
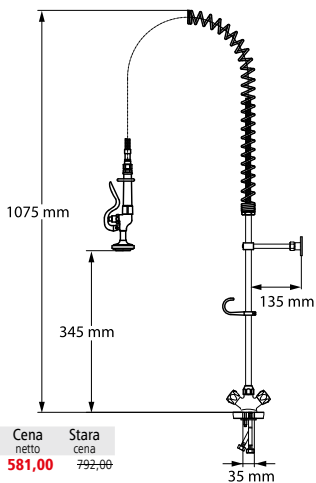
SUPER CENA DO:
-27%

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



SUPER CENA DO:
-19%



NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$

SUPER CENA DO:

-19%

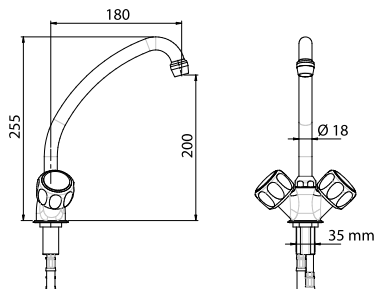


Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651522	650,00	799,00

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$

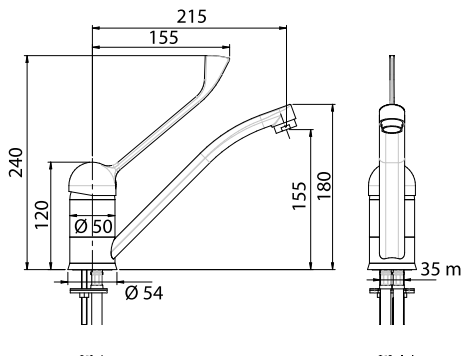
SUPER CENA DO:

-19%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651102	226,00	278,00

BATERIA UMYWALKOWA

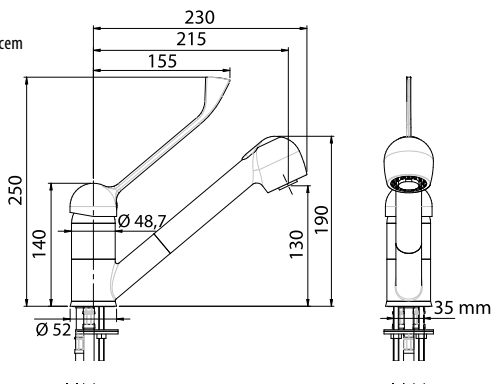
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat.	Cena netto
651112	274,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciągającym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat.	Cena netto
651113	466,00

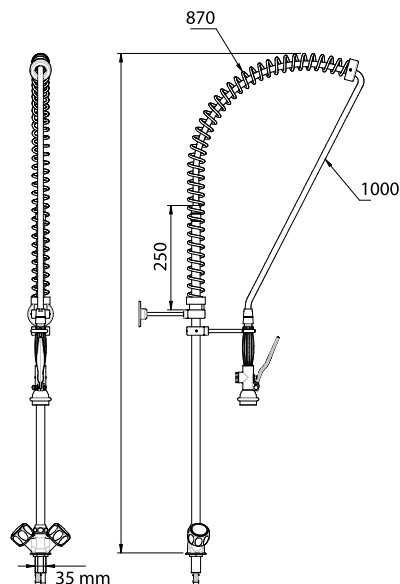
NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

SUPER CENA DO:

-23%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651513	619,00	801,00



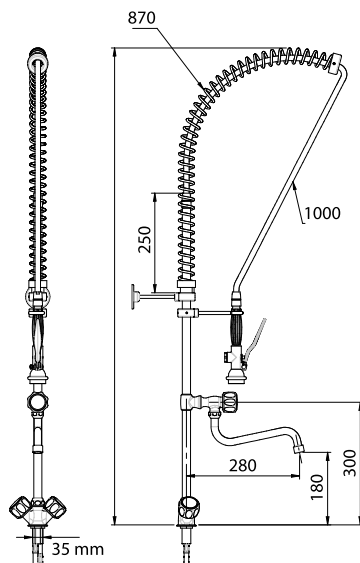
NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

SUPER CENA DO:

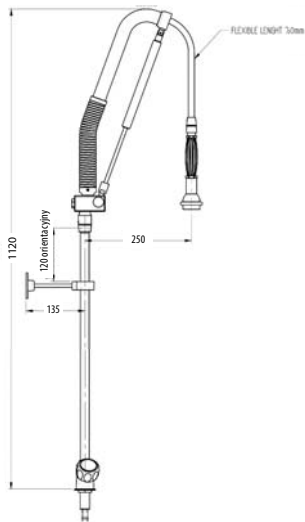
-19%

Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651524	895,00	1100,00



NAPEŁNIACZ AUTOMATYCZNY BEZ WYLEWKI

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33 mm



SUPER CENA DO:
-27%



Nr kat.	Cena netto	Stara cena
651514	1247,00	+699,00

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

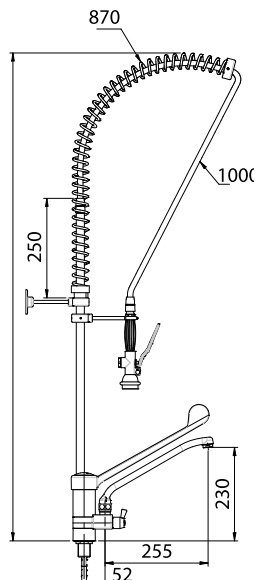
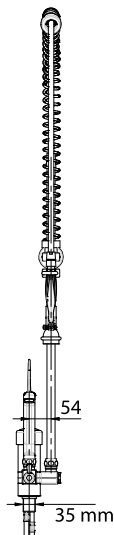
- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody ~ 12l/min/ ~ 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2"
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze ~ 0,5-3 bar

Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3,0	447,00



NAPEŁNIACZ

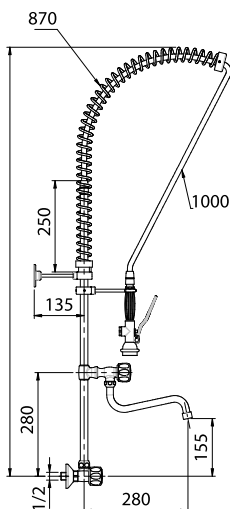
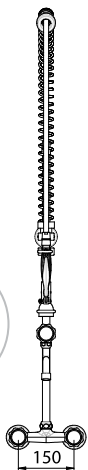
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. 651525
Cena netto 1171,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat. 651543
Cena netto 889,00

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



SUPER CENA DO:
-19%

Nr kat. 651601
H mm 675
Cena netto 536,00
Stara cena 659,00

23-55 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne.....	26-33
Grille.....	34-36
Frytownice.....	37
Patelnie.....	38, 39
Makaroniarki.....	42, 43
Wok.....	40
Bemary.....	41
Elementy neutralne.....	44
Podstawy i akcesoria.....	45
Urządzenia uzupełniające linii 700.....	46-55
Tabele gazowe, indukcyjne, elektryczne.....	46-50
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące.....	51-53
Piec konwekcyjny.....	54
Patelnia elektryczna.....	55

56-67 NACZYNNIA KUCHENNE

Garnki.....	57
Garnki Premium Line.....	58, 59
Garnki trzywarstwowe.....	61
Ociekacz na talerze.....	60
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające.....	59-60
Patelnie Premium Line.....	62
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą.....	63, 64
Patelnia WOK.....	62
Naczynia żeliwne.....	65-67

68-97 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra.....	69
Wirówka do sałaty.....	70
Miski, wanny.....	71
Sitka, cedzaki.....	72-73
Przybory do serwowania.....	74-77
Łopatk, różgi, tarki.....	78-81
Ubijak do ziemniaków.....	79
Szufelki, dzbanki, miarki.....	80-81
Ekspozytory, termometry.....	83-85
Dozowniki, stojaki do sosów.....	85
Pęsety, szczypcy, otwieracze.....	86-87
Noże i przybory dekoracyjne.....	88-91
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek.....	92
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria.....	94
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria.....	93-94
Wagi.....	95-97

98-128 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych.....	99-115, 120, 121
Deski do krojenia.....	122-126
Tasaki, tłuczki do mięsa.....	102, 105, 112, 128
Nożyce kuchenne.....	111, 116
Ostrzałki i stalki.....	102, 105-107, 110, 117
Kłoc masarski.....	127
Listwy magnetyczne.....	119

129-234 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztuczki.....	130-146
Szkoło i porcelana.....	147-197, 202-225
Sztuczki do steków i pizzy.....	145
Moździerz z tłuczkiem.....	231
Zestawy do przypraw.....	228-229
Sosjerki, serwetniki.....	227
Stojak na kartę menu.....	230
Koszyki do pieczywa.....	233-234
Naczynia do zapiekania.....	200-201
Naczynia emalowane.....	198-199

235-274 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN.....	236-252
Regał ociekowy na pojemniki GN.....	271
Termosy transportowe.....	260-267
Wózki transportowe i kelnerskie.....	269-271
Regaly.....	272-274
Pojemniki transportowe.....	253-254
Pakowarki i akcesoria do pakowarek.....	255-259
Torby do pizzy.....	268
Dystrybutor grzewczy do talerzy.....	269

275-313 ZASTAWA BUFETOWA

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....	278-284
Warniki, kociołki do zup.....	286-289
Dzbanki, termosy stołowe.....	291-293
Tace.....	296-297, 300-302
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini.....	277
Lampy grzewcze do potraw.....	276
Półmiski.....	297-298
Naczynia do finger food.....	307-312
Płyty do finger food z łupka.....	306
Kolumny bufetowe.....	304-305
Urządzenie do schładzania napojów, granitor.....	295

314-319 CATERING

Parasol grzewczy.....	315
Wiszące lampy grzewcze.....	316-317
Stolik barowy.....	318
Meble cateringowe.....	319

320-345 WYPOSAŻENIE BAROWE

Kostkarki, blendery.....	339-342, 321-327
Kruszarki do lodu.....	338
Wyciskarka do cytrusów.....	337
Wyciskacze do cytrusów.....	328
Shakery, otwieracze kelnerskie.....	329-330
Miarki i dozowniki.....	328, 330
Syfon do wody sodowej.....	334
Chłodnictwo barowe.....	344-345

346-357 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspresy ciśnieniowe.....	347-348, 350-351
Łodówka na mleko do kawy	349
Termometr do mleka	356
Młynek do mielenia kawy	352
Zaparzacz przelewowy	352
Szkló do kawiarni	354-355
Chemia do ekspresów	357
Szczotki do czyszczenia ekspresów	357

358-376 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboje i syfony	359-363
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów	364-365
Płuczka do porcjonaera do lodów	365
Łyczeczka do lodów	367
Worki, końcówki do wyciskania	367-368
Patery do tortów i owoców	373-374
Urządzenie do gorącej czekolady	375
Miarki planetarne	376
Palnik, foremki do creme brulee	375
Noże cukiernicze	372

377-394 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piecze do pizzy.....	379-386
Miksery spiralne	387-388
Błachy, siatki do pizzy	391
Torby, pojemniki termoizolacyjne	391-392
Stoły chłodnicze	393-394
Łopaty, łopatki do pizzy	389-390
Talercze do pizzy	391

395-428 OBRÓBKA MECHANICZNA

Maszyny do mielenia mięsa	402-403
Kotlecarki i akcesoria	401
Nadzwierki i kralajnice do kielbas.....	404
Kralajnice do wędlin	397-399
Obieraczka do ziemniaków	396
Szatkonowice, roboty wielofunkcyjne	406-414
Cuttery i miksery ręczne	417-421, 423-428
Sokowirówki	422

429-461 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille, frytownice	430-431, 434-436, 438-439, 450
Gofrownice, naleśnikarki	433, 437, 442
Płyty grillowe	432, 441
Gyrosy, noże i akcesoria do gyrosów	447-449
Kuchenki mikrofalowe.....	456-460
Rolkowy podgrzewacz do parówek	431, 440
Różen do kurczaków	446
Bemary nastawne	437
Tostery, opiekacze warcowe, piecze konwekcyjne, salamander	432, 443-445
Kuchenska indukcyjna	452-453
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria	454-455

462-511 PIECE UNOX

CHEFTOP MIND.Maps™	471-475
ChefTop Big™	468-470
CHEFLUX™	480-481
BAKERTOP MIND.Maps™	487-489
BakerTop Big™	484-486
BAKERLUX SHOP.Pro™	492-502
LINEMICRO™	505-507
SPIDOCOOK™	509-511

512-542 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze	514-515, 524, 526-529
Stoły chłodnicze ze zlewem	518
Stoły chłodnicze i mroźnicze	516-522, 524525, 536
Witryny ekspozycyjne	530-535
Lodówki na wino	539
Chłodnictwo w standardzie 600x400	524-525
Zamrażarki skrzyniowe	540
Schładzarka szokowa	541

543-557 MEBLE

Stoły przysienne, centralne	550, 555
Szafki, szafy, półki	551-552
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki	548-550, 555-556
Regały magazynowe	557

558-576 HIGIENA

Naswietlacz UV, lampy owadobójcze.....	568-569
Pojemniki na odpady	563-567
Obuwie gastronomiczne	562
Odzież robocza	559-562
Chemia	574-576
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły	570-573
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach	571, 572

577-603 ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzarki	578-585
Koszki do zmywarek	588-590
Zmiękczacze do wody	593
Kolumna wodna do linii 700	603
Napędnicze i baterie	598-599, 601-603
Rozdrabniacze odpadów organicznych	594-595
Ociekacz na talerze	591

A

Aksesorja do gyrosów Potis 449
 Akcesoria do maszynek do mięsa 403
 Akcesoria do pieców BAKERLUX SHOPP.Pro™. 503-504
 Akcesoria do pieców BAKERLUX SHOPP.Pro™. 503-504
 Akcesoria do pieców CHEFTOP™ 490
 Akcesoria do pieców CHEFLUX™ 482
 Akcesoria do pieców CHEFTOP™ 476, 478
 Akcesoria do sprzątania i mycia 570
 Akcesoria do syfonów iSi 362
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 542
 Akcesoria do szatkownicy 416
 Automatycka wyciskarka
 do warzyw i owoców J80 /J100 ultra 422

B

Barszczówka szklana Pasabahce 226
 Bateria umywalkowa 596-597, 604
 Bemar 41
 Bemar nastawny 437
 Blacha aluminiowa 508
 Blacha do pizzy 391
 Blacha emaliowana GN 1/1 477
 Blacha GN 1/1 Fakiro 477
 Blacha perforowana nieprzypie. GN1/1 Grill 477
 Blacha wypiekowa 490, 504, 508
 Blendery profesjonalne Stalgast 321-322
 Blendery Waring 323-327
 Blixer Robot Coupe 417
 Bluzy kucharskie 559-560
 Bułonówka Afrodyta 181
 Bułonówka Apulia 152, 154, 157
 Bułonówka Hel 185
 Bułonówka Isabell 192
 Bułonówka Koneser 178
 Bułonówka Liguria 168, 170
 Bułonówka Prato 161, 163
 Bułonówka Taranto 165
 Bułonówka Wersal 183
 Butelka Basic 207
 Butelka Quattro Stagioni 206
 Butelka Swing 207

C

Cedzak 73
 Chemia do ekspresów 576
 Chemia do zmywarek 574
 Chochełka do stalowej wazy do zupy 232
 Chochla 74-77, 232, 285
 Ciąg grzewczy i urządzenia uzupe. Linia 700 ... 21-56
 Cooler akrylowy 332
 Cooler szklany 333
 Cukiernica Afrodyta 181
 Cukiernica Apulia 153, 156, 158
 Cukiernica Bistro 176
 Cukiernica Hel 186
 Cukiernica Isabell 193
 Cukiernica Koneser 178
 Cukiernica Liguria 168, 172
 Cukiernica Prato 162
 Cukiernica stalowa 230
 Cukiernica szklana Pasabahce 230
 Cukiernica Taranto 166

Cukiernica Wersal 183
 Cukiernica/dyspenser do parmezanu 229
 Cutter-wilk Robot Coupe 419-421
 Cykulator do gotowania sous-vide 454
 Czajnik elektryczny 285
 Czajnik Wersal 183
 Czapka budyniówka 560
 Czapka kucharska 560

D

Dekanter 204
 Deska do krojenia 124-126, 331
 Deska do pieczywa drewniana z rowkami ... 126, 234
 Deski do krojenia HACCP 122-123
 Dip Apulia 153-154, 159, 174, 308
 Dip Isabell 192, 194
 Dip Koneser 178
 Dip Liguria 169, 173, 309
 Dip Wersal 183
 Dozownik do napojów 294
 Dozownik do płatków śniadaniowych 294
 Dozownik do sosów Fifo 85
 Dozownik do sosów z pompką 85
 Dozownik płynu myjącego 585
 Dyspenser barmański 335
 Dyspenser do przypraw 356
 Dyspenser do sosów 85
 Dystrybutor grzewczy do talerzy 269
 Dzbanek /miarka 81, 300
 Dzbanek Afrodyta 181
 Dzbanek Apulia 153, 156, 158
 Dzbanek Bistro 176
 Dzbanek błędnera Stalgast 321-323
 Dzbanek błędnera Waring 325-327
 Dzbanek do spieniania mleka 292, 356
 Dzbanek do zaparacza przelewowego 352
 Dzbanek Isabell 193-194
 Dzbanek Liguria 169-172
 Dzbanek na mleko Hel 186
 Dzbanek na oliwę 230
 Dzbanek Prato 162
 Dzbanek stalowy 292-293
 Dzbanek szklany Pasabahce 215, 226, 293
 Dzbanek Taranto 166
 Dzbanek Wersal 183
 Dzbanek z akrylu 293
 Dzbanek z filizanką i spodkiem Isabell 194
 Dzbanek z poliwęglanu 293
 Dżeża miarkarki planetarnej 376
 Dzwonek recepcyjny 82

E

Ekspozytor do kanapek 85
 Ekspozytor na dyspensery do sosów 85
 Ekspozytor na pojemniki GN 83
 Ekspozytor trzydziomowy
 na cukier, śmietankę, słodycze 299
 Ekspresy do kawy 347-351
 Ekspresy do kawy Expobar 350-351
 Elementy neutralne linii 700 44

F

Fartuch 560-562
 Filizanka Afrodyta 181
 Filizanka Apulia 153, 155-156, 158
 Filizanka cappuccino/espresso 221-222, 354-355
 Filizanka do cappuccino Elegantia 189
 Filizanka Ebro 197
 Filizanka Hel 186
 Filizanka Isabell 192-193
 Filizanka Koneser 178
 Filizanka Liguria 168-172
 Filizanka Performa 197
 Filizanka Prato 162-163
 Filizanka Taranto 166
 Filizanka Wersal 183
 Filizanka ze spodkiem Ebro 197
 Filtr Brita AquaGusto 100 CU
 do ekspresów automatycznych 357
 Filtr do wody Brita 591-592
 Filtr zgrubny do wody 592
 Flizanki termiczne Luigi Bormioli 208, 355
 Foremka do terin 72
 Foremka na creme brulee 194, 223, 375
 Forma do modelowania 370
 Frytownica Caterina 436
 Frytownica elektryczna Linia 700 36
 Frytownica gazowa Linia 700 36
 Frytownica Gredil 431
 Frytownica Roller Grill 439

G

Garnek do duszenia 59
 Garnek do gotowania ryb 60
 Garnki Gredil 57
 Garnki Premium Line 58
 Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej 61
 Garownik BAKERLUX SHOPP.Pro™ 503
 Garownik do pieców BAKERTOP™ 490
 Gęsiarka 65
 Głowica Brita Purity C by-pass 591
 Gofrownica Caterina 437
 Gofrownica Gredil 433
 Gofrownica Roller Grill 442
 Granitor 295
 Grill lawowy Linia 700 37
 Grill wodny Linia 700 35
 Grzałka do podgrzewaczy 284
 Gyros Potis 448-449
 Gyros Roller Grill 447

I

Imbryk Hel 186
 Imbryk Wersal 183

K

Kamienie lawowe 37
 Karafka do wina/wody 226
 Karafka na przrprawy płynne 228
 Kieliszek do białego wina 204-205, 209-214
 Kieliszek do burgunda 212-213

Mydło antibakteryjne 575

N

Naboje iSi Nitro 359, 363
 Naboje iSi Professional 363
 Naboje iSi Soda 334
 Naczynia do Finger Food 310
 Naczynia do zapiekania 200-201
 Naczynia emaliowane 198
 Naczynia porcelanowe do Finger Food 308
 Naczynia żeliwne 65-66
 Naczynia żeliwne do serwowania potraw 67
 Naczynie do miksovania z wylewką Timeless 214
 Naczynie do zapiekania Apulia 159
 Naczynie szklane Finger Food 307
 Nadstawa do kosza 589
 Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze 522
 Nadziewarka do kiełbas 404
 Nakładka redukcjna na ruszt
 kuchni gazowych Linii 700 26-28, 45, 51-52
 Nakładka redukcjna na ruszt taboretu Top Line 47
 Nakładka Wok 26-28, 45, 51-52
 Naleśnikarka Caterina 437
 Naleśnikarka Gredil 433
 Naleśnikarka Roller Grill 442
 Napelniacz 598-599, 601-603
 Napęd do gyrosa Potis 449
 Naświetlacz uniwersalny 569
 Noże Ceramiczne 109
 Noże Cukiernicze do ciast, tortów i biszkoptów 372
 Noże Dekoracyjne 88-91
 Noże Japońskie 108
 Noże kute Stalgast Elite 104-105
 Noże Sanelli Linia Premana Professional 99-102
 Noże Sanelli Skin 103
 Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej 114-115
 Noże Stalgast Premium HACCP 110-113
 Noże Stalgast ze stali kutej 106
 Noże Stalgast ze stali walcowanej 107
 Nożyce do drobiu 107, 116
 Nożyce kuchenne 116
 Nożycki do ziół 111, 116
 Nóż dekoracyjny Julienne 90
 Nóż do otwieracza do konserw 92
 Nóż do steków i pizzy 103, 145
 Nóż elektryczny do gyrosa 450-451
 Nóż łopatką do tortów 372

O

Ocieraczka do warzyw 76, 116
 Obrączka elektryczna 396
 Obrączka do serwetek 159
 Obuwie gastronomiczne 562
 Ociekacz GN 244-246, 248
 Ociekacz na talerze 60, 591
 Odkamieniacz 357, 575
 Okap do pieców BAKERLUX SHOPP.Pro™ 503
 Okap do pieców CHEFTOP™ 478, 491
 Opiekacz 432, 443
 Ostrzałka do noży 117
 Ostrze do szatkownicy ręcznej 93-94
 Ostrze z popychaczem do szatkownicy ręcznej 94
 Ostrze ząbkowane do noża do gyrosa Potis 450

Otwieracz do butelek 329
 Otwieracz do konserw 76, 86, 92
 Otwieracz kelnerski 329

P

Pakowarki próżniowe 255-257
 Paliwo do podgrzewaczy 283
 Palnik do creme brulee 375
 Palnik do podgrzewaczy bufetowych 283
 Papier do frytek 310
 Parasol grzewczy 315
 Patelnia do naleśników 63-64
 Patelnia do ryb 64
 Patelnia elektryczna uchylna linia 700 55
 Patelnia grillowa żeliwna 65-66
 Patelnia uchylna Linia 700 38-39
 Patelnia wielofunkcyjna Linia 700 39
 Patelnia Wok 40, 62
 Patelnie 61-65
 Patera do tortu 373
 Patera na owoce 374
 Patera szklana Pasabahce 373-374
 Pędzelek silikonowy 371
 Pędzelek z drewnianą rączką 371
 Peśeta/peśeta do usuwania ości 86
 Piec konwekcyjny Roller Grill 444
 PIECE DO PIZZY 379-384
 Piec konwekcyjny UNOX LINEMICRO™ 505-508
 Piec konwekcyjny parowe
 UNOX BAKERTOP BIG™ 484-486
 Piec konwekcyjny parowe
 UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ 487-491
 Piec konwekcyjny parowe UNOX CHEFLUX™ 480-482
 Piec konwekcyjny parowe
 UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ 471-478
 Piec konwekcyjny parowe
 UNOX CHEFTOP™BIG 468-470
 Piec konwekcyjny parowe
 UNOX BAKERLUX SHOPP.Pro™ 493-504
 Piecyk konwekcyjny Roller Grill 443
 Pierzniczka Apulia 153
 Pierzniczka Bistro 176
 Pierzniczka Isabell 192
 Pierzniczka Koneser 178
 Pierzniczka Pasabahce 230
 Pierścień cukierniczo-kucharski 370
 Piła do kości 400
 Pistolet do sosów i kremów 371
 Płuczka do porcjonerów do lodów 365
 Płuczka do szkła 225
 Płyn do czyszczenia lodówek
 i witryn chłodniczych 542, 575
 Płyn do czyszczenia układów
 spieniania mleka 357, 576
 Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów 575
 Płyn do mycia pieców UNOX 479, 482, 491
 Płyn do mycia szymb i luster 575
 Płyn do mycia w zmywarkach 574
 Płyn do nabyszczania stali nierdzewnej 542, 575
 Płyn do nabyszczania w zmywarkach 574
 Płyn myjąco-nabyszczający do pieców UNOX 491, 575
 Płyn myjący ogólnego zastosowania 575
 Płyta do Finger Food z łupka 306
 Płyta grillowa elektryczna z pokrywą Linia 700 35

Płyta grillowa gazowa, elektryczna, Linia 700 34
 Płyta grillowa Gredil 432
 Płyta grillowa Roller Grill 441
 Płyta grillowa żeliwna 66, 432, 441
 Płyta z łupka 304, 306
 Podgrzewacz do bułek 440
 Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 280, 282, 303
 Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup 282
 Podgrzewacz GN 1/1 278, 281
 Podgrzewacz okrągły, owalny 278, 281
 Podgrzewacz Roll-top 279-280
 Podgrzewacz uchylny GN 1/1 282
 Podgrzewacz z kociołkami 278
 Podstawa bufetowa 306
 Podstawa do pieca BAKERLUX SHOPP.Pro™ 504
 Podstawa do pieca BAKERTOP™ 490
 Podstawa do pieca CHEFLUX™ 482
 Podstawa do pieca CHEFTOP™ 478
 Podstawa do pieca do pizzy 378
 Podstawa do wiewarka do szampa 333
 Podstawa do zmywarki 581, 584-585
 Podstawa na kółkach do pojemników
 na odpady i uniwersalnych THOR 566-567
 Podstawa pod garnki 60
 Podstawa pod łyżkę 159, 174
 Podstawy i akcesoria do urządzeń Linii 700 45
 Pojemnik barmański 331-332
 Pojemnik barowy na butelki 335
 Pojemnik do pakowania próżniowego 259
 Pojemnik Fifo 254
 Pojemnik na ciasto do pizzy 390
 Pojemnik na jajka 254
 Pojemnik na kubki do sztućców 590
 Pojemnik na odpady 567
 Pojemnik na paliwo i żel 283
 Pojemnik na sztucze 590
 Pojemnik okrągły z polipropylenu 253
 Pojemnik termoizolacyjny do lodu 333
 Pojemnik termoizolacyjny do pizzy 267, 392
 Pojemnik termoizolacyjny do wina 332-333
 Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów 267
 Pojemnik termoizolacyjny transportowy
 ze spienionego polipropylenu 264-267
 Pojemnik transportowy z polipropylenu 254
 Pojemnik uniwersalny THOR 564-566
 Pojemnik z miarką 253, 564-566
 Pojemniki gastronomiczne GN
 z polipropylenu, HACCP Premium 251
 Pojemniki gastronomiczne GN
 z poliwęglanu, białe Premium 245
 Pojemniki gastronomiczne GN
 z poliwęglanu, białe Standard 249
 Pojemniki gastronomiczne GN
 z poliwęglanu, czarne Premium 246
 Pojemniki gastronomiczne GN
 z poliwęglanu, Premium 244
 Pojemniki gastronomiczne GN
 z poliwęglanu, Standard 248
 Pojemniki gastronomiczne GN
 z polipropylenu, HACCP Araven 252
 Pojemniki gastronomiczne GN
 z polipropylenu, Standard 247
 Pojemniki gastronomiczne GN
 z poliwęglanu, czarne Standard 250
 Pojemniki gastronomiczne GN
 ze stali nierdzewnej emaliowane, Standard 242

Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej perforowane, Standard ... 242

Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej
z ruchomymi uchwytnymi, Standard ... 241

Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Eco ... 243

Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Premium ... 238

Pojemniki gastronomiczne GN
ze stali nierdzewnej, Standard ... 239-240

Pokal do piwa ... 224

Pokrowiec kucharski na noże ... 119-121

Pokrywa do płyty grillowej Linii 700 ... 34

Pokrywa do pojemnika na odpady ... 567

Pokrywa do pojemnika uniwersalnego THOR 564-566

Pokrywa do pojemników okrągłych ... 253

Pokrywa do pojemników miarką ... 253

Pokrywa do półmiska pod talerz ... 298

Pokrywa do wazy do zupy ... 232

Pokrywa do wiadra ... 69

Pokrywa do garnka na ciasto do pizzy ... 390

Pokrywa GN, szczelna, z wycięciami na uchwyty,
zatrzaskowa ... 238, 240, 244, 248-251

Pokrywa Roll-top GN 1/1 ... 303

Pokrywa do garnków Premium Line ... 59, 61, 69, 249

Pokrywa do garnków trzywarstwowych ... 61

Pomocnik barmański ... 332

Popielniczka z koszem na śmieci ... 563

Popielniczka Pasabahce ... 223

Popychacz do szatkownicy
do ręcznego szatkowania warzyw ... 94

Porcelana Karolina ... 150-178

Porcelana linia Afrodyta ... 180-181

Porcelana linia Apulia ... 151-159

Porcelana linia Bistro ... 175-176

Porcelana linia Czarna i Kolorowa ... 148-149

Porcelana linia dla dzieci ... 147

Porcelana linia Elegancia ... 187-190

Porcelana linia Isabell ... 191

Porcelana linia Kaszub/Hel ... 184-186

Porcelana linia Koneser ... 177-178

Porcelana linia Liguria ... 167-174

Porcelana linia Prato ... 160-163

Porcelana linia Taranto ... 164-166

Porcelana linia Wersal ... 183

Porcelana Lubiana ... 179-186

Porcjoner do lodów ... 365

Porcjoner do ryżu i purée ... 86

Półmisek Ebro ... 197

Półka do kolumny bufetowej ... 304

Półka do szafi stołów chłodniczych ... 542

Półka z pojemnikami na przyprawę ... 83

Półmisek Afrodyta ... 181

Półmisek Apulia ... 152, 155-157, 159, 174, 309

Półmisek Bistro ... 176

Półmisek do ryb Pasabahce ... 226, 298

Półmisek emaliowany ... 199

Półmisek Isabell ... 192-193

Półmisek Kaszub ... 185

Półmisek Koneser ... 178

Półmisek Liguria ... 169-171

Półmisek Performa ... 197

Półmisek pod talerz ... 298

Półmisek Prato ... 161, 163

Półmisek stalowy ... 297-298

Półmisek Taranto ... 165, 173, 309

Półmisek Toledo ... 196

Półmisek Wersal ... 183

Półmisek żelny ... 66-67

Prowadnice do podwieszania kieliszków ... 335

Prowadnice do szafi i stołów ... 542

Przewijak dla dziecka ... 573

Przybory do serwowania ... 77, 285

Przybory do ślimaków ... 227

Przybory kuchenne ... 76

Przybory kuchenne Monoblok ... 74-75

Przystawka zgniatająca do kotliczarki ... 400

Pucharek do lodów ... 207, 223, 366-367

Purity 1200 Clean, 450 Steam ... 592

R

Radełko do pizzy ... 76, 389

Regał magazynowy ze stali nierdzewnej ... 557

Regał ociekowy na pojemniki GN ... 271

Regał ze stali chromowanej ... 274

Regały z polipropylenu ... 272-273

Ręczna szczotka okrągła ... 571

Rękawica stalowa ... 128

Rękawice kuchenne ... 392

Rękawice lateksowe ... 392, 576

Rękawice piekarskie ... 392

Rękawice termiczne olejoodporne do grilla ... 392

Robot Cook ... 418

Robot wielofunkcyjny Robot Coupe ... 412-414

Rollka dziurkująca ... 369

Rollka tnąca ... 369

Rollkowy podgrzewacz do parówek ... 431, 440

Rondel ... 59, 61

Rozdrabniacz odpadów organicznych ... 594-595

Rożen do kurczaków GGF ... 446

Różga ... 79

Różga do miksera ręcznego Gama Kombi ... 428

Różga do miksera ręcznego Gama Mini ... 426

Ruszt do pieców LINEMISS™ i BAKERTOP™ ... 490, 508

Ruszt do pieczenia kurczaków Polo ... 476

Ruszt do piekarnika kuchni Linii 700 ... 26-27, 31-32

Ruszt do rybu typu S do grilla lawowego Linii 700 ... 37

Ruszt do smażenia frytek No Fry ... 476

Ruszt ryflowany nieprzywierający Fakiro Grill ... 477

Ruszt ze stali nierdzewnej do pieców CHEFTOP™ ... 476

S

Salamander ... 432, 444

Salaterka Afrodyta ... 181

Salaterka Apulia ... 154-159

Salaterka Bistro ... 176

Salaterka Ebro ... 197

Salaterka Elegancia ... 189

Salaterka emaliowana ... 199

Salaterka fala ... 174, 309

Salaterka Hel ... 185-186

Salaterka Isabell ... 192-194

Salaterka kolorowa ... 149, 196, 197, 199

Salaterka Koneser ... 178

Salaterka kropła ... 174, 309

Salaterka Liguria ... 169, 171

Salaterka Performa ... 196

Salaterka Prato ... 163

Salaterka szklana ... 307

Salaterka Taranto ... 165

Salaterka Toledo ... 196

Salaterka Wersal ... 183

Schładzarko-zamrażarki szokowe ... 541

Separator obierzyn do obieraczki elektrycznej ... 396

Serwetnik Apulia ... 155

Serwetnik Liguria ... 168

Serwetnik Taranto ... 166

Serwetniki ... 227

Shaker bostoński ... 330

Shaker do koktajli ... 330

Shaker ze szklanką ... 330

Siatka do pizzy ... 391

Siekacz zmiekkający do mięsa ... 128

Sitko ... 72

Sitko barmańskie ... 329

Sitko barmańskie typu julep ... 329

Sitko stożkowe ... 72

Sitko z lejkiem ... 362

Sito ... 72-73

Skrobak do ryb ... 86

Skrobka plastikowa ... 369

Sloik Fido ... 206

Sloik Quattro Stagioni ... 206

Stomka do napojów ... 331

Słupek hotelowy ... 313

Solniczka Apulia ... 153

Solniczka Bistro ... 176

Solniczka Isabell ... 192

Solniczka Koneser ... 178

Solniczka/pieprzniczka ... 228

Sosjerka Apulia ... 153-158

Sosjerka Elegancia ... 190

Sosjerka Hel ... 185

Sosjerka Isabell ... 194

Sosjerka Pasabahce ... 223, 227

Sosjerka Prato ... 162

Sosjerka stalowa ... 228

Sosjerka Wersal ... 183

Spodek Afrodyta ... 181

Spodek Apulia ... 152, 153, 155

Spodek do bulionówki ... 188

Spodek Hel ... 185-186

Spodek Isabell ... 192

Spodek Kaszub ... 185

Spodek Performa ... 197

Spodek Toledo ... 196

Spodek Wersal ... 183

Spodnie kucharskie ... 560

Stalka ... 102, 106-107, 110, 117, 120

Stalka diamentowa ... 105, 117, 120

Stanowisko neutralne Linii 700 ... 44

Stojak do miecza Potis ... 449

Stojak dwupoziomowy ... 299

Stojak na hot dogi ... 85

Stojak na deski ... 122

Stojak na frytki ... 310

Stojak na kartę menu ... 230, 285

Stojak na spodki i talerze do kosza ... 591

Stojak na waffle do lodów ... 365

Stojak na worek na odpady ... 567

Stojak na worki do pakowarki ... 255

Stojak obrotowy ... 299

Stojak pod tacę ... 302

Stolik barowy ... 319

Stolik grzewczy ... 318

Stoły chłodnicze i mroźnicze ... 516-519, 524

Stoły chłodnicze salatkowe ... 520-521

Stoly, szafy, witryny barowe 344, 536-539
 Stół cateringowy 319
 Stół chłodniczy do pizzy 393-394, 522, 525
 Stół chłodniczy sałatkowy 520-521
 Stół mroźniczy 600 x 400 524
 Stół pod ekspres do kawy 353
 Syfon do bity śmietany ISI 360-361
 Syfon do wody ISI Sodamaker Classic 334
 Syfon do wody ISI Twist'n Sparkle 334
 Syfon ISI Gourmet Whip 360
 Syfon ISI Nitro Whip 359
 Syfon ISI Soda Siphon 334
 Syfon ISI Thermo Whip 360
 Syfon ISI Thermo Xpresswhip 352, 361
 Szafa chłodnicza 515
 Szafa chłodnicza 514, 528-529
 Szafa chłodnicza 600 x 400 524
 Szafa chłodniczo-mroźnicza 515
 Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) 552
 Szafa mroźnicza 514, 528-529
 Szafa mroźnicza 600 x 400 524
 Szafa porządkowa z umywalką 552
 Szafa przelotowa drzwi suwane 551
 Szafka wisząca (drzwi suwane) 551
 Szafy chłodnicze i mroźnicze 514
 Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze 526
 Szatkownica do ręcznego szatkowania warzyw 94
 Szatkownica mandolina 93
 Szatkownice Robot Coupe 408-411
 Szczotka do blatów 571
 Szczotka do czyszczenia 357, 570
 Szczotka do czyszczenia ekspresu 357
 Szczotka do czyszczenia pieców 390
 Szczotka do mycia warzyw 570
 Szczotka do stali nierdzewnej 571
 Szczotka do zamiatania 572
 Szczotka druciana 570
 Szczypce 77
 Szczypce cukiernicze 87
 Szczypce do ślimaków 227
 Szczypce do ciasta 87
 Szczypce do cukru 86
 Szczypce do lodu 86, 87
 Szczypce do pieczenia 87
 Szczypce do pieczenia 87
 Szczypce do spaghetti 87
 Szczypce grillowe 87
 Szczypce uniwersalne 87, 455
 Szczypce z poliwęglanu 87
 Szklanka 204, 208, 212, 215, 217, 220, 323, 355
 Szklanka do espresso i wody 354
 Szklanka do gorących napojów 222, 354
 Szklanka do Irish coffe 222, 354
 Szklanka do latte 208, 222, 354, 355
 Szklanka do piwa 205, 224-225
 Szklanka do piwa „Shaker” 205
 Szklanka do piwa Irish 203
 Szklanka do piwa Nonix 203
 Szklanka do piwa Tulipe 224
 Szklanka do piwa typu Pilsner 205
 Szklanka Elysia 219
 Szklanka Longue 203
 Szklanka niska 202-203, 205, 209, 211, 214 - 217
 Szklanka Rock Bar 202
 Szklanka Stone 203
 Szklanka Tin Can 219
 Szklanka Wind 203

Szklanka wysoka 202-203, 205, 209, 211, 214-217
 Szklanki 217
 Szklanki Baroque 220
 Szklanki Carre 220
 Szklanki Centra 217
 Szklanki Granada 220
 Szklanki Grande-s 216
 Szklanki i kieliszki Sorigente 203
 Szklanki Istanbul 217
 Szklanki Karat 220
 Szklanki Next 216
 Szklanki Side 216
 Szkło Bormioli Rocco 202
 Szkło cechowane 205
 Szkło do serwowania 205
 Szkło linia Casablanca 216
 Szkło linia Restaurant 204
 Szkło linia Timeless 214
 Szkło Pasabahce 209
 Szkło termiczne 208
 Sznur do słupka hotelowego 313
 Szpachelka 372
 Szpatuła do lodów 365
 Szpatuła do masy cukierniczej 372
 Szpatułka drewniana okrągła 437
 Szpikulec do bonowania 526
 Sztużce Ardila 137
 Sztużce Barowe 132
 Sztużce Bistro 133
 Sztużce Cateringowe 130
 Sztużce Classic 136
 Sztużce dla dzieci 146
 Sztużce do steków i pizzy 145
 Sztużce Duero 140
 Sztużce Ebro 141
 Sztużce Kids 146
 Sztużce Koneser 131
 Sztużce Navia 138
 Sztużce Przedzskolne 146
 Sztużce Restauracyjne 143
 Sztużce Restauracyjne eko 135
 Sztużce Segura 139
 Sztużce Stołówkowe 134
 Sztużce Tambre 142
 Sztużce Turia 144
 Szufelka do frytek 82
 Szufelka do gyrosa 450
 Szufelka stalowa 80
 Szufelka z poliwęglanu 80

Ś

Ścierka z mikrofibry 571
 Środek do czyszczenia ekspresów 357, 576
 Świetłówka bezodpryskowa do lampy owadobójczej 568

T

Tabletki solne 574, 593
 Tabliczka informacyjna 230, 285
 Taboret elektryczny 40
 Taboret gazowy Roller Grill 556
 Taboret indukcyjny 49
 Taboret na kółkach 571

Taboret pomocniczy Standard line 48
 Taboret Top Line Power 48
 Taborety Top Line 47
 Taca 154, 159, 174, 301, 309
 Taca ekspozycyjna 296-297
 Taca Fast Food 302
 Taca GN 1/1 brzożowa 303
 Taca GN 1/1 mahoniowa 303
 Taca GN 1/1 poliestrowa 303
 Taca kelnerska 300-301
 Tacka na paragony 82
 Talerz do gyrosa Potis 450
 Talerz do makaronu Isabell 194
 Talerz do makaronu Kaszub 185
 Talerz do makaronu Liguria 190
 Talerz do pizzy 145, 194, 391
 Talerz do ślimaków 227
 Tamper 356
 Tarcze do urządzeń Robot Coupe 415-416
 Tarka do cytryn / parmezanu 80
 Tarka do przypraw 80
 Tarka sześciokątna 81
 Tasak 102, 105, 112
 Termo-higrometr 84
 Termometr cyfrowy bezdotykowy 84
 Termometr do mleka 356
 Termometr elektroniczny 84
 Termometr lodówkowy 84
 Termometr sonda 84
 Termos cateringowy 292
 Termos stołowy 291-292
 Termosy transportowe ze stali nierdzewnej Basic Line 262
 Termosy transportowe z polietylenu 263
 Termosy transportowe ze stali nierdzewnej 260
 Tłuczek do mięsa 128
 Tłuczek szefa kuchni 128
 Torba do pizzy 268, 391
 Toster 445

U

Ubijak do piany z kulką 76
 Ubijak do ziemniaków 75, 79
 Ubijak piany 371
 Uchwyt do mikserów ręcznych 427
 Uchwyt dolny miecza do gyrosów Potis 449
 Uchwyt na kanapki 445
 Uchwyt ścienny na 4 tarcze 416
 Umywalka ze stali nierdzewnej 548
 Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw 93
 Urządzenia uzupełniające Liniii 700 46
 Urządzenie do gorącej czekolady 375
 Urządzenie do gotowania ryżu 451
 Urządzenie do hot-dogów 440
 Urządzenie do obierania i krojenia jabłek 92
 Urządzenie do schładzania napojów 295

W

Waga pomocnicza, kalkulacyjna, sklepowa, magazynowa Ohaus 95-97
 Walek 370
 Walki zgniatające do kotlecikiarki 401
 Walkówka do ciasta 387

Wanna	71	Wkład do kociołka	287	Zestaw 4 sit do przesiewania	72
Wanna na tłuszcz do gyrosów Potis	450	Wkłady do gotowania makaronu	60	Zestaw blach do pieców UNOX GN 1/1	477, 482
Wanna przedczakowa	73	Włącznik pneumatyczny	595	Zestaw desek HACCP	322
Warnik	288	Wok indukcyjny	40	Zestaw do carvingu	90-91
Warnik dwuosiankowy	289	Worek do wyciskania jednorazowy	368	Zestaw do czyszczenia kostki	416
Warnik Greidl	288	Worek do wyciskania Standard	368	Zestaw do mycia podłogi	573
Waza do zupy	152, 155-157, 161, 163, 169-171, 178, 181, 185, 193	Worek na pieczywo	234	Zestaw do piętrowania pieców BAKERLUX SHOPP.Pro™	503
Waza do zupy stalowa	232	Worki do pakowania próżniowego	258	Zestaw do zamiatania	572
Wazon Botanica	226	Wózek do koszy	588	Zestaw do zestawiania dwóch pieców BAKERTOP	491
Wazon porcelanowy	153, 162, 194	Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy	390	Zestaw do zestawiania dwóch pieców CHEFTOP	478
Wąska szczotka	570	Wózek kelnerski	270	Zestaw dwóch koszy do frytownicy Linii 700	36
Wąż do pakowania próżniowego	259	Wózek platformowy	269	Zestaw garnków	59
Wiaderko do szampana	333	Wózek transportowy do blach piekarniczych i pojemników GN	271	Zestaw końcówek do syfonów iSi	362
Wiadra ze stali nierdzewnej	69	Wybierak do ciast	371	Zestaw mini salaterek	159, 174, 309
Widelec do przewracania	75-76	Wybijak do fusów	356	Zestaw podłączeniowy do internetu	478, 482, 491, 504
Widelec do serwowania	77, 285	Wycinarki	370	Zestaw podstaw bufetowych	312
Widelec do steków i pizzy	145	Wyciskacz do cytryn	86, 328	Zestaw pompy cateringowej	479, 482, 491, 504
Widelec do ślimaków	227	Wyciskacz do czosnku	86	Zestaw przysznica	55, 479, 482, 602
Widelec ze stali kutej	105, 106	Wyciskacz do plasterków cytrusowych	328	Zestaw Rapid Infusion	362
Widelec ze stali walcowanej	107	Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych	337	Zestawy do przypraw	193, 228-229
Wielofunkcyjna szczotka	571	Wyciskarka ręczna do owoców cytrusowych	335	Zestawy noży	102, 105-107, 120-121
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny Linia 700	54	Wydrążacz do jabłek	89	Zestawy tarki do urządzeń Robot Coupe	406-408, 410-413, 415-416
Wieszak na akcesoria	572	Wydrążacz do kulek podwójny	89	Zmiękczacz do wody	343, 593
Wieszak na pokrywki	60	Wydrążacz do pomidorów	86, 89	Zmywarko-wyparzynki Silanos	579-581
Wieszak na worki i końcówki dekoracyjne	368			Zmywarko-wyparzynki Stalgast	582-583
Wieszak z haczykami na przybory kuchenne	76			Znacznik rozstawny	573
Wirówka do sałaty	70				
Witryna chłodnicza	523, 526-527, 530-535				
Witryna chłodnicza do butelek	344-345, 537-538				
Witryna chłodnicza ekspozycyjna	531, 533				
Witryna do serwowania	299, 303				
Witryna grzewcza	461				
Witryna mroźnicza	526				
Witryna mroźnicza barowa	345, 539				
Witryny chłodnicze do prezentacji starterów lub sushi	535				
Witryny chłodnicze przeszkłone ze wszystkich stron	530-534				
Wkład chłodzący do witryny do serwowania	303				
Wkład do głowicy Brita	591-592				

Z

Zakrętka do kubków i słoików	206
Zamrażarka skrzyniowa	540
Zaparczac	290
Zaparczac dwuosiankowy	290
Zaparczac przelewowo do kawy	352
Zapas do mopa fiber mops	573
Zapaski	561
Zastawa stołowa Opal Glass	147, 195
Zawlecza do miecza do gyrosa Potis	449
Zestaw 3 lub 4 miseczek	173, 190, 309

Z

Żel do podgrzewaczy	283
---------------------------	-----



Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektywy Nowego Podejścia.



Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienia niezrealizowane z powodu braków magazynowych zostaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedażca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży; informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyroby z aluminium nie należy myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. **Uwaga:** w katalogu podane zostały ceny netto (zł), należy do nich dodać 23% podatek VAT. W przypadku zmiany podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie. Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji dostępne są na stalgest.com.

www.stalgastr.com

801 40 50 63

Wsparcie

Pasja

Współpraca

Partnerstwo

Ekspert

Kompetencje

Bezpieczeństwo

Rozwój

Nowoczesność

Rozwiązania

Sukces

