



POLSKA GASTRONOMIA WALCZY!!!

Nadszedł trudny czas dla gastronomii, dlatego ważne jest abyśmy wspierali się i wspólnie walczyli o przetrwanie. W związku z tym podjęliśmy różne działania, które mają na celu wesprzeć polską gastronomię.

M.in. zainicjowaliśmy ogólnokrajową kampanię społeczną "Gastronomia walczy", mającą zachęcić do zamawiania posiłków w restauracjach i barach w systemie delivery. Do naszej akcji przyłączyło się już ponad 100 szefów kuchni, a ich ilość wciąż rośnie. Społeczeństwo zareagowało bardzo pozytywnie na naszą akcję i jej skutki są już widoczne od pierwszych dni.

W tej sytuacji konieczne jest dostosowanie kuchni do nowych wyzwań. Dlatego przygotowaliśmy promocję na urządzenia i produkty, które ułatwią Państwu sprostać nowym wyzwaniom.

PROMOCJA!

Oferta ważna od 18 marca do 30 kwietnia 2020 r.
lub do wyczerpania zapasów.



S.S.
stainless steel

TWÓJ
ZYSK

~~1 199,00~~
1 080,00
1328,40 brutto



Zobacz film

227060

Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszkłone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
227060	230	2670	595x595x(H)570	1199	1080	1328,40
801970	ruszt		433x338	69	42	51,66
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	836	753	926,19
943380	blacha		435x315x(H)8	44	27	33,21

do -39%

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie



S.S.
stainless steel

TWÓJ
ZYSK

~~1 499,00~~
1 350,00
1660,50 brutto

227077

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszkłone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Nawilżanie bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
227077	230	2670	595x595x(H)570	1499	1350	1660,50
801970	ruszt		433x338	69	42	51,66
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	836	753	926,19
943380	blacha		435x315x(H)8	44	27	33,21

do -39%

Bezpośrednie nawilżanie



Wymowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytnik do wyjmowania blach



PIEC K-P

PIEC K-P



225929



~~3 699,00~~
3 330,00 netto
4095,90 brutto



**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY
4x GN 2/3 – ELEKTRYCZNY**

- Sterowanie manualne
- Konwekcja oraz nawilżanie
- Odległość między prowadnicami 70 mm
- 1 ruszt GN 2/3 w zestawie
- Rodzaje grzałek:
- Konwekcyjna 3 kW; grilla: 1,8 kW
- Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW; górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: od 55 mm do 75 mm

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
225929	230	3000	620x555x(H)585	3699	3330	4095,90
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	886	753	926,19



RĘKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej

~~od 36,00~~
od 22,00 netto
od 27,06 brutto

556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556603	2	345	36	22	27,06

556627

**RĘKAWICE OCHRONNE
– Z WŁÓKNA SZKLANEGO**

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556627	2	430	74	45	55,35

556634

**RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE
NA CIEPŁO**

- Odporność na temperaturę do 250°C
- Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556634	2	300	49	42	51,66

556610

**RĘKAWICE OCHRONNE
– Z BAWELNY OGNIODOPORNEJ**

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556610	2	430	44	27	33,21



556658

RĘKAWICE OCHRONNE - SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	netto	netto	brutto
556658	2	460	76	46	56,58



PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie

**PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM
4x 429x345 MM – elektryczny, sterowanie manualne**

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
Ilość wentylatorów bez rewersu	1
Termostat elektromechaniczny	50°C do 260°C
Nawilżanie	bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku do pojemnika za deflektorem
Moc/napięcie	2,8 kW/230 V
Waga	34,2 kg
Kod	225028
Cena netto/netto/brutto	2659 2394 2944,62
PODSTAWA POD PIEC 225028	
Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Cena netto/netto/brutto	684 616 757,68

**PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM
4x 429x345 MM – elektryczny, programowalny,
sterowanie elektroniczne**

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	30°C do 260°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	2,9 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	225035
Cena netto/netto/brutto	3649 3285 4040,55
PODSTAWA POD PIEC 225035	
Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Cena netto/netto/brutto	684 616 757,68

**PIEC KONWEKCYJNY MULTIFUNKCYJNY
4x 429x345 MM – elektryczny, sterowanie manualne**

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
Ilość wentylatorów bez rewersu	1
Termostat elektromechaniczny	50°C do 260°C
Nawilżanie	brak
Model multifunkcyjny	8 opcji pieczenia
Moc/napięcie	2,6 kW/230 V
Waga	36,4 kg
Kod	225165
Cena netto/netto/brutto	2279 2052 2523,96
PODSTAWA POD PIEC 225165	
Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Cena netto/netto/brutto	684 616 757,68



-10%

-10%

-10%

-10%

-10%

-10%



225028



225035



225165



~~od 2 659,00~~
od 2 394,00 netto
od 2944,62 brutto

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków



od ~~3 799,00~~ netto
od 3 420,00 netto
od 4206,60 brutto



225516



225523



225059

- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3



PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM – elektryczny, sterowanie manualne, jednofazowy
– Kabel zasilający z wtyczką

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów bez rewersu	2
Termostat elektromechaniczny	50°C do 300°C
Nawilżanie	pośrednie, manualne, za pomocą przycisku
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V
Waga	50,4 kg
Kod	225516
Cena netto/netto/brutto	3799 3420 4206,60

PODSTAWA POD PIEC 225516

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Cena netto/netto/brutto	798 719 884,37

PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM – elektryczny, sterowanie manualne, trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektromechaniczny	50°C do 300°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przełącznika
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225523
Cena netto/netto/brutto	4949 4455 5479,65

PODSTAWA POD PIEC 225523

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Cena netto/netto/brutto	798 719 884,37

PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM – elektryczny, sterowanie elektroniczne, programowalny, trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektroniczny	50°C do 270°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225059
Cena netto/netto/brutto	5559 5004 6154,92

PODSTAWA POD PIEC 225059

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Cena netto/netto/brutto	798 719 884,37

KOMORY ROZROSTU

- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszkłone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Nawilżanie (tylko w modelu 225981) – wymagane podłączenie do wody

KOMORA ROZROSTU 8x 600x400 – sterowanie manualne
– Pasuje do pieców 225516, 225523, 225059

Pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	795x655x(H)835 mm
Termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
Nawilżanie	nie
Napięcie	230 V
Moc	2,4 kW
Waga	43,6 kg
Kod	225967
Cena netto/netto/brutto	3889 3429 4217,67

KOMORA ROZROSTU 12x 600x400 – sterowanie manualne
– Nawilżanie pośrednie, ręczne za pomocą przycisku

Pojemność komory	12 blach x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	935x910x(H)800 mm
Nawilżanie	pośrednie, ręczne za pomocą przycisku
Termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
Napięcie	230 V
Moc	2,4 kW
Waga	57,71 kg
Kod	225981
Cena netto/netto/brutto	5819 4518 5557,14



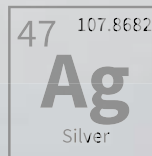
od ~~3 809,00~~ netto
od 3 429,00 netto
od 4217,67 brutto



225967



225981



NANO

Nanocząsteczki srebra:

- niszczą komórki drobnoustrojów
- mają właściwości przeciwbakteryjne
- są przeciwwirusowe i grzybobójcze
- są naturalnym, nietoksycznym antybiotykiem

Kuchnia jest miejscem przychylnym rozwojowi wszelkich grzybów i bakterii. Jest tu wilgotno i ciepło, co powoduje bardzo szybki ich rozwój i namnażanie. Aby temu zapobiec, zarówno **uchwyty drzwi pieców, jak i pokręta** na panelu sterowania, pokryte zostały specjalną **warstwą zawierającą jony srebra**. Dzięki temu piece **NANO** są bezpieczniejsze zarówno dla osób pracujących w kuchni jak i końcowych konsumentów.

Piece NANO to innowacyjne piece z antybakteryjnymi uchwytami oraz pokrętłami, które pozwalają zadbać o bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne w kuchni.



Piece konwekcyjno-parowe
HENDI NANO – elektryczne,
sterowanie manualne



Piece konwekcyjno-parowe
HENDI NANO – elektryczne,
sterowanie elektroniczne



Piece konwekcyjno-parowe
HENDI NANO COMPACT
– elektryczne, sterowanie
manualne



Piece konwekcyjno-parowe
HENDI NANO COMPACT
– elektryczne, sterowanie
elektroniczne, z sondą
i systemem myjącym



Piece piekarnicze
konwekcyjne z nawilżaniem
HENDI NANO
– 4x 600x400 mm



Piece konwekcyjne
HENDI NANO
– 4x 450x340 mm



Konwekcja (termoobieg)
– idealna, równomierna temperatura
w całej komorze



Mocne wentylatory – każdy 250 W
Autorewers – 2 prędkości
Nawilżanie 10-stopniowe



Podwójne chłodzone drzwi
Perfekcyjna higiena – otwierana szyba
– łatwe mycie
Odpływ wody na dnie komory



Profesjonalna uszczelka
Łatwy demontaż w celu umycia lub wymiany
Demontowalne prowadnice



Wzmocnione zawiasy
– doskonałe domykanie



Bezpośredni natrysk, bardzo wydajne nawilżanie
– perfekcyjne gotowanie na parze

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE MANUALNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN, umieszczonych na prowadnicach
- Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z autorewersem i o dwóch prędkościach: 1400/2800 obr./min
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki. 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający, dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania



- Mechaniczny timer: 0-120 min
- Lampki kontrolne termostatu i funkcji zaparowania
- Wentylator (lub wentylatory) o zmiennym kierunku obrotów
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmięczona

od 5 299,00 netto
od 4 770,00 netto
od 5867,10 brutto

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 5x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	5x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	700x714x(H)628 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	5,4 kW/400 V
Waga	64 kg
Kod	223307
Cena netto/netto/brutto	5299 4770 5867,10

-10%

223307

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 5x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	5x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)699 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V
Waga	103 kg
Kod	223130
Cena netto/netto/brutto	8499 7650 9409,50
PODSTAWA POD PIEC 223130	
Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	223659
Cena netto/netto/brutto	988 938 1153,74

-10%

-5%

223130



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 7x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)859 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V
Waga	117 kg
Kod	223116
Cena netto/netto/brutto	9299 8370 10295,10

-10%

PODSTAWA POD PIEC 223116

Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	223659
Cena netto/netto/brutto	988 938 1153,74

-5%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 12x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	12x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)1195 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	3
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	19,1 kW/400 V
Waga	151 kg
Kod	223093
Cena netto/netto/brutto	12999 11700 14391

-10%

PODSTAWA POD PIEC 223093

Wymiary	930x640x(H)500 mm
Kod	223642
Cena netto/netto/brutto	988 938 1153,74

-5%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 20x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	wózek na 20x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	1050x940x(H)1900 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	4
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	28,5 kW/400 V
Waga	250 kg
Kod	223222
Cena netto/netto/brutto	38999 27900 34317

-10%



810323

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

kod	mm	netto	netto	brutto
810323	56x42x(H)2000	139	132	162,36



-5%

139,00 netto
126,00 netto
154,98 brutto



13,8kW
moc



223116

19,1kW
moc



223093



223222

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO
- ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN, umieszczonych na prowadnicach
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki. 10-stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Możliwość programowania (99 programów - po 3 kroki każdy plus jako pierwszy PRE-HEATING do wyboru)
- Sonda zewnętrzna w zestawie
- Funkcja gotowania Delta T
- Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania „PRE-HEATING”
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania co 10%
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania
- Elektroniczny timer: 0 - 999 min



- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji oraz cyfrowe wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania
- Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z auto-rewersem i o dwóch prędkościach: 1400/2800 obr./min
- Silnik wentylatora o podwójnym tożysku
- Sześciostopniowy wentylator gwarantujący idealne rozprzowanie gorącego powietrza w komorze i zapobiegający wewnętrznym turbulencjom
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odptyw w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona
- Automatyczny system myjący (opcja tylko dla modeli 223123, 223109 i 223086. W modelu 223215 montowany jako opcja tylko fabrycznie. W modelu 223291 niedostępny)

od 6 499,00 netto
od 5 850,00 netto
od 7195,50 brutto



223291



223123

13,8kW
moc

-10%

-10%

-5%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO
5x GN 2/3

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Table with 3 columns: Specification, Value, Price. Rows include: Pojemność komory (5x GN 2/3), Odległość między prowadnicami (67 mm), Wymiary zewnętrzne (700x714x(H)628 mm), Ilość wentylatorów z autorewersem (1), Termostat (do 260°C), Elektroniczny timer (0 do 999 min), Moc/napięcie (5,4 kW/400 V), Waga (64 kg), Kod (223291), Cena netto/netto/brutto (5850 / 7195,50).

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO
5x GN 1/1

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Table with 3 columns: Specification, Value, Price. Rows include: Pojemność komory (5x GN 1/1), Odległość między prowadnicami (67 mm), Wymiary zewnętrzne (920x834x(H)699 mm), Ilość wentylatorów z autorewersem (2), Termostat (do 260°C), Elektroniczny timer (0 do 999 min), Moc/napięcie (13,8 kW/400 V), Waga (103 kg), Kod (223123), Cena netto/netto/brutto (9450 / 11623,50), PODSTAWA POD PIEC 223123, Wymiary (930x640x(H)700 mm), Kod (223659), Cena netto/netto/brutto (938 / 1153,74).

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO
7x GN 1/1

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Table with 3 columns: Specification, Value, Price. Rows include: Pojemność komory (7x GN 1/1), Odległość między prowadnicami (67 mm), Wymiary zewnętrzne (920x834x(H)859 mm), Ilość wentylatorów z autorewersem (2), Termostat (do 260°C), Elektroniczny timer (0 do 999 min), Moc/napięcie (13,8 kW/400 V), Waga (117 kg), Kod (223109), Cena netto/netto/brutto (10350 / 12730,50), PODSTAWA POD PIEC 223109, Wymiary (930x640x(H)700 mm), Kod (223659), Cena netto/netto/brutto (938 / 1153,74).

-10%

-5%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO
12x GN 1/1

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Table with 3 columns: Specification, Value, Price. Rows include: Pojemność komory (12x GN 1/1), Odległość między prowadnicami (67 mm), Wymiary zewnętrzne (920x834x(H)1195 mm), Ilość wentylatorów z autorewersem (3), Termostat (do 260°C), Elektroniczny timer (0 do 999 min), Moc/napięcie (19,1 kW/400 V), Waga (151 kg), Kod (223086), Cena netto/netto/brutto (14400 / 17712), PODSTAWA POD PIEC 223086, Wymiary (930x640x(H)500 mm), Kod (223642), Cena netto/netto/brutto (938 / 1153,74).

-10%

-5%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO
20x GN 1/1

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Table with 3 columns: Specification, Value, Price. Rows include: Pojemność komory (wózek na 20x GN 1/1), Odległość między prowadnicami (67 mm), Wymiary zewnętrzne (1050x940x(H)1900 mm), Ilość wentylatorów z autorewersem (4), Termostat (do 285°C), Elektroniczny timer (0 do 999 min), Moc/napięcie (28 kW/400 V), Waga (250 kg), Kod (223215), Cena netto/netto/brutto (30600 / 37638).

-10%

13,8kW
moc

223109



19,1kW
moc

223086



223215

PROFESJONALNY PREPARAT
DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Table with 5 columns: kod, poj. (l), netto, netto, brutto. Rows include: 975039, butelka, 1, 9,60, 11,81.

-40%



975039

16,80 netto
9,60 netto
11,81 brutto

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE MANUALNE

- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	6x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat	od 30°C do 260°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne
Moc/napięcie	5,3 kW/400 V
Waga	80 kg
Kod	223208
Cena netto/netto/brutto	9999 9000 11070

PODSTAWA POD PIEC 223208

Wymiary	460x445x(H)680 mm
Kod	223499
Cena netto/netto/brutto	942 866 1065,18

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	6x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)730 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat	od 30°C do 260°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne
Moc/napięcie	7 kW/400 V
Waga	93 kg
Kod	223185
Cena netto/netto/brutto	10999 9900 12177

PODSTAWA POD PIEC 223185

Wymiary	460x620x(H)680 mm
Kod	223505
Cena netto/netto/brutto	942 866 1065,18

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)910 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Termostat	od 30°C do 260°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne
Moc/napięcie	14 kW/400 V
Waga	115 kg
Kod	223161
Cena netto/netto/brutto	13999 12600 15498

PODSTAWA POD PIEC 223161

Wymiary	460x620x(H)500 mm
Kod	223512
Cena netto/netto/brutto	942 866 1065,18

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNE, Z SONDĄ I SYSTEMEM MYJĄCYM



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Ilość prędkości wentylatora	2
Termostat	od 30°C do 260°C
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Moc/napięcie	5,3 kW/400 V
Waga	80 kg
Kod	223192
Cena netto/netto/brutto	11999 10800 13284

PODSTAWA POD PIEC 223192

Wymiary	460x445x(H)680 mm
Kod	223499
Cena netto/netto/brutto	942 866 1065,18

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)730 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Ilość prędkości wentylatora	2
Termostat	od 30°C do 260°C
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Moc/napięcie	7 kW/400 V
Waga	93 kg
Kod	223178
Cena netto/netto/brutto	12999 11700 14391

PODSTAWA POD PIEC 223178

Wymiary	460x620x(H)680 mm
Kod	223505
Cena netto/netto/brutto	942 866 1065,18

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)910 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Ilość prędkości wentylatora	2
Termostat	od 30°C do 260°C
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Moc/napięcie	14 kW/400 V
Waga	115 kg
Kod	223154
Cena netto/netto/brutto	17999 16200 19926

PODSTAWA POD PIEC 223154

Wymiary	460x620x(H)500 mm
Kod	223512
Cena netto/netto/brutto	942 866 1065,18

- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy
- Funkcja „delta T” umożliwiająca i gwarantująca niezwykle delikatne efekty gotowania szczególnie mięs
- Funkcja nagrzewania wstępnego
- Dwie prędkości wentylatora
- Sonda do pomiaru oraz określania temperatury wewnątrz gotowanej potrawy
- Automatyczny system myjący ułatwia utrzymanie pieca w doskonałej czystości

od ~~11 999,00~~ netto
od 10 800,00 netto
od 13 284 brutto



223208

223185

223161

53 cm

223192

223178

223154

PIECE KONWEKCYJNE HENDI NANO – 4x 450x340 MM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Elektroniczny panel sterowania (tylko w modelu 223345)
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków (nie dotyczy modelu 223376)
- Wentylator z autorewersem (tylko w modelu 223345)
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 450x340 mm umieszczonych na prowadnicach



- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm

PANEL STEROWANIA



od ~~2 349,00~~ netto
od **2 115,00** netto
od 2601,45 brutto



223369

PIEC MULTIFUNKCYJNY HENDI NANO 4x 450x340 MM – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)580 mm
Ilość wentylatorów bez autorewersu	1
Termostat mechaniczny	do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na tackę za deflektorem - osłoną wentylatora)
Model multifunkcyjny	4 opcje pieczenia - rozmrażanie, konwekcja, grill, grill z konwekcją
Moc/napięcie	3,1 kW/230 V
Waga	36 kg
Kod	223369
Cena netto/netto/brutto	2349 2115 2601,45
PODSTAWA POD PIEC 223369	
Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Cena netto/netto/brutto	684 649 798,27

-10%

-5%

PIEC KONWEKCYJNY HENDI NANO – 4x 450x340 MM – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)530 mm
Ilość wentylatorów bez autorewersu	1
Termostat mechaniczny	do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Moc/napięcie	2,85 kW/230 V
Waga	36 kg
Kod	223376
Cena netto/netto/brutto	1749 1575 1937,25
PODSTAWA POD PIEC 223376	
Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Cena netto/netto/brutto	684 649 798,27

-10%

-5%



223376

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 450x340 MM – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)530 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat mechaniczny	do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	223352
Cena netto/netto/brutto	2599 2340 2878,20
PODSTAWA POD PIEC 223352	
Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Cena netto/netto/brutto	684 649 798,27

-10%

-5%



223352

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 450x340 MM – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)530 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat	do 260°C
Timer elektroniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	bezpośrednie, sterowane cyfrowo
Programowalny	99 programów - po 3 kroki każdy
Automatyczne nagrzanie komory "PRE-HEATING"	TAK
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	223345
Cena netto/netto/brutto	3399 3060 3763,80
PODSTAWA POD PIEC 223345	
Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Cena netto/netto/brutto	684 649 798,27

-10%

-5%



223345

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE
Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Wentylator (lub wentylatory) z autorewersem (tylko modele 223321 i 223314)
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 600x400 mm umieszczonych na prowadnicach
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki (w modelu 223338 natrysk wody na tackę)
- Elektroniczny panel sterowania (tylko w modelu 223314)
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej



- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory

PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY
Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM
– elektryczny, sterowanie manualne, jednofazowy

Pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	750x647x(H)552 mm
Ilość wentylatorów bez autorewersu	2
Termostat mechaniczny	od 30°C do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku natrysk wody na tackę za deflektorem - osłoną wentylatora
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V
Waga	45 kg
Kod	223338
Cena netto/netto/brutto	3799,00 3420 4206,60

PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY
Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM
– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	750x691x(H)552 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Termostat mechaniczny	od 30°C do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)
Moc/napięcie	6,3 kW/400 V
Waga	48 kg
Kod	223321
Cena netto/netto/brutto	4599,00 4140 5092,20

PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY
Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM
– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	750x691x(H)552 mm
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy programów
Termostat elektroniczny	od 30°C do 260°C
Timer elektroniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane cyfrowo
Automatyczne nagrzanie komory "PRE-HEATING"	TAK
Moc/napięcie	6,3 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	223314
Cena netto/netto/brutto	5499,00 4950 6088,50

PODSTAWA POD PIEC 223338, 223321 I 223314

Wymiary	750x560x(H)700 mm
Kod	223673
Cena netto/netto/brutto	998,00 938 1153,74



223338



223321



223314



KOMORY ROZROSTU DLA PIECÓW
KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI NANO

- Urządzenie do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzenia pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwala na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Obudowa ze stali nierdzewnej, przeszkłone drzwi skrzydłowe
- Nawilżanie dzięki pojemnikowi na wodę



223390



223406

KOMORA ROZROSTU 12x 600x400

- Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO: 223086 i 223093
- Pojemność komory 12 blach 600x400 mm lub 12x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Rodzaj grzania – statyczny
- Termostat mechaniczny do 60°C
- Nawilżanie – tacka na wodę na dnie komory

kod	V	kW	mm	netto	netto	brutto
223390	230	2	920x900x(H)700	4499,00	4050	4981,50



223413



223420

KOMORA ROZROSTU 8x 600x400

- Pasuje do pieców piekarniczych HENDI NANO: 223314, 223321, 223338
- Pojemność komory 8 blach 600x400 mm lub 8x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Rodzaj grzania – statyczny
- Termostat mechaniczny do 60°C
- Nawilżanie – tacka na wodę na dnie komory

kod	V	kW	mm	netto	netto	brutto
223413	230	2	800x690x(H)860	3499,00	3150	3874,50

KOMORA ROZROSTU 8x 600x400

- Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO: 223109, 223116, 223123, 223130
- Pojemność komory 8 blach 600x400 mm lub 8x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Rodzaj grzania – statyczny
- Termostat mechaniczny do 60°C
- Nawilżanie – tacka na wodę na dnie komory

kod	V	kW	mm	netto	netto	brutto
223406	230	2	920x830x(H)860	4499,00	4050	4981,50

KOMORA ROZROSTU 8x 450x340

- Pasuje do pieców konwekcyjnych HENDI NANO: 223345, 223352, 223369, 223376
- Pojemność komory 8 blach 460/450x340 mm
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Rodzaj grzania – statyczny
- Termostat mechaniczny do 60°C
- Nawilżanie – tacka na wodę na dnie komory

kod	V	kW	mm	netto	netto	brutto
223420	230	2	600x690x(H)860	2799,00	2520	3099,60



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE MANUALNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji



- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 2/3, GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: ø30 mm



ZEGAR GOTOWANIA
DO 120 MIN

REGULACJA TEMPERATURY
GOTOWANIA

REGULACJA WILGOTNOŚCI



810323

-9%

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY
PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

kod	mm	netto	netto	brutto
810323	56x42x(H)2000	139,80	126	154,98

od ~~4 869,00~~

od 4 383,00

od 5391,09 brutto

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 2/3,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

Pojemność komory	5x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	50°C do 275°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	45 kg
Kod	225530
Cena netto/netto/brutto	4869 4383 5391,09
PODSTAWA POD PIEC 225530	
Wymiary	590x480x(H)700 mm
Kod	224458
Cena netto/netto/brutto	775 698 858,54

-10%

-10%



225530



PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x GN 1/1,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	73 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	50°C do 300°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 5-stopniowe, sterowane pokrętkiem
Moc elektryczna/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225677
Cena netto/netto/brutto	4569 4113 5058,99
PODSTAWA POD PIEC 225677	
Wymiary	790x520x(H)700 mm
Kod	224441
Cena netto/netto/brutto	783 705 867,15

-10%

-10%



225677

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 275°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	105 kg
Kod	225554
Cena netto/netto/brutto	8369 7533 9265,59
PODSTAWA POD PIEC 225554	
Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena netto/netto/brutto	1064 958 1178,34

-10%

-10%



225554

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1,
ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 275°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	225578
Cena netto/netto/brutto	12779 11502 14147,46
PODSTAWA POD PIEC 225578	
Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena netto/netto/brutto	1064 958 1178,34

-10%

-10%



225578





224748

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	wózek na 20x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	66 mm
Wymiary zewnętrzne	984x1031x(H)1920 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	5
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc/napięcie	30 kW/400 V
Waga	244,4 kg
Kod	224748
Cena netto/netto/brutto	30419 27378 33674,94

-10%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI GN 2/1 – STEROWANIE MANUALNE



224755

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6x GN 2/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	6x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)900 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc/napięcie	18,3 kW/400 V
Waga	112 kg
Kod	224755
Cena netto/netto/brutto	17499 15750 19372,50

-10%

PODSTAWA POD PIEC 224755

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	224465
Cena netto/netto/brutto	836 753 926,19

-10%



224656

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY

– Odpowiedni do pieców HENDI 225561, 225585, 225073

kod	netto	netto	brutto
224656	1529	999	1228,77

-35%

~~1 529,00~~
999,00
1228,77 brutto



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI, GAZOWE – STEROWANIE MANUALNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304

- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowalne prowadnice w komorze na GN 1/1
- Na gaz ziemny i propan-butan – załączony zestaw dysz
- Podłączenie do gazu: 3/4", podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Wentylatory z rewersem ø197 mm, maks. obroty 2800 obr./min
- Wymagane przyłącze elektryczne 230 V do zasilania wentylatora oraz sterowania
- Kabel zasilający z wtyczką



~~od 12 929,00~~

od 11 637,00

od 14313,51 brutto

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie manualne

Pojemność komory	5x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)991 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,3 kW/230 V
Moc gazowa	9 kW
Waga	99,2 kg
Kod	224687
Cena netto/netto/brutto	12929 11637 14313,51

PODSTAWA POD PIEC 224687

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena netto/netto/brutto	1064 958 1178,34



-10%

-10%



224687

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1068 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,5 kW/230 V
Moc gazowa	13 kW
Waga	117,4 kg
Kod	224694
Cena netto/netto/brutto	15289 13689 16837,47

PODSTAWA POD PIEC 224694

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena netto/netto/brutto	1064 958 1178,34

-10%

-10%



224694

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie manualne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1389 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,7 kW/230 V
Moc gazowa	18 kW
Waga	150,6 kg
Kod	224717
Cena netto/netto/brutto	18259 16434 20213,82

PODSTAWA POD PIEC 224717

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena netto/netto/brutto	1064 958 1178,34

-10%

-10%



224717



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania (99 programów – po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie (nie dotyczy modelu 225042)
- Gotowanie w trybie delta-T (działa tylko z sondą – nie dotyczy modelu 225042)
- Automatyczny system myjący – kod 224656 (nie dotyczy modelu 225042 i 225547) – należy zamawiać oddzielnie
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym

- Drzwi z podwójną szybą wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 1/1
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm



od ~~6 089,00~~ netto
od **5 481,00** netto
6741,63 brutto

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 2/3, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

Pojemność komory	5x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Termostat	50°C do 270°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	43 kg
Kod	225547
Cena netto/netto/brutto	6089 5481 6741,63

PODSTAWA POD PIEC 225547

Wymiary	590x480x(H)700 mm
Kod	224458
Cena netto/netto/brutto	775 698 858,54

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	73 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Programowalny	99 programów – po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	50°C do 270°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie

Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225042
Cena netto/netto/brutto	5829 5062 6226,26

PODSTAWA POD PIEC 225042

Wymiary	790x520x(H)700 mm
Kod	224441
Cena netto/netto/brutto	788 705 867,15

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat	50°C do 270°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	98 kg
Kod	225561
Cena netto/netto/brutto	9849 9585 11789,55

PODSTAWA POD PIEC 225561

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena netto/netto/brutto	9864 958 1178,34

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Termostat	50°C do 270°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	225585
Cena netto/netto/brutto	15289 13689 16837,47

PODSTAWA POD PIEC 225585

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena netto/netto/brutto	9864 958 1178,34

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja

-10%

-10%



225585

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI TOUCH CONTROL 11X GN 1/1, ELEKTRYCZNY – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Idealne rozwiązanie dla każdego lokalu gastronomicznego różnych wielkości – restauracje, stołówki, delikatesy, sklepy sieciowe, catering
- Nowy, dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy na panelu w 10 językach, w tym polski
- Interaktywne menu
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- 4 programy mycia automatycznego
- Automatyczny system myjący (kod 224656 lub 224731 w zależności od modelu pieca) – należy zamawiać oddzielnie

- Sonda mierząca temperaturę wnętrza potrawy
- Funkcja gotowania Delta T (działa tylko z sondą)
- Modułowy element grzewczy
- Wentylatory z rewersem
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut
- Port USB do wgrywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękzonej



19 779,00 netto
17 802,00 netto
21896,46 brutto

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Ilość obrotów	2800 obr./min
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	30°C do 260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	136,4 kg
Kod	225073
Cena netto/netto/brutto	19779 17802 21896,46

PODSTAWA POD PIEC 225073

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Cena netto/netto/brutto	9864 958 1178,34

-10%

-10%



225073

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE KOMPAKTOWE HENDI TOUCH CONTROL, ELEKTRYCZNE
- STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Idealne rozwiązanie dla małego lokalu gastronomicznego, w którym liczy się każdy centymetr powierzchni
- Możliwość gotowania automatycznego, ręcznego i półautomatycznego
- Dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy w 10 językach, w tym polski
- Programowalny [40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne]
- Automatyczny system myjący i sonda w zestawie
- Funkcja gotowania delta-T
- Funkcja szybkiego schładzania komory aż do +45°C
- Wentylator z rewersem
- Możliwość opóźnionego startu do 23 godz. 59 minut
- Bezpośrednie, 10-stopniowe wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałkę
- Port USB do wgrywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oświetlenie – 2 lampy halogenowe w komorze
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Mikrowyłącznik drzwi
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi (tylko na zamówienie)



- Wyjmowana rynienka ociekowa na skropliny
- Odpytyw na skropliny w dnie komory pieczenia
- Program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej
- Współczynnik szczelności IPX 5
- Nóżki nieregulowane ø60 mm



Sonda w zestawie



Automatyczny system myjący w zestawie

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMPAKTOWY
TOUCH CONTROL 6x GN 1/1, ELEKTRYCZNY
- sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	500x892x(H)679 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Termostat elektromechaniczny	30°C do 260°C
Ilość programów	240 – po 9 kroków każdy
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	7,8 kW/400 V
Waga	65,4 kg
Kod	224793
Cena netto/netto/brutto	12 929,00 11 637,00 14313,51

PODSTAWA POD PIEC 224793

Wymiary	400x590x(H)850 mm
Kod	224243
Cena netto/netto/brutto	836 753 926,19

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMPAKTOWY
TOUCH CONTROL 10x GN 1/1, ELEKTRYCZNY
- sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	500x892x(H)950 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektromechaniczny	30°C do 260°C
Ilość programów	240 – po 9 kroków każdy
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	15,4 kW/400 V
Waga	89 kg
Kod	224809
Cena netto/netto/brutto	16 729 15 057 18520,11

PODSTAWA POD PIEC 224809

Wymiary	400x590x(H)750 mm
Kod	224250
Cena netto/netto/brutto	836 753 926,19



224793



224809

BLACHY WYPIEKOWE 600x400



808207

BLACHA WYPIEKOWA – 3 RANTY
- Blacha gładka

kod	mm	netto	netto	brutto
808207	600x400	52	34	41,82



808221

BLACHA WYPIEKOWA
PERFOROWANA – 3 RANTY
- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

kod	mm	netto	netto	brutto
808221	600x400	119	72	88,56



808238

BLACHA DO BAGIETEK
- Perforowana
- Na 5 bagietek

kod	mm	netto	netto	brutto
808238	600x400	124	81	99,63



808214

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA
- 3 ranty

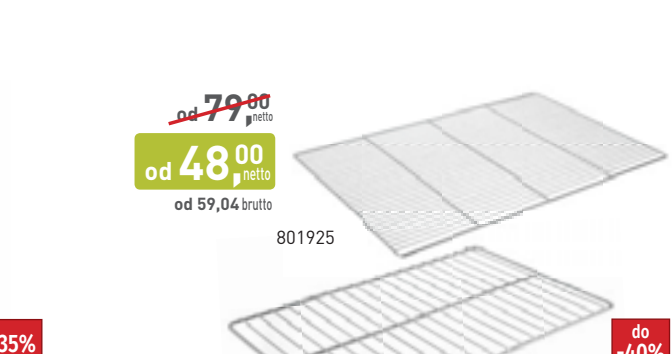
kod	mm	netto	netto	brutto
808214	600x400	52	34	41,82



808245

BLACHA DO BAGIETEK
- Perforowana
- Wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
- Na 5 bagietek

kod	mm	netto	netto	brutto
808245	600x400	199	130	159,90

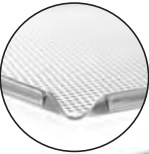


801925

RUSZT
- Na 5 bagietek

kod	mm	netto	netto	brutto
801994	600x400	429	78	95,94
801925	poprzeczny 600x400	79	48	59,04

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1



~~49,00~~
30,00
36,90 brutto

808306

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1
- 4 RANTY

ALaluminium

oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808306	530x325x(H)10	49	30	36,90



~~79,00~~
55,00
67,65 brutto

808429

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1
- 4 RANTY

- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
- Gładka

ALaluminium

oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808429	325x530x(H)10	79	55	67,65

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 2/3



~~42,00~~
26,00
31,98 brutto

808313

BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3
- 4 RANTY

ALaluminium

oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808313	354x325x(H)10	42	26	31,98



~~78,00~~
47,00
57,81 brutto

801932

RUSZT STALOWY GN 2/3

18/10stainless steel

oven

kod	mm	netto	netto	brutto
801932	354x325	78	47	57,81



~~79,00~~
55,00
67,65 brutto

808405

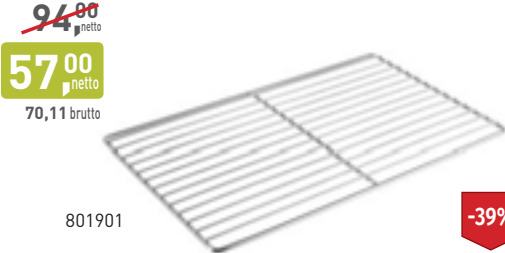
BLACHA WYPIEKOWA
PERFOROWANA GN 1/1 - 4 RANTY

- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

ALaluminium

oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808405	530x325x(H)10	79	55	67,65



~~94,00~~
57,00
70,11 brutto

801901

RUSZT STALOWY
- GN 1/1

S.S.stainless steel

oven

kod	mm	netto	netto	brutto
801901	530x325	94	57	70,11



~~74,00~~
45,00
55,35 brutto

808412

BLACHA WYPIEKOWA
PERFOROWANA GN 2/3 - 4 RANTY

- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

ALaluminium

oven

kod	mm	netto	netto	brutto
808412	354x325x(H)10	74	45	55,35



~~119,00~~
72,00
od 88,56 brutto

801932

POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT”

oven

temp

kod	mm	netto	netto	brutto
890349	345x325x(H)40	109	84	103,32
890356	345x325x(H)20	119	72	88,56

TACE I RUSZTY GN 1/1



~~79,00~~
48,00
od 59,04 brutto

809259

TACA PROFI LINE

18/10stainless steel

oven

temp

wash

stackable

kod	mm	netto	netto	brutto
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	89	54	66,42
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	79	48	59,04



~~129,00~~
78,00
od 95,94 brutto

890257

890240

890233

oven

temp

kod	mm	netto	netto	brutto
890233	530x325x(H)60	159	96	118,08
890240	530x325x(H)40	149	90	110,70
890257	530x325x(H)20	129	78	95,94



~~189,00~~
114,00
140,22 brutto

809150

TACA PROFI LINE GN 2/1

18/10stainless steel

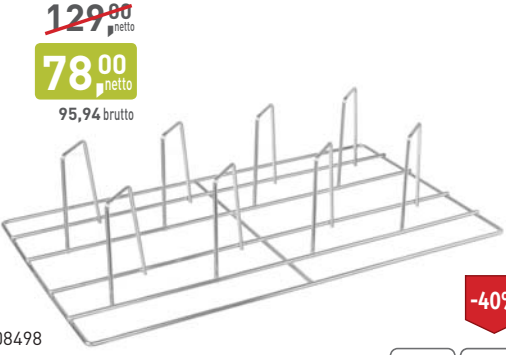
oven

temp

wash

stackable

kod	mm	netto	netto	brutto
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	189	114	140,22



~~129,00~~
78,00
95,94 brutto

808498

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

- Umożliwia równomierne pieczenie 8 kurczaków

S.S.stainless steel

oven

kod	mm	netto	netto	brutto	
808498	GN 1/1	530x325x(H)150,8	129	78	95,94



~~112,00~~
68,00
od 83,64 brutto

805558

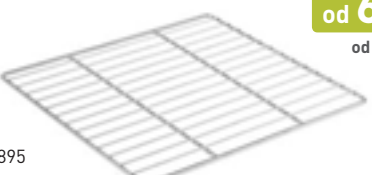
805541

805534

ALaluminium

oven

kod	mm	netto	netto	brutto
805534	530x325x(H)65	142	86	105,78
805541	530x325x(H)40	129	72	88,56
805558	530x325x(H)20	112	68	83,64



~~109,00~~
66,00
od 81,18 brutto

801895

RUSZT STALOWY

S.S.stainless steel

oven

wash

kod	typ	mm	netto	netto	brutto
801949	chromowany	GN 2/1 - 650x530	109	66	81,18
801895	ze stali nierdzewnej	GN 2/1 - 650x530	109	108	132,84



POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ
– Powłoka nieprzywierająca wewnątrz i na zewnątrz pojemnika

kod	mm	netto	netto	brutto
808580	530x325x(H)20	259	156	191,88
808597	530x325x(H)40	289	174	214,02
808603	530x325x(H)60	299	180	221,40



POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 PERFOROWANY

kod	mm	netto	netto	brutto
808672	530x325x(H)20	84	51	62,73



POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	netto	netto	brutto
808696	530x325x(H)20	179	108	132,84
808702	530x325x(H)40	189	114	140,22
808719	530x325x(H)65	219	132	162,36



POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1

kod	mm	netto	netto	brutto
808627	530x325x(H)40	84	51	62,73
808634	530x325x(H)65	89	54	66,42



POJEMNIK GN 1/1 DO SMAŻENIA

kod	mm	netto	netto	brutto
808689	530x325x(H)40	429	258	317,34



RUSZT GN 1/1 DO GRILLOWANIA
– Aluminiowy, pokryty powłoką nieprzywierającą

kod	mm	netto	netto	brutto
808726	530x325x(H)20	429	258	317,34

BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	netto	netto	brutto
808764	350x280x(H)30	129	78	95,94
808771	400x300x(H)30	139	114	140,22
808788	450x350x(H)30	149	114	140,22
808795	500x350x(H)30	159	120	147,60
808801	600x400x(H)30	249	150	184,50



TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ
– 6 form o średnicy 125 mm

kod	mm	netto	netto	brutto
808757	530x325	329	198	243,54



BLACHA ALUMINIOWA CUKIERNICZA – ZAMYKANA

kod	mm	netto	netto	brutto
689851	580x100x(H)50	29	21	25,83
689868	580x200x(H)50	29	28	34,44



PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna ręczka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5 °C do 85 °C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiającym chromem
- Przyłączy do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	netto	netto	brutto
810323	56x42x(H)2000	139	126	154,98



TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI
– 6 form o średnicy 125 mm

kod	mm	netto	netto	brutto
808740	530x325	189	114	140,22



RAMA DO BLACHY ALUMINIOWEJ CUKIERNICZEJ ZAMYKANEJ

kod	mm	netto	netto	brutto
689875	odpowiednia do 689851	59	38	46,74
689882	odpowiednia do 689868	59	38	46,74



PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany w całości ze stali nierdzewnej lub częściowo ze szkła (modele Vetro)
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem



- Grzałki w każdej komorze (górze i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Zakres temperatury: 50°C do 320°C
- Wymiary wewnętrzne: 410x360x(H)90 mm
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

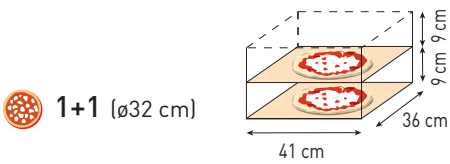
od ~~1 899,00~~ netto
od **1 710,00** netto
od **2 103,30** brutto



PIEC DO PIZZY BASIC 2/40

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226872	2 komory	230	2400	567x427,5x(H)428	1 899,00 1 710	2 103,30

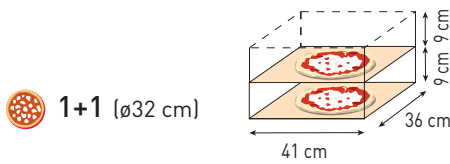
-10%



PIEC DO PIZZY BASIC 2/40 VETRO

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226674	2 komory	230	2400	567x427,5x(H)428	2 199,00 1 980	2 435,40

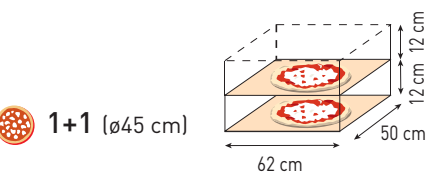
-10%



~~2 999,00~~ netto
2 700,00 netto
3321 brutto



226896



PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (górze i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Zakres temperatury: 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 620x500x(H)120 mm
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

PIEC DO PIZZY BASIC 2/50 VETRO

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226896	2 komory	230/400	7500	915x621x(H)527*	2 999,00 2 700	3 321,00
224816	podstawa do pieca			915x621x(H)900	760 684	841,32

-10%

PIECE DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Reszta obudowy ze stali malowanej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Oddzielne grzałki na górze i dole każdej komory
- Temperatura maksymalna: 450°C
- Termometr dla każdej komory
- Drzwi z szybą z hartowanego szkła kryształowego

- Płyta dzielona na 2 części
- Dno wyłożone płytą szmatową
- Oświetlenie komory
- * Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



~~8 369,00~~ netto
7 533,00 netto
9265,59 brutto



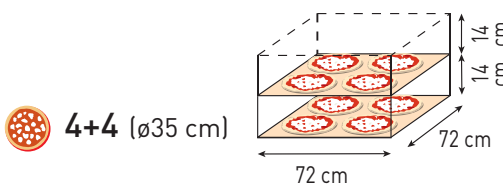
220627

PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 44XL

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 178,3 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
220627	2 komory	400	12000	990x950x(H)660	8369 7533	9265,59



PIEC DO PIZZY SMART 44 PLUS – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

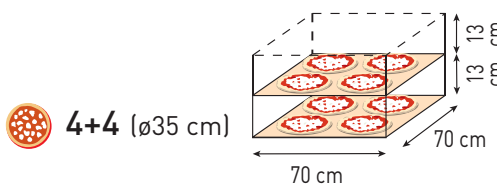
- Piec dla małych i średniej wielkości pizzerii do wypieku jednocześnie aż 8 sztuk pizzy o maksymalnej średnicy ø350 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej utrzymująca temperaturę wewnątrz komory i wpływająca na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Oświetlenie oddzielne dla każdej komory
- Lampki kontrolne wskazujące pracę poszczególnych grzałek
- Dno komory wyłożone kamieniem szmatowym, nadającym pizzy specyficzny smak, jednocześnie absorbującym i idealnie rozpraszającym ciepło na całej powierzchni

- Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu wypieku
- Regulacja temperatury oddzielnie na górze jak i na dole każdej komory ułatwiająca dostosowanie indywidualnych parametrów pracy do poszczególnych rodzajów wypieków
- Maksymalna temperatura pracy 450°C idealna nie tylko do pizzy, ale i do lasagne, butek itp.
- Wymiary komory: 2x 700x700x(H)130 mm
- Sterowanie elektromechaniczne, niezwykle proste i intuicyjne
- Waga: 115 kg

~~3 999,00~~ netto
3 799,00 netto
4672,77 brutto



226728



-5%

kod	W	V	mm	netto	netto	brutto
226728	2 komorowy	9600	400	935x900x(H)600	3999 3799	4672,77

PIEC DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem



od ~~2 499,00~~ netto
od **2 250,00** netto
od 2767,50 brutto



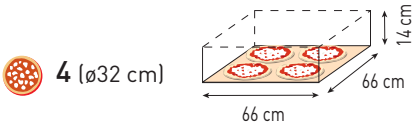
226681

PIEC DO PIZZY BASIC 4

- Wymiary wewnętrzne: 660x660x(H)140 mm
- Waga: 75 kg

do -10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226681	1 komora	400	4700	975x814x(H)413*	2499 2250	2767,50
226797	podstawa do pieca		975x814x(H)960	669 635	635	781,05

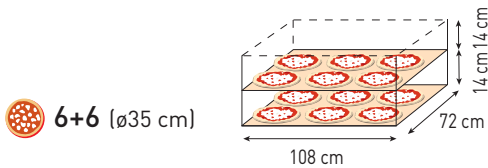


PIEC DO PIZZY BASIC XXL 66

- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x720x(H)140 mm
- Waga: 194 kg

do -10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226995	1 komora	400	18000	1360x844x(H)745*	7399 6660	8191,80
227206	podstawa do pieca		1360x844x(H)860*	669 649	649	798,27



- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



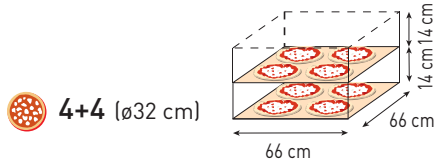
226698

PIEC DO PIZZY BASIC 44

- Wymiary wewnętrzne: 2x 660x660x(H)140 mm
- Waga: 122 kg

do -10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226698	2 komory	400	9400	975x814x(H)745*	3999 3600	4428,00
227107	podstawa do pieca		975x814x(H)860	669 649	649	798,27

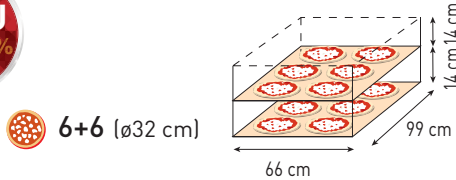


PIEC DO PIZZY BASIC 66

- Wymiary wewnętrzne: 2x 660x990x(H)140 mm
- Waga: 181 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226919	2 komory	400	14400	975x1104x(H)745*	5319 4788	5889,24



226995



PIEC DO PIZZY BASIC XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)



od ~~2 999,00~~ netto
od **2 700,00** netto
od 3321 brutto



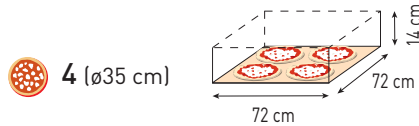
226940

PIEC DO PIZZY BASIC XL 4

- Wymiary wewnętrzne: 720x720x(H)140 mm
- Waga: 77 kg

do -10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226940	1 komora	400	6000	1000x844x(H)413*	2999 2700	3321,00
227152	podstawa		1000x844x(H)960	646 626	626	769,98



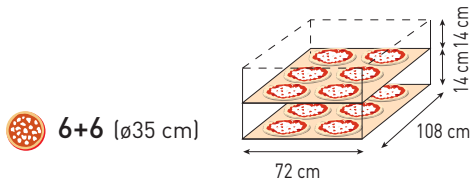
226971

PIEC DO PIZZY BASIC XL 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 198 kg

-5%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226971	2 komory	400	18000	1000x1204x(H)745*	5099 5604	6892,92
227183	podstawa		1000x1204x(H)860	684 649	649	798,27



- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



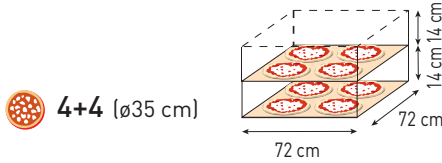
226957

PIEC DO PIZZY BASIC XL 44

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 139 kg

-5%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226957	2 komory	400	12000	1000x844x(H)745*	4999 4749	5841,27
227169	podstawa		1000x844x(H)860	646 613	613	753,99



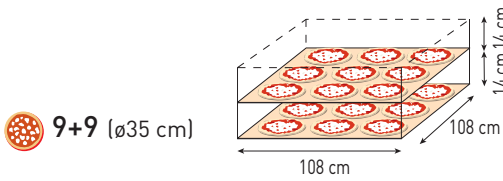
227053

PIEC DO PIZZY BASIC XL 99

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 1080x1080x(H)140 mm
- Waga: 269 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
227053	2 komory	400	26400	1360x1204x(H)745*	9499 8550	10516,50



PIECIE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

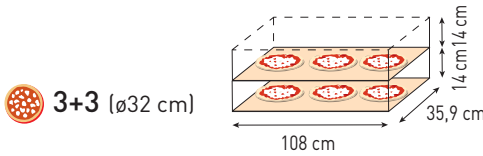


226933

PIEC DO PIZZY BASIC SLIM LINE 33

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x410x(H)140 mm
- Waga: 124,9 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226933	2 komory	400	12000	1305x489x(H)745*	5299	4770 5867,10
227145	podstawa do pieca			1305x489x(H)860*	684	649 798,27



PIECIE DO PIZZY XL PLUS

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 góra i dół
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów



226759

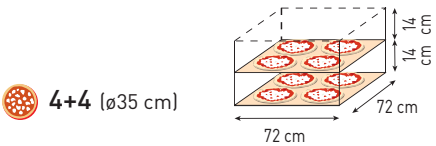


226742

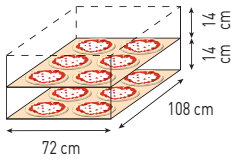
PIEC DO PIZZY XL PLUS 44

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 162 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226759	2 komory	400	12000	1000x844x(H)745*	5699	5130 6309,90
227169	podstawa do pieca			1000x844x(H)860*	646	613 753,99



6+6 (ø35 cm)



PIEC DO PIZZY XL PLUS 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 203 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226742	2 komory	400	18000	1000x1204x(H)745*	6599	5940 7306,20
227183	podstawa do pieca			1000x1204x(H)860*	684	649 798,27

6+6 (ø35 cm)

PIECIE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600x400 MM

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

- Grzałki o mocy 1,15 kW lub 1,7 kW, w zestawach po 3 na dół i górę dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



227251

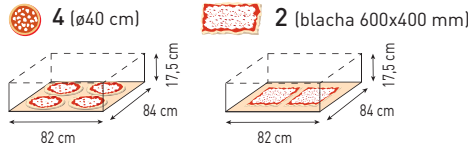


227268

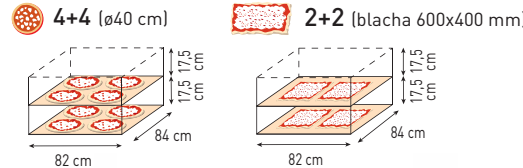
PIEC DO PIZZY TRAYS 4 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 820x840x(H)175 mm
- Waga: 98 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
227251	1 komora	400	6900	1100x964x(H)413*	9999	3600 4428
224564	podstawa do pieca			1100x964x(H)960*	942	821 1009,83



227350

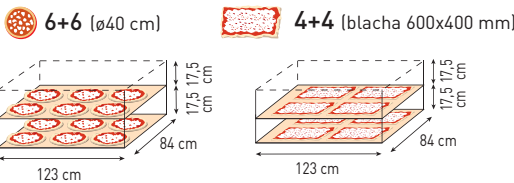


227305

PIEC DO PIZZY TRAYS 66L GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x840x(H)175 mm
- Waga: 225 kg

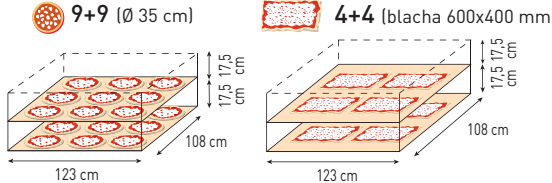
kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
227350	2 komory	400	20400	1500x964x(H)745*	9799	8820 10848,60
224588	podstawa do pieca			1500x964x(H)960*	988	890 1094,70



PIEC DO PIZZY TRAYS 99 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x1080x(H)175 mm
- Waga: 307 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
227305	2 komory	400	30600	1500x1204x(H)745*	10499	9450 11623,50
224595	podstawa do pieca			1500x1204x(H)960*	988	938 1153,74



PIECE DO PIZZY SUPERIOR GLASS XL Z KOMORĄ CAŁKOWICIE WYŁOŻONĄ KAMIENIEM SZAMOTOWYM

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Cała komora pieczenia wyłożona kamieniem szamotowym
- Dodatkowa uszczelka gwarantująca lepszą izolację drzwi, a co za tym idzie wpływająca na obniżenie kosztów energii elektrycznej
- Drzwi z dużym dwuwarstwowym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Drzwi komory o grubości 40 mm
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej

- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki elektryczne oddzielnie na górę i dół dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Sterowanie elektromechaniczne niezależne dla każdej komory
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej



220429

od ~~9 999,00~~
9 000,00 netto
od 11070 brutto



220436

PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 44 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 154,4 kg

-10%

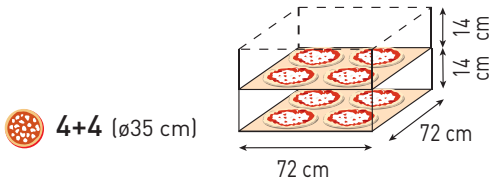
kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
220429	2 komory	400	12000	1000x940x(H)745	9999 9000	11070
222751	podstawa do pieca			1000x865x(H)860	836 753	926,19

PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 66 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 189 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
220436	2 komory	400	18000	1000x1300x(H)745	11999 10800	13284
222768	podstawa do pieca			1000x1225x(H)860	836 753	926,19



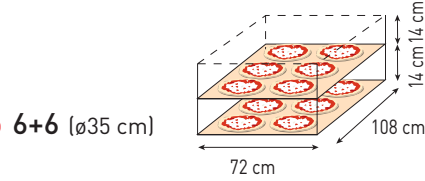
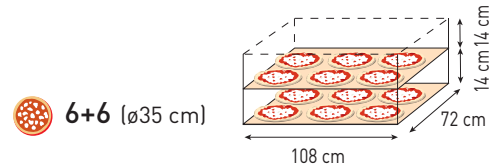
220443

PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 66L GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1080x720x(H)140 mm
- Waga: 218 kg

do -10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
220443	2 komory	400	18000	1360x940x(H)745	12999 11700	14391
222775	podstawa do pieca			1360x865x(H)860	836 799	982,77



PIECE DO PIZZY GAZOWE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym
- Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Uchwyt na całej długości uchylnych drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Zakres temperatury: od 0°C do 450°C



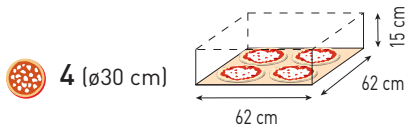
220436

PIEC DO PIZZY GAZOWY 4

- Wymiary wewnętrzne: 620x620x(H)150 mm
- Zużycie gazu G20 lub G25: 1,693 m³/h
- Waga: 112 kg

do -35%

kod	V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
220382	1 komora	230	16,1	1000x1062x(H)560	7999 7200	8856
224625	podstawa do pieca			1000x837x(H)960	1149 747	918,81



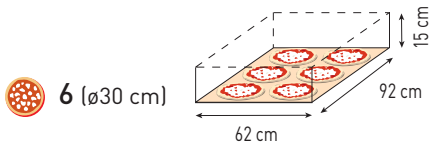
220436

PIEC DO PIZZY GAZOWY 6

- Wymiary wewnętrzne: 620x920x(H)150 mm
- Zużycie gazu G20 lub G25: 2,275 m³/h
- Waga: 141 kg

do -35%

kod	V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
220399	1 komora	230	21,5	1000x1362x(H)560	9999 9000	11070
224632	podstawa do pieca			1000x1137x(H)960	1249 812	998,76



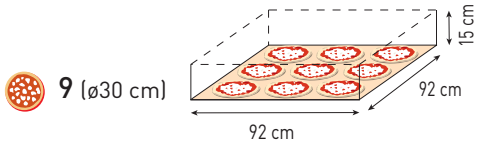
220436

PIEC DO PIZZY GAZOWY 9

- Wymiary wewnętrzne: 920x920x(H)150 mm
- Zużycie gazu G20 lub G25: 2,852 m³/h
- Waga: 179 kg

do -35%

kod	V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
220412	1 komora	230	27	1305x1362x(H)560	12499 11250	13837,50
224649	podstawa do pieca			1300x1137x(H)960	1349 877	1078,71



PIECE DO PIZZY SIDEUP – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Wyjątkowa seria pieców do pizzy dla profesjonalistów o najwyższych wymaganiach
- System otwierania drzwi ku górze w każdej komorze zabezpiecza użytkownika przed przypadkowym poparzeniem rąk i dłoni
- Płyta szamotowa na dole i na górze komory gwarantuje równomierne nagrzanie komory i utrzymanie temperatury przez długi czas
- Prosty w obsłudze , dotykowy panel sterowania pozwala na ustawienie temperatury pieczenia z dokładnością do 1°C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Termometr cyfrowy wskazuje temperaturę zadaną oraz rzeczywistą oddzielnie dla każdej komory
- Funkcja programowania czasu włączenia się pieca ułatwia organizację pracy w lokalu
- Możliwość zaprogramowania dwóch różnych rodzajów pieczenia osobno dla każdej komory ułatwia pracę nawet niedoświadczonemu personelowi i szybko przestawia parametry pracy na żądane
- Kominek odpowietrzający z uchwytem na frontowej

- Wyjątkowa seria pieców do pizzy dla profesjonalistów o najwyższych wymaganiach
- System otwierania drzwi ku górze w każdej komorze zabezpiecza użytkownika przed przypadkowym poparzeniem rąk i dłoni
- Płyta szamotowa na dole i na górze komory gwarantuje równomierne nagrzanie komory i utrzymanie temperatury przez długi czas
- Prosty w obsłudze , dotykowy panel sterowania pozwala na ustawienie temperatury pieczenia z dokładnością do 1°C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Termometr cyfrowy wskazuje temperaturę zadaną oraz rzeczywistą oddzielnie dla każdej komory
- Funkcja programowania czasu włączenia się pieca ułatwia organizację pracy w lokalu
- Możliwość zaprogramowania dwóch różnych rodzajów pieczenia osobno dla każdej komory ułatwia pracę nawet niedoświadczonemu personelowi i szybko przestawia parametry pracy na żądane
- Kominek odpowietrzający z uchwytem na frontowej



od ~~16 999,00~~ netto
od **15 300,00** netto
od 18819 brutto

PIEC DO PIZZY HENDI SIDEUP 44D

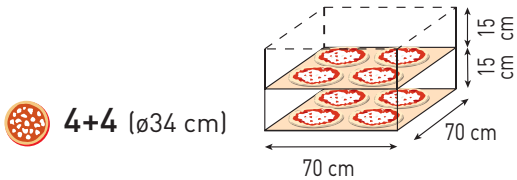
- Wymiary wewnętrzne: 2x 700x700x(H)150 mm
- Waga: 183 kg

kod	W	V	mm	netto	netto	brutto
220320	2 komory	13200	400	1090x1010x(H)720	16 999,00 15300	18819
222720	podstawa do pieca		1080x901x(H)860	836 753		926,19

-10%



220320



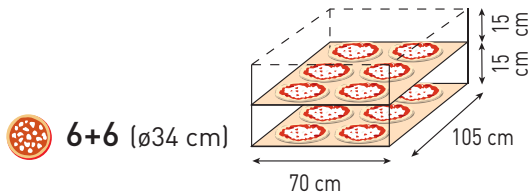
220337

PIEC DO PIZZY HENDI SIDEUP 66D

- Wymiary wewnętrzne: 2x 700x1050x(H)150 mm
- Waga: 257 kg

kod	W	V	mm	netto	netto	brutto
220337	2 komory	17760	400	1090x1360x(H)720	19 999,00 18000	22140
222737	podstawa do pieca		1080x1251x(H)860	874 787		968,01

-10%



709818

od ~~99,00~~ netto
od **60,00** netto
od 73,80 brutto

TORBY TERMOIZOLACYJNE DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze, jak i poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

do -40%

kod	pojemność	wymiary (mm)	netto	netto	brutto
709825	4 kartony	350x350	99 60	73,80	
709818	4 kartony	450x450	119 72	88,56	
709856	4 kartony	500x500	149 90	110,70	
709863	2 kartony	600x600	179 108	132,84	



od ~~129,00~~ netto
od **78,00** netto
od 95,94 brutto

TORBA LUNCHBOX

- Szczelne zamknięcie na zamek
- Z przegródką dzielącą wnętrze torby na pół mocowaną na rzepy

kod	pojemność	wymiary (mm)	netto	netto	brutto
709849	6 lunchboxów	450x290x(H)300	129 78	95,94	

-40%



709849



709900

od ~~39,00~~ netto
od **24,00** netto
od 29,52 brutto



PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY

- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	netto	netto	brutto
709900	500	39 24	29,52	

-38%



WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model TOUCH and GO – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta

- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Elektroniczny licznik wałkowanych porcji ciasta
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu



od ~~3 799,00~~ netto
od **2 660,00** netto
od 3271,80 brutto

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 37 kg

-10%

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226605	0,21-0,70	230	370	540x410x(H)720	3569	3213	3951,99



RÓWNOLEGŁE
WAŁKI

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Szerokość ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 38 kg

-30%

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
220368	0,22-0,90	230	250	585x435x(H)715	3799	2660	3271,80

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Znacznie skracają czas pracy personelu
- Wykonane ze stali nierdzewnej



226629

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 300 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: od 14 cm do 30 cm
- Waga: 25 kg

-10%

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226629	0,08-0,21	230	250	440x365x(H)640	2849	2565	3154,95



Elektryczny
pedał nożny



Zobacz film

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Szerokość ciasta: od 26 cm do 45 cm
- Waga: 41 kg

-10%

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226643	0,22-1,00	230	370	635x410x(H)680	3799	3420	4206,60

- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm (dla modelu 226612 i 226599 – jedna para wałków)
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy



Zobacz film



226636

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 37 kg

-10%

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226636	0,21-0,70	230	370	550x365x(H)750	3449	3150	3874,50



226599

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500

- Regulacja grubości ciasta i szerokości od 26 cm do 45 cm
- Waga: 27 kg

-10%

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226612	0,21-0,70	230	370	645x360x(H)430	2799	2520	3099,60

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 300

- Szerokość ciasta: od 14 do 30 cm
- Waga: 18 kg

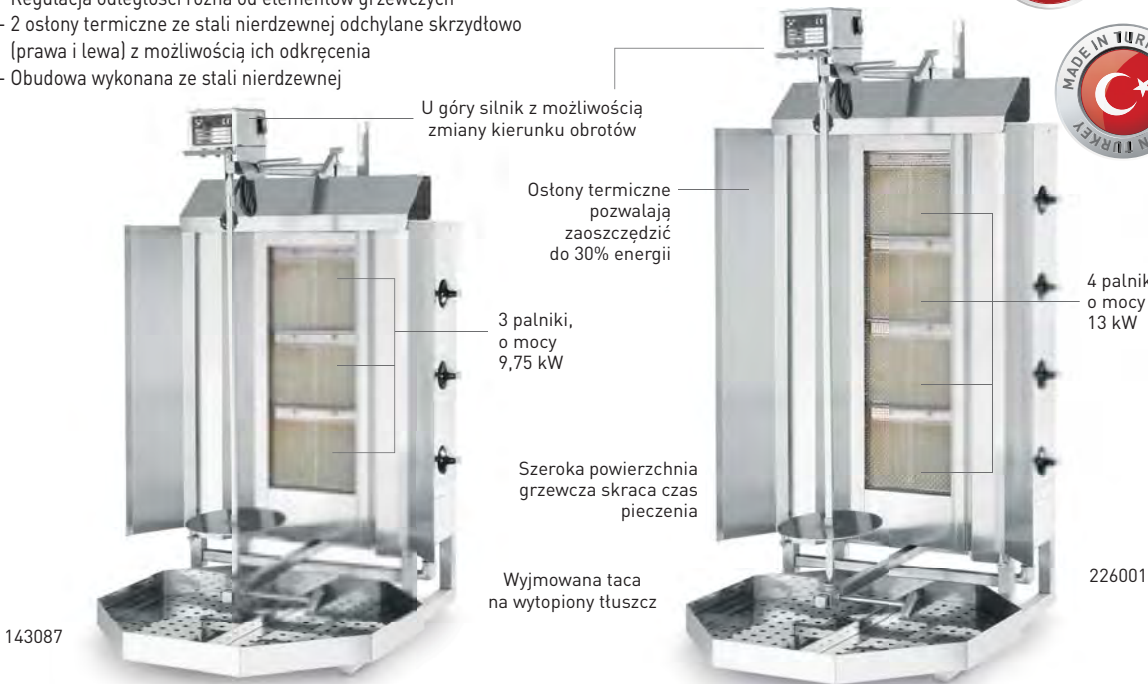
-10%

kod	waga (kg)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226599	0,08-0,21	230	250	480x335x(H)430	2149	1935	2380,05

KEBABY GAZOWE PROFI LINE

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażony w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu



KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Długość różna: 725 mm, wsad mięsa do 40 kg, maksymalna wymiary belki mięsa ø400x(H)510 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg

kod	V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
143087	230	9,75	470x550x(H)960	2499	2250	2767,50

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 4 palniki o łącznej mocy 13 kW
- Długość różna: 890 mm, wsad mięsa do 60 kg, maksymalne wymiary belki mięsa ø400x(H)670 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)1150 mm
- Waga: 30 kg

kod	V	moc kW [Hs]	mm	netto	netto	brutto
226001	230	13	470x550x(H)1150	2659	2394	2944,62



TWÓJ ZYSK
od ~~3 999,00~~ netto
od 3 600,00 netto
od 4428 brutto

KEBAB ELEKTRYCZNY PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkło ROBAX ok. 1,8 kW każda, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155x(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary różna: 12x12x(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: ø180 mm
- Wsad mięsa od 40 kg do 60 kg, maksymalne wymiary belki mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
226018	400	7200	550x700x(H)1120	3999	3600	4428



NOŻE ELEKTRYCZNE DO KEBABA

NOŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie od 0 mm do 8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
267240	230	80	194x113x(H)173	429	387	476,01



NOŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE - BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie od 0 mm do 8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) o stanie baterii.
- W zestawie dwa akumulatorki o pojemności 2000 mAh każdy
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
267257	230	80	199x114x(H)184	759	684	841,32



NOŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA PROFI LINE

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebabu w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, dwa ostrza: ø80 mm i ø90 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Osłona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość: 5000 obr./min
- Wydajność ok. 50 kg/h
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
267226	230	90	215x115x(H)106	1899	1710	2103,30





od ~~139,00~~
od **84,00**_{netto}
od 103,32 brutto

PP
polypropylene

- POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE**
- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
 - Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
 - Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
 - Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
 - Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
 - Pojemnik wykonany w całości, bez żadnych nitów, spawów czy klejenia
 - Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
 - Wysoka odporność na temperaturę
 - Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
 - Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
 - Mycie w zmywarkach do +80°C
 - Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
 - W całości wykonany z polipropylenu
 - Podlega w 100% recyklingowi

-40%

kod	ilość pizzy	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707098	3x ø40 cm	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	439	84	103,32
707142	3x ø50 cm	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	469	102	125,46
707975	5x ø32 cm	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	449	90	110,70
707135	5x ø40 cm	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	459	96	118,08
707081	7x ø32 cm	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	429	78	95,94



ø500



ø400



ø320



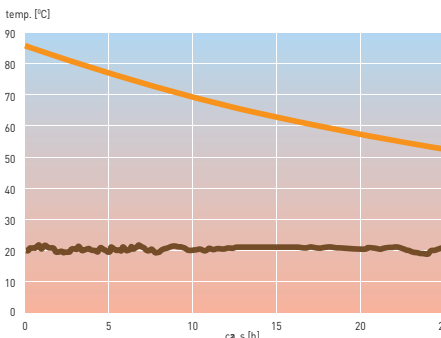
707142 3x pizza ø50 cm



707098 3x pizza ø40 cm



707975 5x pizza ø32 cm



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoisolacyjnym, przy całkowitym załadunku

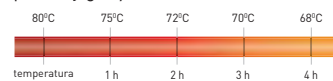
- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C



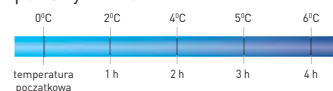
4 klamry
zamykające

zawór
odpowietrzający

Utrzymanie temperatury
potrawy gorące



potrawy zimne



możliwość
piętrowania

od ~~739,00~~
od **444,00**_{netto}
od 546,12 brutto

LDPE
polyethylene
stackable

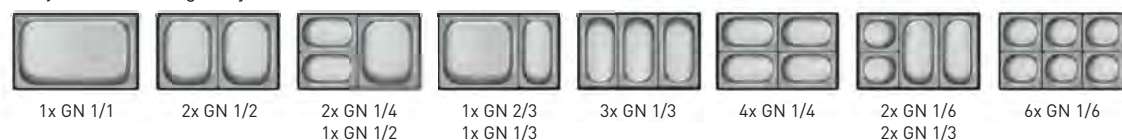
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
- CATERINGOWY GN 1/1 - ŁADOWANY
OD GÓRY

- Wykonany z polietylenu HDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry wykonane z wytrzymałych włókien nylonowych

-40%

kod	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
877845	GN 1/1 - 150	630x460x(H)260	739	444	546,12
877852	GN 1/1 - 200	630x460x(H)305	748	449	552,27

Przykładowe konfiguracje



1x GN 1/1

2x GN 1/2

2x GN 1/4
1x GN 1/2

1x GN 2/3
1x GN 1/3

3x GN 1/3

4x GN 1/4

2x GN 1/6
2x GN 1/3

6x GN 1/6



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych oraz ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja umożliwia długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

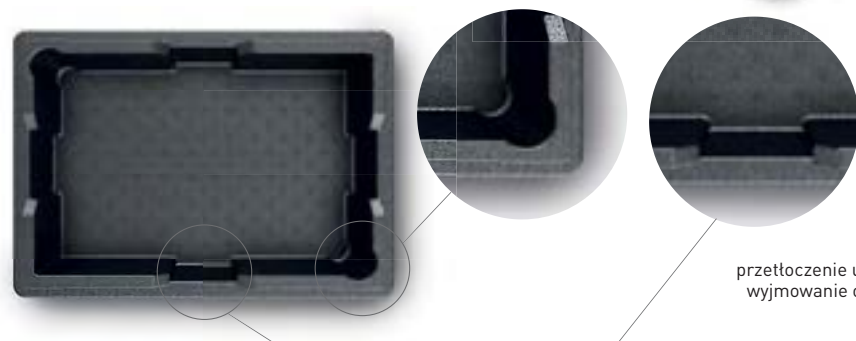
-39%

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	109,00	66	81,18
707050	15,6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	111,00	72	88,56



707043

od ~~109,00~~
od **66,00**
od 81,18 brutto



przetłoczenie ułatwiające
wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY, CATERINGOWY – SALTO

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej ilości pizzy
- Po odwróceniu pojemnika o 180 stopni może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizzy w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki
- Wysoka odporność na temperaturę
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

-39%

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707067	5,5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	59,00	36	44,28
707074	9,8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	69,00	42	51,66



od ~~59,00~~
od **36,00**
od 44,28 brutto



707067

podwójne zastosowanie
pojemnika - po odwróceniu
o 180° służy jako pokrywa



POJEMNIKI PIEKARNICZO-CUKIERNICZE STANDARD EN 600x400

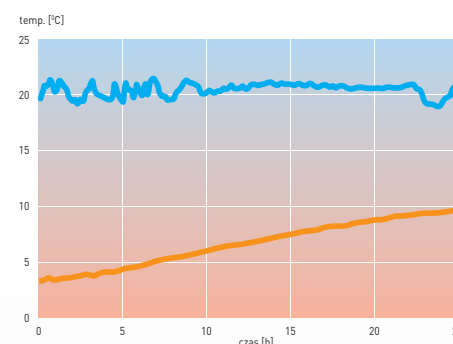


POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 9x 600x400 MM – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 9 prowadnic na tace 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 50 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

-40%

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	699,00	420	516,60



Wzrost temperatury potraw w pojemniku
termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
— temp. początkowa 2,3°C
— temp. otoczenia 20°C



707685



707951

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE 600x400

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonane z pianki polipropylenowej, charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

-40%

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	299,00	144	177,12
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	369,00	162	199,26



od ~~239,00~~
od **144,00**
od 177,12 brutto



POJEMNIKI CATERINGOWE GN 1/1



~~389,00~~
351,00
431,73 brutto

5x GN 1/1



707661

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 5x GN 1/1 – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 przewodnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między przewodnicami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przettoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę – możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie

-10%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	389	351	431,73

TWÓJ ZYSK

Przykładowe konfiguracje



Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety

ELEMENT GRZEWczy GN 1/1

- Może być podgrzany do 90°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 707661
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego, maksymalna temperatura 90°C, max. czas podgrzewania 40 minut

-40%

kod	mm	netto	netto	brutto
707845	530x325x(H)30	159	96	118,08



HENDI



~~569,00~~
513,00
630,99 brutto

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 8x GN 1/1 – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 przewodnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między przewodnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przettoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

TWÓJ ZYSK

-10%

kod		poj. (l)	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707999	GN 1/1	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	569	513	630,99



ELEMENT CHŁODZĄCY GN 1/1

- Można schłodzić do -18°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 707661

-39%

kod	mm	netto	netto	brutto
707821	530x325x(H)30	99	60	73,80

Przykładowe konfiguracje



707999



707821

~~99,00~~
60,00
73,80 brutto



HENDI



Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

707968



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE GN 1/1

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonane z pianki polipropylenowej, charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C

do -10%

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707906	GN 1/1	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	73 66	81,18
707968	GN 1/1	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	119 108	132,84



707821

707814

707029

707012

707968

Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości

od ~~69,80~~ **42,00** netto
od 51,66 brutto



707814



ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego Kitchen Line GN 1/1, pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

-39%

kod	mm	netto	netto	brutto
707814	600x400x(H)85	109 66		81,18



707012



RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników 707906 oraz 707968

-39%

kod	mm zew.	netto	netto	brutto
707012	707906 i 707968	600x400x(H)85	69 42	51,66
707029	707906 i 707968	600x400x(H)180	89 54	66,42

TWÓJ ZYSK

~~73,80~~ netto
66,00 netto
81,18 brutto

~~109,80~~ netto
66,00 netto
81,18 brutto



707982



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Właściwości pojemnika czynią go idealnym do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie, a pojemnik można łatwo ustawić jeden na drugim, z pokrywą lub bez niej

-40%

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	netto	netto	brutto
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	269 162		199,26

~~269,80~~ netto
162,00 netto
199,26 brutto



Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

TERMOSY DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI - STALOWE



Zobacz film

6 zatrzasków
– idealny do transportu
potraw płynnych



Wentyl
odpowietrzający



Podwójna pokrywa zabezpieczona
uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym
tworzywem zabezpiecza przed
uszkodzeniem termosu i podłogi



Przestrzeń między
ściankami wypełniona
specjalnym tworzywem
izolującym, co zapewnia
utrzymanie temperatury
potrawy od 6 do 8 godzin

~~od 434,00 netto~~
od 391,00 netto
od 480,93 brutto

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

kod	poj. [l]	mm zew.	netto	netto	brutto
710203	20	ø330x(H)360	434	391	480,93
710302	35	ø330x(H)570	547	493	606,39
710319	50	ø480x(H)380	647	583	717,09

-10%



Zobacz film

6 zatrzasków – idealny do
transportu potraw płynnych



710227



710234



710326



710128



710135



710333

Kran ze stali
nierdzewnej

Ergonomiczne
uchwyty transportowe

Podstawa otoczona elastycznym
tworzywem zabezpiecza przed
uszkodzeniem termosu i podłogi



Wentyl
odpowietrzający



Podwójna pokrywa zabezpieczona
uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków



TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI Z KRANEM

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków
- Kran ze stali nierdzewnej
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

kod	poj. [l]	mm zew.	netto	netto	brutto
710128	10	ø330x(H)220	397	358	440,34
710135	15	ø330x(H)280	447	403	495,69
710227	20	ø330x(H)360	497	448	551,04
710234	25	ø330x(H)430	547	493	606,39
710326	35	ø330x(H)570	597	540	664,20
710333	50	ø480x(H)380	747	673	827,79

-10%

~~od 397,00 netto~~
od 358,00 netto
od 440,34 brutto

Przestrzeń między
ściankami wypełniona
specjalnym tworzywem
izolującym, co zapewnia
utrzymanie temperatury
potrawy od 6 do 8 godzin





226278

od ~~4 029,00~~
3 627,00
od 4461,21 brutto



MIKSER PLANETARNY 10

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 9,5 l
- Silnik: 3/4 KM = 650 W
- 15 prędkości: od 100 do 500 obr./min
- Timer: do 30 min
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga
- Waga: 20 kg

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226278	9,5	230	650	336x483x(H)558	4029	3627	4461,21

-10%



226285

TWÓJ ZYSK

MIKSER PLANETARNY 12

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 11,4 l
- Silnik: 1/2 KM = 375 W
- 3 prędkości: 121, 218, 489 obr./min
- Timer: do 30 min
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga
- Waga: 35 kg

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226285	11,4	230	375	398x499x(H)630	4099	3906	4804,38

-10%



226292

TWÓJ ZYSK

MIKSER PLANETARNY 20

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 19 l o wymiarach ø320x(H)300 mm
- Silnik: 1/2 KM = 375 W
- 3 prędkości: 142, 264, 482 obr./min
- Timer: do 15 min
- Panel sterowania: ręczny
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga
- Waga: 100 kg

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
226292	19	230	375	460x520x(H)880	6079	5472	6730,56

-10%



TWÓJ ZYSK



222829

od ~~1 749,00~~
1 575,00
od 1937,25 brutto

TWÓJ ZYSK

TWÓJ ZYSK



222836

MIKSER PLANETARNY 10 L

- Wysokiej jakości stalowy korpus lakierowany na biało, chromowana osłona zabezpieczająca dzieżę
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate.
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- Maksymalny wsad mąki: 2,5 kg
- Z dźwignią do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera bez zamontowanej dzieży lub z niepoprawnie zamontowaną dzieżą
- 3 prędkości: 148/244/480 obr./min

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
222836	10	230	600	450x470x(H)600	2499	1980	2435,40

-10%



222843

MIKSER PLANETARNY 20 L

- Wysokiej jakości stalowy korpus lakierowany na biało, chromowana osłona zabezpieczająca dzieżę
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate.
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- Maksymalny wsad mąki: 5 kg
- Z dźwignią do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera bez zamontowanej dzieży lub z niepoprawnie zamontowaną dzieżą
- 3 prędkości: 197/317/462 obr./min

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
222843	20	230	1100	490x540x(H)780	2659	2394	2944,62

-10%

MIESIARKI SPIRALNE

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



Kółka - w tym 2 z hamulcami

226209



od ~~2 659,00~~ netto
od **2 526,00** netto
od 3106,98 brutto

Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy



Wijmowana
dzieża

226346

do
-10%

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ
- Stała głowica i dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	netto	netto	brutto
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5	2 659	2526	3106,98
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0	2 999	2700	3321,00
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	3 069	3483	4284,09
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5	5 299	4770	5867,10
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2	5 999	5400	6642,00

MIESIARKA SPIRALNA Z WIJMOVANĄ DZIEŻĄ
- Unoszona głowica i wijmowana dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	netto	netto	brutto
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5	3 949	3555	4372,65
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	4 249	3825	4704,75
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5	5 169	4653	5723,19
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5	6 799	6120	7527,60
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2	7 599	6840	8413,20

do
-10%



880906

od ~~37,00~~ netto
od **34,00** netto
od 41,82 brutto

AMER★BOX
POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	netto	netto	brutto
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	37	34	41,82
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	45	41	50,43
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	42	38	46,74

do
-10%



MIESIARKI SPIRALNE Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Przycisk zmiany prędkości (2 biegi)
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



Kółka - w tym 2 z hamulcami

222867



od ~~3 799,00~~ netto
od **3 420,00** netto
od 4206,60 brutto

Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy



Wijmowana
dzieża

222911

MIESIARKI SPIRALNE ZE STAŁĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI
- Stała głowica i dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	netto	netto	brutto
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	3 799	3420	4206,60
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	3 899	3510	4317,30
222874	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	82	4 599	4369	5373,87
222881	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	5 349	4815	5922,45
222898	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	98	6 899	5490	6752,70

do
-10%

MIESIARKI SPIRALNE Z WIJMOVANĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI
- Unoszona głowica i wijmowana dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	netto	netto	brutto
222904	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	71,5	5 249	4725	5811,75
222911	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	5 349	4815	5922,45
222928	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	5 949	5355	6586,65
222935	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	6 849	6165	7582,95
222942	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	108	7 599	6840	8413,20

do
-10%

* w zależności od wybranej prędkości



880968

od ~~28,00~~ netto
od **26,00** netto
od 31,98 brutto

AMER★BOX
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW NA CIASTO DO PIZZY

kod	mm	netto	netto	brutto
880968	600x400	28	26	31,98

-7%



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone za pomocą agregatu górnego
- Filtr przeciwpylekowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory



- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Grubość izolacji: 60 mm



SZAFKA CHŁODNICZA PROFI LINE 1-DRZWIOWA 670 L

- Czynnik chłodniczy: R600a (110 g)
- Klasa efektywności energetycznej: B
- Wymiary komory: 610x635x(H)1540 mm
- W zestawie 4 półki GN 2/1(650x530 mm) o maks. nośności 40 kg każda
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,26 kW
- Waga: 107 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232118	0/8°C	230	220	730x805x(H)1940	3039	2939	3614,97

SZAFKA CHŁODNICZA PROFI LINE 2-DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodniczy: R600a (140 g)
- Klasa efektywności energetycznej: B
- Wymiary komory: 1194x635x(H)1540 mm
- W zestawie 8 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,01 kW
- Waga: 171 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232125	0/8°C	230	350	1314x805x(H)1940	4849	4578	5630,94

SZAFKA MROŹNICZA PROFI LINE 1-DRZWIOWA 670 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (120 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Wymiary komory: 610x635x(H)1540 mm
- W zestawie 4 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,99 kW
- Waga: 115 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232132	-22/-17°C	230	600	730x805x(H)1940	3697	3597	4424,31

SZAFKA MROŹNICZA PROFI LINE 2-DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (150 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Wymiary komory: 1194x635x(H)1540 mm
- W zestawie 8 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 8,19 kW
- Waga: 177 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232149	-22/-17°C	230	980	1314x805x(H)1940	5549	5271	6483,33



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin



- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka w tym 2 z hamulcami



SZAFKA CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA 410 L

- Kompresor: EMT65HLT o mocy 1/4 KM
- Czynnik chłodniczy: R600a (80 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- W zestawie 4 półki 485x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 500x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,43 kW
- Klasa klimatyczna 5
- Waga: 82 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233108	0/8°C	230	290	600x745x(H)1820	2999	2849	3504,27

SZAFKA CHŁODNICZA 2-DRZWIOWA 900 L

- Kompresor: EG AS100HLR o mocy 1/3 KM
- Czynnik chłodniczy: R600a (130 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- W zestawie 8 półek 525x530 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1100x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,18 kW
- Waga: 132 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233122	0/8°C	230	450	1200x745x(H)1820	4479	3762	4627,26

SZAFKA MROŹNICZA 1-DRZWIOWA 440 L

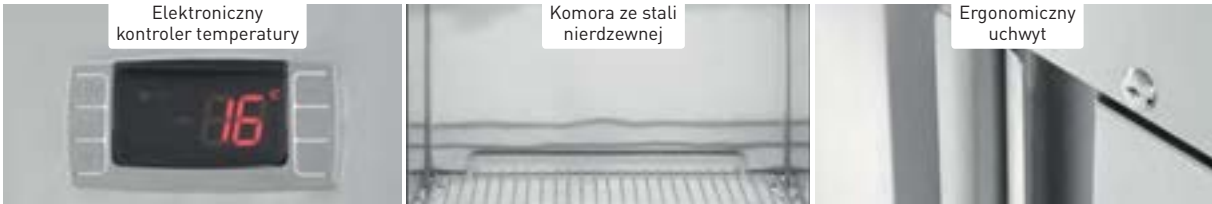
- Kompresor: NE2124Z o mocy 1/2 KM
- Czynnik chłodniczy: R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- W zestawie 4 półki 485x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 500x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5,78 kW
- Waga: 82 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233115	-22/-17°C	230	600	600x745x(H)1820	3649	3466	4263,18

SZAFKA MROŹNICZA 2-DRZWIOWA 900 L

- Kompresor: NEK2150GK o mocy 3/4 KM
- Czynnik chłodniczy: R290 (150 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- W zestawie 8 półek 525x530 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1100x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 9,17 kW
- Waga: 132 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233139	-22/-17°C	230	750	1200x745x(H)1820	4799	4311	5302,53



SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L I 890+420 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



233146

- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

od 5 547,80 netto
od 5 271,00 netto
od 6483,33 brutto



SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA 2-DRZWIOWA 420+420 L

- Kompresory: chłodniczy EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźniczy NE2134Z o mocy 1/2 KM
- Czynnik chłodniczy: chłodniczy R600a (80 g) mroźniczy R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- W zestawie po 4 półki na komorę 510x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: chłodnicza - 550x540x(H)1380 mm mroźnicza - 550x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 8,22 kW
- Waga: 158 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233146	-2/8°C, -17/-22°C	230	870	1200x745x(H)1820	5549	5271	6483,33

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA - 3-DRZWIOWA 890+420 L

- Kompresory: chłodniczy i mroźniczy 2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
- Czynnik chłodniczy: chłodniczy R600a (13 g) mroźniczy R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- W zestawie po 5 półek na drzwi: 525x530 mm (komora chłodnicza) + 510x525 mm (komora mroźnicza) o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: chłodnicza - 1100x540x(H)1380 mm, mroźnicza - 600x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 9,32 kW
- Waga: 207 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233153	-2/8°C, -17/-22°C	230	1150	1800x745x(H)1820	6839	6156	7571,88

Elektroniczny kontroler temperatury



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



STÓŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE - LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4 lub klasa 5 dla produktów 232057 i 232064



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232040



232057



232064



232699

- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm



STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- W zestawie po 2 półki GN 1/1 na drzwi o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodniczy: R600a (120 g)
- Klasa efektywności energetycznej: A
- Wymiary komory: 822x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,34 kW
- Waga: 95 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232040	0/8°C	230	250	1360x700x(H)715	2999	2849	3504,27

STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: EGAS100HLR o mocy 1/3 KM
- W zestawie po 2 półki GN 1/1 na drzwi o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodniczy: R290 (130 g)
- Klasa efektywności energetycznej: A
- Wymiary komory: 1257x570(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,73 kW
- Waga: 120 kg

-3%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232057	0/8°C	230	400	1795x700x(H)815	3599	3499	4303,77

STÓŁ MROŹNICZY PROFI LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: EGU130HLR o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 2 półki GN 1/1 na drzwi o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodniczy: R290 (140 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Wymiary komory: 822x570(H)580 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,97 kW
- Waga: 95 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232064	-22/-17°C	230	600	1360x700x(H)715	3799	3609	4439,07

STÓŁ MROŹNICZY PROFI LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700

- Kompresor: NEK2140Z o mocy 2/3 KM
- W zestawie po 2 półki GN 1/1 na drzwi o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodniczy: R290 (140 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Wymiary komory: 1257x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5,09 kW
- Waga: 120 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232699	-17/-22°C	230	600	1795x700x(H)850	4459	3951	4859,73

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpytkowy
- Klasa klimatyczna: 4
- Komora w standardzie GN 2/1



- Grubość izolacji: 60 mm [materiał: C5H10]
- Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C



od ~~2 999,00~~
od 2 700,00
od 3321 brutto

Komora i obudowa
ze stali nierdzewnej



232729
232514

232736
232521

SZAFKA CHŁODNICZA KITCHEN LINE

- 1 DRZWIOWA 580 L

- Czynnik chłodniczy: R600a (120 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- W zestawie 4 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,5 kW
- Waga: 110 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232729	-5/5°C	230	350	685x800x(H)1987	2 999	2700	3321

SZAFKA CHŁODNICZA KITCHEN LINE

- 2 DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (110 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm
- W zestawie 8 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,77 kW
- Waga: 180 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232736	-5/5°C	230	320	1382x800x(H)1987	4 249	3825	4704,75

SZAFKA MROŹNICZA KITCHEN LINE

- 1 DRZWIOWA 580 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (120 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- W zestawie 4 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 6,79 kW
- Waga: 120 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232514	-18/-12°C	230	679	685x805(H)x1987	3 499	3141	3863,43

SZAFKA MROŹNICZA KITCHEN LINE - 2 DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodniczy: R290 (150 g)
- Klasa efektywności energetycznej: D
- Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- W zestawie 8 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 10,6 kW
- Waga: 190 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
232521	-18/-12°C	230	900	1382x805(H)x1987	5 159	4644	5712,12

Elektroniczny
kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane
wewnętrznym wentylatorem



Samozamykające się
drzwi z zamkiem



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE - LINIA 600



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpytkowy
- Grubość izolacji: 50 mm [materiał: C5H10]
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO



Komora i obudowa
ze stali nierdzewnej



233344
233351

STÓŁ CHŁODNICZY KITCHEN LINE 2-DRZWIOWY
Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Czynnik chłodniczy: R600a (100 g)
- Klasa efektywności energetycznej: B
- Klasa klimatyczna: 5
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- W zestawie po 2 półki na drzwi 390x428 mm o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 800x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 166 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,06 kW
- Waga: 74 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233344	0/8°C	230	270	1200x600x(H)715	3 262	2936	3611,28

STÓŁ MROŹNICZY KITCHEN LINE 2-DRZWIOWY
Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Czynnik chłodniczy: R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Klasa klimatyczna: 4
- Kompresor: NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 2 półki na drzwi 390x428 mm o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 800x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 166 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 74 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233351	-22/-17°C	230	550	1200x600x(H)715	3 345	3011	3703,53

Półki stalowe, plastyfikowane,
w formie rusztu



Chłodzenie
wymuszone



Uchwyty
wpuszczone w drzwi



233382
233399

STÓŁ CHŁODNICZY KITCHEN LINE 3-DRZWIOWY
Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Czynnik chłodniczy R600a (100 g)
- Klasa efektywności energetycznej: B
- Klasa klimatyczna: 5
- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- W zestawie po 2 półki na drzwi (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1400x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 291 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,36 kW
- Waga: 100 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233382	0/8°C	230	270	1800x600x(H)715	3 262	3098	3810,54

STÓŁ MROŹNICZY KITCHEN LINE 3-DRZWIOWY
Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Czynnik chłodniczy: R290 (90 g)
- Klasa efektywności energetycznej: C
- Klasa energetyczna: 4
- Kompresor: NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 2 półki na drzwi (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1400x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 291 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5,48 kW
- Waga: 100 kg

-10%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233399	-22/-17°C	230	550	1800x600x(H)715	3 999	3600	4428

STÓŁY CHŁODNICZE Z BLATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290 - dodajmy na stronę ikonkę z czynnikiem
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Błat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201, wypetniony płytą
- wiórową dla wzmocnienie jego konstrukcji



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Klasa klimatyczna: 4
- Przedział temp. od 2 °C do 8 °C
- Wersje z szufladami idealnie nadają się do umieszczenia w nich pojemników GN 1/1, 2x 1/2 lub 3x 1/3

NEW!

od ~~1 679,00~~ netto
od 1 595,00 netto
od 1961,85 brutto



- STÓŁ CHŁODNICZY Z 4 SZUFLADAMI I AGREGATEM DOLNYM**
- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
 - Czynnik chłodniczy: R290 (55 g)
 - Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,39 kW
 - Pojemność: 247 l
 - Waga 72 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	brutto
236154	2/8°C	230	143	900x700x(H)850	3449	4242,27

236154

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236130

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z BLATEM ROBOCZYM I AGREGATEM DOLNYM

- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Czynnik chłodniczy: R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,39 kW
- Pojemność: 247 l
- Waga: 72 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236130	2/8°C	230	143	900x700x(H)850	1 679	1595	1961,85

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastifikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami



STÓŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin



NEW!



236161

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Górny otwór na 1x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,1 kW
- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Waga 70 kg

-9%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236161	2/8°C	230	145	900x700x(H)860	1 969	1799	2212,77



236246



- Klasa klimatyczna: 4
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

NEW!

od ~~1 969,00~~ netto
od 1 799,00 netto
od 2212,77 brutto



236178

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 3-DRZWIOWY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- 2 wentylatory wspomagające w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 1295x595x(H)455 mm
- Górny otwór na 4x GN 1/1 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 368 l
- Czynnik chłodniczy R290 (60 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,52 kW
- Waga: 107 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236178	2/8°C	230	155	1365x700x(H)860	2 799	2659	3270,57

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY PRZESZKLONY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,52 kW
- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Waga: 70 kg

-5%

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236246	2/8°C	230	145	900x700x(H)860	1 999	1899	2335,77

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE ZE SZKLANĄ NADSTAWĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Ekologiczny czynnik chłodniczy: R290
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat

NEW!



236185

od 2 599,00
netto

od 3196,77 brutto

MINI ZŁOŻENIE

• CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

• CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236192

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,52 kW

kod	zakres	V	W	mm	netto	brutto
236185	2/8°C	230	145	900x700x(H)1270	2599	3196,77

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- Wymiary komory chłodniczej: 1295x595x(H)455 mm
- 2 wentylatory wspomagające w komorze chłodniczej
- Górny otwór na 4x GN 1/1 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 368 l
- Czynnik chłodniczy R290 (60 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,10 kW
- Waga: 107 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236192	2/8°C	230	155	1365x700x(H)1270	3669	3489	4291,47

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Ekologiczny czynnik chłodniczy: R290
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat

- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

NEW!



236222

od 1 999,00
netto

od 1 899,00
netto

od 2335,77 brutto

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236239

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- Nadstawa na 5x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,39 kW
- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Waga: 72 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236222	2/8°C	230	143	900x700x(H)990	1999	1899	2335,77

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Wymiary komory chłodniczej: 1295x595x(H)455 mm
- Nadstawa na 8x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach 333x560 mm
- Pojemność: 368 l
- Czynnik chłodniczy R290 (60 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,00 kW
- 2 wentylatory wspomagające w komorze chłodniczej
- Waga: 110 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236239	2/8°C	230	152	1365x700x(H)990	2799	2699	3319,77



STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem

- Klasa klimatyczna: 4
- Otwór w blacie na pojemniki GN 1/6
- Błat roboczy wykonany z granitu
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi

NEW!



236208

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236215

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

- Wymiary komory chłodniczej: 830x595x(H)455 mm
- 1 wentylator wspomagający w komorze chłodniczej
- Otwór w blacie na 5x GN 1/6 - (H) 150 mm - (dostarczany bez pojemników GN)
- Pojemność: 247 l
- Czynnik chłodniczy R290 (55 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,5 kW
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach: 333x560 mm
- Waga: 92 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236208	2/8°C	230	145	900x700x(H)1070	2099	1994	2452,62

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

- Wymiary komory chłodniczej: 1295x595x(H)455 mm
- 2 wentylatory wspomagające w komorze chłodniczej
- Otwór w blacie na 8x GN 1/6 - (H) 150 mm - (dostarczany bez pojemników GN)
- Pojemność: 368 l
- Czynnik chłodniczy R290 (60 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,2 kW
- W zestawie po 1 półce na drzwi o wymiarach: 333x560 mm
- Waga: 120 kg

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
236215	2/8°C	230	156	1365x700x(H)1070	3749	3499	4303,77

NEW!



235188

4 359,00
netto

4 099,00
netto

5041,77 brutto



SZAFKA CHŁODNICZA 1200 L

- Nowy ekologiczny i energooszczędny czynnik chłodniczy R290
- Klasa klimatyczna: 4
- Elektroniczny wyświetlacz ułatwiający ustawienie i kontrole temperatury zadanej i rzeczywistej
- Ilość półek: 6
- Samodomykające się drzwi

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
235188	-2/8°C	230	400	1340x810x(H)2010	4359	4099	5041,77



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo w kolorze białym
- Chłodzenie statyczne
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dot z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanu (C5H10) wynosząca w zależności od modelu aż 70 mm, wpływająca na większą stabilność temperatury w komorze szafy
- Obudowa zewnętrzna z lakierowanej na biało stali lub ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu)
- Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładnie określenie temperatury przechowywania
- Komora dopasowana do pojemników GN 2/1 i 2x GN 1/1 (tylko w modelach o pojemności 600 l)
- Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźnicznego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych



- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca powierzchnię przechowywania (tylko wybrane modele – patrz tabela)
- Chłodzenie statyczne
- Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury zadanej i rzeczywistej
- Klasa klimatyczna 4
- Dwie nóżki z przodu z małą regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu oraz dwie rolki z tyłu idealna podczas przesuwania szafy (dotyczy szaf 400 i 600 l)
- Samozamykające się drzwi, wpływające na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Drzwi standardowo zamykane na kluczyk



NEW!

od ~~2 000,00~~ netto
od 1 900,00 netto
od 2337 brutto



SZAFKA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO

- Zakres temperatury: 0/8°C

do -10%

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja [mm]	V	W	kg	netto	netto	brutto
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	2000	1900	2337
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	2597	2338	2875,74

SZAFKA MROŹNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO

- Zakres temperatury: -23/-18°C

-10%

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	czynnik chłodniczy	izolacja [mm]	V	W	kg	netto	netto	brutto
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	2307	2149	2643,27
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	3049	2718	3343,14



NEW!

od ~~1 474,00~~ netto
od 1 327,00 netto
od 1632,21 brutto



SZAFKA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Zakres temperatury: 0/8°C

-10%

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja [mm]	V	W	kg	netto	netto	brutto
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	1474	1327	1632,21
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	2201	2053	2525,19
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	2806	2526	3106,98

SZAFKA MROŹNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Zakres temperatury: -23/-18°C

-10%

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	czynnik chłodniczy	izolacja [mm]	V	W	kg	netto	netto	brutto
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	2597	2338	2875,74
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	3049	2781	3420,63



~~2 149,00~~
1 935,00
2380,05 brutto



Oświetlenie LED wewnątrz komory, na górnej pokrywie



~~999,00~~
900,00
1107 brutto

Pokrywa z tworzywa VCM zamykana na klucz

233412

ZAMRAŻARKA 90 L

- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu oraz polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy, aby zapobiec zaparowaniu
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PCV
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	zakres	V	W	mm	netto	netto	brutto
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	2149	1935	2380,05

233856

Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki



Elektryczny wyświetlacz

Mechaniczny panel sterowania

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Izolacja z pianki o grubości 70 mm
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz w zestawie pozwala na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Zakres temperatury: -26/-18°C
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R600a



kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
233856	190	230	85	953x607x(H)840	999	900	1107



NEW!



~~od 799,00~~
od 729,00
od 896,67 brutto

235904

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Izolacja z pianki o grubości 70 mm
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz w zestawie pozwala na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Zakres temperatury: -18/-26°C
- Klasa klimatyczna: SN
- Czynnik chłodniczy: R600a

kod	wydajność zamrażania	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
235904	4,5 kg/24h	93	230	65	574x608x(H)845	799	729	896,67
235911	6,6 kg/24h	140	230	70	754x608x(H)845	899	819	1007,37



SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora z przewodnikami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną



- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodniczy: R404a/R507
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

NANO

235096

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 3x GN 1/1

- Pojemność komory: 3 x GN 1/1 lub 3 x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm
- 3 pary przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg
- Waga 50 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
235096	230	1150	750x740x(H)720/750	5999	5400	6642



235102

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5 x GN 1/1 lub 5 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Waga 71 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
235102	230	1420	750x740x(H)850/880	6749	6093	7494,39



235119

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7 x GN 1/1 lub 7 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par przewodnic z odstępem co 105 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga 90 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
235119	230	1490	750x740x(H)1260/1290	7599	7219	8879,37



235126

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 10x GN 1/1

- Pojemność komory: 10 x GN 1/1 lub 10 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga 90 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
235126	230	1490	750x740x(H)1260/1290	8669	7803	9597,69

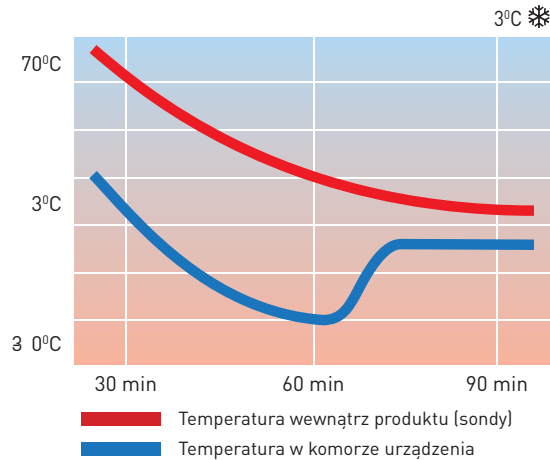


SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych

Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C

Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości 3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP. Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od 65°C do 10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



SCHŁADZARKA SZOKOWA 3x GN 1/1

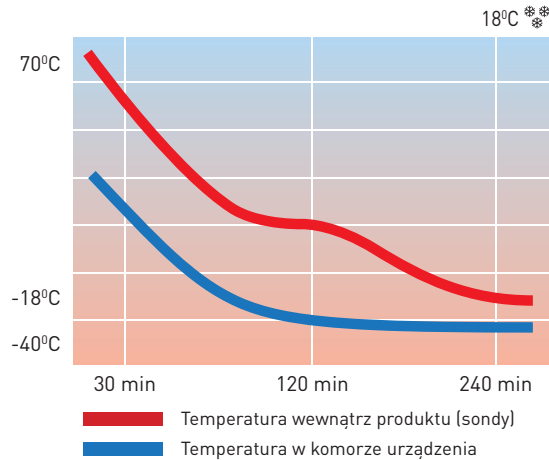
- Pojemność komory: 3x GN 1/1 lub 3x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm
- 3 pary prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg
- Waga: 50 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232163	230	1150	750x740x(H)720/750	5999	5400	6642

- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodniczy: R507A
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Szybkie zamrażanie od 90°C do -18°C

Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie zmrożonego powietrza do komory sprawia, że temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się powstawania dużych kryształów lodu, uszkadzających strukturę wewnętrzną produktów. Efektem szybkiego zamrażania jest powstawanie dużej liczby niewielkich kryształów, co pozwala na zachowanie pierwotnych właściwości żywności: smaku, koloru, konsystencji i wartości odżywczych oraz wydłużenie okresu przechowywania.



SCHŁADZARKA SZOKOWA 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Waga: 71 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232170	230	1420	750x740x(H)850/880	6769	6093	7494,39



232194

SCHŁADZARKA SZOKOWA 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7x GN 1/1 lub 7x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par prowadnic z odstępem co 105 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga: 90 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290	7599	7219	8879,37

232187

SCHŁADZARKA SZOKOWA 10x GN 1/1

- Pojemność komory: 10x GN 1/1 lub 10x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga: 90 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290	8669	7803	9597,69

232491

SCHŁADZARKA SZOKOWA 15x GN 1/1

- Pojemność komory: 15x GN 1/1 lub 15x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1120 mm
- 15 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 45 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 35 kg
- Waga: 120 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232491	400	1820	750x740x(H)1850	25099	22590	27785,70

232507

SCHŁADZARKA SZOKOWA 20x GN 1/1

- Pojemność komory: 20x GN 1/1 lub 20x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1360 mm
- 20 par prowadnic z odstępem co 65 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 50 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 40 kg
- Waga: 150 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
232507	400	2040	750x740x(H)2080	29699	26730	32877,90

WYPOSAŻENIE LAD CHŁODNICZYCH



kod	mm	netto	netto	brutto
808511	600x400x(H)20	21,00	26	31,98
808504	400x300x(H)20	19,20	19,20	23,62
808467	300x200x(H)20	13,65	13,65	16,79



kod	mm	netto	netto	brutto
808573	600x400x(H)20	31,80	42	51,66
808566	400x300x(H)20	25,83	30	36,90
808559	300x200x(H)20	21,00	21	25,83



kod	mm	netto	netto	brutto
808542	600x400x(H)20	38,80	26	31,98
808535	400x300x(H)20	31,98	32	39,36
808528	300x200x(H)20	26,00	26	31,98

kod	mm	netto	netto	brutto
808542	600x400x(H)20	50,00	48	59,04
808535	400x300x(H)20	36,90	32	39,36
808528	300x200x(H)20	30,00	26	31,98

kod	mm	netto	netto	brutto
568101	290x160x(H)35	24,00	24	29,52
568200	350x250x(H)40	57,81	47	57,81
568309	420x280x(H)60	82,41	67	82,41

kod	mm	netto	netto	brutto
568408	290x160x(H)60	36,90	30	36,90
568507	300x190x(H)80	54,12	44	54,12



kod	mm	netto	netto	brutto
568804	280x210x(H)60	75,03	61	75,03



kod	mm	netto	netto	brutto
569009	270x210x(H)17	31,98	26	31,98
569016	300x150x(H)17	27,06	22	27,06
569108	300x190x(H)17	30,75	25	30,75
569207	350x240x(H)17	44,28	36	44,28



kod	mm	netto	netto	brutto
407202	240x170	22,00	22	27,06



kod	mm	netto	netto	brutto
407400	345x245	39,00	39	47,97



kod	mm	netto	netto	brutto
408308	310x230	31,98	26	31,98



kod	mm	netto	netto	brutto
508107	260x200x(H)48	55,35	45	55,35
508206	310x240x(H)48	66,42	54	66,42
508305	360x275x(H)52	88,56	72	88,56



kod	mm	netto	netto	brutto
429419	475x105x(H)60	33,21	27	33,21



kod	mm	netto	netto	brutto
808269	580x170x(H)40	71,34	58	71,34



od ~~2 699,00~~
2 430,00
od 2988,90 brutto



201428



Zobacz film



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 260 - KOMOROWA

- Listwa zgrzewająca o długości 260 mm i szerokości 5 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni oraz zgrzewania, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła, przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Wydajność pompy: 133,3 l/min
- Wymiary komory: 280x393x(H)110 mm

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
201428	230	1000	330x480x(H)356	2699	2430	2988,90



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 300 - KOMOROWA

- Listwa zgrzewająca o długości 300 mm i szerokości 5 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni oraz zgrzewania, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Funkcja marynowania
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła, przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Wydajność pompy: 133,3 l/min
- Wymiary komory: 300x350x(H)110 mm

-5%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
201435	230	950	359x425x(H)356	3099	2944	3621,12



Zobacz film



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 410 - KOMOROWA

- Listwa zgrzewająca o długości 410 mm i szerokości 3 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni, zgrzewania, napętniania oraz chłodzenia, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Zacisk wewnątrz komory do przytrzymywania worka podczas pracy urządzenia
- Wydajność pompy: 333,3 l/min
- Wymiary komory: 425x457x(H)100 mm

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
201442	230	1000	505x567x(H)465	5499	4950	6088,50



od ~~2 799,00~~
2 520,00
od 3099,60 brutto



Dno z dużym wgłębieniem
tylko w modelu 975251

975251

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - KOMOROWA

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304
- Dno z dużym wgłębieniem (tylko w modelu 975251) oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, wykonana z materiału o wysokiej gęstości wytrzymałościowej
- Uszczelka w kształcie litery V gwarantująca wysoki współczynnik szczelności

- Wyświetlacz cyfrowy
- Łatwa obsługa, automatyczna praca
- Regulowany czas zgrzewania, wskaźnik ciśnienia
- Wydajność pompy 10 m³/h w modelach 975251 i 975268 oraz 20 m³/h w modelu 975275

-10%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
975251	260	330x480x(H)360	230	370	2799	2520	3099,60
975268	300	370x480x(H)435	230	370	3479	2862	3520,26
975275	350	425x560x(H)460	230	750	3529	3177	3907,71



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - LISTWOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa oraz manometr próżniowy
- Obsługa ręczna lub automatyczna
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulowany czas zgrzewania
- Listwa zgrzewająca pokryta Teflonem®
- Pompa próżniowa tłokowa: 20 l/min, 970447: 40 l/min
- Do użytku wyłącznie z workamiioletowanymi



od ~~1 369,00~~
1 233,00
od 1516,59 brutto



Zobacz film

-10%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
970362	350	370x280x(H)170	230	250	1369	1233	1516,59
970430	400	420x280x(H)170	230	270	1749	1575	1937,25
970447	500	520x280x(H)170	230	350	2659	2394	2944,62



970362



TWÓJ
ZYSK



975336

S.S.
stainless steel

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - LISTWOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa próżniowa
- Półautomatyczna obsługa
- Listwa zgrzewająca pokryta Teflonem®
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
975336	350	370x260x(H)130	230	250	1149	1035	1273,05

~~1 149,00~~
netto

1 035,00
netto

1273,05 brutto

-10%

TWÓJ
ZYSK



975350

ABS
plastic

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE - LISTWOWA

- Do wyboru dwa czasy zgrzewania worków
- Możliwość korzystania z worków w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 310 mm
- Szerokość listwy zgrzewającej 2 mm
- Szybki proces zgrzewania zapobiega zaciągnięciu płynów
- Wydajność pompy: 11 l/min
- Listwa zgrzewająca na unoszonej pokrywie zmniejsza ryzyko poparzenia w czasie pracy i ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wysoki komfort pracy dzięki niskiej emisji dźwięku
- Waga: 1,74 kg

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
975350	310	390x160x(H)92	230	110	229	207	254,61

~~229,00~~
netto

207,00
netto

254,61 brutto

-10%



970461

ABS
plastic

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA FRESH BUDGET LINE - LISTWOWA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Długość listwy zgrzewającej: 300 mm
- Wydajność pompy: 10 l/min
- Waga: 2,3 kg
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	netto	netto	brutto
970461	300	380x180x(H)80	230	130	449	405	498,15

~~449,00~~
netto

405,00
netto

498,15 brutto

-10%

WORKI DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH



TWÓJ
ZYSK

~~9,50~~
netto

od 8,55
netto

od 10,52 brutto

WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Wykonane z wielowarstwowej folii barierowej PAPE nylon/polietylen o grubości 65 mikronów

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	netto	netto	brutto
970607	100	140x200	9,50	8,55	10,52
970386	100	160x230	12	10,80	13,28
970614	100	200x300	14	14,54	17,88
970393	100	250x350	26	24	29,52
970621	100	300x400	38	35	43,05

do
-23%



971444

~~38,00~~
netto

od 23,00
netto

od 28,29 brutto

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temperaturze od -20°C do +100°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	netto	netto	brutto
971444	zestaw 2 rolek	200x6000	28	23	28,29
971451	zestaw 2 rolek	280x6000	58	35	43,05

do
-40%



~~19,00~~
netto

od 9,69
netto

od 11,92 brutto

WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous-vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temperaturze od -20°C do +110°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	netto	netto	brutto
971369	100	150x200	11	9,69	11,92
971345	100	150x250	25	12,75	15,68
971376	100	200x300	38	24	29,52
971352	100	250x350	56	34	41,82
971383	100	300x400	78	47	57,81

do
-49%



~~26,00~~
netto

od 16,90
netto

od 20,79 brutto

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temperaturze od -20°C do +100°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	netto	netto	brutto
971390	100	150x250	26	16,90	20,79
971406	100	200x300	45	27	33,21
971413	100	300x400	118	71	87,33
971420	100	150x400	56	34	41,82
971437	100	250x350	66	40	49,20

do
-40%

WILKI DO MIĘSA TOP LINE

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
 - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami ø5 mm i ø8 mm w modelu 210765 oraz ø6 mm i ø8 mm w modelach 210772 i 210789
 - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
 - Lejek do kietbas z polipropylenu
 - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min. pracy wyłączyć do ostygnięcia)



WILKI DO MIĘSA TOP LINE 8

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka: ø62 mm
- Waga: 20,5 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210765	230	300	250x370x(H)490	1079	972	1195,56



210413

SITKO DO WILKA

kod	odpowiedni do	mm	netto	netto	brutto
210413	210765	ø5	69	42	51,66
210420	210765	ø8	69	42	51,66

~~69,00~~
42,00
51,66 brutto



210406

NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	netto	netto	brutto
210406	210765	59	36	44,28

~~59,00~~
36,00
44,28 brutto



WILKI DO MIĘSA TOP LINE 12

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka: ø69,8 mm
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210772	230	550	264x420x(H)548	1349	1215	1494,45



210451

SITKO DO WILKA

kod	odpowiedni do	mm	netto	netto	brutto
210451	210772	ø6	79	48	59,04
210468	210772	ø8	79	48	59,04
210499	210789	ø6	89	54	66,42
210505	210789	ø8	89	54	66,42

~~79,00~~
48,00
59,04 brutto



210444

NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	netto	netto	brutto
210444	210772	69	42	51,66
210482	210789	59	36	44,28

~~59,00~~
36,00
44,28 brutto

Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia



- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka: ø69,8 mm
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210772	230	550	264x420x(H)548	1349	1215	1494,45

SITKO DO WILKA

kod	odpowiedni do	mm	netto	netto	brutto
210451	210772	ø6	79	48	59,04
210468	210772	ø8	79	48	59,04
210499	210789	ø6	89	54	66,42
210505	210789	ø8	89	54	66,42

WILKI DO MIĘSA

Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej

Lej załadowczy wykonany ze stali nierdzewnej

Watek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium

~~1 399,00~~
1 260,00
1549,80 brutto

282199

TWÓJ ZYSK

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko 70 mm z otworami 6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga: 19 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
282199	230	750	370x220x(H)440	1399	1260	1549,80

SITKO DO WILKA -39%
- 70 mm

S.S.
stainless steel

kod odpowiedni do mm netto netto brutto

282229 282199 8 ~~54~~ **54** **66,42**

282236 282199 6 ~~54~~ **54** **66,42**

282243 282199 4,5 ~~54~~ **54** **66,42**

282250 282199 3 ~~54~~ **54** **66,42**

282267 282199 2 ~~60~~ **60** **73,80**

NÓŻ DO WILKA -39%
S.S.
stainless steel

kod odpowiedni do netto netto brutto

282359 282199 ~~40~~ **30** **36,90**

Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej

Lej załadowczy wykonany ze stali nierdzewnej

Watek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium

~~2 199,00~~
1 980,00
2435,40 brutto

282007

TWÓJ ZYSK

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 22

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko 82 mm z otworami 6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga: 24 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
282007	230	1100	430x250x(H)510	2199	1980	2435,40

SITKO DO WILKA -40%
- 82 mm

S.S.
stainless steel

kod odpowiedni do mm netto netto brutto

282014 282007 8 ~~108~~ **114** **140,22**

282021 282007 6 ~~108~~ **108** **132,84**

282038 282007 4,5 ~~108~~ **108** **132,84**

282045 282007 3 ~~108~~ **114** **140,22**

282052 282007 2 ~~120~~ **120** **147,60**

NÓŻ DO WILKA -40%
S.S.
stainless steel

kod odpowiedni do netto netto brutto

282076 282007 ~~55~~ **51** **62,73**



WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 12

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Lej załadowczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10 mm)
- Lejek do kiełbas z polipropylenu
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- 2 sitka 70mm z otworami 6 i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210802	230	550	432x261x(H)484	1099	1059	1302,57



Zespół tnąco-mielący typu 1/2 UNGER = wewnątrz gardzieli ze stali nierdzewnej + ślimak + szarpak + nożyk + sitko

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie sitko z otworami 6,5 mm oraz szarpak
- Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowczy: 52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli: 70 mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Waga: 23 kg

kod	mm	V	W	netto	netto	brutto
282274	460x240x(H)510	400	1100	3999	2400	2952

Łatwy i szybki demontaż gardzieli, można myć w zmywarce

~~3 999,00~~
2 400,00
2952 brutto

282274



Zobacz film

Lej załadowczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium



Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

Przycisk reset





~~3 569,00~~
3 213,00
3951,99 brutto

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 350

- Urządzenie do mielenia mięsa i ryb na farsz oraz powtórnego mielenia masy na kotlety
- Funkcja nadziewania kielbas przy użyciu lejka
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Część robocza wykonana ze specjalnego stopu aluminium
- Wentylowany trójfazowy silnik pozwala na pracę ciągłą
- Z rewersem
- Prędkość obrotowa: 185 obr./min
- W zestawie 2 sitka $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 5$ i $\varnothing 9$ mm
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Wydajność: 350 kg/h
- Waga: 42 kg

kod	mm	V	W	netto	netto	brutto
228182	560x520x(H)420	400	1900	3569	3213	3951,99



Lejek do kielbas



Rewers

TWÓJ ZYSK

228182

Pierścień oporowy



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Obudowa wykonana z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadownicza z tacką na zmielone mięso z tworzywa
- Kołek dociskowy wykonany z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż wykonany ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie 2 sitka $\varnothing 65,8$ mm z otworami $\varnothing 4$ mm, $\varnothing 7$ mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kielbas: $\varnothing 12$, $\varnothing 15$ i $\varnothing 20$ mm
- Końcówka do wyrobu tatara
- Włącznik/przetacznik zmiany kierunku obrotów
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,2 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210864	230	400	275x190x(H)347	389	351	431,73



3 końcówki do wyrobu kielbas: $\varnothing 12$, $\varnothing 15$ i $\varnothing 20$ mm

Watek, ślimak, 2 sitka $\varnothing 65,8$ mm oraz szarpak



taca załadownicza z pokrywą z tworzywa

TWÓJ ZYSK

~~389,00~~
351,00
431,73 brutto

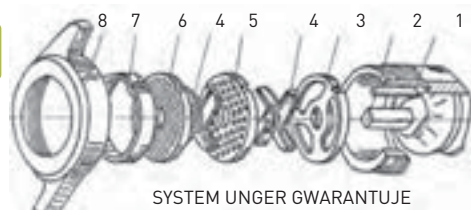


Zmiana kierunku obrotów

210864



Zobacz film



SYSTEM UNGER GWARANTUJE PERFEKCYJNE MIELENIE

1. Klin
2. Ślimak
3. Szarpak - nóż nadcinający
4. 2 x Nóż dwustronny
5. Sitko z otworami $\varnothing 9$ mm
6. Sitko z otworami $\varnothing 5$ mm
7. Pierścień oporowy
8. Nakrętka dociskowa



KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Idealna do restauracji, sklepów mięsnych i zakładów gastronomicznych
- Maksymalna wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczających 75 obr./min
- Wydajność do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nożyki

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
975305	230	350	465x220x(H)430	2199	1980	2435,40



975329

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałka: 180 mm

kod	mm	netto	netto	brutto
975329	235x130x(H)120	649	585	719,55



-10%



W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego

TWÓJ ZYSK



Zobacz film



975312

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARME

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm, dł. 165 mm

kod	mm	netto	netto	brutto
975312	235x130x(H)120	1699	1530	1881,90



-10%



Zobacz film

W zestawie 4 lejki ze stali
nierdzewnej w różnych
rozmiarach o średnicy:
16/22/32/38 mm

**NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PROFI LINE PIONOWA**

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Szczególnie polecana do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów, a także gospodarstw agroturystycznych
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
 - bieg szybki do unoszenia tkanki
 - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napętniania osłonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napętnienia i czyszczenia

- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16/22/32/38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

-10%

kod	poj. (l)	mm	wymiary cylindra (mm)	netto	netto	brutto
282571	3	300x340x(H)570	ø140x(H)200	439	396	487,08
282588	5	300x340x(H)690	ø140x(H)320	549	468	575,64
282090	7	300x300x(H)780	ø140x(H)460	559	504	619,92
282151	10	370x320x(H)670	ø219x(H)270	799	720	885,60

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU NA KIEŁBASE**-10%**

- Urządzenie dla małych zakładów przemysłu wędliniarskiego, do kuchni, barów, a także dla agroturystyki. Miesza mielone mięso z innymi dodatkami, jak np. przyprawy w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Napęd ręczny za pomocą korбки
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu

kod	mm	wsad mięsa (kg)	poj. (l)	waga (kg)	netto	netto	brutto
282670	480x230x(H)330	6,5	10	5,5	499	450	553,50
282687	580x250x(H)415	11,7	18	7,5	599	540	664,20

**smart
cutter**

~~1 369,00~~
1 233,00 netto
1516,59 brutto

SMART CUTTER

- Idealne rozwiązanie w dziedzinie szatkowania warzyw dla lokali obsługujących do 100 osób dziennie
- W zestawie 4 tarcze: 2 tarcze do krojenia, w plastry: 2 mm i 4 mm oraz 2 tarcze, do wiórków: 3 mm i 7 mm
- Dysk ewakuacyjny gwarantujący wyrzucenie wszystkich pokrojonych warzyw z komory cięcia
- Duży otwór z ergonomiczną rączką popychacza do wkładania dużych kawałków warzyw o wymiarach: 150x60 mm
- Mały otwór ø55 mm do wkładania mniejszych warzyw
- Popychacz w małym otworze z praktycznym zatrzaskiem gwarantującym jego stabilne położenie w przypadku korzystania z otworu dużego
- Górna część komory cięcia zamykana na zatrzask, wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający obroty tarczy przy jej unoszeniu
- Dodatkowe zabezpieczenie wyłączające obroty tarczy podczas uniesienia popychacza otworu dużego
- Silnik o wysokiej mocy nadaje dyskom prędkość 1500 obr./min
- Obudowa wykonana z odpornego na uderzenia tworzywa ABS
- 4 gumowe nóżki dające maszynie stabilność i wygłuszające jej pracę
- Przewód elektryczny o długości 1,7 m wyposażony we wtyczkę z uziemieniem
- Współczynnik szczelności: IP23
- Poziom hałasu: poniżej 60 dB
- Waga: 12,5 kg

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
222683	230	400	430x285x(H)580	1369	1233	1516,59

4 tarcze w zestawie

plastry 4 mm

plastry 2 mm

wiórki 3 mm

wiórki 7 mm

Zdejmowana
górną część
komory zapewnia
łatwe czyszczenie
szatkownicy

Tarcza

Dysk
ewakuacyjnyDolna część
komoryTWÓJ
ZYSK

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW
PROFI LINE Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Obudowa wykonana z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Waga: 24 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
231807	230	550	540x240x(H)450	1849	1665	2047,95



Zobacz film

Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw

~~1 849,00~~
1 665,00 netto
2047,95 brutto

Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



AL
die-cast

TWÓJ
ZYSK

231807



280096



S.S.
stainless steel

TARCZA DO PŁASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	ilość noży	netto	netto	brutto
280096	1	DF-1	3	209	126	154,98
280102	2	DF-2	3	219	132	162,36
280126	4	DF-4	2	219	132	162,36
280201	6	DF-6	2	219	132	162,36
280218	8	DF-8	1	219	132	162,36
280225	10	DF-10	1	219	132	162,36



280317



S.S.
stainless steel

TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	netto	netto	brutto
280294	2	DT-2	114	114	140,22
280300	3	DT-3	114	114	140,22
280416	4,5	DT-5	114	114	140,22
280317	7	DT-7	114	114	140,22

~~od 189,00~~
od 114,00 netto
od 140,22 brutto

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM
WLOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór ø165 mm do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy na długie warzywa np. marchew, ogórki ø55 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- W zestawie 5 tarcz:
 - plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami)
 - plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami)
 - wiórki 3 mm
 - wiórki 5 mm
 - wiórki 7 mm
 - dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Prędkość: 300 obr./min
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
231852	230	750	500x250x(H)470	2379	2142	2634,66



~~2 379,00~~
2 142,00 netto
2634,66 brutto

-10%



231852

Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



Zobacz film

TWÓJ
ZYSK



AL
aluminium

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

KRAJALNICE PROFI LINE

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia

- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
 - Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego osłoną
 - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
 - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzylepającą. Nóż sprzedawany oddzielnie



210048

od ~~1 099,00~~
od **999,00** netto
od 1228,77 brutto



Zobacz film

KRAJALNICA PROFI LINE 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210048	230	280	440x420x(H)350	1 099	999	1228,77

-9%



210000

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210000	230	320	485x420x(H)395	1 369	1269	1560,87

-7%



210017

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210017	230	420	600x480x(H)450	2 279	2099	2581,77

-8%

KRAJALNICE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż osłony noża

od ~~1 099,00~~
od **999,00** netto
od 1228,77 brutto

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250

- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210215	230	150	494x402x(H)398	1 099	999	1228,77

-9%



210215



Zobacz film

KRAJALNICA KITCHEN LINE 300

- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 300 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 210 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 14 mm
- Waga: 24 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210246	230	250	615x494x(H)477	1 849	1749	2151,27

-5%



210246

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

- Nóż, osłona noża oraz osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiającą krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
210222	230	150	494x402x(H)398	1 229	1099	1351,77

-11%



210222

Powłoka Teflon®
ułatwia krojenie
żółtych serów



Zobacz film

Akrylowa osłona
bezpieczeństwa



Wbudowana
ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem
z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny
z certyfikatem CE





205808



205815



205822



205839

FRYTOWNICA BLUE LINE

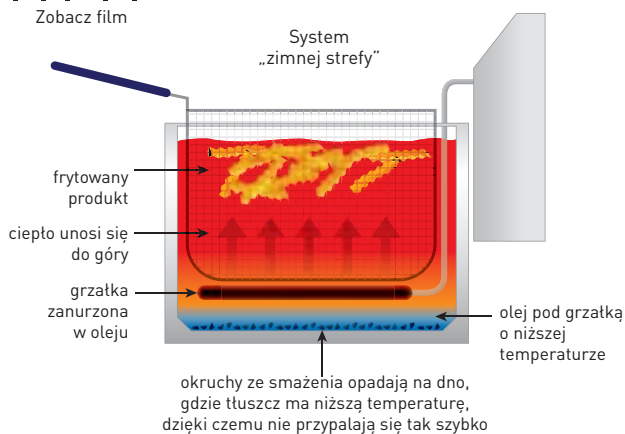
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na olej wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frydman
- Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie koszyk oraz pokrywa

kod	poj. [l]	V	W	mm	netto	netto	brutto
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	329,80	297	365,31
205846	2x4	230	2x3000	440x375x(H)310	629	567	697,41
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	399	360	442,80
205853	2x6	230	2x3300	550x430x(H)290	759	684	841,32
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	449	405	498,15
205839	2x8	230	2x3500	550x430x(H)345	849	765	940,95

od ~~329,80~~
od **297,00**
od 365,31 brutto



Zobacz film



205853

System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu

Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie

Koszyk z długim izolowanym uchwytem



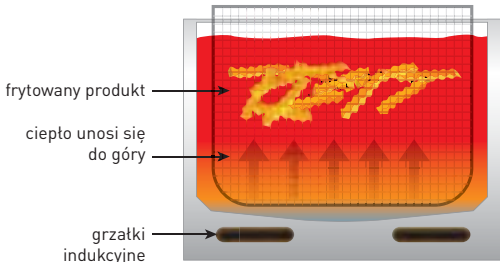
FRYTOWNICE INDUKCYJNE

~~od 1 064,00~~
od 958,00_{netto}
od 1178,34 brutto



Zobacz film

8 litrów
3500 W
230 V



frytowany produkt
ciepło unosi się do góry
grzałki indukcyjne

S.S.
stainless steel

215012



2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



215029

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	1064	958	1178,34

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE – 2x 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
215029	8+8	230	3500+3500	580x485x(H)406	2128	1916	2356,68

Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka





281208



~~759,00~~
684,00_{netto}
841,32 brutto

NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Idealny do dezynfekcji jaj
- Obudowa i kratka ze stali nierdzewnej
- Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV
- Dezynfekcję zapewniają lampy emitujące promieniowanie UV
- Jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj
- Dla zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, zaleca się wymianę lamp po 11 tys. godzin pracy lecz nie rzadziej niż co 5 lat

-10%

kod	V	W	mm	netto	netto	brutto
281208	230	78	358x512x(H)255	759	684	841,32



281352



Zobacz film

~~1 049,00~~
945,00_{netto}
1162,35 brutto

KUCHENKA MIKROFALOWA 1000 W

- Sterowanie manualne za pomocą jednego pokrętła, z możliwością regulacji czasu pracy w zakresie od 15 sekund do 6 minut
- Pojedynczy magnetron z rotującą anteną na dole komory kuchenki
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Moc wejściowa: 1550 W, moc wyjściowa: 1000 W
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm
- Pojemność: 25 litrów

25L
pojemność

1000W
moc

kod	poj. (l)	V	W	mm	netto	netto	brutto
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	1049	945	1162,35



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE
Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM
I GRILLEM

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 duże palniki 3 kW
- 1 mały palnik 1,8 kW
- 1 palnik wok o mocy 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Regulowana wysokość nóżek
- Waga: 74 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4x GN 1/1:

- Elektryczny o mocy 2,9 kW, z 2 wentylatorami bez rewersu
- Termostat od 100°C do 275°C oraz histerezą ±5°C
- Dodatkowy górny element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie potraw
- Timer
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- Demontowalny ruszt na blachy GN, o pojemności 4 blach, wykonany ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem oraz chłodzeniem grawitacyjnym dla podniesienia bezpieczeństwa obsługi
- Gruba i elastyczna uszczelka łatwa do samodzielnej wymiany
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

kod	kolor	V	W	kW[HS]	mm	netto	netto	brutto
225707	stal	230	2700	14,3	900x655x(H)850	4559	4104	5047,92
229187	zielony	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	5499	4950	6088,50
229194	niebieski	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	5499	4950	6088,50

od ~~4 559,00~~
od 4 104,00
od 5047,92 brutto

225707



-10%

229194

229187



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE
NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 palniki 3 kW, 1 palnik 1,8 kW, 1 palnik 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	kW[HS]	mm	netto	netto	brutto
225806	14,3	900x600x(H)850	3199	2880	3542,40

3 199,00
2 880,00
3542,40 brutto

225806



EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNE ONE TOUCH

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Przygotowanie kawy cappuccino i latte przy pomocy jednego przycisku
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Taca ociekowa

- Ruchoma wylewka do filiżanek: od 80 do 140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący

-10%

kod	kolor	W	V	mm	netto	netto	brutto
208984	srebrny	1400	230	302x450x(H)370	2399	2160	2656,80

Menu w języku
polskim



208984

2 399,00
2 160,00
2656,80 brutto

Możliwość
korzystania z kawy
już zmielonej



Wbudowany młynek
z regulacją stopnia
mielenia kawy



EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE XXL – 6 L

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek: od 100 do 160 mm

- Regulowana moc kawy: 7–14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15–240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25–450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3–120 sekund
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,8 m

-10%

kod	W	V	mm	netto	netto	brutto
208991	1400	230	391x506x(H)581	4199	3780	4649,40

Pojemnik na kawę XXL 1 kg



~~4 199,00~~
netto
3 780,00
netto
4649,40 brutto



208991

Możliwość podłączenia butli z wodą



Zbiornik na wodę XXL 6 l



Chcesz poznać całą ofertę HENDI?

Wejdź na stronę www.hendi.pl i pobierz katalog.

Aby otrzymać bezpłatny katalog HENDI, zadzwoń pod numer: 61 658 70 00.

Gdzie kupić produkty HENDI:

BACZYNA: DORA, Baczyna, ul. Osiedłowa 3, tel. 501465512, www.dorago.pl, biuro@dorago.pl; **BIALYSTOK:** DAITO, Białystok, ul. Ciesielska 2/28, tel. 693472450, www.daito.com.pl, biuro@daito.com.pl; **GRUPA GASTRO**, Białystok, ul. Pordukcyjna 72, tel. 600 095 042, www.grupa-gastro.pl, biuro@grupa-gastro.pl; **MIG**, Białystok, ul. Elewatorska 29a, tel. 85 662 67 67, www.mig.biz.pl, mig@mig.biz.pl; **BOCHNIA:** ESTRAMO, Bochnia, ul. Oracka 59, tel. 607178178, www.estramo.pl, estramo@estramo.pl; **CIESZYN:** AGRI, Cieszyn, ul. Mostowa 4, tel. 501398343, www.kuchman.pl, biuro@kuchman.pl; **CZERWIONKA-LESZCZYNY:** PIK GASTRO, Czerwionka-Leszczyny, ul. Strzelczyka 2, tel. 604412330, www.pikgastro.pl, krzysztof.pyjor@gmail.com; **CZĘSTOCHOWA:** ANITA SYSTEM, Waleńców k/Częstochowy, ul. Jesionowa 16, tel. 531533323, www.anitasystem.pl, biuro@anitasystem.pl; **MAGNUM PRO**, Częstochowa, ul. Bugajski 37, tel. 503508200, www.galeriagastro.pl, kontakt@galeriagastro.pl; **DĄBROWA GÓRNICZA:** HOWEN, Dąbrowa Górnicza, ul. Graniczna 12, tel. 501250350, www.howen.pl, biuro@howen.pl; **ROBIN**, Dąbrowa Górnicza, ul. Łączna 39, tel. 32 268 36 29, www.robin.pl, robin@robin.pl; **ELBLĄG:** GASTROCOLD, Elbląg, ul. Świerkowa 2, tel. 55 236 71 61, www.gastrocold.pl, biuro@gastrocold.pl; **GDAŃSK:** MAXIMUS, Gdańsk, ul. Królowej Jadwigi 137/2.09, tel. 58 580 50 35, www.maximusgdansk.pl, biuro@maximusgdansk.pl; **GLIWICE:** CHEFSTORE, Gliwice, tel. 533500183, www.chefstore.pl, sklep@chefstore.pl; **GASTROSERWIS GRZEGORZ DRUŻBA**, Gliwice, ul. Obrońców Pokoju 34, tel. 508106986, www.gastro-serwis.pl, biuro@gastro-serwis.pl; **JELENIA GÓRA:** GASTROLINE, Jelenia Góra, ul. W. Pola 8, tel. 75 75 50 510, www.gastroline.pl, biuro@gastroline.pl; **GASTROMARINEX**, Jelenia Góra, ul. Wincentego Pola 15, tel. 75 75 316 92, www.gastro-marinex.pl, sklep@gastro-marinex.pl; **KATOWICE:** IGLOMIREX, Katowice, ul. Rożdżeńskie 188, tel. 32 203 92 39, www.iglomirex.pl, marketing@iglomirex.pl; **MM GASTRO**, Katowice, ul. Owsiana 58A, tel. 324 416 977, www.mm-gastro.pl, info@mm-gastro.pl; **KĘTY:** AS PIOTR SPRONCEL, Kęty, ul. Wszystkich Świętych 3, tel. 604262109, www.asporcelana.pl, biuro@thas.pl; **KIELCE:** DOMOS, Kielce, ul. Rólna 8, tel. 502687511, www.domoskielce.pl, wlodekrybczynski@wp.pl; **DOSTAR**, Kielce, ul. Kolberga 17, tel. 515994663, www.dostar.pl, s.martyka@dostar.pl; **KOŁOBRZEG:** KLIMATEX, Kołobrzeg, ul. Sienkiewicza 17d, tel. 94 35 320 07, www.klimatex.pl, klimatex@klimatex.pl; **NORTHGAST**, Kołobrzeg, ul. Matejki 10/14, tel. 516940630, www.northgast.pl, biuro@northgast.pl; **KOSZALIN:** GAMA, Koszalin, ul. Szczecińska 25A, tel. 94 34 60 322, www.gama.pl, gama@gama.pl; **SUMA**, Koszalin, ul. Morska 44, tel. 94 341 53 32, www.sumaservice.pl, biuro@sumaservice.pl; **KRAKÓW:** ECG, Kraków, ul. Albertyńskie 1-2/13, tel. 501039620, www.ecgastro.pl, biuro@ecgastro.pl; **ESKOT**, Kraków, ul. Pana Tadeusza 4, tel. 12 257 13 41, www.sklep.eskot.pl, eskot@eskot.pl; **GASTROPROFIT**, Kraków, ul. Wincentego Danka 8/LU14, tel. 12 307 11 81, www.gastroprofit.pl, sklep@gastroprofit.pl; **GASTROSALON/GASTROTRADE**, Kraków, ul. Pasternik 100, tel. 126 260 626, www.gastrosalon.pl, biuro@gastrosalon.pl; **JG GASTRO**, Kraków, ul. Dygańskiego 10, tel. 12 658 21 09, www.jggastro.pl, info@jggastro.pl; **MULTIGASTRO**, Kraków, ul. Stefana Korbońskiego 2, tel. 12 307 79 79, www.multigastro.pl, info@multigastro.pl; **WYPOSAŻENIE GASTRONOMII GASTROPULS.PL**, Kraków, ul. Niska 6, tel. 12 636 01 11, www.gastropuls.pl, sklep@gastropuls.pl; **ROMA**, Kraków, ul. Spółdzielców 3, tel. 12 657 77 55, www.romagastro.pl, roma@romagastro.pl; **KUTNO:** GASTROSTAR, Kutno, Plac Wolności 22, tel. 607 907 522, www.gastrostar.pl, sklep@gastrostar.pl; **KWIDZYN:** BMS, Kwidzyn, ul. Staszica 22, tel. 699121022, www.bmskwidzyn.pl, kamil.bielecki@bmskwidzyn.pl; **LEGNICA:** KONCEPT, Legnica, ul. Drohobyczka 2, tel. 509415742, www.koncept.legnica.pl, gastromania@koncept.legnica.pl; **LESZNO:** DR CHEMIK, Leszno, ul. Grochowiaka 18, tel. 502588010, www.drchemik.pl, dr.chemik@interia.pl; **LUBIN:** SEKA GROUP, Lubin, ul. Sokół 73, tel. 76 744 91 46, www.gastro.pl, sklep@gastro.pl; **LUBLIN:** AGA-GASTRO, Lublin, ul. Turystyczna 17, tel. 506966755, www.aga-gastro.pl, agata.bujak@aga-gastro.pl; **KOTBERT**, Lublin, ul. Cisowa 9, tel. 81 443 79 53, www.horeca-lublin.pl, biuro@horeca-lublin.pl; **VENDA**, Lublin, ul. Wrońska 4, tel. 81 441 71 10, www.venda.pl, info@venda.pl; **ŁÓDŹ:** ZWM MARIUSZ WALCZAK, Łódź, ul. Romanowska 55E/55, tel. 785913537, www.dodatkiimasarskiezwml.pl, biuro@dodatkiimasarskiezwml.pl; **NĘDZA:** HYBRIDA, Nędza, ul. Jana Pawła II 25b, tel. 32 418 72 55, www.hybrida-gastro.pl, biuro@hybrida-gastro.pl; **INVEST HORECA BISTRO**, Nowy Sącz, ul. Zawiszy Czarnego 24, tel. 18 547 11 95, www.culina.pl, biuro@culina.pl; **INVEST HORECA GARGULA**, Nowy Sącz, ul. Bolestawa Prusa 151 A, tel. 69 101 22 22, www.investhoreca.pl, sklep@investhoreca.pl; **OLSZTYN:** ACTIVE COMPANY, Olsztyn, ul. Szarych Szeregów 11, tel. 728839663, www.acolsztyn.pl, natalia@acolsztyn.pl; **ZIPEX**, Olsztyn, ul. Składowa 3, tel. 89 67 55 112, www.zipex.pl, biuro@zipex.pl; **OPOLE:** A-Z GASTRO, Opole, ul. Giełsińska 122 A, tel. 797189480, www.azgastro.pl, biuro@azgastro.pl; **PABIANICE:** GRUPA N ADAM KUĆZAJ, Pabianice, ul. Jadwigi Wajsojny 4/12, tel. 88 122 13 69, www.ngastro.pl, sklep@ngastro.pl; **PIASTÓW:** GASTRO BEST, Piastów, ul. Kujawska 4, tel. 22 428 42 89, www.gastrobest.pl, gastrobest@wp.pl; **PIŁA:** GATRO CENTRUM, Piła, ul. Poznańska 70A, tel. 67 212 22 25, www.gastrocentrum.pl, biuro@gastrocentrum.pl; **PISZ:** GASTRONET, Pisz, ul. Gdańska 14A, tel. 87 424 10 04, www.e-gastronet.pl, biuro@e-gastronet.pl; **POZNĄ:** EVA-TEC, Poznań, ul. Bobrowicka 24a, tel. 602356524, eva-tec.pl, bartek.nurkiewicz@eva-tec.pl; **GASTROMANIAK**, Poznań, ul. Srebrna 21, tel. 61 307 17 25, www.gastromaniak.pl, biuro@gastromaniak.pl; **GASTROPOLIS**, Poznań, ul. Ostatnia 17b, tel. 61 85 13 170, www.gastropolis.pl, info@gastropolis.pl; **WAGRA**, Poznań, ul. Wroniecka 16, tel. 61 853 03 36, www.wagra.com.pl, biuro@wagra.com.pl; **RUDAWA:** INTERARMA, Rudawa, ul. Krakowska 60, tel. 12 283 02 63, www.interarma.pl, biuro@interarma.pl; **RYBNIK:** HILEX, Rybnik, ul. Małachowskiego 20A, tel. 32 42 55 797, www.hg1gastro.pl, biuro@hilex.pl; **RZESZÓW:** GASTRO4U, Rzeszów, ul. Różana 13a, tel. 53 085 51 55, gastroforyou@op.pl; **GASTROGAL**, Rzeszów, ul. Reja 13, tel. 661 44 88 02, www.gastrogal.com.pl, handel@gastrogal.pl; **MODERN EXPO**, Rzeszów, ul. Lwowska 79a, tel. 17 85 851 81, www.modern-expo.net.pl, biuro@modern-expo.net.pl; **SIEDLCE:** GASTROSTAL, Siedlce, ul. Magazynowa 8a, tel. 22 644 20 00, <http://gastrostal.pl>, gastrostal@gastrostal.pl; **SKOCCZÓW:** GASTROMIX II S.C., Skoczów, ul. Śląska 2, tel. 33 853 48 05, www.gastromix.pl, biuro@gastromix.pl; **TECHNICA GROUP**, Skoczów, ul. Ochaby Mate, tel. 333 00 11 00, www.technica.pl, biuro@technica.pl; **SLUPCA:** GRUPA ZIMEX, Słupca, ul. Rokosz 3, tel. 63 27 72 245, www.zimex.pl, sekretariat@zimex.pl; **STRASZYN:** A-BIS, Straszyn, ul. Starogardzka 42, tel. 515370720, a-bis.pl, biuro@a-bis.pl; **SZCZECIN:** FRIGO, Szczecin, ul. Modra 54, tel. 91 439 27 77, www.frigosystem.com.pl, biuro@frigosystem.com.pl; **GRYF GASTRO**, Szczecin, ul. Maltzewskiego 3A/U1, tel. 661915460, www.gryfgastro.pl, biuro@gryfgastro.pl; **ŚWINOUJŚCIE:** ŚCZG1H, Świnoujście, ul. Chrobrego 24, tel. 605 674 091, www.gastromania.swinoujście.pl, karbow@sz.onet.pl; **TARNÓW:** SUBIEKT, Tarnów, ul. Mościckiego 190, tel. 14 627 76 35, www.subiektserwis.pl, biuro@subiektserwis.pl; **TORUŃ:** BSM, Toruń, ul. Mickiewicza 82, tel. 566587235, www.bsm-gastro.pl, kinga.ciupek@bsm-gastro.pl; **WARSZAWA:** ACTIVE COMPANY, Warszawa, ul. Nowogrodzka 68, tel. 227699007, active-company.pl, biuro@active-company.pl; **BAGSTAR**, Warszawa, ul. Annapol 4/6/7, tel. 668117443, bagstar.pl, jakub.oowczarczyk@bagstar.pl; **DEMICO**, Warszawa, ul. Stowiańska 10c, tel. 22 832 22 06, www.demico.net.pl, demico@demico.net.pl; **GASTROMAGIC**, Warszawa, ul. Siedmiogrodzka 20, tel. 736 123 123, www.123gastro.pl, biuro@123gastro.pl; **GASTROPOLBERG**, Warszawa, ul. Dotowa 20, tel. 791 76 76 77, www.gastropolberg.pl, biuro@gastropolberg.pl; **PROBOX**, Warszawa-Wesoła, ul. Trakt Brzeski 58, tel. 22 77 33 893, www.probox.pl, probox@probox.pl; **SKORPION**, Warszawa, ul. Modlińska 282, tel. 22 782 42 00, skorpion.info.pl, biuro@skorpion.info.pl; **WEJHEROWO:** GASTRO-NORD, Wejherowo, ul. Gdańska 119 A, tel. 58 765 00 41, www.gastro-nord.pl, biuro@gastro-nord.pl; **WODZISŁAW ŚLĄSKI:** LEMAR, Wodzisław Śląski, ul. Jastrzębska 12a, tel. 32 455 12 39, www.lemar.rybnik.pl, biuro@lemar.rybnik.pl; **WROCŁAW:** SYNERGIA GASTRO, Wrocław, ul. Łukasieńskiego 4, tel. 71 30 50 700, www.synergiagastro.pl, synergia@synergiagastro.pl; **UNIGASTRO**, Wrocław, ul. Międzyzłeska 6c, tel. 71 337 32 23, www.unigastro.pl, biuro@unigastro.pl; **ZAKOPANE:** ELDOM, Zakopane, ul. Kamieniec 21, tel. 18 200 123, eldomzakopane.pl, eldomzakopane@gmail.com; **KM**, Zakopane, ul. Broniewskiego 14 D, tel. 18 200 14 80, www.kmgastro.pl, sklep@kmgastro.pl; **ZALESIE GÓRNE:** MEGAR, Zalesie Górne, ul. Pionierów 1, tel. 22 857 40 99, www.megar.pl, ania@megar.pl; **ZIELONA GÓRA:** GLOBAL SERVICE, Zielona Góra, ul. Urszuli 17, tel. 68 381 70 00, www.gsg24.pl, buro@gsg24.pl; **MACH-GASTRO**, Zielona Góra, ul. Przy Gazowni 29, tel. 68 320 12 78, www.machgastro.pl, biuro@machgastro.pl; **SAS**, Zielona Góra, ul. Chmielna 15, tel. 68 320 60 01, www.sas24.pl, sas@sas24.pl

Oferta ważna od 18 marca do 30 kwietnia 2020 r. lub do wyczerpania zapasów.

Ceny promocyjne nie łączą się z innymi rabatami.

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.

Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Hendi Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.