EURO GAST

27 lat na rynku!

KATALOG 2016 / 2017

PROFESJONALNE urządzenia gastronomiczne

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Właściwy produkt może nieznacznie różnić się od wizerunku na zdjęciu.

Niektóre produkty zostały przedstawione z wyposażeniem dodatkowym, nie wchodzącym w ich skład.

Wszelkie zdjęcia, grafiki i opisy urządzeń użyte w niniejszym katalogu są własnością poszczególnych producentów i podlegają ochronie prawami autorskimi – rozpowszechnianie i używanie bez pozwolenia zabronione.

Dane techniczne są dostarczane zgodnie z informacjami producenta – mogą ulec aktualizacjom i zmianom bez uprzedniego powiadomienia.

SAMMIC 2
Szatkownice do warzyw 4
Roboty wielofunkcyjne (szatkownica / cutter) 5
Tarcze i akcesoria do szatkownic i robotów wielofunkcyjnych 6 - 7
Cuttery-Wilki i Emulgatory 8 - 9
Akcesoria do cutterów-wilków i emulgatorów 10
Maszyna do ręcznego cięcia warzyw CF-5 10
Miksery zanurzeniowe TURBO 11
Miksery ręczne 12
Urządzenia COMBI (Miksery ręczne / Ubijaczki) i Ubijaczki 13
Akcesoria do mikserów i ubijaczek 13
Miksery planetarne 14 - 15
Akcesoria i przystawki do mikserów planetarnych 16
Obieraczki 17 - 18
Wirówki do sałaty 19
Obieraczka / wirówka do sałaty (COMBI) 19
Pakowarki próżniowe komorowe 20 - 22
Pakowarki próżniowe dwukomorowe 22
Pakowarki próżniowe listwowe 23
Akcesoria do pakowarek próżniowych 23
Głowice do gotowania sous-vide 24
Wanny do gotowania sous-vide 25
Akcesoria do sous-vide 25

ROLLER GRILL 26
Opiekacze 28
Jajowar 28
Tostery 29
Toster przelotowy 29
Witryny grzewcze 30 - 31
Płyty grillowe elektryczne 32
Płyty grillowe gazowe 33
Akcesoria do płyt grillowych 33
Kontakt grille i płyty grillowe 34 - 35
Gofrownice 36 - 37
Naleśnikarki elektryczne 38
Akcesoria do naleśnikarek 38
Naleśnikarki gazowe 39
Podgrzewacz do sosów i czekolady 39
Piece do pizzy PZ 40
Piece konwekcyjne FC 41 - 42
Piec taśmowy przelotowy 42
Gyros grille elektryczne i gazowe 43
Grille rolkowe do parówek 44
Podgrzewacz do bułek 44
Frytownice elektryczne 45 - 46
Frytownica gazowa 47
Podgrzewacz do frytek 47
Salamandry elektryczne i gazowe SEM / SGM 48 - 49
Salamandry elektryczne - system PDS 50
Salamandry elektryczne i gazowe SEF / SGF 51
Rożna elektryczne 52
Rożna gazowe 53
Witryny chłodnicze 54 - 55
Bary sałatkowe centralne i przyścienne 56 - 57

FIAMMA 58
Opiekacze tostery 60
Salamandry 61
Witryna grzewcza do pizzy 61
Frytownice 62
Kontakt grille 64 - 65
Ekspresy ciśnieniowe PRESTIGE ESPRESSO 66 - 67
Ekspres ciśnieniowy PACIFIC MULTIBOILER 68 - 69

CONTI 70
Ekspresy do kawy CC 100 72 - 73
Ekspresy do kawy X-ONE i X-ONE TCI 74 - 75
Ekspresy do kawy MONTE CARLO (MultiBojler) 76 - 77

FUTURMAT 78
Ekspresy ciśnieniowe RUBY 80
Ekspresy ciśnieniowe OTTIMA 81
Ekspresy ciśnieniowe RIMINI 82 - 83
Ekspresy ciśnieniowe ARIETTE F3 84 - 85
Młynki do kawy 86
Młynek do kawy Q10 87

ANIMO 88
Ekspresy ciśnieniowe (automaty) OptiBean 90
Automaty typu instant OptiVend 91
Automaty typu fresh brew OptiFresh Bean i OptiFresh 92
Ekspresy przelewowe ComBi-Line seria CB 93
Ekspresy przelewowe M-line i Excelso 94 - 95
Termosy i dzbanki do ekspresów przelewowych 95
Perkolatory PercoStar 96
Warniki do wody 97
Akcesoria i filtry do automatów i ekspresów 97

SANTOS 98
Wyciskarki do cytrusów otwarte i z dociskiem 100 - 101
Automat do wyciskania pomarańczy 102
Dystrybutory do zimnych napojów i soków 103
Kruszarka do lodu 103
Sokowirówki 104 - 105
Blendery 106
Blender bezszczotkowy 107
Miksery barowe 108
Shaker barowy 108
Młynki do kawy 109
Młynek do kawy sklepowy 110
Młynek do przypraw 110
Urządzenie do tarcia sera / Kruszarka do lodu 111
Mikser uniwersalny 112
Mikser do ciasta na pizzę 113

SIMAG 114
Kostkarki do lodu SDE - wydrążona kostka 116 - 119
Kostkarki do lodu SCN, SMN - pełna kostka 120 - 121
Wytwornice do lodu SV 122
Łuskarki do lodu z zasobnikiem 124
Łuskarki do lodu bez zasobnika 125
Wytwornica do lodu z zasobnikiem SMI 80 – MOJO 126
Wytwornice lodu SNM „nuggat” 127
Zasobniki do łuskarek i wytwornic 128 - 129

SPM DRINK SYSTEMS 130
Urządzenia do czekolady i gorących napojów 132
Urządzenia dwufunkcyjne: do zimnych i gorących napojów 133
Granitory 134
Urządzenia do lodów włoskich i innych deserów / napojów lodowych 135

TELME 136
Urządzenia do bitej śmietany 138
Automaty do produkcji lodów tradycyjnych i sorbetów 139

MORETTI FORNI 140
Piece do pizzy elektryczne seria iDeck 142 - 143
Piece piekarnicze elektryczne Professional 144
Piece do pizzy gazowe Professional 145
Piece do pizzy Professional Amalfi (typu Full Stone) 146
Piece taśmowe przelotowe elektryczne i gazowe Professional 147

MERCATUS 148
Stoły chłodnicze 150
Stoły chłodnicze do przygotowywania i przechowywania składników na pizzę 151 - 152
Szafy chłodnicze, mroźnicze i chłodniczo-mroźnicze 153 - 155
Schładzarki i zamrażarki szokowe 156 - 157
Komory chłodnicze / mroźnicze 158 - 159

sammic

Firma SAMMIC mająca siedzibę w Azkoitia (Hiszpania), w kolebce kulinarnej Kraju Basków, już od 55 lat (od 1961 r.) zajmuje się projektowaniem i produkcją wysokiej klasy urządzeń służących do przygotowania, obróbki i konserwacji produktów spożywczych.

Szeroki asortyment urządzeń SAMMIC dla rynku HoReCa obejmuje między innymi: urządzenia i akcesoria do dynamicznej obróbki żywności: szatkownice, cuttery, urządzenia typu combi, miksery, ubijaczki, miksery planetarne i zanurzeniowe, obieraczki, wirówki do sałaty, polerki do sztućców, urządzenia i akcesoria do pakowania próżniowego: pakowarki próżniowe listwowe, komorowe oraz przemysłowe dwukomorowe, a także urządzenia i akcesoria do gotowania innowacyjną metodą sous-vide: mobilne głowice i wanny.

Zespół firmy SAMMIC odpowiedzialny za badania, rozwój i innowacje współpracując z Szefami Kuchni na całym świecie, a obecnie z Fleischmann's Cooking Group i Enrique Fleischmannem tworzy i testuje rozwiązania w pełni zaspokajające wymagania użytkowników.

OBECNIE FUNKCJONUJE STRONA INTERNETOWA SAMMIC W WERSJI POLSKIEJ POD ADRESEM:
http://pl.sammic.com

ZAPRASZAMY

www.eurogast.pl
www.sammic.com
www.sous-vide.cooking

YouTube
EurogastPolska

sammic

sammic

The power of innovation

DYNAMICZNA OBRÓBKA ŻYWNOŚCI

SZATKOWNICE DO WARZYW

CUTTERY / WILKI / EMULGATORY

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

MIKSERY PLANETARNE

MIKSERY RĘCZNE /UBIJACZKI/ URZĄDZENIA COMBI

OBIERACZKI DO WARZYW / SUSZARKI - WIRÓWKI DO SAŁATY

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

SOUS – VIDE

Szatkownice do warzyw CA

sammic

Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania warzyw i nadania im jednocześnie pożądanego kształtu,
- możliwość uzyskania plastrów, wiórków, słupków, kostki, frytek i puree ziemniaczanego,
- **elektroniczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący,**
- konstrukcja ze stali nierdzewnej,
- dostępna gama ponad 30 tarcz tnących do różnych zastosowań (dostarczane opcjonalnie, w zależności od zapotrzebowania),
- specjalne tarcze do cięcia pomidorów, pomarańczy, cytryn, bananów, jabłek i innych delikatnych warzyw i owoców,
- możliwość doboru tarcz do rozdrabniania sera, suchego chleba, orzechów, migdałów itp.
- silnik bezszczotkowy asynchroniczny,
- urządzenia przeznaczone do użytku profesjonalnego, w zestawie dysk ewakuacyjny do miękkich i twardych produktów,
- dźwignia i pokrywa łatwa w demontażu w celu czyszczenia,
- boczny wylot produktu umożliwia ustawienie urządzenia na powierzchni roboczej o mniejszej głębokości,
- podana cena urządzenia bez tarcz,
- **modele VV: wyposażone w silnik 5-biegowy (od 365 do 1000 [obr/min]).**

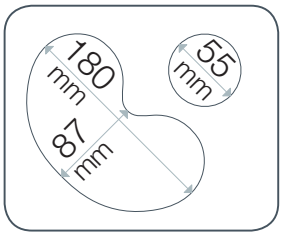
YouTube EurogastPolska

CA-401 VV (model 5-biegowy)

CA-601

CA-301

WYDAJNOŚĆ
Do 450 kg/h; wyjątkowo szeroki otwór wsadowy (136 cm² powierzchni tnącej) do krojenia dużych warzyw, tj. kapusta, seler itp.



WODOSZCZELNY PANEL
Płaski, elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący.

WYTRZYMAŁOŚĆ
Asynchroniczny silnik do ciężkiej i ciągłej pracy.

OBUDOWA SILNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ

☞ Tarcze tnące patrz strona 6-7
☞ Pozostałe akcesoria patrz strona 10

Model	CA-301		CA-301 VV		CA-401		CA-401 VV		CA-601
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	389 x 405 x 544		391 x 409 x 567		389 x 382 x 646		391 x 400 x 667		431 x 418 x 767
Wydajność [kg/godz.]	150 - 450		150 - 500		200 - 650		200 - 650		500 - 1000
Otwór wsadowy [cm]	136		136		286		286		273
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika [obr/min]	1 / 365		5 / 365		1 / 365		5 / 365		2 / 365 i 730
Zasilanie [V]	230	400	400		230	400	400		400
Moc [W]	550	370	1500	370	550	550	1500	550	750
Waga [kg]	21		28		24		30		26
Dostarczany z:	podajnikiem uniwersalnym		podajnikiem uniwersalnym		podajnikiem do dużych wydajności		podajnikiem do dużych wydajności		podajnikiem automatycznym (zasypowym)
Cena netto [PLN]	**4 665,-**	**4 565,-**	**8 398,-**		**7 355,-**	**7 175,-**	**9 856,-**		**12 944,-**

sammic

Roboty wielofunkcyjne (szatkownica / cutter) CK

- urządzenia stanowiące połączenie szatkownic do warzyw z cutterami mikserami,
- **elektroniczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący z możliwością programowania,**
- przycisk pracy pulsacyjnej,
- automatyczna zmiana parametrów pracy silnika przy zmianie nadstawki, szatkownicy na zbiornik cuttera i odwrotnie,
- podana cena urządzenia bez tarcz.

YouTube EurogastPolska

CK-301

zbiornik cuttera 5 l

CK-402

zbiornik cuttera 8 l

☞ Tarcze tnące patrz strona 6-7
☞ Pozostałe akcesoria patrz strona 10

Model	CK-301	CK-302	CK-401	CK-402
Wymiary szatkownicy (W x D x H) [mm]	389 x 412 x 565	389 x 412 x 565	389 x 400 x 767	389 x 400 x 767
Wymiary cuttera (W x D x H) [mm]	283 x 390 x 468	283 x 390 x 558	283 x 390 x 468	283 x 390 x 558
Wydajność [kg/godz.]	150 - 450	150 - 450	200 - 650	200 - 650
Otwór wsadowy [cm]	136	136	286	286
Pojemnik cuttera [ltr]	5	8	5	8
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika szatkownicy [obr/min]	5 / 365 - 1000	5 / 365 - 1000	5 / 365 - 1000	5 / 365 - 1000
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika cuttera [obr/min]	10 / 365 - 3000	10 / 365 - 3000	10 / 365 - 3000	10 / 365 - 3000
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	1500	1500	1500	1500
Waga szatkownicy [kg]	28	28	30	30
Waga cuttera [kg]	23	24	23	24
Dostarczany z:	podajnikiem uniwersalnym i zbiornikiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym	podajnikiem uniwersalnym i zbiornikiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym	podajnikiem do dużych wydajności i zbiornikiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym	podajnikiem do dużych wydajności i zbiornikiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym
Cena netto [PLN]	**9 674,-**	**10 757,-**	**11 248,-**	**12 327,-**

Tarcze i akcesoria do szatkownic i robotów CA-CK

sammic

Tarcze FC-1 i FC-2 między innymi do czipsów ziemniaczanych.
Tarcze FCO-2, FCO-3 i FCO-6 do plastrów falistych.
Tarcze FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10, FC-14, FC-20 i FC-25 do ziemniaków, marchwi, buraków, kapusty.

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010215 FC-1+ 1 mm	**307,-**
1010220 FC-2+ 2 mm	**307,-**
1010222 FC-3+ 3 mm ➲	**307,-**
1010295 FCO-2+ 2 mm, faliste	**425,-**
1010300 FCO-3+ 3 mm, faliste	**425,-**
1010408 FCO-6+ 6 mm, faliste	**425,-**
1010407 FC-6+ 6 mm	**307,-**
1010400 FC-8+ 8 mm	**307,-**
1010401 FC-10+ 10 mm ➲	**307,-**
1010402 FC-14+ 14 mm	**349,-**
1010252 FC-20+ 20 mm	**349,-**
1010247 FC-25+ 25 mm	**349,-**

FC-1+

FC-3+

FC-8+

FCO

Kratki FFC w połączeniu z tarczami FC-6, FC-8 i FC-10 tworzą zestawy do frytek. Kratki FMC w połączeniu z tarczami FC-3 do FC-25 tworzą zestawy do kostek ziemniaczanych, warzywnych i owocowych.

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010350 FFC-8+ 8 mm, frytki	**431,-**
1010355 FFC-10+ 10 mm, frytki ➲	**431,-**
1010360 FMC-8+ 8 mm, kostka	**397,-**
1010365 FMC-10+ 10 mm, kostka ➲	**397,-**
1010370 FMC-14+ 14 mm, kostka	**397,-**
1010375 FMC-20+ 20 mm, kostka	**397,-**
1010380 FMC-25+ 25 mm, kostka	**397,-**

FFC-8+

FMC-14+

FMC-25+

Tarcze z nożem łukowym do pomidorów, pomarańczy, cytryn, bananów, jabłek itd., specjalnie zaprojektowane do produktów delikatnych.

TARCZE I AKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010406 FCC-2+ 2 mm	**307,-**
1010403 FCC-3+ 3 mm	**307,-**
1010404 FCC-5+ 5 mm	**307,-**

FCC-2+

FCC-5+

➲ Rekomendowane tarcze i sita

sammic

Tarcze i akcesoria do szatkownic i robotów CA-CK

FCE-4+

FCE-8+

Tarcze do słupków do frytek, pasków lub pałeczek ziemniaczanych, marchewkowych, selerowych, buraczanych itd.

TARCZE I AKKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010205 FCE-2+ 2 mm	**464,-**
1010210 FCE-4+ 4 mm	**464,-**
1010405 FCE-8+ 8 mm	**539,-**

FR-3+

FR-7+

Tarcze do wiórkowania warzyw, sera, pieczywa, orzechów, migdałów itd.

TARCZE I AKKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010310 FR-2+ 2 mm	**286,-**
1010311 FR-3+ 3 mm ➲	**286,-**
1010312 FR-4+ 4 mm	**286,-**
1010313 FR-7+ 7 mm	**286,-**

FR-1+

FR-8+

Tarcze do tarcia twardego sera, pieczywa, czekolady itd.

TARCZE I AKKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010262 FR-8+	**286,-**
1010260 FR-1+ ➲	**286,-**

FP+

Zestaw do puree ziemniaczanego

TARCZE I AKKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010390 FP+ ➲	**556,-**

(zestaw powinien być używany z ostrzem do plastrów: rekomendowane FC-10+)

stojak na tarcze

Stojak na tarcze

TARCZE I AKKCESORIA	
Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
1010204 Stojak na tarcze	**175,-**

➲ Rekomendowane tarcze i sita

Cuttery-Wilki CK i Emulgatory CKE

sammic

- urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, warzyw i ziół, mięs surowych i gotowanych, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast,
- blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium,
- zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z polikarbonatu, z otworem, pozwalającym na dodawanie składników płynnych podczas pracy urządzenia,
- elektroniczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący,
- przycisk pracy pulsacyjnej,
- urządzenia dostępne w dwóch wersjach: ze zgarniakiem (emulgator) oraz bez (cutter-wilk). konstrukcja ze stali nierdzewnej,
- dostępna gama ponad 30 tarcz tnących do szatkownicy i 3 noże do cuttera,
- zbiornik cuttera wykonany ze stali nierdzewnej,
- możliwość ustawienia czasu pracy cuttera.

YouTube EurogastPolska

CK-5

CK-8

CKE-5

CKE-8

☞ Tarcze tnące patrz strona 6-7
☞ Pozostałe akcesoria patrz strona 10

Model	CK-5	CKE-5	CK-8	CKE-8
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	284 x 374 x 439	284 x 374 x 439	284 x 374 x 488	284 x 374 x 488
Pojemność zbiorn. [ltr]	5,5	5,5	8	8
Wymiary zbiorn. [mm]	Ø240 x 150	Ø240 x 150	Ø240 x 240	Ø240 x 240
Zasilanie [V]	400	230	400	230
Moc [W]	900 - 1500	1250	900 - 1500	1250
Liczba przełożeń / prędkość obr. silnika [obr/min]	2 / 1500 i 3000	płynna / 385 - 3000	2 / 1500 i 3000	płynna / 385 - 3000
Waga [kg]	21,6	23	23	24
Dostarczany z:	podwójnym nożem ząbkowanym	podwójnym nożem ząbkowanym i zgarniakiem	podwójnym nożem ząbkowanym	podwójnym nożem ząbkowanym i zgarniakiem
Cena netto [PLN]	**6 155,-**	**7 535,-**	**6 777,-**	**8 696,-**

sammic

Cuttery-Wilki SK i Emulgatory SKE linia COMPACT

- kompaktowe urządzenie cutter-wilk (SK) lub cutter-wilk/emulgator (ze zgarniakiem -SKE),
- przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów: warzyw, ziół, mięs surowych i gotowanych, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania ciast,
- demontowany 3 l zbiornik cuttera ze stali nierdzewnej z pokrywą z polikarbonatu z otworem umożliwiającym dodawanie składników płynnych podczas pracy urządzenia,
- zmienna prędkość pozwala na pracę ciągłą, a dodatkowy przycisk pracy pulsacyjnej zapewnia wygodę i wszechstronność urządzenia,
- mikroprzełącznik bezpieczeństwa.

YouTube EurogastPolska

Akcesoria do cutterów

Nóż ząbkowany

Do pietruszki i produktów delikatnych o dużej zawartości wody. Doskonały do zagniatania, ucierania i mieszania produktów mrożonych, suszonych owoców, wędzonej szynki, gotowanego mięsa i wszelkiego rodzaju puree. Nóż ząbkowany, w porównaniu do pozostałych typów ostrzy, umożliwia uzyskanie najdrobniejszej, najgładszej i najdelikatniejszej tekstury.

☞ Nóż: patrz strona 10

Nóż gładki

Do mielenia mięsa: łatwo kroi surowe mięso i ryby, niezależnie od ilości ścięgien i włókien. Doskonale nadaje się też do grubego szatkowania warzyw oraz do miksowania wszelkiego rodzaju produktów spożywczych.

☞ Nóż: patrz strona 10

Nóż perforowany

Do wszelkiego rodzaju produktów płynnych, takich jak majonez, sos holenderski, sos różowy i sos aioli, a także do zagniatania ciast.

☞ Nóż: patrz strona 10

SKE-3

Model	SK-3	SKE-3
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	240 x 370 x 305	240 x 370 x 305
Pojemność zbiorn. [ltr]	3	3
Wymiary zbiorn. [mm]	Ø160 x 160	Ø160 x 160
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	500
Płynna regulacja prędkość obrotowej silnika [obr/min]	450 - 3000	450 - 3000
Waga [kg]	11	11
Dostarczany z:	podwójnym nożem gładkim	podwójnym nożem ząbkowanym i zgarniakiem
Cena netto [PLN]	**4 025,-**	**5 257,-**

Akcesoria do szatkownic i robotów wielofunkcyjnych CA - CK

Podajnik uniwersalny (1)

Podajnik do dużych wydajności (2)

Podajnik automatyczny (3)

Podajnik rurowy (4)

Podstawa jezdna (5)

DOPŁATY (cena netto [PLN])						
Model	Podajnik (1)	Podajnik (2)	Podajnik (3)	Podajnik (4)	Pojemnik 5 ltr	Podstawa jezdna (5)
CA-301	STD	-	-		-	
CA-401	-	STD	**5 888,-**		-	
CA-601	-	**3 360,-**	STD	**2 981,-**	-	**1 299,-**
CK-301	STD	-	-		STD	
CK-401	-	STD	**5 888 ,-**		STD	

STD – wyposażenie standardowe

Akcesoria do cutterów-wilków i emulgatorów CK – CKE, SK - SKE

Nóż ząbkowany do CK-CKE

Nóż gładki do SKE-3

Nóż Perforowany do SKE-3

Zgarniak do CK-CKE

DOPŁATY (cena netto [PLN])				
Model	Nóż ząbkowany	Nóż gładki	Nóż perforowany	Zgarniak
CK-5 / CK-8	STD	**574,- / 1 161,-**	**513,- / 1 161,-**	**256,- / 312,-**
CKE-5 / CKE-8	STD	**574,- / 1 161,-**	**513,- / 1 161,-**	STD
SK-3	**349,-**	STD	**288,-**	**731,-**
SKE-3	STD	**660,-**	**499,-**	STD

STD – wyposażenie standardowe

Maszyna do ręcznego cięcia warzyw CF-5

- urządzenie do ręcznego cięcia warzyw,
- ergonomiczna rączka, łatwość czyszczenia, przyssawki zapewniające stabilność urządzenia podczas użytkowania,
- w standardzie wymienna kratka 10 x 10 mm, opcjonalnie kratka 8 x 8 mm lub kratka 12 x 12 mm

Model	CF-5	kratka 8 x 8	kratka 10 x 10	kratka 12 x 12
Wydajność [kg/h]	100 - 150	-	-	-
Wymiary (W x D x H) [mm]	-	-	-	-
Masa [kg]	3,9	-	-	-
Cena netto [PLN]	**1 190,-**	**272,-**	**272,-**	**272,-**

sammic

Miksery zanurzeniowe TURBO

- przeznaczone do pracy ciągłej, wydajność do 800 litrów, idealne do stosowania w przemyśle spożywczym,
- model TRX-21 o stałej prędkości 1500 [obr/min], TRX-22 o dwóch prędkościach 1500/750 [obr/min],
- urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, miksowania i pozbawiania składników stałych zup, sosów, przecierów oraz do przygotowywania puree,
- możliwość zastosowania 3 wymiennych nasadek,
- mobilność urządzenia - podstawa z 4-ma kołami (2-koła z hamulcem) pozwala na przemieszczanie miksera,
- możliwość zablokowania ramienia miksera w jednej pozycji,
- panel sterujący umieszczony na ramieniu pozwala na intuicyjną obsługę.

Możliwość zastosowania trzech przystawek (sit):
21D dla składników włóknistych
30D przystawka wielofunkcyjna
42D do dokładnego mieszania

TRX-22

☞ **UWAGA: Miksery i sita do miksera powinny być zamawiane osobno w celu dostosowania oferty do potrzeb użytkownika.**

Model	TRX-21*	TRX-22*
Maksymalna pojemność dzieży [l]	800	800
Długość ramienia [mm]	600	600
Moc [W] / Zasilanie [V]	230 /400	230 /400
Prędkość [obr. / min/]	1500	750-1500
Wymiary podczas pracy (W x D x H) [mm]	568 x 1643 x 1219	568 x 1643 x 1219
Wymiary po złożeniu (W x D x H) [mm]	568 x 963 x 1651	568 x 963 x 1651
Waga [kg]	96	96
Cena netto [PLN]	**20 584,-**	**25 898,-**

* w zestawie z jednym sitem

Akcesoria do mikserów TRX-21 / TRX-22

21D 31D 40D

TARCZE I AKCESORIA		
Model	Nr Ref. Tarczy	Cena netto [PLN]
Sito 42D do dokładnego mieszania	4032389	**819,-**
Sito 31D wielofunkcyjne	4032403	**819,-**
Sito 21D składniki włókniste	4032401	**819,-**

TR - Miksery ręczne

- urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, miksowania i blendowania zup, sosów, przecierów, do przygotowywania puree np. z warzyw lub ziemniaków
- umożliwiają obróbkę żywności w naczyniach do pojemności do 200 l,
- szeroki wachlarz możliwości – różne konfiguracje, w zależności od bieżących potrzeb użytkownika,
- moc silnika od 250 do 700 W w zależności od modelu,
- dostępne długości ramion tnących od 200 do 600 mm,
- demontowane ramię (z wyjątkiem modeli TR-200/TR-250).

YouTube EurogastPolska

TR-200

TR-250

TR-350

BN

BL

TR-550

BL

BXL

TR-750

☞ Patrz TABELA AKCESORIA DO MIKSERÓW I UBIJACZEK strona 13
☞ UWAGA: w mikserach TR nie ma możliwości zastosowania rózg BB

TR - MIKSERY RĘCZNE

Model	TR-200	TR-250	TR-350BN	TR-350BL	TR-550BL	TR-550BXL	TR-750
Długość ramienia / długość całkowita [mm]	200/485	290/550	420/732	500/805	500/805	585/885	600/935
Ø osłony noża [mm]	65	82	94	94	94	105	118
Moc [W] 230 V	250	250	350	350	550	550	750
Zastosowanie do pojemności [ltr]	<10	<15	<75	<75	<150	<150	<200
Zdejmowane ramię	NIE	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Cena netto [PLN]	**994,-**	**1 156,-**	**1 595,-**	**1 748,-**	**2 142,-**	**2 514,-**	**3 154,-**

sammic

TR-BM – COMBI (Miksery ręczne / Ubijaczki) / BM (Ubijaczki)

- urządzenia **TR-BM Combi (mikser / ubijaczka)**, w zestawie silnik oraz ramię tnące (BS / BXS / BN) i rózga (BB-250 / BB-350),
- do użytkowania w naczyniach do 60 l pojemności,
- ramiona tnące i rózgi różnych długości w zależności od modelu,

- ramię tnące do przecierów, sosów, zup, puree i in. (BN, BS, BXS)
- rózga BB – do ubijania piany

YouTube EurogastPolska

Ubijaczki BM idealne do piany, bezy, majonezu itp. – regulowana prędkość, różne długości rózgi.

TR-BM - COMBI

Model	TR/BM-250		Ramię BXS	TR/BM-350		BM-250	BM-350
W zestawie	Ramię BS	Rózga BB-250	za dopłatą do TR/BM-250	Ramię BN	Rózga BB-350	Rózga BB-250	Rózga BB-350
Długość ramienia / długość całkowita [mm]	290/550	300/560	200/460	420/732	396/705	300/560	396/705
Regulacja prędkości obrotowej [obr/min]	1500 - 9000	130 - 1500	1500 - 9000	1500 - 9000	130 - 1500	130 - 1500	130 - 1500
Moc [W] 230 V	250	250	250	350	350	250	350
Zastosowanie do pojemności [ltr]	<15	<15	<10	<60	<60	<15	<60
Cena netto [PLN]	**2 151,-**		**521,-**	**2 523,-**		**1 630,-**	**2 002,-**

Akcesoria do mikserów i ubijaczek

Uchwyt do miksera montowany na poprzeczce

poprzeczka na garnek

TABELA ELEMENTÓW MIKSERÓW I UBIJACZEK

Opis	Nr Ref.	Cena netto [PLN]
Silnik TR/BM-250	3030142	**977,-**
Silnik TR-350	3030135	**1 073,-**
Silnik TR/BM-350	3030145	**1 332,-**
Silnik TR-550	3030140	**1 468,-**
Ramię BXS	3030172	**521,-**
Ramię BS	3030143	**521,-**
Ramię BN	3030150	**521,-**
Ramię BL	3030155	**675,-**
Ramię BXL	3030160	**1 047,-**
Rózga BB-250	3030144	**653,-**
Rózga BB-350	3030165	**670,-**
Zacisk	3030315	**434,-**
Poprzeczka na garnek	3030320	**491,-**
Stojak ekspozycyjny na miksery	3030134	**1 568,-**

Miksery planetarne

sammic

- urządzenie wyposażone w trzy wymienne końcówki: do zagniatania (również ciast ciężkich), mieszania i ubijania,
- płynna regulacja prędkości,
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej,
- dzieża wyjmowana,
- ruchoma kolumna.

YouTube EurogastPolska

W modelach BE:
- Timer (0 – 30 minut)
- opcjonalnie napęd przystawek,
- możliwość zastosowania dodatkowych przystawek: do obróbki warzyw, mielenia mięsa i puree,
- opcjonalnie jezdne podstawy do transportu dzieży,

- modele BM-5E / BM-5 nastawne z dzieżą o pojemności 5l i osłoną z poliwęglanu, prędkość
- modele BE- 20 / 30 i 40 wolnostojące z dzieżą o pojemności od 20l do 40l z osłoną bezpieczeństwa

- modele C – z napędem przystawek
- modele I – z kolumną ze stali nierdzewnej

Opcjonalnie:
Sprzęt do redukcji BE-20/30: 10 l zestaw redukcyjny (dzieża+akcesoria)
Sprzęt do redukcji BE-40: 20 l zestaw redukcyjny (dzieża+akcesoria)

OPCJE:
- Sprzęt do redukcji dla BE-20/30/40
- Dodatkowe dzieże
- Akcesoria do modeli z napędem przystawek
- Wózki do dzieży
- Możliwość zastosowania wózka z kółkami na mikser

☞ Akcesoria i przystawki do mikserów planetarnych patrz strona 16-17

Zestaw redukcyjny

BE-40

sammic

Miksery planetarne

BM-5 E / BM-5 – modele nastawne
BE-10 – model nastawny (C - z napędem przystawek)
BE-20 / 30 / 40 – modele wolnostojące (I - z kolumną ze stali nierdzewnej)

YouTube EurogastPolska

BM-5

BM-5 E

Model	BM-5 E	BM-5	BE-10	BE-10 C	BE-20	BE-20 C	BE-30	BE-30 C	BE-40	BE-40 C
Pojemność dzieży [l]	5	5	10		20		30		40	
Wsad mąki [kg]	1	1,5	3		6		9		12	
Wymiary (WxDxH) [mm]	310 x 382 x 537	310 x 382 x 537	410 x 523 x 688		520 x 733 x 1152		528 x 764x 1152		586 x 777 x 1202	
Timer [min]	-	-	0-30 min		0-30 min		0-30 min		0-30 min	
Napęd przystawek	-	-	BE-10C		BE-20C		BE-30C		BE-40C	
Moc [W]	300	250	550 / 750		900		1100		1400	
Zasilanie [V]	230	230	230		230		230		230	
Waga [kg]	14	15,8	44		89		105		124	
Cena netto [PLN]	**3 456,-**	**4 328,-**	**9 217,-**	**10 124,-**	**15 113,-**	**17 255,-**	**16 927,-**	**19 323,-**	**24 492,-**	**25 705,-**

☞ Akcesoria i przystawki do mikserów planetarnych patrz strona 16-17

BE-10 C

BE-20

BE-30

Akcesoria do mikserów planetarnych

sammic

- Dodatkowe dzieże

DZIEŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Dzieża 5 litrów	2502305	**438,-**
Dzieża 10 litrów	2509494	**622,-**
Dzieża 20 litrów	2509495	**758,-**
Dzieża 30 litrów	2509564	**1 612,-**
Dzieża 40 litrów	2509497	**1 809,-**

- Zestaw redukcyjny składający się z dzieży i trzech końcówek zapewnia mniejsze zużycie silnika i produktów

ZESTAWY REDUKCYJNE		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
10 l zestaw redukcyjny do BE-20	1500222	**2 370,-**
10 l zestaw redukcyjny do BE-30	1500296	**2 834,-**
20 l zestaw redukcyjny do BE-40	1500242	**3 255,-**

- Wózek do transportu dzieży
- Ułatwia transportowanie misy
- Wykonany ze stali nierdzewnej

WÓZEK DO TRANSPORTU DZIEŻY		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Wózek do transportu dzieży 20 l	1500260	**1 896,-**
Wózek do transportu dzieży 30 l	1500261	**1 896,-**
Wózek do transportu dzieży 40 l	1500262	**1 896,-**

- Podstawa jezdna – specjalna konstrukcja przeznaczona do szybkiego i łatwego przemieszczania miksera

PODSTAWA JEZDNA		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Podstawa jezdna	1500265	**1 453,-**

Przystawki do mikserów planetarnych

CR-143

P-132

HM-71

- Wymiary wlotu: 137 x 73 mm
- Wymiary zewn.: 270 x 370 x 290 mm

Do obróbki warzyw CR-143		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Przystawka CR-143 (bez tarcz)	1010026	**1 690,-**

Do Puree P-132		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Przystawka do puree P-132	1010052	**1 696,-**

Wilk do mięsa HM-71		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Przystawka HM-71	1010045	**1 655,-**

sammic

Obieraczki

OBIERACZKI PP-6+ / PP-12+
- Obieraczka do ziemniaków z aluminiowym korpusem,
- Odporna na ścieranie okładzina,
- Regulowany cylinder,
- Timer 0 – 6 minut,
- Możliwość zastosowania podstawy i separatora obierzyn.

YouTube EurogastPolska

OBIERACZKI COMBI PPC-6+ / PPC-12+
- Wyposażone w dodatkowy napęd do stosowania przystawek,
- Dostępne przystawki do warzyw, mielenia mięsa i puree.
- Obieraczka do ziemniaków aluminiowym korpusem
- Odporna na ścieranie okładzina
- Regulowany cylinder
- Timer 0 – 6 minut
- Możliwość zastosowania podstawy i separatora obierzyn

PP-6+ (z opcjonalną podstawą i separatorem obierzyn)

PPC-12+ (z opcjonalną podstawą i separatorem obierzyn)

Model	PP-6+		PP-12+		PPC-6+		PPC-12+	
Wymiary (W x D x H) [mm]	395 x 700 x 433		395 x 700 x 503		395 x 700 x 433		395 x 700 x 503	
Wsad max [kg]	5-6		10-12		5-6		10-12	
Wydajność [kg/h]	120-150		220-270		120-150		220-270	
Zasilanie [V]	230	400	230	400	230	400	230	400
Moc [W]	400 /370		400 /370		550		550	
Waga [kg]	15		36		39		60	
Cena netto [PLN]	**4 750,-**	**4 546,-**	**5 688,-**	**5 590,-**	**6 004,-**	**5 771,-**	**7 239,-**	**7 025,-**

Akcesoria opcjonalne

☞ Przystawki do obieraczek PPC: CR-143 do obróbki warzyw / P-132 do puree / wilk do miesa HM-71 – patrz strona 16.

☞ Separator obierzyn		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Separator obierzyn	1000397	**1 254,-**

☞ Podstawa ze stali nierdzewnej		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Podstawa ze stali nierdzewnej	1000399	**911,-**

Obieraczki

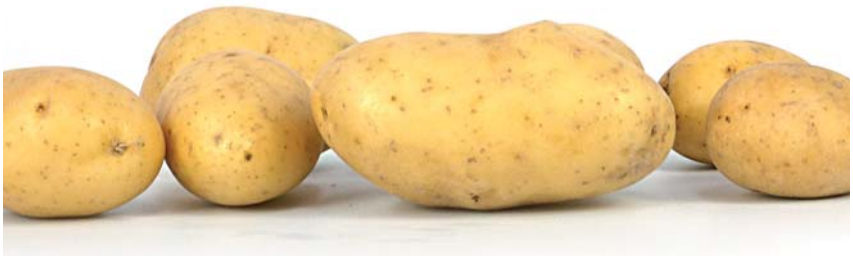
- obieraczki do ziemniaków i innych warzyw,
- w całości wykonane ze stali nierdzewnej,
- wyposażone opcjonalnie w filtr wyłapujący miazgę (separator obierzyn),
- modele PI-10/20/30 - dysk i ściany urządzenia wykonane z materiałów o charakterze ściernym; łatwo je wymienić i umyć, model M-5 – dysk wykonany z materiału ściernego.
- przezroczysta uchylna pokrywa z polikarbonatu pozwala na kontrolowanie procesu,
- elektroniczny, wodoodporny panel kontrolny, timer 0-6 min. oraz możliwość pracy ciągłej,
- wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek,
- M-5 – idealne do małych przestrzeni, możliwość zamontowania w pobliżu zlewu,
- akcesoria (opcjonalnie): podstawa; separator obierzyn lub podstawa z separatorem obierzyn do PI-30.

M-5

PI-10 z opcjonalnym separatorem obierzyn i podstawą

PI-20 z opcjonalnym separatorem obierzyn i podstawą

Model	M-5	PI-10		PI-20		PI-30	
Wymiary (W x D x H) [mm]	333 x 367 x 490	433 x 635 x 625		433 x 635 x 735		622 x 760 x 950	
Wsad max [kg]	5	10		20		30	
Wydajność [kg/h]	80-100	200-240		400-480		600-720	
Zasilanie [V]	230	230	400	230	400	230	400
Moc [W]	300	550/750		550		730	
Waga [kg]	15	36		39		60	
Cena netto [PLN]	**4 497,-**	**6 835,-**	**6 627,-**	**7 943,-**	**7 739,-**	**13 403,-**	**12 996,-**



PI-30 z opcjonalnym separatorem obierzyn i podstawą

Akcesoria opcjonalne

☞ Podstawa ze stali nierdzewnej		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Podstawa ze stali nierdzewnej do M-5/PI-10/20	2009224	**970,-**
Separator obierzyn do M-5/PI-10/20	2009223	**1 308,-**
Podstawa ze stali nierdz. z separatorem obierzyn do PI-30	2009270	**2 280,-**

sammic

YouTube
EurogastPolska

Wirówka do sałaty / COMBI obieraczka / wirówka

WIRÓWKI do sałaty ES-100 / ES-200

- Wirówka do suszenia sałaty i innych warzyw w czasie nie dłuższym niż 1-3 minuty (timer 1-2-3 min),
- Zastosowany mocny 3-fazowy silnik,
- Wykonanie stal nierdzewna,
- Lekki i łatwo demontowalny kosz,
- Zastosowanie kółek pozwala na mobilność urządzenia,
- Elektroniczny panel sterujący z 3-programami,
- System równomiernego rozłożenia wsadu,
- Silnik wyposażony w hamulec.

COMBI – OBIERACZKO-WIRÓWKA DO SAŁATY PES-20

- Obieraczka do warzyw i wirówka do sałaty,
- System wlotu wody z zaworem zwrotnym powietrza
- Podnoszona pokrywa,
- Timer 0-6 min,
- Wsad jako obieraczka – 20 kg,
- Wsad jako wirówka do sałaty – 2 kg.

PES-20 separator obierzyn i podstawa - opcja

ES-200

ES-100

Model	ES-100	ES-200	PES-20	
Wymiary (W x D x H) [mm]	540x 750 x 665	540 x 750 x 815	433 x 635 x 735	
Wsad max [kg]	6	12	20 / 2	
Wydajność [kg/h]	120-360	240-720	20	
Zasilanie [V]	230	230	230	400
Moc [W]	550	550	550	
Waga [kg]	48	52	39	
Cena netto [PLN]	**7 983,-**	**11 524,-**	**8 964,-**	**8 734,-**

Akcesoria opcjonalne

☞ Podstawa ze stali nierdzewnej		
Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Kosz ze stali nierdzewnej do ES-100 (dodatkowy)	2009625	**940,-**
Kosz ze stali nierdzewnej do ES-200 (dodatkowy)	2009620	**995,-**
Tarcza do PES-20	2000004	**1 577,-**
Kosz plastikowy	2001429	**623,-**
Podstawa ze stali nierdzewnej do PES-20	2009224	**970,-**
Separator obierzyn do PES-20	2009223	**1 308,-**

Tarcza do PES-20

Kosz do PES-20

Pakowarki próżniowe komorowe Seria SV-200/300

sammic

- odsysanie sterowane funkcją czasu seria (T) lub czujnikiem seria (S),
- funkcja soft air (stopniowej próżni),
- możliwość użycia zestawu Vac Norm (zestaw do zewnętrznego pakowania w pojemniki).

YouTube EurogastPolska

Seria (T) – sterowanie timerem
- wyposażone w elektroniczny timer i cyfrowy panel sterujący,
- w całości wykonane ze stali nierdzewnej z łatwo demontowalną listwą zgrzewającą ułatwiające czyszczenie,
- panel wyposażony w diody LED które sygnalizują każdy etap pracy,
- przycisk STOP pozwala przerwać proces i przejść do następnego kroku,
- wszystkie modele wyposażone w system suszenia pompy,
- licznik godzin pracy pozwala kontrolować stan oleju.

Seria (S) – sterowanie czujnikiem
- system kontroli próżnią za pomocą mikroprocesora (czujnika), który kontroluje proces pakowania próżniowego do ustawionego poziomu próżni,
- możliwość zaprogramowania 10-programów,
- funkcja Vacuum Plus i wtrysk gazu,
- w całości wykonane ze stali nierdzewnej z łatwo demontowalną listwą zgrzewającą ułatwiające czyszczenie,
- panel wyposażony w diody LED które sygnalizują każdy etap pracy,
- przycisk STOP pozwala przerwać proces i przejść do następnego kroku,
- wszystkie modele wyposażone w system suszenia pompy,
- licznik godzin pracy pozwala kontrolować stan oleju.

SV-204T

SV-308 T z opcjonalnym zestawem Vac Norm

SV-310S

Model	SV-204 T	SV-306 T	SV-308 T	SV-310 T	SV-310 S
Sterowanie	timer	timer	timer	timer	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch		Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	4	6	8	10	10
Zgrzewanie	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze
Pasek zgrzewający [mm]	264	314	314	314	314
Wymiary zewnętrzne	323 x 405 x 260	384 x 455 x 405	384 x 455 x 405	384 x 455 x 405	384 x 455 x 405
Wymiary komory [mm]	280 x 300 x 90	330 x 360 x 140	330 x 360 x 140	330 x 360 x 140	330 x 360 x 140
Zasilanie [V/kW]	230 / 100	230 / 370	230 / 370	230 / 370	230 / 370
Waga [kg]	23	34	34	34	34
Cena netto [PLN]	**6 403,-**	**8 578,-**	**8 185,-**	**9 011,-**	**9 649,-**

☞ SERIA 200 i 300 dostarczana z 1 płytą wypełniającą
☞ Akcesoria do pakowarek patrz strona 23

sammic

Pakowarki próżniowe komorowe Seria SV-400/500/600

- odsysanie sterowane funkcją czasu seria (T) lub czujnikiem seria (S),
- **modele linii 500/600/800 – 2 paski zgrzewające,**
- linia 600 i 800 – różne układy pasków zgrzewających w zależności od modelu (T), (CCT), (CCS), (LLS)
- specyfikacja szczegółowa pakowarek serii 400/500/600 jak na stronie 20.

YouTube EurogastPolska

SV-410S

SV-420 T

SV-520 T

Model	SV-408T	SV-410T	SV-410S	SV-418T	SV-420 T	SV-420 S	SV-520 T	SV-520 S
Sterowanie	timer	timer	czujnik	timer	timer	czujnik	timer	czujnik
Rodzaj pompy		Busch	Busch		Busch	Busch	Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	8	10	10	18	20	20	20	20
Zgrzewanie	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	pojedyncze	podwójne	podwójne
Pasek zgrzewający [mm]	414	414	414	414	414	414	414 + 414	414 + 414
Wymiary zewnętrzne [mm]	500 x 500 x 413	500 x 500 x 413	500 x 500 x 413	500 x 500 x 448	500 x 500 x 448	500 x 500 x 448	642 x 557 x 455	642 x 557 x 455
Wymiary komory [mm]	430 x 415 x 145	430 x 415 x 145	430 x 415 x 145	430 x 415 x 180	430 x 415 x 180	430 x 415 x 180	560 x 430 x 180	560 x 430 x 180
Zasilanie [V/kW]	230 / 370	230 / 370	230 / 370	230 / 750	230 / 750	230 / 750	230 / 750	230 / 750
Waga [kg]	64	64	64	70	70	70	80	80
Cena netto [PLN]	**11 047,-**	**11 681,-**	**12 335,-**	**11 922,-**	**12 899,-**	**13 554,-**	**16 056,-**	**17 160,-**

☞ SERIA 400 i 500 dostarczane z 1 płytą wypełniającą
☞ Akcesoria do pakowarek patrz strona 23

SV-604T

SV-606T

SV-604CCS

Model	SV-604T	SV-604S	SV-606T	SV-606S	SV-604CCT	SV-604CCS	SV-606CCT	SV-606CCS
Sterowanie	timer	czujnik	timer	czujnik	timer	czujnik	timer	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	40	40	63	63	40	40	63	63
Zgrzewanie	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne
Pasek zgrzewający [mm]	650 + 407	650 + 407	650 + 407	650 + 407	459 + 459	459 + 459	459 + 459	459 + 459
Wymiary zewnętrzne [mm]	740 x 553 x 1035	740 x 553 x 1035	740 x 553 x 1035	740 x 553 x 1035	740 x 553 x 1035	740 x 553 x 1035	740 x 553 x 1035	740 x 553 x 1035
Wymiary komory [mm]	672 x 481 x 185	672 x 481 x 185	672 x 481 x 185	672 x 481 x 185	672 x 481 x 185	672 x 481 x 185	672 x 481 x 185	672 x 481 x 185
Zasilanie [V/kW]	400 / 1100	400 / 1100	400 / 1500	400 / 1500	400 / 1100	400 / 1100	400 / 1500	400 / 1500
Waga [kg]	145	145	159	159	145	145	159	159
Cena netto [PLN]	**25 521,-**	**26 347,-**	**26 739,-**	**27 475,-**	**25 521,-**	**26 347,-**	**26 739,-**	**27 475,-**

☞ SERIA 600 dostarczana z 1 płytą wypełniającą
☞ Akcesoria do pakowarek patrz strona 23

Pakowarki próżniowe komorowe Seria SV-800

- odsysanie sterowanie funkcją czasu seria (T) lub czujnikiem seria (S),
- 2 paski zgrzewające, linia 800 – różne układy pasków zgrzewających w zależności od modelu (T) i (S), (CCS), (LLS),
- specyfikacja szczegółowa pakowarek serii 800 jak na stronie 20.

SV-810T

SV-806CCS

Model	SV-806T	SV-806S	SV-810T	SV-810S	SV-806CCS	SV-810CCS	SV-806LLS	SV-810LLS
Sterowanie	timer	czujnik	timer	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch
Wydatek pompy [m³/h]	63	63	100	100	63	100	63	100
Zgrzewanie	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne
Pasek zgrzewający [mm]	842 + 524	842	842 + 524	842 + 524	524 + 524	524 + 524	842 + 842	842 + 842
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210
Zasilanie [V/kW]	400/1500	400/1500	400/2200	400/2200	400/1500	400 /2200	400/1500	400/2200
Waga [kg]	232	232	250	250	232	250	232	250
Cena netto [PLN]	**32 970,-**	**34 737,-**	**38 702,-**	**40 219,-**	**34 908,-**	**40 416,-**	**34 904,-**	**40 526,-**

☞ **SERIA 800 dostarczana z 1 płytą wypełniającą**
☞ **Akcesoria do pakowarek patrz strona 23**

Pakowarki próżniowe dwukomorowe Seria SV-6000

NOWOŚĆ

YouTube EurogastPolska

- pakowarki dwukomorowe wahadłowe, 2 listwy zgrzewające na komorę,
- modele z serii SV- 6000 charakteryzują się dużą wydajnością od 100 do 155 m³/h, dzięki zastosowaniu pompy Busch'a,
- proces pakowania próżniowego sterowany czujnikiem (mikroprocesorem), który zapewnia wysoką precyzję pracy,
- korpus i komora wykonane ze stali nierdzewnej,
- Softair (system stopniowej próżni) w standardzie,
- klawiatura cyfrowa,
- kontrola procesu pracy poprzez diody LED,
- STOP pozwala przerwać proces i przejść do kolejnego kroku,
- program suszenia pompy,
- licznik godzin pracy wskazujący na zużycie oleju,
- 10-programowalnych programów pracy,
- demontowalne listwy zgrzewające,
- modele SV-6100G i SV-6160G – z funkcją wypełniania gazem obojętnym.

SV-6100

Model	SV-6100	SV-6100G	SV-6160	SV-6160G
Sterowanie	czujnik	czujnik	czujnik	czujnik
Rodzaj pompy	Busch	Busch	Busch	Busch
Funkcja wypełniania gazem obojętnym	Nie	Tak	Nie	Tak
Wydatek pompy [m³/h]	100	100	155	155
Zgrzewanie	podwójne	podwójne	podwójne	podwójne
Pasek zgrzewający [mm]	662 + 662	662 + 662	662 + 662	662 + 662
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995	990 x 760 x 995
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210	864 x 603 x 210
Zasilanie [V/kW]	400 / 2200	400 / 2200	400 / 4000	400 / 4000
Waga [kg]	360	360	360	360
Cena netto [PLN]	**64 662,-**	**68 228,-**	**78 041,-**	**81 606,-**

☞ **SERIA 6000 dostarczana z 4 płytami wypełniającymi**
☞ **Akcesoria do pakowarek patrz strona 23**

sammic

Pakowarki próżniowe listwowe

- pakowarki próżniowe listwowe do użytku pomocniczego stosowane najczęściej do przygotowywania potraw do gotowania metodą sous-vide,
- wykonanie ze stali nierdzewnej,
- sterowanie procesem odsysania powietrza za pośrednictwem czasu.

YouTube EurogastPolska

SVE-104T

SVE-114T

Model	SVE-104T	SVE-114T
Wydatek pompy [ltr/h]	12	30
Długość paska zgrzewającego [mm]	330	450
Moc [W] 230 V	400	500
Waga [kg]	7	15
Wymiary (W x D x H) [mm]	360 x 300 x 140	480 x 240 x 140
Cena netto [PLN]	**1 979-**	**4 632,-**

TORBY DO PAKOWAREK SV-T / SV-S

Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
180 x 300 mm, 100 szt.	1140600	**83,-**
300 x 400 mm, 100 szt.	1140602	**140,-**
350 x 550 mm, 100 szt.	1140601	**197,-**

TORBY MOLETOWANE DO PAKOWAREK SVE

Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
180 x 300 mm, 100 szt.	1140610	**114,-**
300 x 400 mm, 100 szt.	114063	**101,-**
350 x 550 mm, 100 szt.	1140612	**153,-**

Akcesoria do pakowarek

Pojemnik, pokrywa, uszczelka
Zestaw Vac-norm GN

Wąż Vac-Norm
Do zewnętrznego pakowania próżniowego

Zestaw do cięcia torebek

Płyta do pakowania płynów

Płyta wypełniająca

Akcesoria do pakowarek

Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Pojemnik Vac-norm GN1/1 Głębokość: 200mm (530x325 / 27 l.)	5140100	**695,-**
Pojemnik Vac-norm GN1/1 Głębokość: 150mm (530x325 / 20,5 l.)	5140102	**618,-**
Pojemnik Vac-norm GN1/2 Głębokość: 150mm (265 x 325 / 9 l.)	5140106	**337,-**
Pojemnik Vac-norm GN1/2 Głębokość: 100mm (265 x 325 / 6 l.)	5140108	**322,-**
Pojemnik Vac-norm GN1/3 Głębokość: 150mm (176 x 325 / 5,5 l.)	5140110	**312,-**
Pojemnik Vac-norm GN1/3 Głębokość: 100mm (176 x 325 / 3,5 l.)	5140112	**266,-**
Pokrywa Vac-norm GN 1/1	5140114	**414,-**
Pokrywa Vac-norm GN 1/2	5140116	**332,-**
Pokrywa Vac-norm GN 1/3	5140118	**250,-**
Uszczelka pokrywy Vac-norm GN 1/1	5140120	**107,-**
Uszczelka pokrywy Vac-norm GN 1/2	5140122	**102,-**
Uszczelka pokrywy Vac-norm GN 1/3	5140124	**56,-**
Zawór do pokrywy Vac-Norm	5140126	**23,-**
Zestaw do cięcia torebek: Długość 407mm	2149502	**580,-**
Zestaw do cięcia torebek: Długość 414mm	2149501	**580,-**
Zestaw do cięcia torebek: Długość 459mm	2149504	**745,-**
Zestaw do cięcia torebek: Długość 524 mm	2149505	**793,-**
Zestaw do cięcia torebek: Długość 650 mm	2149503	**896,-**
Zestaw do cięcia torebek: Długość 842 mm	2149506	**1 194,-**

Akcesoria do pakowarek

Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Wąż Vac-Norm do zewnętrznego pakowania próżniowego (do pakowarek nastawnych)	2149244	**340,-**
Wąż Vac-Norm do zewnętrznego pakowania próżniowego (do pakowarek wolnostojących)	2149257	**396,-**
Płyty do pakowania płynów SV-306/308/310	2149531	**330,-**
Płyty do pakowania płynów SV-408/410/418/420/520	2149020	**344,-**
Płyty do pakowania płynów SV-604/606	2149074	**354,-**
Płyty do pakowania płynów SV-806/810	2141798	**373,-**
Płyta wypełniająca do SV-204	2140023	**149,-**
Płyta wypełniająca do SV-300	2142344	**235,-**
Płyta wypełniająca do SV-408/410/418/420	2140614	**307,-**
Płyta wypełniająca do SV-520	2142031	**363,-**
Płyta wypełniająca do SV-604/606	2141162	**358,-**
Płyta wypełniająca do SV-604/606CC	2143001	**445,-**
Płyta wypełniająca do SV-806/810	2141791	**782,-**
Płyta wypełniająca do SV-6100/6160	2149563	**542,-**

Przenośne głowice SmartVide i SmartVide Plus

Sous - vide: innowacyjna metoda przygotowywania potraw, polegająca na długotrwałym gotowaniu w niskiej (precyzyjnie ustawionej) temperaturze zapakowanej próżniowo żywności (zanurzonej w wodzie).

ZALETY GOTOWANIA METODĄ SOUS-VIDE

- gotowanie w ściśle kontrolowanej temperaturze i czasie przy zachowaniu jakości produktu i podkreśleniu aromatu i konsystencji – delikatniejsze, aromatyczne i bardziej soczyste produkty, w porównaniu do gotowania tradycyjnego lub na parze,
- gotowanie potraw bez dodatku wody – pozwala wykorzystać odwar bezpośrednio po ugotowaniu w celu wzmocnienia aromatu,
- gotowanie sous-vide skraca czas marynowania składników o połowę,
- pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury,
- zachowuje minerały i witaminy,
- zachowuje kolor i naturalną strukturę produktu,
- zwiększa zyski, dzięki wyeliminowaniu utraty wagi produktu.

www.sous-vide.cooking

Przenośne głowice SmartVide 4, 6, 8 i SmartVide 8 Plus

- przenośna, lekka, głowica z ergonomiczną rączką do gotowania innowacyjną metodą sous-vide ułatwia przenoszenie urządzenia z naczynia do naczynia (SmartVide 8 i 8 Plus - w komplecie torba do transportu głowicy),
- do zastosowania w naczyniach pojemności do 56 l,
- wysoka precyzja: zakres regulacji temperatury 5-95°C, regulacja długości cyklu w zakresie 1'-99 h, z dokładnością co 1 minutę, dokładność odczytu: 0,01°C,
- intuicyjny panel i programowanie urządzenia,
- wymaga bardzo krótkiego czasu bezpośredniego nadzoru – zwiększa wydajność pracy,
- uchwyt i panel – stal nierdzewna (w modelach SmartVide 8 i 8 Plus), wytrzymałe tworzywo, certyfikat NSF (SmartVide 4 i 6),
- umożliwia kontrolę HACCP – SmartVide 8 Plus z Bluetooth,
- opcjonalne akcesoria: pojemniki GN z pokrywą, sonda rdzeniowa (do SmartVide 8), izolacyjne kule propylenowe, torba do przenoszenia

Model	Smart Vide 8 Plus	Smart Vide 8	Smart Vide 6	Smart Vide 4
Maksymalna pojemność naczynia [l]	56	56	56	28
Wymiary zewnętrzne [W x D x H] [mm]	124x140x360	124x140x360	124x140x360	112x127x355
Łchwyt i panel	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Polyamid	Polyamid
Łączność BLUETOOTH	TAK	-	-	-
HACCP READY	TAK	-	-	-
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [V]	2000	2000	2000	1600
Waga [kg]	4,1	4,1	3,5	2,7
Cena netto [PLN]	**4 978,-**	**4 381,-**	**3 783,-**	**2 987,-**

☞ Akcesoria do głowic SmartVide str. 25

sammic

Wanny SousVide SVC i akcesoria SmartVide / SVC

- wanny SVC o różnych pojemnościach z kranikiem,
- zakres regulacji temperatury 5 – 99°C, podziałka 0,1°C, czułość termostatu / dokładność ±0,2 / ±0,1°C,
- wszystkie urządzenia mają zakres regulacji czasu 1 min. – 99 godzin, z dokładnością co 1 minuta.

SVC-14

SVC-28

SVC-4/22D

Model	SVC-14	SVC-28	SVC-4/22D
Pojemność [ltr]	14	28	4+22
Wymiary zbiornika (W x D x H) [mm]	300 x 300 x 150	300 x 505 x 200	4 ltr - 300 x 152 x 150 22 ltr - 505 x 300 x 150
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	431 x 377 x 290	332 x 652 x 290	785 x 377 x 290
Moc [W] / 230 V	1500	1900	1250
Cena netto [PLN]	**5 477,-**	**6 313,-**	**11 116,-**

Pojemnik z pokrywą do SmartVide

Akcesoria do głowic SmartVide i wanien SVC

Opis	Numer referencyjny	Cena netto [PLN]
Sonda rdzeniowa do SmartVide8 Plus/SmartVide 8	1180090	**723,-**
Piankowa uszczelka sondy 100 mm x 4 m	5170060	**142,-**
Pojemnik izolowany do SmartVide 1/1 z kranikiem (pojemność 28 l)	1180060	**1 511,-**
Pojemnik izolowany do SmartVide 2/1 z kranikiem (pojemność 56 l)	1180065	**1 906,-**
Pokrywa GN 1/1	1180062	**197,-**
Pokrywa GN 2/1	1180067	**355,-**
Kule polipropylenowe izolacyjne Ø 20mm, 1.000 szt.	1180080	**399,-**
Przegroda wanny 270 mm	5170065	**412,-**
Przegroda wanny 470 mm	5170066	**526,-**
Torba do SmartVide	1180085	**215,-**

Przegroda wanny SVC 270 mm

Kule izolacyjne (polipropylenowe)

Sonda rdzeniowa

Uszczelka sondy

Torba do SmartVide

ROLLER GRILL to europejski lider wśród producentów urządzeń dla gastronomii.

65 lat doświadczenia w branży urządzeń dla gastronomii ,dwa zakłady produkcyjne zlokalizowane we Francji, sieć dystrybucji w ponad 100 krajach świata.

Każde urządzenie Roller Grill jest produkowane we Francji. Linia produkcyjna Roller Grill jest w pełni zautomatyzowana, w celu zapewnienia największej możliwej produktywności oraz elastyczności, od momentu zaprojektowania do wytworzenia urządzenia.

Roller Grill oferuje ciągłe doskonalenie i poprawę jakości! Unowocześnianie narzędzi produkcyjnych, dzięki corocznemu zakupowi innowacyjnych maszyn produkcyjnych: automatów, urządzeń tnących laserem, urządzeń wyginających oraz nowego oprogramowania do komputerowego projektowania 3D.

Prowadzone są badania nad nowymi materiałami w celu zapewnienia najlepszych wyników! Na przykład w roku 2011 Roller Grill zaczął używać korundu przy emaliowaniu płyt grillowych (białe plamki na emalii o twardości 9/10). Jest to nowy technologicznie proces utwardzania, który zwiększa trwałość płyty.

Roller Grill stosuje się do bardzo wysokich standardów higieny, bezpieczeństwa (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI), ochrony środowiska WEEE 2012/19/UE & ROHS 2011/65/UE.

Roller Grill podpisał umowę z największym francuskim laboratorium, zapewniającym badania stosowanych technologii. Producent bierze udział we wszystkich istotnych wystawach międzynarodowych i regularnie wprowadza na rynek innowacyjne produkty, o wysokiej jakości, zapewnia najkorzystniejszą relację jakości do ceny.

Roller Grill, Twój partner dla lepszej przyszłości!

Roller Grill zaprasza do bezpośredniego kontaktu ze swoim lokalnym dystrybutorem w Polsce – EUROGAST Polska.

www.eurogast.pl
www.roller-grill.com

URZĄDZENIA DO MAŁEJ GASTRONOMII

- OPIEKACZE
- TOSTERY
- JAJOWAR
- WITRYNY GRZEWCZE
- PŁYTY GRILLOWE
- GRILLE KONTAKTOWE
- GOFROWNICE
- NALEŚNIKARKI
- PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY
- PIECE DO PIZZY
- PIECE KONWEKCYJNE
- PIECE WIELOFUNKCYJNE
- GRILLE ROLKOWE
- FRYTOWNICE
- SALAMANDRY
- ROŻNA DO KURCZAKÓW
- GYROS GRILLE
- WITRYNY CHŁODNICZE
- BARY SAŁATKOWE

Opiekacze

Opiekacz BAR 1000: jeden ruszt z możliwością regulacji wysokości,
Opiekacz BAR 2000: dwa ruszty z możliwością regulacji wysokości,

- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych podczerwieni (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej),
- po dwa promienniki podczerwieni na każdym poziomie grzania (BAR 1000,: góra i dół; BAR 2000: góra, środek i dół), niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- opatentowana osłona na promienniki kwarcowe,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- demontowany tylny panel ułatwiający czyszczenie urządzenia,
- demontowany uchwyt do wyjmowania i wkładania rusztu.

BAR 1000

BAR 2000

Model	BAR 1000	BAR 2000
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 285 x 305	450 x 285 x 420
Wymiary rusztu [mm]	350 x 240	2 x (350 x 240)
Średnia wydajność [szt./h]	150	300
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2000	3000
Masa [kg]	10	12
Cena netto [PLN]	**872,-**	**1 299,-**

Jajowar

CO 60

Jajowar CO 60:

- warnik do gotowania jaj GN 1/3,
- pojemność: maksymalna - 10 jaj, dostarczany standardowo z koszami na 6 jaj, dodatkowe kosze na zamówienie
- działa na zasadzie bemara, element grzewczy pod dnem pojemnika ze stali nierdzewnej,
- wyposażony w termostat oraz ogranicznik temperatury.

Model	Jajowar CO 60
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	215 x 430 x 255
Pojemność	do 10 jaj
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	1200
Waga [kg]	5
Cena netto [PLN]	**1 353,-**

Tostery

Toster TS 1270: jeden poziom, dwa niezależnie sterowane poziomy grzania,
Toster TS 3270: dwa poziomy, trzy niezależnie sterowane poziomy grzania,

- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych podczerwieni (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej),
- po trzy promienniki podczerwieni na każdym poziomie grzania (TS 1270,: góra i dół; TS 3270: góra, środek i dół), niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- opatentowana osłona na promienniki kwarcowe,
- tace dostosowane do pojemników GN: TS 1270: 1 x GN 1/1, TS 3270: 2 x GN 1/1,
- demontowany tylny panel ułatwiający czyszczenie urządzenia,
- w modelu TS 3270 demontowana osłona rusztu.

TS 1270

TS 3270

Model	TS 1270	TS 3270
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	640 x 380 x 330	640 x 380 x 475
Wymiary rusztu [mm]	520 x 320	2 x (520 x 320)
Średnia wydajność [szt./h]	200	400
Zasilanie [V]	230	400
Moc [W]	2700	4000
Masa [kg]	15	18,5
Cena netto [PLN]	**2 319,-**	**3 171,-**

Toster przelotowy

Toster przelotowy CT 540 B:

- niezależne sterowanie górnego i dolnego poziomu promienników kwarcowych (po 4 na każdym poziomie) oraz prędkości przesuwu przenośnika taśmowego pozwalają na precyzyjny dobór parametrów opiekania dla każdego produktu,
- prześwit między górnymi elementami grzewczymi a przenośnikiem taśmowym: 45 mm,
- możliwość zdemontowania tylnej ścianki pozwala na stosowanie urządzenia w wersji przelotowej,
- dzięki kwarcowym promiennikom podczerwieni, których temperatura wnętrza osiąga wartość do 1050°C, urządzenie jest gotowe do pracy w kilkadziesiąt sekund po jego włączeniu.

CO 60

Model	Toster CT 540 B
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 530 x 345
Wydajność [szt./h]	od 300 do 540
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	2650
Waga [kg]	20
Cena netto [PLN]	**5 199,-**

Witryny grzewcze

Witryny WD i WDL: panoramiczne witryny grzewcze nastawne, przelotowe,
- modele WDL z oświetleniem,
- wyposażone w pojemnik na wodę,
- WDL, WD 100: pojemność GN 1/1 (dost. bez pojemników),
- WDL, WD 200: pojemność 2 x GN 1/1 (dost. bez pojemników),
- przednie i tylne szyby z pleksi,
- wykonanie - stal nierdzewna.

WDL 100

WDL 200

Model	WD 100	WD 200	WDL 100	WDL 200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	590 x 350 x 285	590 x 350 x 390	590 x 350 x 375	590 x 350 x 480
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	540 x 330 x 165	540 x 330 x 125 (x 2)	540 x 330 x 165	540 x 330 x 125 (x 2)
Pojemność [GN]	GN 1/1	2 x GN 1/1	GN 1/1	2 x GN 1/1
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	650	650	650	650
Waga [kg]	12	15	15	18
Cena netto [PLN]	**1 665,-**	**2 079,-**	**2 268,-**	**2 586,-**

Witryny VVC: witryny grzewcze przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw w pojemnikach GN (pojemniki dostarczane opcjonalnie),
- pojemność: 2 x GN 1/1 lub 3 x GN 1/1 do 100 mm głębokości lub taca 400 x 600 mm,
- wyposażone we wskaźnik temperatury, oświetlenie oraz możliwość umieszczenia podświetlanego menu,
- temperatura regulowana termostatem w zakresie 21-90°C,
- optymalne rozprowadzanie ciepłego powietrza,
- kontrola wilgotności (pojemnik z wodą wewnątrz) sprawia, że produkty pozostają wilgotne i świeże.

VVC 800

VVC 1200

Model	VVC 800	VVC 1200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 730 x 600	1120 x 730 x 600
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	650 x 550 x 295 (x 2)	975 x 550 x 295 (x 2)
Pojemność [GN]	2 x GN 1/1 lub 400 x 600 mm	3 x GN 1/1 lub 400 x 600 mm
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1550	1550
Waga [kg]	52	71
Cena netto [PLN]	**5 993,-**	**7 393,-**

Witryny grzewcze

Witryny WD 780: panoramiczne witryny grzewcze, zapewniają doskonałą widoczność produktów,
- element grzewczy – płyta szamotowa,
- wentylator zapewnia optymalne rozprowadzanie ciepłego powietrza,
- system oświetlenia LED,
- kontrola wilgotności,
- drzwi witryny otwierane o 180°,
- można używać pojemników GN 1/1 lub tac piekarniczych 400 x 600 mm,
- możliwość dokupienia dodatkowych rusztów do wszystkich modeli.

NOWOŚĆ

Witryny: **WD 780 SI** – stal nierdzewna, 3 poziomy, dostarczana z 2 rusztami
WD 780 DI – stal nierdzewna, 5 poziomów, dostarczana z 3 rusztami
Witryny: **WD 780 SN** – kolor czarny, 3 poziomy, dostarczana z 2 rusztami
WD 780 DN – kolor czarny, 5 poziomów, dostarczana z 3 rusztami.

WD 780 SI

WD 780 SN

Model	WD 780 SI	WD 780 SN
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	780 x 490 x 480	780 x 490 x 480
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 460 x 360	750 x 460 x 360
Poziomy	3	3
Ruszty w standardzie	2 x (670 x 433)	2 x (670 x 433)
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1200	1200
Waga [kg]	30	30
Cena netto [PLN]	**3 791,-**	**3 791,-**

WD 780 DN

WD 780 DI

Model	WD 780 DI	WD 780 DN
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	780 x 490 x 640	780 x 490 x 640
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 460 x 530	750 x 460 x 530
Poziomy	5	5
Ruszty w standardzie	2 x (670 x 433)	2 x (670 x 433)
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1800	1800
Waga [kg]	35	35
Cena netto [PLN]	**4 566,-**	**4 566,-**

Płyty grillowe elektryczne

Płyty grillowe - PSR: wersja elektryczna, stalowa,
- gładka płyta, obudowana całkowicie demontowalnymi rantami bocznymi i tylnymi o wysokości 10 mm,
- łatwa w utrzymaniu, wyposażona w rynienkę ociekową,
- temperatura sterowana termostatem,
- jedna strefa grzewcza (PSR 400 E), dwie strefy grzewcze (PSR 600 E), trzy strefy grzewcze (PSR 900 E)
- równomierny rozkład temperatury na każdej strefie,
- konstrukcja panelu kontrolnego pozwalająca na zachowanie czystości elementów sterujących,
- **na zamówienie:** dostępne w wersji emaliowanje (EE) i chromowanej (EC) – kontakt z Biurem Eurogast.

PSR 400 E

PSR 900 E

Model	PSR 400 E	PSR 600 E	PSR 900 E
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300	do 300	do 300
Zasilanie [V]	230	400 / 2 x 230	400 / 3 x 230
Moc [W]	3000	6000 / 2 x 3000	9000 / 2 x 3000
Waga [kg]	22	32	44
Cena netto [PLN]	**1 869,-**	**2 255,-**	**3 154,-**

PSR 600 EE - wersja emaliowana, na zamówienie

Płyty grillowe - PSF: wersja elektryczna, żeliwna,
- PSF 400 E - 1 strefa grzewcza, PSF 600 E, 2 strefy grzewcze,
- rynienka ociekowa pozwala utrzymać urządzenie w czystości,
- wersja elektryczna: temperatura sterowana termostatem 0-300°C,
- kontrolki termostatu, regulowane nóżki.

Model	PSF 400 E	PSF 600 E
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 400	600 x 400
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300	do 300
Zasilanie [V]	230	400 / 2 x 230
Moc [W]	3000	6000 / 2 x 3000
Waga [kg]	22	32
Cena netto [PLN]	**1 869,-**	**2 706,-**

PSF 600 E

Płyty grillowe gazowe

Płyty grillowe - PSR: wersja gazowa, stalowa,
- gładka płyta grillowa, obudowana całkowicie demontowalnymi rantami bocznymi i tylnymi o wysokości 10 mm,
- łatwa w utrzymaniu, wyposażona w rynienkę ociekową,
- płynna regulacja wielkości płomienia, termopara zabezpieczająca,
- jedna strefa grzewcza (PSR 400 G), dwie strefy grzewcze (PSR 600 G), trzy strefy grzewcze (PSR 900 G),
- równomierny rozkład temperatury na każdej strefie,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze),
- konstrukcja panelu kontrolnego pozwalająca na zachowanie czystości elementów sterujących,
- **na zamówienie:** dostępne w wersji emaliowanje (GE) i chromowanej (GC) – kontakt z Biurem Eurogast.

PSR 400 GE - wersja emaliowana, na zamówienie

PSR 900 G

PSR 600 GC - wersja chromowana, na zamówienie

Model	PSR 400 G	PSR 600 G	PSR 900 G
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Moc [grzewcza W]	3200	6400	9600
Zużycie gazu [m3/h]	0,29	0,57	0,85
Zużycie gazu [g/h]	213	416	624
Waga [kg]	22	32	46
Cena netto [PLN]	**1 741,-**	**2 691,-**	**3 884,-**

PSF 400 G

Płyty grillowe - PSF: wersja gazowa, żeliwna,
- PSF 400 G - 1 strefa grzewcza, PSF 600 G, 2 strefy grzewcze,
- rynienka ociekowa pozwala utrzymać urządzenie w czystości,
- płynna regulacja wielkości płomienia, termopara zabezpieczająca, gazy typu LPG (w standardzie) lub NG (dołączone dysze), regulowane nóżki.rujących,
- **na zamówienie:** dostępne w wersji emaliowanje (GE) i chromowanej (GC) – kontakt z Biurem Eurogast.

Model	PSF 400 G	PSF 600 G
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400
Moc [grzewcza W]	3500	6400
Zużycie gazu [m3/h]	-	-
Zużycie gazu [g/h]	-	-
Waga [kg]	22	33
Cena netto [PLN]	**2 015,-**	**3 037,-**

Akcesoria do płyt grillowych

- pokrywka ze stali nierdzewnej do gotowania na parze ze wskaźnikiem temperatury,
- ruszt ze stali nierdzewnej do ziemniaków lub pomidorów.

pokrywa do gotowania na parze (dla płyt 600)

ruszt

Model	Pokrywa do gotowania na parze		Ruszt	
Wersja dla płyt	400	600	400	600
Nr referencyjny	CV53169 SE	CV53170 SE	GR53175	GR53176
Cena netto [PLN]	**352,-**	**432,-**	**136,-**	**170,-**

Kontakt grille żeliwne

Kontakt grille: wersja elektryczna, żeliwna,
- opiekanie obustronne, za pomocą żeliwnych płyt grzewczych,
- dostępne konfiguracje płyt:
  - dolna i górna ryflowana,
  - dolna gładka, górna ryflowana,
- górna płyta zbalansowana, sprężyna dociskowa dopasowana tak, aby umożliwić dokładną obróbkę porcji,
- wyposażone w rynienkę ociekową z żaroodpornymi uchwytami,
- elementy elektryczne i grzałki całkowicie zabudowane i niedostępne z zewnątrz,
- zwarta i solidna obudowa,
- w zestawie skrobaczka do czyszczenia urządzenia.

SAVOYE

PANINI

MAJESTIC

Model	SAVOYE	PANINI	PANINI XL	PANINI XL E	MAJESTIC	DOUBLE PANINI
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	330 x 385 x 220	430 x 385 x 220	410 x 620 x 340	410 x 620 x 340	600 x 385 x 220	835x 385 x 220
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	260 x 240	360 x 240	360 x 360	360 x 360	535 x 240	2 x (360 x 240)
Strefy grzewcze	jedna	poszerzona, jedna	poszerzona, jedna	poszerzona, jedna	dwie niezależne	poszerzone, dwie niezależne
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C + timer	do 300°C	do 300°C
Moc [W]	230	230	230	230	400	400 / 2 x 230
Zasilanie [V]	2000	3000	3000	3000	2 x 2000	6 000 / 2 x 3000
Waga [kg]	19	24	32	32	36	45
Cena netto [PLN]	**1 759,-**	**2 299,-**	**3 349,-**	**4 556,-**	**2 829,-**	**3 990,-**

PANINI XLE

DOUBLE PANINI

Panini XL – zwiększone wymiary powierzchni grzewczej zapewniają wyjątkowo wysoką wydajność,
Panini XL E – dodatkowo: elektroniczny timer z 3 rodzajami menu.

Kontakt grille i płyty grillowe ceramiczne

Kontakt grille: wersja elektryczna, ceramiczna,
- specjalna linia ceramiczna – rozgrzewanie płyty grzewczej w 12 s, pozwala na równomierne rozprowadzanie ciepła na powierzchni grzewczej, zapewnia smażenie bez dymu, łatwe czyszczenie przy pomocy wilgotnej gąbki,
- wyjmowana tacka ociekowa.
- kontakt grille – górne płyty ryflowane, dolna gładka,

Płyta grillowa - PS 400 VC: płyta ceramiczna dostępna w wersji gładkiej.

PANINI VC

MAJESTIC VC

PS 400 VC

Model	MAJESTIC VC	PANINI VC	PS 400 VC
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 240	390 x 620 x 240	390 x 420 x 150
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	550 x 280	330 x 280	330 x 280
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300 °C	do 300 °C	do 300°C
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	3000	1500	1500
Waga [kg]	19	13	7
Cena netto [PLN]	**4 556,-**	**3 485,-**	**2 249,-**

PANINI XL

Gofrownice

Gofrownica - GES 10: dwa gofry „Bruxelles”, duża kratka 3 x 5 (:100 x 170 x 22 mm),
Gofrownica - GED 10: cztery gofry „Bruxelles”, duża kratka 3 x 5 (2 x(100 x 170 x 22 mm)),
Gofrownica - GES 20: dwa gofry „Liège”, mała kratka 4 x 6 (100 x 180 x 26 mm),
Gofrownica - GED 20: cztery gofry „Liège”, mała kratka 4 x 6 (2x (100 x 180 x 26 mm)),
Gofrownica - GES 40: forma do rożków do lodów (250 x 250 x 4 mm),
Gofrownica - GED 40: dwie formy do rożków do lodów, 2 x (250 x 250 x 4 mm)

- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.

GES 10

GES 20

GES 40

Model	GES 10 [pojedyncza]	GED 10 [podwójna]	GES 20 [pojedyncza]	GED 20 [podwójna]	GES 40 [pojedyncza]	GED 40 [podwójna]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230
Wymiary pojedynczego gofra [mm]	100 x 170 x 22	100 x 170 x 22	100 x 180 x 26	100 x 180 x 26	250 x 250 x 4	250 x 250 x 4
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	1600	3200 (2 x 1600)	1600	3200 (2 x 1600)	1600	3200 (2 x 1600)
Waga [kg]	22	38	22	38	22	38
Cena netto [PLN]	**2 356,-**	**4 999,-**	**2 356,-**	**4 999,-**	**2 687,-**	**5 627,-**

Gofrownice

Gofrownica - GES 75: kształt koła,
Gofrownica - GED 75: 2 x kształt koła,
Gofrownica - GES 80: cztery parówki w cieście,
Gofrownica - GED 80: osiem parówek w cieście,
Gofrownica - GES 23: cztery gofry na patyku,

- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta.

NOWOŚĆ

GED 75

GES 80

GES 23 (+ timer opcja)

Model	GES 75 [pojedyncza]	GED 75 [podwójna]	GES 80 [pojedyncza]	GED 80 [podwójna]	GES 23 [pojedyncza]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	305 x 440 x 230
Wymiary pojedynczego gofra [mm]	Ø 185 mm, H : 26	Ø 185 mm, H : 26	155 x 40 x 40 mm	155 x 40 x 40 mm	230 x 60 x 30
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C	do 300 °C
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	1600	3200 (2 x 1600)	1600	3200 (2 x 1600)	1600
Waga [kg]	22	22	22	38	22
Cena netto [PLN]	**2 687,-**	**5 627,-**	**2 687,-**	**5 627,-**	**2 783,-**

Naleśnikarki elektryczne

Naleśnikarki elektryczne - CSE i CDE: żeliwne płyty powlekane emalią do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- płynna regulacja do 300°C, lampka kontrolna w wersji elektrycznej,
- obudowa ze stali nierdzewnej,

EurogastPolska

CSE 350

CDE 400

Naleśnikarka elektryczna w okrągłej obudowie - CFE:
- żeliwna powlekana płyta do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- zwiększona moc grzewcza (przystosowana do użytku na świeżym powietrzu),
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- płynna regulacja do 300°C, lampka kontrolna w wersji elektrycznej,

CFE 400

Elektryczna płyta ze szkła ceramicznego – CVE 400:
- płyta vitroceramiczna do podgrzewania gotowych naleśników,
- rozgrzewa się do temperatury roboczej w 15 s,
- wysoka wydajność do 200 podgrzanych naleśników/h.

NOWOŚĆ

CVE 400

Model	CSE 350 [pojedyncza]	CSE 400 [pojedyncza]	CDE 350 [podwójna]	CDE 400 [podwójna]	CFE 400 [pojedyncza]	CVE 400 [pojedyncza]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240	400 x 200	450 x 500 x 240
Wymiary płyty grzewczej [mm]	Ø 350	Ø 400	Ø 350	Ø 400	Ø 400	Ø 400
Zasilanie [V]	230	230	400 / 2 x 230	400 / 2 x 230	230	230
Moc [W]	3000	3600	6 000 / 2 x 3000	7 200 / 2 x 3600	3600	2500
Waga [kg]	20	23	37	44	18	12
Cena netto [PLN]	**2 151,-**	**2 288,-**	**3 904,-**	**4 069,-**	**1 296,-**	**2 619,-**

Akcesoria do naleśnikarek

Model	CK3 - Opcjonalny zestaw do naleśnikarek
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	490 x 150 x 90
Cena netto [PLN]	**886,-**

Zestaw CK3

Naleśnikarki gazowe

Naleśnikarki gazowe - CSG I CDG: żeliwne płyty powlekane emalią do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- płynna regulacja wielkości płomienia,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze),
- obudowa ze stali nierdzewnej.

YouTube EurogastPolska

CSG 400

CDG 400

CFG 400

Naleśnikarka gazowa w okrągłej obudowie - CFG:
- żeliwna powlekana płyta do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- model CFG 400 TH z termostatem.

Model	CSG 350 [pojedyncza]	CSG 400 [pojedyncza]	CDG 350 [podwójna]	CDG 400 [podwójna]	CFG 400 [pojedyncza]	CFG 400 TH [pojedyncza]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240	400 x 200	400 x 200
Wymiary płyty grzewczej [mm]	Ø 350	Ø 400	Ø 350	Ø 400	Ø 400	Ø 400
Moc [W]	3200	3200	6400	6400	3600	3600
Zużycie gazu [m³/h]	0,31	0,31	0,62	0,62	0,31	0,31
Zużycie gazu [m³/h]	240	240	480	480	240	240
Waga [kg]	20	23	39	44	17	17
Cena netto [PLN]	**2 356,-**	**2 512,-**	**3 904,-**	**4 069,-**	**1 369,-**	**1 918,-**

Podgrzewacze do sosów i czekolady

WI / 1

WI / 2

WI / DP

Podgrzewacze do sosów i czekolady:
- urządzenia przeznaczone do podgrzewania i utrzymywania temperatury dodatków do naleśników: np. sosów, czekolady w butelkach do wyciskania,
- łatwość używania: wystarczy ustawić termostat na 90°C na 15 min aby podgrzać sos, a potem ustawić termostat na 60°C, aby utrzymywać temperaturę,
- dostarczany z dwoma butelkami (Ø 85 mm, wys. 250 mm),
- na zamówienie: model pojedynczy do zabudowy WI / DP.

WI/1 – urządzenie samodzielne,
WI/2 – wersja jako urządzenie samodzielne i do zabudowy

Model	WI / 1 [pojedynczy]	WI / 2 [podwójny]	WI / DP [pojedynczy do zabudowy]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Pojemność [l]	1	2 x 1	1
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	170	340	170
Waga [kg]	2	3	2
Cena netto [PLN]	**1 480,-**	**2 463,-**	**1 480,-**

Piece do pizzy

Piece do pizzy PZ:
- nowa linia pieców do pizzy z promiennikami kwarcowymi podczerwieni (1050°C) i szamotem,
- sterowane termostatem promienniki kwarcowe,
- podwójne drzwi i podwójna izolacja pieca,
- możliwość pracy ciągłej,
- przeznaczony do przygotowywania pizzy, ciast itp.

PZ4302 D

PZ 430 S

PZ 430 D

Model	PZ 430 S	PZ 430 D	PZ 4302 D
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670 x 580 x 270	670 x 580 x 500	895 x 580 x 270
Wymiary komory [mm]	430 x 430 x 110	2 x (430 x 430 x 110)	430 x 430 x 110
Pojemność [szt.]	1 pizza Ø 41 cm	2 x pizza Ø 41 cm	2 x pizza Ø 32 cm lub 400 x 600 mm
Zasilanie [V]	230	400 / 2 x 230	400 / 2 x 230
Moc [W]	3000	6000/ 2 x 3000	5000/ 3000+2000
Waga [kg]	32	55	57
Cena netto [PLN]	**3 199,-**	**5 218,-**	**5 218,-**

Piece konwekcyjne

Piece konwekcyjne FC 280 i FC 380:
- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (250°C w czasie 7 minut),
- timer z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- wyposażony w ruszty nierdzewne oraz tacę na resztki.
- piece FC 280 dostarczane z 2 rusztami, piece FC 380 z 3 rusztami,

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny FC 380 TQ:
- Turbo Quartz® (technologia opracowana wyłącznie przez Roller Grill),
- tuby kwarcowe,
- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (300°C w czasie 10 minut),
- timer z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- oświetlenie wewnętrzne,
- perfekcyjna izolacja.
- dostarczany z 3 rusztami

FC 280

NOWOŚĆ

FC 380 TQ

Model	FC 280	FC 380	FCV 280	FC 60 TQ	FC 380 TQ
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	460 x 550 x 355	550 x 550 x 355	370 x 535 x 495	595 x 610 x 590	550 x 550 x 355
Wymiary wewnętrzne [mm]	320 x 325 x 265	415 x 350 x 265	260 x 330 x 320	470 x 370 x 350	415 x 350 x 265
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250	do 300	do 250
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Zasilanie [V]	1500	2400	1500	3000	2400
Waga [kg]	20	21	20	38	22
Cena netto [PLN]	**2 210,-**	**2 619,-**	**2 375,-**	**3 499,-**	**2 994,-**

Piec konwekcyjny FCV 280:
- piec pionowy, pojemność: 28 l,
- wentylator wraz z zabudowanym elementem grzejnym zapewnia szybki wzrost temperatury,
- wyposażenie standardowe:
  – demontowalne uchwyty do rusztów – 5 poziomów,
  – 2 płyty perforowane (255 x 310 mm),
  – taca na resztki

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny FC 60 TQ:
- Turbo Quartz® (technologia opracowana wyłącznie przez Roller Grill),
- tuby kwarcowe, pompa wodna (automatyczne nawilżanie),
- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (300°C w czasie 10 minut),
- timer z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- dostarczany z 4 rusztami

FCV 280

FC 60 TQ

Piece konwekcyjne wielofunkcyjne

Piece konwekcyjne wielofunkcyjne FC 110 E i FC 110 EG:
- 4 poziomy pieczenia, pojemność 4GN 1/1 or 600 x 400 mm
- piec piekarniczy i wielofunkcyjny - funkcja konwekcji i nawilżania,
- funkcja rozmrażania,
- szybkie nagrzewanie: 300°C w 10',
- w standardzie dostarczane bez rusztów,

Model FC110 EG – górne tuby kwarcowe (1050°C) z konwekcją – zwiększone możliwości przygotowania produktów typu mięso, ryby, ciastka, zapiekanki.

FC 110 E

FC 110 EG

FP 800

Komora rozrostowa EP 800:
- pozwala na rozrost ciasta w 2h w temperaturze 29°C,
- komora rozrostowa ze stali nierdzewnej,
- elektroniczny termostat,
- nawilżanie, wtrysk pary,
- dostarczana bez rusztów.

Model	FC 110 E	FC 110 EG	EP 800
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	795 x 720 x 600	795 x 720 x 600	795 x 640 x 910
Wymiary wewnętrzne [mm]	670 x 440 x 350	670 x 440 x 350	600 x 545 x 680
Pojemność	4 GN 1/1 lub 400 x 600	4 GN 1/1 lub 400 x 600	4 GN 1/1 lub 400 x 600
Zakres regulacji temperatury [°C]	Płynny do 300°C	Płynny do 300°C	Stały do 29°C
Zasilanie [V]	400	400	230
Moc [W]	6000	6000	1400
Waga [kg]	59	60	80
Cena netto [PLN]	**8 528,-**	**8 995,-**	**4 342,-**

Piec taśmowy przelotowy

Piec taśmowy przelotowy CT 3000 B:
- piec taśmowy przelotowy idealny do intensywnego użytku,
- elementy grzewcze: 8 grzałek kwarcowych (1050°C) z osłoną,
- min. – max. czas pieczenia – 47 s – 2,30 min.,
- regulacja prędkości taśmy w zależności od produktu, mocy grzałek (cała moc lub połowa) i wysokości tunelu od 7 do 11 cm.

Model	CT 3000 B
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	470 x 720 x 385
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	300 x 370
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	3000
Waga [kg]	22
Cena netto [PLN]	**5 489,-**

CT3000 B

Gyros grille elektryczne i gazowe

- niezależne strefy grzewcze, pozwalające na ich kolejne wyłączanie w miarę ubywania mięsa,
- zdejmowana tylna osłona stref grzewczych,
- chroniony patentem przegub kulowy (system łączący bagnet z napędem) zmniejsza obciążenie silnika przy wychylaniu bagnetu i przedłuża jego okres eksploatacji,
- silnik umieszczony na dole, ochrona przed niekorzystnym działaniem oparów,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze).

GR 60 E

GR 40 E

GR 80 G

Model	GR 40 E elektryczne	GR 60 E elektryczne	GR 80 E elektryczne	GR 40 G gazowe	GR 60 G gazowe	GR 80 G gazowe
Strefy grzewcze [szt.]	2 strefy grzewcze	3 strefy grzewcze	4 strefy grzewcze	2 strefy grzewcze	3 strefy grzewcze	4 strefy grzewcze
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 660 x 690	580 x 660 x 690	580 x 660 x 1035	580 x 660 x 690	580 x 660 x 860	580 x 660 x 1035
Wsad [kg]	do 15	do 25	do 40	do 15	do 25	do 40
Bagnet [mm]	400	600	800	400	600	800
Zasilanie [V]	320	400	400	NG / LPG 230	NG / LPG 230	NG / LPG 230
Zużycie gazu NP [m³/h]	-	-	-	0,75	1,05	1,50
Zużycie gazu LPG [m³/h]	-	-	-	589	828	1178
Moc [W]	3600	5800	7200	7000	10500	14000
Waga [kg]	27	31	35	28	32	38
Cena netto [PLN]	**4 267,-**	**4 761,-**	**5 799,-**	**4 761,-**	**5 332,-**	**6 160,-**

CT3000 B

Grille rolkowe do parówek

Grille rolkowe do parówek:
- rolki stalowe, o długości 400 mm, łatwe w czyszczeniu,
- Modele RG 9 i RG 11: dwie strefy grzewcze - możliwość pracy tylko na części rolek grzewczych,
- wyjmowana tacka na resztki, wykonana ze stali nierdzewnej, z możliwością całkowitego jej zdemontowania bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- regulowany poziom grzania umożliwia utrzymanie parówek w odpowiedniej temperaturze,
- przystosowane do współpracy z szufladowym podgrzewaczem bułek CB 20.

RG 7

RG 9

Model	RG 5	RG 7	RG 9	RG 11
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	545 x 320 x 240	545 x 320 x 240	545 x 320 x 240	545 x 320 x 240
Liczba rolek [szt.]	5	7	9	11
Liczba parówek [szt.]	8	12	16	20
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	650	900	1100	1400
Waga [kg]	13	14	19	20
Cena netto [PLN]	**2 377,-**	**2 879,-**	**3 569,-**	**3 725,-**

Podgrzewacz do bułek

Podgrzewacz do bułek -CB 20:
- podgrzewacz bułek wyposażony w szufladę z pojemnikiem GN 2/3,
- możliwość demontażu szuflady ułatwia czyszczenie,
- przystosowany do współpracy z modelami grilli rolkowych z linii RG (RG 5, RG 7, RG 9, RG 11).

RG 11 + CB 20

Model	CB 20 Podgrzewacz bułek
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	545 x 640 x 220
Liczba bułek [szt.]	do 20
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	700
Waga [kg]	17
Cena netto [PLN]	**1 719,-**

Frytownice elektryczne

Frytownica FD R
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- łatwe czyszczenie i wymiana oleju dzięki możliwości całkowitego demontażu zbiornika roboczego bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- brak konieczności filtrowania tłuszczu po każdym użyciu,
- kosze wyposażone w termoodporne uchwyty,
- wszystkie frytownice posiadają pokrywę,
- urządzenia przeznaczone do smażenia frytek, pierogów, pasztecików, krokietów, mięsa, kiełbasek.

Frytownica FD R – frytownica wyposażona w kranik spustu oleju,
Frytownica FD D – frytownica podwójna,
Frytownica FD 80 DR – 2 komory, każda o pojemności 8 litrów, 2 krany spustowe,

FD 50

FD 80

FD 120

Model	FD 50	FD 80	FD 120	FD 50 D	FD 80 D	FD 50+80	FD 80 R	FD 120 R	FD 80 DR
Wersja	[pojedyncza]	[pojedyncza]	[pojedyncza]	[podwójna]	[podwójna]	[podwójna]	[pojedyncza]	[pojedyncza]	[podwójna]
Kranik spustu oleju	-	-	-	-	-	-	Tak	Tak	Tak
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	215 x 425 x 320	280 x 425 x 320	350 x 425 x 320	390 x 425 x 320	540 x 425 x 320	490 x 425 x 320	305 x 450 x 360	350 x 450 x 360	590 x 450 x 370
Pojemność [l]	5	8	12	2 x5	2 x 8	5 + 8	8	12	2 x 8
Wydajność [kg/h]	8 kg/h	12 kg/h	18 kg/h	16 kg/h	24 kg/h	20 kg/h	12 kg/h	18 kg/h	24 kg/h
Zasilanie [V]	230	230	400	2 x 230	2 x 230	2 x 230	230	400	2 x 230
Moc [W] [m³/h]	3200	3400	6400	2 x 3200	2 x 3400	3200 + 3400	3400	6400	2 x 3400
Waga [kg]	5	7	10	9	12	13	8	9	15
Cena netto [PLN]	**737,-**	**877,-**	**1 599,-**	**1 499,-**	**1 953,-**	**2 446,-**	**1 645,-**	**1 923,-**	**2 971,-**

FD 80 D

FD 80 R

FD 80 DR

Frytownice modułowe elektryczne

Frytownice modułowe -RFE:
Frytownice nastawne RFE 8 -12:
Frytownice wolnostojące RFE 16 - 25:
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- termostat regulowany do 190°C,
- spust oleju w celu lepszego czyszczenia

Frytownica RFE 8 D – oddzielna regulacja dla każdej komory), oddzielny spust oleju dla każdej komory,
Frytownica RFE 8 D – dwie niezależne komory 8 l, 2 kosze,
Frytownica RFE 12 – jedna komora, 1 kosz,
- podstawa MS-RFG 12 odpowiednia dla wszystkich frytownic modułowych elektrycznych i gazowej RFG 12.

RFE 8 D

RFE 12

MS RFG 12

Model	RFE 8 D	RFE 12	RFE 16 C	RFE 20 C	RF 25 S	RF 25 DS	MS-RFG 12
Wersja	[nastawna]	[nastawna]	[wolnostojąca]	[wolnostojąca]	[wolnostojąca]	[wolnostojąca]	[podstawa]
Kranik spustu oleju	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	-
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 600 x 445	400 x 600 x 445	400 x 600 x980	400 x 600 x980	400 x 655 x 970	805 x 655 x 970	400 x 600 x 525
Wymiary kosza [mm]	128 x 320 x 145	250 x 270 x 145	205 x 305 x 145	2 x (128 x 320 x 145)	205 x 305 x 145	2 x (205 x 305 x 145)	-
Wydajność [kg/h]	24	16	25	30	40	80	-
Pojemność [l]	2 x 8	12	16	2 x 10	25	2 x 25	-
Zasilanie [V]	2 x 230 / 400	400	400	400	400	400	-
Moc [W] [m³/h]	2 x 3000 / 2 x 4500	9000	4-8-12000	2 x 6000	18000	2 x 18000	-
Waga [kg]	30	25	34	38	37	74	12
Cena netto [PLN]	**2 993,-**	**2 735,-**	**4 867,-**	**5 403,-**	**6 240,-**	**12 188,-**	**1 051,-**

Frytownice RFE 16, 20, 25 - frytownice elektryczne o dużej mocy,
- zastosowanie tzw. „zimnej strefy" pozwala kontrolować i dokładnie regulować ilość oleju oraz zużycie energii,
- pokrętła regulujące moc urządzenia oraz tem peraturę,
- dobrze izolowane komory pozwalają na utrzymywanie temperatury oleju,
- wyłącznik bezpieczeństwa.

NOWOŚĆ

RFE 16 C

RFE 20 C

RFE 25 DS

Frytownica modułowa gazowa

Frytownica modułowa - gazowa RFG 12:

- możliwość ustawienia na podstawie opcjonalnej MFS-RFG 12
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- termostatyczna regulacja temperatury do 190°C,
- spust oleju w celu lepszego czyszczenia,
- piezoelektryczny zapłon płomienia pilotującego,
- dwa palniki dużej mocy z termoparą zabezpieczającą,
- głęboko tłoczony zbiornik, ukształtowany specjalnie w celu ułatwienia czyszczenia,
- siatkowy filtr do zanieczyszczeń, umożliwiający smażenie dużych produktów bez użycia kosza,
- dostarczana w standardzie z dyszami do gazu LPG i dodatkowym zestawem dysz do NG,

RFG 12

Model	RFG 12
Wersja	[nastawna]
Kranik spustu oleju	Tak
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 600 x 445
Wymiary kosza [mm]	250 x 270 x 110
Wydajność [szt./h]	18
Pojemność [l]	12
Zasilanie [V]	LPG lub NG
Moc [W]	9000
Waga [kg]	34
Cena netto [PLN]	**4 943,-**

Podgrzewacz do frytek

Podgrzewacz do frytek - nastawny, elektryczny CW 12:

- elektryczny nastawny podgrzewacz do frytek, warzyw i innych tego typu produktów po zakończeniu smażenia lub gotowania,
- dwa niezależne źródła ogrzewania ustawiane przełącznikiem i regulowane termostatem (20-90 °C),
- dolna grzałka zabudowana, grzałki górne – ceramiczne,
- bezpieczne opróżnianie zbiornika z pozostałości oleju.

CW 12

Model	CW 12
Wersja	[nastawna]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 600 x 500
Pojemność [l]	12
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	850
Waga [kg]	20
Cena netto [PLN]	**2 499,-**

Salamandry elektryczne i gazowe

Salamandry elektryczne - SEM 600:
- dwie niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- SEM 600 VC: elementy grzewcze - szkło ceramiczne,
- SEM 600 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- SEM 600 B: grzałki metalowe
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.

Salamander gazowy - SGM 600:
- dwie niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.
- Zużycie gazu NG - 0,48 [m^3/h]
- Zużycie gazu LPG - 0,395 [kg/h]

SEM 600

SGM 600

Model	SEM 600 VC	SEM 600 Q	SEM 600 B	SGM 600
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Gazowa]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	495 x 375	495 x 375	495 x 375	495 x 375
Elementy grzewcze	szkło ceramiczne	tuby kwarcowe	grzałki metalowe	-
Zasilanie [V]	230	230	230	LPG lub NG
Moc [W]	3000	3000	3000	5300
Waga [kg]	56	49	49	53
Cena netto [PLN]	**8 250,-**	**5 987,-**	**5 987,-**	**8 995,-**

model 600 Q tuby kwarcowe

model B grzałki metalowe

model VC szkło ceramiczne

SGM 600

Salamandry elektryczne i gazowe

Salamandry elektryczne - SEM 800:
- trzy niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- SEM 800 VC: elementy grzewcze - szkło ceramiczne,
- SEM 800 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- SEM 800 B: grzałki metalowe
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.

Salamander gazowy - SGM 800:
- trzy niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.
- Zużycie gazu NG - 0,79 [m^3/h]
- Zużycie gazu LPG - 0,592 [kg/h]

SEM 800 VC

SGM 800

Model	SEM 800 VC	SEM 800 Q	SEM 800 B	SGM 800
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Gazowa]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590	800 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	740 x 375	740 x 375	740 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	szkło ceramiczne	tuby kwarcowe	grzałki metalowe	-
Zasilanie [V]	400	400	400	LPG lub NG
Moc [W]	4500	4500	4500	8100
Waga [kg]	60	60	60	70
Cena netto [PLN]	**9 903,-**	**9 104,-**	**9 104,-**	**11 457,-**

SEM 800 grzałki metalowe

SEM 800 VC szkło ceramiczne

Salamandry elektryczne PDS

Salamandry elektryczne - SEM 600 PDS i SEM 800 PDS:

- SEM 600 PDS - dwie niezależne strefy grzewcze, szklo ceramiczne
- SEM 800 PDS - trzy niezależne strefy grzewcze, szklo ceramiczne
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- system PDS (Plate Detection System) natychmiastowe nagrzewanie elementów grzewczych przez kontakt talerza z tylną ścianą urządzenia,
- system PDS to natychmiastowe nagrzewanie do +570°C w 5 s,
- system PDS pozwala na prostotę użytkowania i oszczędność energii – 35% zaoszczędzonej energii,
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki i ruszt,
- opcja: zestaw do montowania do ściany SM2.

SEM 600 PDS

SEM 800 PDS

Model	SEM 600 PDS	SEM 800 PDS
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	495 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	szkło ceramiczne	szkło ceramiczne
Zasilanie [V]	230 / 400	400
Moc [W]	3000 / 5000	4500
Waga [kg]	56	60
Cena netto [PLN]	**8 386,-**	**10 058,-**

SEM 800 PDS

PDS Plate Detection System

Salamandry elektryczne i gazowe

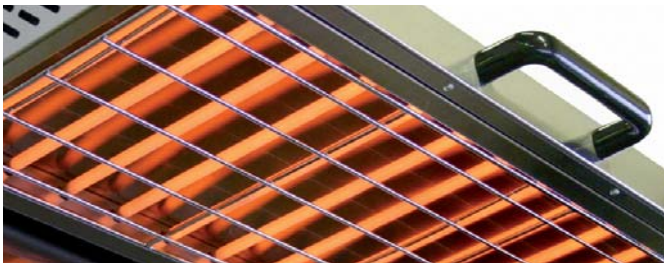
Salamandry elektryczne - SEF 800 B i SEF 800 Q:
- dwie niezależne strefy grzewcze,
- nieruchoma płyta górna, regulowany ruszt,
- SEF 800 B: grzałki metalowe,
- SEF 800 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.

Salamander gazowy - SGF 800:
- dwie niezależne strefy grzewcze,
- nieruchoma płyta górna, regulowany ruszt,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.
- Zużycie gazu NG - 0,79 [m^3/h]
- Zużycie gazu LPG - 0,592 [kg/h]

SEF 800

SGF 800

Model	SEF 800 B	SEF 800 Q	SGF 800
Wersja	[Elektryczna]	[Elektryczna]	[Gazowa]
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590	600 x 640 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	740 x 375	740 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	Incoloy	tuby kwarcowe	-
Zasilanie [V]	400	400	LPG lub NG
Moc [W]	4500	4500	8100
Waga [kg]	35	35	42
Cena netto [PLN]	**4 888,-**	**4 888,-**	**7 160,-**



SEF 800 Q tuby kwarcowe

SEF 800 grzałki metalowe

Rożna elektryczne

- niezależna regulacja opiekania i uruchamiania silników obracających ruszty,
- wyposażony w tuby kwarcowe, lampki kontrolne,
- w całości wykonany ze stali nierdzewnej,
- możliwość pełnego demontażu wnętrza urządzenia (bagnety, zawieszenie bagnetów, szyby).
  opcja: TS1 – podstawa jezdna; B3 – ruszt koszykowy, podgrzewacz RE2 do rożna RBE 25

RBE 25

RBE 80

PODGRZEWACZ RE 2

RBE 120

Model	RBE 80	RBE 120	RBE 200	RBE 25
Liczba poziomów	2 poziomy	3 poziomy	5 poziomów	5 koszyków
Ilość stref grzewczych	2 strefy grzewcze	3 strefy grzewcze	5 stref grzewczych	koszykowe
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845	850 x 700 x 850
Jednorazowy wsad [szt.]	do 8 kurczaków	do 12 kurczaków	do 20 kurczaków	do 25 kurczaków
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	4400	6600	14000	8500
Waga [kg]	53	53	65	93
Cena netto [PLN]	**8 245,-**	**9 803,-**	**12 334,-**	**18 136,-**

Rożna gazowe

- czujniki gazowe zabezpieczające przed samoczynnym wyciekiem gazu,
- opcjonalnie ruszt koszykowy B3 (do opiekania kurczaków w częściach itp.) oraz podstawa jezdna z półką TS 1 (805 x 345 x 710 mm).
- RBG 30 – rożno gazowe o dużej wydajności, poszerzone – jednorazowy wsad do 30 kurczaków, idealne do super marketów i punktów gastronomicznych, gdzie wymagana jest duża wydajność.

RBG 80

RBG 120

RBG 30

RBG 200

Model	RBG 80	RBG 120	RBG 200	RBG 30
Liczba poziomów	**2 poziomy**	**3 poziomy**	**5 poziomów**	**5 poziomów**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845	940 x 450 x 1250	1345 x 480 x 1285
Jednorazowy wsad [szt.]	do 6 - 8 kurczaków	do 9 - 12 kurczaków	do 20 kurczaków	do 30 kurczaków
Moc grzewcza [W]	11000	16500	19000	38000
Zużycie gazu [m^3/h]	0,76	1,21	-	-
Zasilanie [V]	NG / LPG 230	NG / LPG 230	NG / LPG 230	NG / LPG 230
Waga [kg]	59	63	86	114
Cena netto [PLN]	**10 036,-**	**11 234,-**	**13 911,-**	**16 520,-**

Witryny chłodnicze

Witryna panoramiczna pionowa RD 80:
- witryna panoramiczna pionowa 80 x 60 cm,
- przeznaczona do przechowywania i prezentacji różnego rodzaju deserów, ciast, koktajli itp,
- przechowywanie w temp. + 2 / + 10 °C,
- równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz witryny,
- oświetlenie LED,
- 5 szklanych półek stałych o wymiarach 630 x 455 mm (6 poziomów prezentacji produktów).

RD 80

Witryny chłodnicze panoramiczne CD 800 i CD 1200:
- przeznaczone do przechowywania i prezentacji różnego rodzaju produktów: deserów, ciast, sałatek, świeżych kanapek itp.,
- przechowywanie w temperaturze + 2/+10 °C,
- elektroniczny termostat,
- równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz witryny,
- wewnętrzne oświetlenie LED,

Witryny CD 800 – 2 szklane półki, Witryny CD 1200 – 3 szklane półki,
- dostarczane bez pojemników GN,

Witryny CD 800 i CD 1200 – dostępne w kolorach czarnym i stal nierdzewna.

CD 800

CD 1200 inox

Model	RD 80
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 630 x 1850
Wymiary wewnętrzne (W x D x H) [mm]	745 x 545 x 1200
Półki	5
Zakres regulacji temp. [°C]	+2/+10
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	430
Waga [kg]	180
Cena netto [PLN]	**11 357,-**

Model	CD 800	CD 1200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	785 x 660 x 700	1200 x 730 x 700
Półki [szt.]	2	3
Pojemność	2 x GN 1/1 lub 400 x 600	3 x GN 1/1 lub 400 x 600
Zakres regulacji temp. [°C]	+2/+10	+10
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	350	490
Waga [kg]	67	79
Cena netto [PLN]	**7 432,-**	**9 941,-**

Witryny chłodnicze

Witryny chłodnicze panoramiczne RD:
- witryny chłodnicza panoramiczna 60 x 60 cm,
- dostępne w 3 kolorach: stal nierdzewna, złoty i czarny,
- Linia RD +2/+10°C
- Linia RDC +14/+17°C – przeznaczona specjalnie do prezentacji wyrobów czekoladowych,
- Linia RDN -5/-20°C (temp. zewnętrzna 25°C), z białym oświetleniem LED, przeznaczona specjalnie do prezentacji lodów i deserów lodowych,
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temp.,
- z przodu witryny cyfrowy wyświetlacz temperatury,

Witryny RD 60 F, RDC 60 F wyposażone w 5 półek stałych o wymiarach 535 x 495 mm,
Witryny RD 60 T, RDC 60 T wyposażone w 5 szklanych półek obrotowych o średnicy 47 cm,
Witryny RDN 60 F wyposażone w 4 szklane półki stałe o wymiarach 535 x 495 mm,
Witryny RDN 60 T wyposażone w 4 szklane półki obrotowe o średnicy 47 cm,
- automatyczne rozmrażanie dzięki elektronicznemu termostatowi.

RD 60 T

RDC 60 T złoty

RD 60 T stal nierdzewna

RD 60 F czarny

RDN 60 T stal nierdzewna

Model	RD 60 F	RD 60 T	RDC 60 F	RDC 60 Y	RDN 60 F	RDN 60 T
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850
Półki	5 stałe	5 obrotowe	5 stałe	5 obrotowe	5 stałe	4 obrotowe
Zakres regulacji temp. [°C]	+2/+10	+2/+10	+14/+17	+14/+17	-5/-20	-5/-20
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	460	460	750	750	800	800
Waga [kg]	130	135	130	135	188	198
Cena netto [PLN]	**8 455,-**	**8 610,-**	**7 999,-**	**8 495,-**	**12 575,-**	**12 999,-**

Witryny chłodnicze VVF

Witryny chłodnicze VVF:
- zakres temp. od +4 do +10°C (przy temp. otoczenia 29°C),
- elektroniczny termostat,
- wskaźnik temperatury,
- idealna do przechowywania świeżych sałatek, kanapek, jogurtów, deserów, napojów itp.

Model	VVF 800	VVF 1200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 730 x 600	1120 x 730 x 600
Pojemność	2 x GN 1/1 400 x 600mm	3 x GN 1/1 400 x 600mm
Moc [W]	350	430
Waga [kg]	67	79
Cena netto [PLN]	**7 334,-**	**8 999,-**

VVF 1200

Bary sałatkowe centralne

- centralne bary sałatkowe idealne do samoobsługi i prezentacji w odpowiedniej temperaturze zimnych lub ciepłych przekąsek, owoców morza, mięsa, gotowych potraw, warzyw, deserów itp.,
- część obudowy znajdująca się blisko pojemników GN wykonana ze stali nierdzewnej,
- półka do przechowywania talerzy, tac itd.,
- dostępne kolory: wenge, dąb, mahoń, jasne drewno,
- elektroniczny termostat,
- oświetlenie LED wspomaga prezentację i wybór dań,

Modele SB 40 F B, SB 40 C B - 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
Modele SB 60 F B, SB 60 C B - 6 pojemników GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
Modele SB 40 F B, SB 60 F B – chłodzone, zakres temperatur +2 / +10 °C,
Modele SB 40 C B, SB 60 F B – grzewcze, zakres temperatur +20 / +90 ,

- na zamówienie: modele mieszane grzewczo-chłodnicze **SB 40 M B, SB 60 M B**

Dostępne kolory barów

NOWOŚĆ

SB 40 F B

SB 60 F B

Model	SB 40 F B	SBC 40 C B
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	4 GN 1/1-150mm	4 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1420 x 950 x 1370	1420 x 950 x 1370
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	99	83
Cena netto [PLN]	**10 767,-**	**10 280,-**

Model	SB 60 F B	SBC 60 C B
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	6 GN 1/1-150mm	6 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	2070 x 855 x 1370	2070 x 855 x 1370
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	135	115
Cena netto [PLN]	**14 125,-**	**13 473,-**

Bary sałatkowe centralne i przyścienne

- nowe modele centralnych i przyściennych barów sałatkowych idealne do samoobsługi i prezentacji w odpowiedniej temperaturze zimnych lub ciepłych przekąsek, owoców morza, mięsa, gotowych potraw, warzyw, deserów itp.,
- obudowa wykonana z drewna,
- część obudowy znajdująca się blisko pojemników GN wykonana ze stali nierdzewnej,
- półka do przechowywania talerzy, tac itd.,
- dostępne kolory: wenge, dąb, mahoń, jasne drewno,
- elektroniczny termostat,
- oświetlenie LED wspomaga prezentację i wybór dań,

Modele SBM 40 F, SBM 40 C – 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
Modele SBC 40 F, SBM 40 C – 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
Modele SBM 40 F, SBC 40 F – chłodzony, zakres temperatur: +2/+10°C,
Modele SBM 40 C, SBC 40 F – grzewczy, zakres temperatur: +20/+90°C,

- na zamówienie: model mieszany grzewczo-chłodniczy **SBM 40 M**

NOWOŚĆ

SBC 40 F

SBM 40 F

Model	SB 40 F	SBC 40 C
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	4 GN 1/1-150mm	4 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1435 x 1435 x 1540	1435 x 1435 x 1540
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	99	83
Cena netto [PLN]	**11 633,-**	**11 136,-**

Model	SBM 40 F	SBM 40 C
Model	chłodniczy	grzewczy
Pojemność	4 GN 1/1-150mm	4 GN 1/1-150mm
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1495 x 855 x 1405	1495 x 855 x 1405
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	3600
Waga [kg]	99	83
Cena netto [PLN]	**11 818,-**	**11 341,-**

FIAMMA – RST – rozwój i doświadczenie od 1980 roku

Początki
Zaczęło się w 1977 roku od pierwszego produktu ładowarki, która odniosła sukces sprzedażowy. Od podzespołów elektrycznych do espresso Nelson Sera, jeden z założycieli firmy pod wpływem włoskiego kolegi wpadł na pomysł dotyczący kawy. Kultura parzenia i picia kawy ma w Portugalii głębokie korzenie, ale ekspresy do kawy były robione we Włoszech. Dlaczego nie zacząć produkcji portugalskich ekspresów? Nelson Serra i jego koledzy byli młodzi, pełni pomysłów i zdeterminowani: w 1980 r ruszyła produkcja ekspresów do kawy. Narodziła się Fiamma.

Podbój Portugalii
Urządzenia do espresso firmy Fiamma odniosły natychmiastowy sukces. Od małych sklepów z kawą po ekskluzywne kawiarnie, od palarni kawy po sieci hotelowe – rynek zdawał się czekać na ekspresy do kawy Fiammy. Pod koniec lat 80'tych Fiamma była na szczycie rynku ekspresów do kawy w Portugalii.

Catering
Począwszy od produkcji najwyższej jakości ekspresów do kawy był tylko niewielki krok do produkcji wyposażenia do małej gastronomii aby uzupełnić ofertę ekspresów. Pod wpływem lokalnych tradycji kulinarnych, produkcja urządzeń Fiamma dla małej gastronomii rozpoczęła się z kontakt grilli i opiekaczy – idealnych do przygotowywania „torradas" (tostów z masłem), które towarzyszą porannej kawie w Portugalii lub „tostas mistas", gorącym kanapkom z szynką i serem.

Jakość
Co sprawiło, że Fiamma odniosła i odnosi sukces? „To jest jakość" – odpowiada Fiamma. Od pierwszych dni produkcji założyciele firmy przykładali ogromną wagę do jakości swoich produktów. Może jest to odniesienie do wymagań wysokiej jakości z wymagającej branży motoryzacyjnej. Jakkolwiek ta charakterystyka została doceniona kiedy Fiamma jako pierwsza firma portugalska zdobyła certyfikat jakości ISO 9000 w roku 1993.

Fiamma idzie w świat
Mimo że urządzenia FIAMMY są obecnie sprzedawane poza granicami Portugalii pierwsze targi Fiamma na targach HOST w Mediolanie były kamieniem milowym dla wyjścia firmy poza granice kraju. Od tamtego wydarzenia Fiamma inwestuje i odkrywa nowe rynki na całym świecie. Dzisiaj, FIAMMA jest obecna w ponad 60 krajach na 5 kontynentach.

www.eurogast.pl
www.fiamma.pt

fiamma

behind every great taste

URZĄDZENIA DO MAŁEJ GASTRONOMII

OPIEKACZE

TOSTERY

SALAMANDRY

FRYTOWNICE

KONTAKT GRILLE

PŁYTY GRILLOWE

EKSPRESY CIŚNIENIOWE

MŁYNEK DO KAWY

Opiekacze tostery

- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej i w przypadku braku klientów może być wyłączony),

  Modele TOSTI S3, TRS 20.2: jedna strefa grzewcza
  Modele TOSTI D3, TRD 30.2: dwie strefy grzewcze
  Modele TOSTI S3, TOSTI D3: po dwa promienniki na każdym poziomie grzania,

  Modele TRS 20.2 i TRD 30.2: po trzy promienniki na każdym poziomie grzania, niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- demontowalny uchwyt do wyjmowania i wkładania rusztów.

Nowość: **Model MTS 2.11 poszerzony:** dwie strefy grzewcze, idealny do zapiekanek do 52 cm.

MTS 2.11 poszerzony

TOSTI S3

TRS 20.2

Model	TOSTI S3 1 poziom	TOSTI D3 2 poziomy	TRS 20.2 1 poziom	TRS 30.2 2 poziomy	MTS 2.11 poszerzony 2 poziomy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	525 x 305 x 305	525 x 305 x 405	525 x 305 x 305	525 x 305 x 405	685 x 396 x 452
Wymiary rusztów [mm]	376 x 243	376 x 243	376 x 243	376 x 243	540 x 350
Ilość poziomów grzania	1	2	1	2	2
Zasilanie [V]	230	230	230	230	400
Moc [W]	1800	2700	2000	2750	4500
Waga [kg]	8	10	8	10	12
Cena netto [PLN]	**797,-**	**996,-**	**857,-**	**1 066,-**	**1 976,-**
Strefy grzewcze:					

TOSTI D3

TRS 30.2

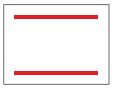
fiamma
behind every great taste

Salamandry

Modele 450I, 650, 650I: możliwość oddzielnego ustawiania elementów grzewczych,
- wykonane ze stali nierdzewnej,
- wyjmowany ruszt z demontowanymi uchwytami.

SEF 450

SEF 450I

Model	SEF 450	SEF 450I	SEF 650	SEF 650I
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 400 x 455	600 x 400 x 455	800 x 400 x 455	800 x 400 x 455
Elementy grzewcze	1 (górny)	2 (górny i dolny)	2 (górne)	3 (2 górne i dolny)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	450 x 350 x 215	450 x 350 x 215	650 x 350 x 215	650 x 350 x 215
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	2300	2300+1300	1300+1700	(1300+1700) + 1700
Waga [kg]	14	15	17,5	19
Cena netto [PLN]	**1 313,-**	**1 515,-**	**1 616,-**	**1 859,-**
Strefy grzewcze:				

SEF 650

SEF 650I

NOWOŚĆ

Witryna grzewcza do pizzy HD3R

witryna panoramiczna (360°) idealna do prezentacji pizzy,
- witryna grzewcza, zakres temperatur 30-90°C, termostat, kontrolka,
- 3 ruszty, obrotowe, Ø 40,
- ruszty obrotowe i oświetlenie wewnątrz witryny przyciągają uwagę klienta i podkreślają walory prezentowanego produktu,
- automatyczne zatrzymanie obrotów podczas otwierania drzwiczek,
- obudowa z odpornej stali nierdzewnej AISI 304.

Model	HD 3 R
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	490 x 510 x 605
Pojemność	3 x Ø 40 cm
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	450
Cena netto [PLN]	**2 847,-**

Frytownice

Frytownice nastawne FF: z jedną komorą roboczą

Model FF 6 NV: bez kranu spustowego,
Modele FF 10 NV, FF 10 TR NV, FF 10 TR NV:

- kran spustowy umożliwia wymianę oleju bez konieczności demontowania zbiornika roboczego
- zbiornik z „zimną strefą" pozwala zachować dłuższą przydatność oleju do smażenia,
- zaprojektowana konstrukcja pozwala na zachowanie wysokich standardów jakościowych żywności – posiada wskaźnik, który informuje o nieprzydatności oleju do dalszego smażenia,
- przeznaczone dla małych gastronomii – snack barów, fast foodów oraz jako uzupełnienie dużych kuchni restauracyjnych.

220 X 250 X 104

FF 6 NV

220 X 250 X 104

FF 10 NV

Model	FF 6 NV	FF 10 NV	FF 10 TR NV	FF 15 TR NV
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	265 x 430 x 335	265 x 475 x 375	265 x 475 x 375	322 x 520 x 415
Wymiary kosza (W x D x H) [mm]	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104
Zakres regulacji termostatu [°C]	90-180	90-180	90-180	90-180
Wydajność [kg/h]	10	13	15	20
Pojemność [l]	5,5	8	8	10
Ilość komór roboczych	1	1	1	1
Moc [W]	3000	3500	5100	7500
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Waga [kg]	6,5	8	8,8	11
Cena netto [PLN]	**680,-**	**1 099,-**	**1 495,-**	**1 768,-**

220 X 250 X 104

FF 10 TR NV

220 X 250 X 104

FF 15 TR NV

FF 10 + 10 TR NV

fiamma
behind every great taste

Frytownice

Frytownice nastawne FF: z dwoma komorami roboczymi,

Model FF 6+6 NV: bez kranu spustowego,
- zbiornik z „zimną strefą" pozwala zachować dłuższą przydatność oleju do smażenia,

Modele FF 10+10 NV, FF 10+10 TR NV, FF 15+15 TR NV: kran spustowy,
- dwie niezależne komory robocze
- zaprojektowana konstrukcja pozwala na zachowanie wysokich standardów jakościowych żywności – posiada wskaźnik, który informuje o nieprzydatności oleju do dalszego smażenia,
- przeznaczone dla małych gastronomii – snack barów, fast foodów oraz jako uzupełnienie dużych kuchni restauracyjnych.

FF 6 + 6 NV

220 X 250 X 104

FF 10 + 10 NV

220 X 250 X 104

Model	FF 6 + 6 NV	FF 10 + 10 NV	FF 10 + 10 TR NV	FF 15 + 15 TR NV
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	525 x 430 x 335	525 x 475 x 375	525 x 475 x 375	650x520x415
Wymiary kosza (W x D x H) [mm]	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	285 x285 x 118
Zakres regulacji termostatu [°C]	90-180	90-180	90-180	90-180
Wydajność [kg/h]	10 + 10	13 + 13	15 + 15	20 + 20
Pojemność [l]	5,5 + 5,5	8 + 8	8 + 8	10 + 10
Ilość komór roboczych	2	2	2	2
Moc [W]	3000 + 3000	3500 + 3500	5100 + 5100	7500 + 7500
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Waga [kg]	12	14	16	21
Cena netto [PLN]	**1 342,-**	**2 112,-**	**2 957,-**	**3 589,-**

FF 10 + 10 TR NV

220 X 250 X 104

FF 15 + 15 TR NV

285 X 285 X 118

Kontakt grille – pojedyncze

- żeliwne płyty (z możliwością zatrzymania w każdej pozycji) gwarantują równomierne rozprowadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych,
- dzięki jednoczesnemu, obustronnemu smażeniu lub opiekaniu produktu następuje dwukrotna redukcja czasu przygotowywania potraw.

GR 4.2

GR 4.1 L

GR 4.1 LTL

Model	GR 4.2	GR 4.1 L	GR 4.1 LTL	GR 6.1	GR 6.1 L	GR 6.1 LTL
Wersja	Pojedynczy	Pojedynczy	Pojedynczy	Poszerzony	Poszerzony	Poszerzony
Płyta górna	^^^^^^^^	^^^^^^^^	_____	^^^^^^^^	^^^^^^^^	_____
Płyta dolna	^^^^^^^^	_____	_____	^^^^^^^^	_____	_____
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 430 x 240	400 x 430 x 240	400 x 430 x 240	510 x 430 x 240	510 x 430 x 240	510 x 430 x 240
Powierzchnia grzewcza [mm]	255 x 245	255 x 245	255 x 245	365 x 245	365 x 245	365 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250
Moc [W]	1800	1800	1800	3000	3000	3000
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Waga [kg]	20	20	20	28	28	28
Cena netto [PLN]	**1 495,-**	**1 495,-**	**1 495,-**	**1 778,-**	**1 778,-**	**1 778,-**

GR 6.1

GR 6.1 L

GR 6.1 LTL

fiamma
behind every great taste

Kontakt grille – podwójne

- żeliwne płyty (z możliwością zatrzymania w każdej pozycji) gwarantują równomierne rozprowadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych,
- dzięki jednoczesnemu, obustronnemu smażeniu lub opiekaniu produktu następuje dwukrotna redukcja czasu przygotowywania potraw.

GR 8.2 L

GR 8.2 LTL

Model	GR 8.2	GR 8.2 L	GR 8.2 LTL	GR M2 TLC	GR M2	GR 8.1 L	GR M.1
Wersja	Podwójny	Podwójny	Podwójny	Podwójny	Podwójny	Podwójny Poszerzony	Podwójny Poszerzony
Płyta górna	^^^^^^^^ ^^^^^^^^	^^^^^^^^ ^^^^^^^^	_____ _____	_____ ^^^^^^^^	^^^^^^^^ ^^^^^^^^	^^^^^^^^	^^^^^^^^
Płyta dolna	^^^^^^^^ ^^^^^^^^	_____ _____	_____ _____	_____ ^^^^^^^^	_____ ^^^^^^^^	_____ _____	_____ ^^^^^^^^
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240
Powierzchnia grzewcza [mm]	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 2455	550 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250
Moc [W]	3600	3600	3600	3600	3600	2900	2900
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230	230
Waga [kg]	37	37	37	37	37	30	30
Cena netto [PLN]	**2 627,-**	**2 627,-**	**2 627,-**	**2 627,-**	**2 627,-**	**2 198,-**	**2 198,-**

GR 8.1 L

GR M.1

Model	GR 8	GR 8 L	GR M
Wersja	Płyta Grillowa - Podwójna	Płyta Grillowa - Podwójna	Płyta Grillowa - Podwójna
Płyta dolna	^^^^^^^^ ^^^^^^^^	_____ _____	_____ ^^^^^^^^
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 370 x 190	690 x 370 x 190	690 x 370 x 190
Powierzchnia grzewcza [mm]	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250
Moc [W]	2100	2100	2100
Zasilanie [V]	230	230	230
Waga [kg]	24	24	24
Cena netto [PLN]	**1 637,-**	**1 637,-**	**1 637,-**

GR 8 L

GR M

Ekspresy ciśnieniowe PRESTIGE ESPRESSO

Ekspresy ciśnieniowe PRESTIGE ESPRESSO - półautomatyczne:

- łagodne i równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (static pre-infusion),
- dysze ze stali nierdzewnej, umieszczone na przegubach z płynną zmianą położenia,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- łatwy dostęp do części wewnętrznych ułatwia serwisowanie urządzenia,
- podgrzewacz do filiżanek z funkcją ogranicznika temperatury, zapobiegającą przepaleniu kawy w zbyt gorących filiżankach,
- ekspres wyposażony w 1 dyszę do wrzątku i 2 dysze do pary.

Opcjonalnie (na zamówienie):

- wersja biała, czerwona, czarna, (panele boczne),
- element grzewczy o większej mocy,
- wyświetlacz.

Prestige II

Model	Prestige II	Prestige III
Wersja	dwugrupowy, półautomatyczny	trzygrupowy, półautomatyczny
Dysze	1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary	1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 660 x 565	930 x 660 x 565
Pojemność bojlera [l]	11	18
Zasilanie [V]	230 / 400-2N	230 / 400-2N
Moc [W]	3800	5200
Masa [kg]	62	80
Ciś. zaparzania [bar]	8-9	8-9
Ciś. pompy [bar]	16	16
Temper. zaparzania [°C]	93-97	93-97
Cena netto [PLN]	**8 839,-**	**11 188,-**

Opcjonalnie (na zamówienie):
wersja biała, czerwona, czarna, (panele boczne)

fiamma
behind every great taste

Ekspresy ciśnieniowe PRESTIGE ESPRESSO

Ekspresy ciśnieniowe PRESTIGE ESPRESSO - automatyczne wersje CV:

- łagodne i równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (static pre-infusion),
- dysze ze stali nierdzewnej, umieszczone na przegubach z płynną zmianą położenia,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- modele CV: łatwy w użyciu panel dotykowy,
- automatyczny program samooczyszczenia grup (w wersjach automatycznych CV),
- łatwy dostęp do części wewnętrznych ułatwia serwisowanie urządzenia,
- podgrzewacz do filiżanek z funkcją ogranicznika temperatury, zapobiegającą przepaleniu kawy w zbyt gorących filiżankach,
- ekspres wyposażony w 1 dyszę do wrzątku i 2 dysze do pary.

Opcjonalnie (na zamówienie):

- wersja biała, czerwona, czarna, (panele boczne),
- element grzewczy o większej mocy,
- wyświetlacz.

Prestige II CV

Model	Prestige II CV	Prestige III CV
Wersja	dwugrupowy, automatyczny	trzygrupowy, automatyczny
Dysze	1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary	1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 660 x 565	930 x 660 x 565
Pojemność bojlera [l]	11	18
Zasilanie [V]	230 / 400-2N	230 / 400-2N
Moc [W]	3800	5200
Masa [kg]	62	80
Ciś. zaparzania [bar]	8-9	8-9
Ciś. pompy [bar]	16	16
Temper. zaparzania [°C]	93-97	93-97
Cena netto [PLN]	**8 999,-**	**11 920,-**

Prestige II CV

Prestige III CV

Prestige III

Ekspres ciśnieniowy PACIFIC MULTIBOILER

Ekspres ciśnieniowy PRESTIGE PACIFIC MULTIBOILER II i III:

- jeden główny bojler do wrzątku i pary + dwa lub trzy niezależne bojlery zaparzania kawy, po jednym dla każdej grupy - barista może ustawić niezależnie parametry temperatury głównego bojlera, każdego bojlera grupy oraz każdej grupy (elektroniczna kontrola temperatury),

  Pacific Multibojler II (dwugrupowy) – dwa niezależne bojlery do zaparzania kawy,
  Pacific Multibojler III (trzygrupowy) – trzy niezależne bojlery do zaparzania kawy
- system PID - redukcja wahań temperatury każdej grupy do maksimum +/- 0,4°C, co gwarantuje nieograniczoną liczbę zaparzonych kaw w tej samej temperaturze,
- dwie dysze do pary, jedna dysza do wrzątku,
- funkcja wstępnego zaparzania (static pre-infusion),
- przystosowane do korzystania z normalnych filiżanek oraz do wysokich szklanek do kawy latte, do 18 cm wysokości (TALL CUP),
- tryb eco, pozwalający na redukcję zużycia mocy do 50%,
- automatyczny program samooczyszczenia grup,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- możliwość zaprogramowania ilości serwowanego wrzątku,
- izolowane termicznie dysze do pary,
- wyświetlacz z możliwością programowania zegara, cyfrowym licznikiem wydanych kaw, informacjami o błędach, z możliwością kontroli i regulacji temperatury bojlerów oraz grup i czasu ekstrakcji, niezależnie dla każdej grupy,
- podgrzewacz filiżanek,
- oświetlenie LED powierzchni roboczej.

Pacific Multiboiler II
(wykończenie wersja korek - opcja, na zamówienie)

Model	Pacific Multibojler II – 2 grupowy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 660 x 610
Poj. bojlera wrzątku i pary [l] / moc [kW]	12/3500
Poj. bojlera zaparzania kawy [l] / moc [kW]	2 x 0,5 / 1500
Ciś. zaparzania [bar]	8-9
Ciś. pompy [bar]	16
Temper. zaparzania [°C]	93-97
Zasilanie [V]	230 / 400-2N
Moc [W]	7000
Waga [kg]	62
Cena netto [PLN]	**16 877,-**

Opcjonalnie (na zamówienie):
wersja biała, czerwona, czarna, korek

fiamma
behind every great taste

Ekspres ciśnieniowy PACIFIC MULTIBOILER

Ekspres ciśnieniowy PRESTIGE PACIFIC MULTIBOILER III:

- jeden główny bojler do wrzątku i pary + dwa lub trzy niezależne bojlery zaparzania kawy, po jednym dla każdej grupy - barista może ustawić niezależnie parametry temperatury głównego bojlera, każdego bojlera grupy oraz każdej grupy (elektroniczna kontrola temperatury),
- system PID - redukcja wahań temperatury każdej grupy do maksimum +/- 0,4°C, co gwarantuje nieograniczoną liczbę zaparzonych kaw w tej samej temperaturze,
- dwie dysze do pary, jedna dysza do wrzątku,
- funkcja wstępnego zaparzania (static pre-infusion),
- przystosowane do korzystania z normalnych filiżanek oraz do wysokich szklanek do kawy latte, do 18 cm wysokości,
- tryb eco, pozwalający na redukcję zużycia mocy do 50%,
- automatyczny program samooczyszczenia grup,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- możliwość zaprogramowania ilości serwowanego wrzątku,
- izolowane termicznie dysze do pary,
- wyświetlacz z możliwością programowania zegara, cyfrowym licznikiem wydanych kaw, informacjami o błędach, z możliwością kontroli i regulacji temperatury bojlerów oraz grup i czasu ekstrakcji, niezależnie dla każdej grupy,
- podgrzewacz filiżanek,
- oświetlenie LED powierzchni roboczej.

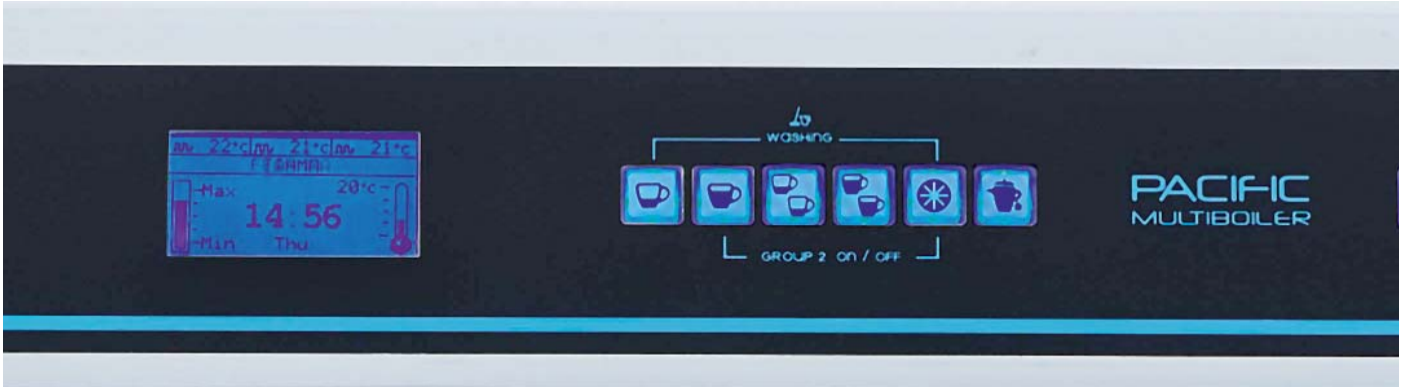
Pacific Multiboiler III

MCF C

Model	Pacific Multibojler II – 3 grupowy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	960 x 660 x 610
Poj. bojlera wrzątku i pary [l] / moc [kW]	12/3500
Poj. bojlera zaparzania kawy [l] / moc [kW]	3 x 0,5 / 1500
Ciś. zaparzania [bar]	8-9
Ciś. pompy [bar]	16
Temper. zaparzania [°C]	93-97
Zasilanie [V]	400-2N
Moc [W]	8500
Waga [kg]	74
Cena netto [PLN]	**20 705,-**

MCF C młynek sklepowy do kawy bez dozownika (sklepowy), wyposażony w uchwyt na torebki, sterowanie manualne.

Model	MCF C
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	220 x 370 x 600
Pojemność zbiornika [kg]	1,4
Wydajność [kg/h]	6
Średnica żaren [mm]	Ø 65
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	340
Waga [kg]	12,5
Cena netto [PLN]	**2 424,-**



CONTI
ESPRESSO MACHINE

CONTI Monte-Carlo Espresso Machine

1950: Powstanie firmy SACOME, przy nabrzeżu Conti w Paryżu.

1956: Przeniesienie firmy SACOME-Conti, do portu w Monako.

2003: Spółka przeniosła się do swojej obecnej lokalizacji, budynku „La Ruche" w dzielnicy Monako Fontvieille.
2010: Przejęcie firmy przez zespół dyrektorach prowadzonych przez CEO Bruno Pariset.
Poprzez ulepszenie standardów jakości oraz przemysłowy proces produkcyjny, Conti uzyskało doskonały stosunek jakości do ceny swojego sprzętu.
Skupiając się na doskonałej posprzedażowej obsłudze klienta, jak również na rozwoju międzynarodowym, odnotowało znaczny wzrost aktywności.

Rozwój
2010: nowy zespół zarządzający daje nowy impuls do dynamicznego rozwoju w oparciu o:
- Rozwój sieci dystrybucji na całym świecie: Spółka Sacome-Conti obecnie eksportuje ponad 70% swoich urządzeń na wszystkie kontynenty szczególnie dbając o wybór swoich partnerów świadczących usługi dla klienta końcowego.
- Kontrola kosztów produkcji" optymalizacja asortymentu i inwestycje w narzędzia produkcyjne pozwala skupić się na zaangażowaniu pracowników, w celu zapewnienia rozwoju i niezawodności.
- Krok po kroku, nowa gama produktów pojawia się pozwalając spełniać różnorodne potrzeby rynku i dostarczać rozwiązania dostosowane do zaparzania kawy dla każdego klienta (palarni, dostawców sprzętu gastronomicznego, sieci itp.) i spełniania jego oczekiwań. Asortyment produktów Conti obejmuje obecnie CC100, X-One, Monte Carlo, TT Lyo, młynki, itp ...

2000: Kolor był pożądany w całym asortymencie, jak również wykorzystanie technologii Multi Bojler z nową Twin Star 2.
Uruchomienie produkcji TT 338, nowego, kompaktowego i wydajnego ekspresu automatycznego.

90: Projektowanie staje się prawdziwym atutem Conti i odbywa się z zastosowaniem innowacji technicznych. Po Catronic, Conti Bar i Conti Club, XEOS wyróżnia się sylwetką i design'em idealnie spełniając oczekiwania nowych rynków zbytu.
Nowe rozwiązanie Twin Star opracowane, aby wspierać innowacyjną technologię Multi-bojler.
W pełni automatyczny Monte Carlo zaskakuje swoimi wyrazistymi liniami i oryginalnymi kolorami podkreślając wysoce innowacyjną technologię. Elektronika pojawia się w tradycyjnych ekspresach w różnych modelach: 80. Volumatic, Fontana, Volutronic, Corona i Prestomatic. W pełni automatyczne ekspresy ewoluują w linii 290, 291 i 292.

70: Harmonie, Monaco, Multi Monaco i Conti Matic, tworzą szeroką gamę tradycyjnych urządzeń zapewniających wzrost udziału Conti w rynku i czynią je jedną z największych firm na międzynarodowym rynku. Usprawnienia w dwóch nowych automatycznych urządzeniach w ofercie: the Toutauto MODULAIRE i TT 288.

60: Rozwój linii ekspresów skupia się na dwóch aspektach technicznych, aby spełnić potrzeby rynku we Francji i za granicą: Carina, Altesse, Multica i Prestinamachines. Pierwsze w pełni zautomatyzowane ekspresy: Toutauto 440, TTS i TT DN

50: Stworzenie pierwszej maszyny Conti z ręcznym tłokiem: Stella. Stworzenie pierwszej maszyny hydraulicznej: Dynamic

www.eurogast.pl
www.conti-espresso.com

EKSPRESY DO KAWY

EKSPRESY DO KAWY CC 100

EKSPRESY DO KAWY X-ONE I X-ONE TCI

EKSPRESY DO KAWY MONTE CARLO

Ekspresy do kawy CC 100

Ekspresy do kawy CC 100:

- innowacyjny system podgrzewania wody w bojlerze, który zapewnia stabilność temperatury zaparzania; nieograniczona liczba kaw zostanie zaparzona w tej samej temperaturze; zapewnia to także ekonomiczność pracy grzałek, czyli oszczędność energii (system PID),
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania Pre-Infusion. we wszystkich modelach,
- możliwość ustawienia temperatury bojlera przez panel sterujący, we wszystkich modelach,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie,
- możliwość ustawienia trybu pracy eco – utrzymanie temperatury 60°C w trybie nocnym; umożliwia to szybkie uruchomienie ekspresu (w 5 min jest gotowy do pracy), nawet w modelach bez wyświetlacza,
- program automatycznego czyszczenia, niezależnie każdej grupy,
- możliwość zaprogramowania na wyświetlaczu przypomnienia o obowiązku czyszczenia ekspresu oraz wymianie uzdatniacza wody,
- możliwość sprawdzenia na wyświetlaczu ilości zrobionych kaw lub podanego wrzątku,
- dostępne modele w wersji Tall Cup do szklanek / kubków o wysokości do 148 mm – na zamówienie,
- dostępne modele 1, 2, 3 grupowe, elektroniczne; modele 2, 3 grupowe także z wyświetlaczem (opcja),
- dostępny model CC 100 2 Compact – ekspres 2grupowy o zredukowanych wymiarach – na zamówienie,
- dostępne kolory: czarny, czerwony, biały
- powyższe cechy dotyczą również modeli X-ONE,
- opcjonalnie – ekspres z wyświetlaczem (dotyczy modeli CC 100 2 i 3grupowy).

CC 100 - 2 grupowy Tall Cup

CC 100 - 2 grupowy Espresso

Dostępne kolory:
biały, czerwony, czarny,

CONTI ESPRESSO MACHINE

Ekspresy do kawy CC 100

CC 100 - 1 grupowy

CC 100 - 2 grupowy

CC 100 - 3 grupowy

Model	CC 100 1 grupowy	CC 100 2 grupowy	CC 100 3 grupowy	CC 100 2 grupowy COMPACT
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 512 x 500	704 x 512 x 500	919 x 512 x 500	524 x 512 x 500
Pojemność bojlera [l]	5	11	18	7
Zasilanie [V]	230	230	230 / 400	230
Moc [W]	2500	3600	4700 / 6000	2800
Waga [kg]	40	58	72	57
Cena netto [PLN]	**8 946,-**	**11 670,-**	**13 905,-**	**11 261,-**
Dopłata do wersji z wyświetlaczem	**-**	**993,-**	**993,-**	**-**

Ekspresy do kawy X-ONE i X-ONE TCI

Ekspresy do kawy X-ONE:

- niezależne sterowanie każdą grupą; niezależne ustawienie temperatury wody w dyszy do wrzątku (system Thermossifon),
- dwa poziomy kontroli pracy personelu – liczniki dzienny i total,
- bezpośredni odczyt ciśnienia: wody w sieci, zaparzania w grupie, pary,
- opatentowana dysza do wrzątku - mimo wysokiego ciśnienia woda nie rozpryskuje się,
- płynna regulacja ciśnienia pary z możliwością blokady; maksymalne ciśnienie bez blokady (funkcja flush),
- funkcja szybkiego zrzutu pary z instalacji dyszy do spieniania mleka; mleko nie jest rozcieńczane skroplinami wody,
- aż dwa niezależne przyciski do podawania wrzątku z możliwością osobnego ich zaprogramowania (objętości wody na przepływomierzach),
- innowacyjne ustawienie wrażliwości sondy mierzącej poziom wody w zależności od twardości wody (możemy przedłużyć okres użytkowania ekspresu),
- niezależne zawory odcinające grupy; możliwość pracy jednej grupy w trakcie czyszczenia innej,
- zabezpieczenia wyłączające ekspres w momencie braku wody w sieci,
- możliwość zaprogramowania na wyświetlaczu przypomnienia o obowiązku czyszczenia ekspresu oraz wymianie uzdatniacza wody,
- wyświetlacz z możliwością wpisania własnego tekstu (np. nazwy firmy, nr telefonu serwisu itp.); podświetlane grupy, ergonomiczne przyciski,
- barista light.

Ekspresy do kawy X-ONE TCI:

- przeznaczone do intensywnego użytkowania, zapewniają stabilność temperatury i ciśnienia pary.
- **System TCI** – niezależne mieszanie wody zimnej i ciepłej w każdej grupie,
- możliwość ustawienia grup na różne mieszanki kaw (różne temperatury zaparzania w każdej grupie); podłączenie chłodnej wody bezpośrednio do grupy pozwala na zwiększenie temperatury w bojlerze do 126°C dla uzyskania maksymalnej mocy pary.

X-ONE TCI - 2 grupowy

CONTI ESPRESSO MACHINE

Ekspresy do kawy X-ONE i X-ONE TCI

X-ONE TCI - 2 grupowy

X-ONE TCI - 3 grupowy

X-ONE TCI Tall Cup - 2 grupowy

X-ONE TCI Tall Cup - 3 grupowy

Model	X-ONE TCI 2 grupowy	X-ONE TCI 3 grupowy	X-ONE 2 grupowy	X-ONE 3 grupowy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	768 x 553 x 527	983 x 553 x 527	768 x 527 x 553	983 x 527 x 553
Pojemność bojlera [l]	13	20	13	20
Zasilanie [V]	230	400	400	400
Moc [W]	3500	6000	4200	6000
Waga [kg]	58	65	60	67
Cena netto [PLN]	**18 804,-**	**21 696,-**	**15 891,-**	**19 368,-**
Dopłata do wersji Tall Cup	**964,-**	**964,-**	**964,-**	**964,-**

Ekspresy do kawy MONTE CARLO Multi Boiler Technology

Ekspresy do kawy MONTE CARLO Multi Boiler Technology:

- jeden miedziany bojler do pary, izolowany termicznie, sterowany systemem PID, z napełnianiem automatycznym i dwiema sondami poziomu wody,
- graficzny wyświetlacz parametrów pracy, z niezależną kontrolą i sterowaniem, osobny dla każdej grupy,
- podświetlana klawiatura sterująca z dużymi przyciskami, osobna dla każdej grupy,
- jeden wspólny ekran dotykowy do kontroli i sterowania głównymi parametrami pracy,
- dwie sterowane elektrycznie dysze do wrzątku,
- dwie sterowane dźwigniami dysze do pary z izolacją termiczną, zabezpieczone warstwą zapobiegającą przywieraniu mleka,
- przystosowane do zaparzania napojów w szklankach o wysokości do 140 mm (Tall Cup),
- dostępne w dwóch kolorach: matowy czarny i matowy biały.
- 2 lub 3 niezależne bojlery o pojemności 0,9 litra, po jednym na każdą grupę,
- innowacyjny system podgrzewania wody, niezależnie w każdym bojlerze (stabilność temperatury zaparzania wszystkie kawy zaparzane w tej samej temperaturze - system PID),
- napełnianie bojlerów podgrzaną wstępnie wodą,
- podgrzewane grupy z regulacją temperatury,
- system wstępnego zaparzania Pre-Infusion, sterowany niezależnie dla każdej grupy,
- podświetlanie grupy – barista light

Monte Carlo - 2 grupowy

Monte Carlo - 2 grupowy

CONTI ESPRESSO MACHINE

Ekspresy do kawy MONTE CARLO Multi Boiler Technology

Monte Carlo - 3 grupowy

Model	Monte Carlo 2 grupowy	Monte Carlo 3 grupowy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	868 x 612 x 566	1098 x 612 x 566
Pojemność bojlera [l]	10	14
Zasilanie [V]	230-400	400
Moc [W]	4500-11500	5500-13000
Waga [kg]	70	86
Cena netto [PLN]	**31 667,-**	**35 833,-**
Dopłata do wersji Steam Control	**2 893,-**	**2 893,-**

FUTURMAT

FUTURMAT jest wiodącą marką znanej firmy Quality Espresso.

Quality Espresso to jeden z największych producentów profesjonalnego sprzętu do parzenia kawy, ekspresów i młynków do kawy.

Quality Espresso – lider na rynku hiszpańskim od ponad 50 lat. Quality Espresso zatrudnia 165 pracowników. Fabryka w Barcelonie zajmuje ponad 17000 metrów kwadratowych powierzchni i jest jedną z największych fabryk sprzętu do espresso na świecie.

Marki Quality Espresso
Gaggia jest jedną z najstarszych marek związanych ze sprzętem do profesjonalnego parzenia kawy. Gaggia przybyła do Barcelony w 1952 roku, 4 lata po Achile Gaggia, która uzyskała patenty dotyczące kawy espresso we Włoszech.

W 1956 roku pojawiła się konkurencyjna marka Faema. Obecność na rynku hiszpańskim tych dwóch marek oznaczała, że Hiszpania uczestniczyła w początkach ekspansji kultury Mediterrenean espresso. **Oddziały spółek w Hiszpanii Gaggia i Faema stworzyły wspólnie w 1967 roku markę Visacrem i rozpoczęły sprzedaż eksportową pod tą marką.**

Ten ostatni w 1978 roku stworzył markę Futurmat, która bardzo szybko rozwijała się, aby zostać jedną z najlepiej sprzedających się marek w Hiszpanii.

W roku 2001 Quality Espresso kupiło te dwie historyczne marki. Siedzibą firmy w Barcelonie została fabryka zbudowana przez firmę Faema w latach 1960.

www.eurogast.pl
www.qualityespresso.net

FUTURMAT

Quality Espresso

EKSPRESY I MŁYNKI DO KAWY

EKSPRESY CIŚNIENIOWE RUBY

EKSPRESY CIŚNIENIOWE OTTIMA

EKSPRESY CIŚNIENIOWE RIMINI

EKSPRESY CIŚNIENIOWE ARIETTE F3

MŁYNKI DO KAWY

Ekspresy ciśnieniowe RUBY

FUTURMAT

Ekspresy ciśnieniowe Ruby:

- obudowa ze stali (panele boczne) i stali nierdzewnej,
- jedna dysza do pary i jedna dysza do wrzątku ze stali nierdzewnej z płynną zmianą położenia,
- pojemność bojlera 1,5 litra, poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie,
- podwojna ochrona elementow grzejnych termostat bezpieczeństwa i czujnik,
- wykonany z komponentow używanych do produkcji w pełni profesjonalnych modeli: grupy, filtry, czujnik temperatury wody w bojlerze, dysze do wrzątku i pary,
- możliwość przygotowania jednej lub dwoch kaw jednocześnie oraz kaw w dozach,
- urządzenia dostępne w dwoch kolorach: czerwonym i czarnym, patrz tabela poniżej.

Ruby Pro Electronic

Ruby Pro Electronic

Model	Ruby Semi półautomatyczny	Ruby Electronic elektroniczny	Ruby Pro Semi półautomatyczny	Ruby Pro Electronic elektroniczny
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	310 x 510 x 370	310 x 510 x 370	430 x 510 x 370	430 x 510 x 370
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97	93-97
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	1500	1500	1500	1500
Waga [kg]	18	18	25	25
Dostępność wersji w kolorach: czerwonym i czarnym (PR - pompa rotacyjna, PV - pompa wibracyjna) – numery referencyjne do zamówień				
Zbiornik wody poj. 3 l (kolor czarny)	-	CQG091A10N	CQG081A50N	CQG091A50N
Zbiornik wody poj. 3 l (kolor czerwony)	CQG081A10R	CQG091A10R	-	CQG091A50R
Przyłącze wody+PR (kolor czarny)	-	-	CQG081D50N	CQG091D50N
Przyłącze wody+PR (kolor czerwony)	-	-	-	CQG091D50R
Przyłącze wody+PV (kolor czarny)	-	-	CQG081V50N	CQG091V50N
Przyłącze wody+PV (kolor czerwony)	-	-	-	CQG091V50R
Cena netto [PLN]	**6 447,-**	**6 546,-**	**7 687,-**	**7 786,-**

FUTURMAT

Ekspresy ciśnieniowe OTTIMA

Ekspresy ciśnieniowe Ottima:
- wszystkie modele ze sterowaniem elektronicznym, wyposażone w 2 dysze do pary i 1 dyszę do wrzątku, program automatycznego czyszczenia,

Ekspresy Ottima MTE 0925T, MTE 0935T – podwyższone (TALL CUP - przystosowane do korzystania z wysokich szklanek do kawy latte 14 cm),
- obudowa wykonana ze stali (panele boczne) oraz ze stali nierdzewnej,
- dysze ze stali nierdzewnej, umieszczone na przegubach, z płynną zmianą położenia,
- mocna i wytrzymała, dotykowa klawiatura do programowania i wyboru zaparzania jednej lub dwóch dużych lub małych kaw oraz przycisk do pracy ciągłej lub „STOP",
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie.

MTE 0935

Model	MTE 0925 dwugrupowy, elektroniczny	MTE 0935 trzygrupowy, elektroniczny	MTE 0925T dwugrupowy, elektroniczny, Tall Cup	MTE 0935T trzygrupowy, elektroniczny, Tall Cup
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	740 x 520 x 420	880 x 520 x 420	740 x 520 x 470	880 x 520 x 470
Pojemność bojlera [l]	11,5	18	11,5	18
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97	93-97
Zasilanie [V]	230	230; 400	230	230; 400
Moc [W]	2600	3700	2600	3700
Waga [kg]	50	61	54	65
Cena netto [PLN]	**10 216,-**	**12 259,-**	**11 238,-**	**13 281,-**

Ekspresy ciśnieniowe RIMINI

FUTURMAT

Rimini MFE 0814 B: półautomatyczne, 1 GR, 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku,
Rimini MFE 0825 B: półautomatyczne, 2 GR, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku,
Rimini MFC 0924: elektroniczny, 2 GR, 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku, wersja KOMPAKT (zredukowane wymiary),

- obudowa wykonana ze stali (panele boczne) oraz ze stali nierdzewnej,
- dysze ze stali nierdzewnej z płynną zmianą położenia,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie.

MFE 0814B z opcjonalnymi relingami

MFC 0924

MFE 0825B

Model	MFE 0814B jednogrupowy, półautomatyczny	MFE 0825B dwugrupowy, półautomatyczny	MFC 0924 dwugrupowy, elektroniczny, KOMPAKT
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 520 x 420	740 x 520 x 420	580 x 520 x 420
Pojemność bojlera [l]	8	13	8
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	3000	2600	3000
Waga [kg]	45	54	49
Cena netto [PLN]	**8 500,-**	**10 134,-**	**10 706,-**

FUTURMAT

Ekspresy ciśnieniowe RIMINI

- obudowa wykonana ze stali (panele boczne) oraz ze stali nierdzewnej,
- dysze ze stali nierdzewnej z płynną zmianą położenia,
- mocna i wytrzymała, dotykowa klawiatura do programowania i wyboru zaparzania jednej lub dwóch dużych lub małych kaw oraz przycisk do pracy ciągłej lub „STOP”,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie,
- program automatycznego czyszczenia.

MFE 0914 z opcjonalnymi relingami

MFC 0924T

MFE 0925

Rimini MFE 0914: elektroniczny, 1 GR,
1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku,
Rimini MFE 0925: elektroniczny, 2 GR,
2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku,
Rimini MFC 0924T: elektroniczny, 2 GR,
1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku,
KOMPAKT, TALL CUP (zredukowane wymiary,
podwyższony (TALL CUP – przystosowany
do korzystania z wysokich szklanek do kawy latte 14 cm)

Model	MFE 0914 jednogrupowy, elektroniczny	MTE 0925 dwugrupowy, elektroniczny	MFC 0924T dwugrupowy, elektroniczny, KOMPAKT, TALL CUP
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 520 x 420	740 x 520 x 420	580 x 520 x 470
Pojemność bojlera [l]	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie zaparzania [bar]	16	16	16
Ciśnienie pompy [bar]	93-97	93-97	93-97
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	3000	2600	3000
Waga [kg]	45	54	49
Cena netto [PLN]	**9 235,-**	**11 268,-**	**12 443,-**

Ekspresy ciśnieniowe ARIETTE F3

Modele Ariette F3:
MFS 082 – półautomatyczny, 2 GR, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
MFS 083 – półautomatyczny, 3 GR, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
MFS 091 – elektroniczny, 1 GR, 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku
MFS 092 – elektroniczny, 2 GR, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku (dostępna wersja TALL CUP)
MFS 093 – elektroniczny, 3 GR, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku (dostępna wersja TALL CUP i Auto Steam)
MFS 092 W – elektroniczny, 2 GR, z wyświetlaczem, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku (dostępna wersja TALL CUP i Auto Steam)
MFS 093 W – elektroniczny, 3 GR, z wyświetlaczem, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku (dostępna wersja TALL CUP i Auto Steam)
MFS 094 – elektroniczny, 4 GR, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku

Charakterystyka ogólna:
- obudowa wykonana ze stali (panele boczne) oraz ze stali nierdzewnej,
- głowice grup wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, testowane w warunkach wysokiej temperatury i ciśnienia umożliwiają uzyskanie najwyższej jakości espresso z doskonałą „cremą",
- dysze do pary i do wrzątku wykonane ze stali nierdzewnej z płynną zmianą położenia, możliwość zaprogramowania dozowania ilości gorącej wody,
- stałe monitorowanie ciśnienia wody i pary przy pomocy dwóch niezależnych manometrów,
- modele elektroniczne: mocna i wytrzymała, dotykowa klawiatura do programowania i wyboru zaparzania jednej lub dwóch dużych lub małych kaw oraz przycisk do pracy ciągłej lub „STOP",
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie,
- zawory pary ułatwiające pracę baristy: działanie na zasadzie otwórz/zamknij,
- modele elektroniczne wyposażone w program automatycznego czyszczenia.

MFS 092 z opcjonalnymi relingami

MFS 093 z opcjonalnymi relingami

Model	MFS 082 dwugrupowy półautomatyczny	MFS 083 trzygrupowy półautomatyczny	MFS 091 jednogrupowy elektroniczny	MFS 092 dwugrupowy elektroniczny
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	740 x 570 x 460	940 x 570 x 460	610 x 570 x 460	740 x 570 x 460
Pojemność bojlera [l]	13	18	8	13
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97	93-97
Zasilanie [V]	230	230; 400	230	230; 400
Moc [W]	3500	4600	3000	3500
Waga [kg]	63	76	51	63
Cena netto [PLN]	**15 611,-**	**17 613,-**	**14 513,-**	**17 225,-**

Dostępne kolory:
biały, czerwony, czarny, złoty

FUTURMAT

Ekspresy ciśnieniowe ARIETTE F3

Charakterystyka ogólna: patrz jak na stronie 84

Dostępne wersje:
TALL CUP – przystosowany do korzystania z wysokich szklanek do kawy latte 14 cm. Wysokość grupy jest ok. 5 cm. mniejsza niż w modelach standardowych.
Auto Steam – funkcja pozwalająca na zaprogramowanie temperatury dla perfekcyjnego spieniania mleka
z wyświetlaczem – opis poniżej

Funkcje wersji z wyświetlaczem cyfrowym:
- opatentowany **System Kontroli Temperatury Grouptronic®** - elektronicznie kontrolowana temperatura wody w bojlerze, sterowana dla każdej grupy za pośrednictwem wyświetlacza z dokładnością ±0,2ºC,

Zalety Systemu Grouptronic® - pozwala na perfekcyjne zaparzanie, które powinno odbywać się w ciągu 20-30 sekund w stałej temperaturze zaparzania pomiędzy 88-94°C (w niższej temperaturze espresso traci intensywność aromatu i smaku, w wyższej kawa jest zbyt gorzka i cierpka)

- cyfrowy licznik wydanych kaw z informacją zbiorczą lub osobną dla każdej grupy zaparzania,
- cyfrowy zegar i kalendarz, umożliwiający automatyczne włączenie/wyłączenie urządzenia o żądanej porze,
- funkcja oszczędności energii elektrycznej wyłączająca urządzenie zgodnie z zaprogramowanymi instrukcjami,
- pamięć wewnętrzna przechowująca parametry programu w przypadku awarii zasilania,
- funkcja samodiagnostyki wszystkich komponentów elektronicznych urządzenia (klawiatury, sondy, liczniki objętości),
- archiwum parametrów pracy urządzenia od dnia uruchomienia,
- licznik całkowitego zużycia wody z sygnalizacją potrzeby regeneracji lub wymiany filtra/uzdatniacza,
- możliwość wyboru 8 języków komunikacji,
- możliwość zaprogramowania wyświetlania tekstów reklamowych,
- czujnik bezpieczeństwa poziomu wody w bojlerze,

MFS 092 W z wyświetlaczem, funkcją Auto Steam (opcja), TALL CUP (opcja) i z opcjonalnymi relingami

MFS 093 W z opcjonalnymi relingami

Model	MFS 092 W dwugrupowy elektroniczny, wyświetlacz	MFS 093 trzygrupowy elektroniczny	MFS 093 W trzygrupowy elektroniczny, wyświetlacz	MFS 094 czterogrupowy elektroniczny
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	770 x 570 x 460	940 x 570 x 460	940 x 570 x 460	1180 x 570 x 460
Pojemność bojlera [l]	13	18	18	24
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97	93-97
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400	230; 400	230; 400
Moc [W]	3500	4600	4600	5000
Waga [kg]	63	76	76	96
Cena netto [PLN]	**19 544,-**	**19 728,-**	**22 047,-**	**22 770,-**

Młynki do kawy

FUTURMAT

Młynki do kawy CT 1 / CT 2 / CT 2 INOX:
– ręczny włącznik-wyłącznik mielenia,
– obudowa z tworzywa sztucznego w kolorze szarym (CT 1 / CT 2), ze stali nierdzewnej (CT 2 Inox) – na zamówienie wersje w kolorze czarnym

Młynek do kawy LUXO:
– model wyciszony (poziom hałasu 55 dB),
– obudowa w kolorze srebrnym z polerowanego aluminium.

Model	CT 1	CT 2
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	220 x 410 x 470	220 x 410 x 620
Kolor	szary	szary
Średnica żaren [mm]	60	60
Zasobnik kawy ziarnistej [kg]	1	2
Pojemność dozownika [g]	300	600
Masa pojedynczej dozy [g]	5-12	5-12
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	275	356
Waga [kg]	8	9
Cena netto [PLN]	**1 427,-**	**1 530,-**

CT 1
(kolor czarny – na zamówienie)

CT 2

Model	CT 2 INOX	LUXO
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	220 x 410 x 470	290 x 410 x 630
Kolor	stal nierdzewna	srebrny (aluminium)
Średnica żaren [mm]	60	60
Zasobnik kawy ziarnistej [kg]	1	2
Pojemność dozownika [g]	600	600
Masa pojedynczej dozy [g]	5-12	5-12
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	356	400
Waga [kg]	9	18
Cena netto [PLN]	**1 653,-**	**2 380,-**

CT 2 INOX

LUXO

FUTURMAT

Młynek do kawy Q10

Młynek do kawy Q10:

- Sterowanie elektroniczne,
- Dotykowy wyświetlacz LCD z możliwością programowania i odpowiedniego ustawienia, co pozwala na wyeliminowanie tradycyjnego zbiornika na kawę mieloną,
- Elegancka aluminiowa obudowa,
- Żarna ze wzmocnionej stali, zapewniają wyjątkową precyzję mielenia (do 0,006 mm) i długoletnią żywotność,
- Idealny do Obsługi dużej liczby klientow w najbardziej ruchliwych punktach
- 3 tryby pracy:
  – doza na żądanie – możliwość ustawienia dokładnej dozy (do 25 g),
  – mielenie na żądanie – każda doza podawana jest bezpośrednio do port-a-filtra
  – doza manualna – sterowana manualnie ilość.
- Port USB, w celu wymiany danych o ustawieniach

NOWOŚĆ

Q 10

Q 10

Model	Q 10
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	194 x 370 x 608
Dostępne kolory	złoty, czarny, biały, czerwony
Średnica żaren [mm]	64
Pojemność zasobnika kawy ziarnistej [kg]	1,5
Pojemność zasobnika kawy zmielonej [g]	-
Masa pojedynczej dozy [g]	do 25
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	525
Waga [kg]	16
Cena netto [PLN]	**6 050,-**

ANIMO

Animo jest znaną na całym świecie spółką, posiadającą swoją siedzibę główna w Assen, Holandia. Tutaj mieści się także jej dział marketingu, ośrodek badawczo-rozwojowy i oddziały produkcyjne. Dzięki temu, proces produkcyjny jest prawie całkowicie pod kontrolą firmy i dlatego ANIMO gwarantuje optymalną jakość swoich produktów. Ponadto, ANIMO zwraca szczególną uwagę na reagowanie na specjalne wymagania klientów. Na przykład, ANIMO dzięki takiej postawie lepiej dostosowało automaty kawowe do użytkowania na statkach.

W ofercie ANIMO znajduje się szeroki zakres urządzeń i akcesoriów – automaty do kawy, ekspresy przelewowe, zaparzacze, warniki, perkolatory, akcesoria, pojemniki na napoje.

ANIMO ZAWSZE I WSZĘDZIE

ANIMO Produkuje wysokiej jakości ekspresy, automaty i inne urządzenia przeznaczone do parzenia i serwowania kawy, herbaty i innych napojów wraz z wyposażeniem. Urządzenia są przyjazne dla użytkownika, trwałe i wygodne w utrzymaniu.

Urządzenia Animo zapewniają szeroki wybór świeżych i gorących napojów za każdym razem. Poczynając od świeżo mielonego espresso, cappuccino, czy latte macchiato, po herbatę, gorącą czekoladę oraz zupy instant.

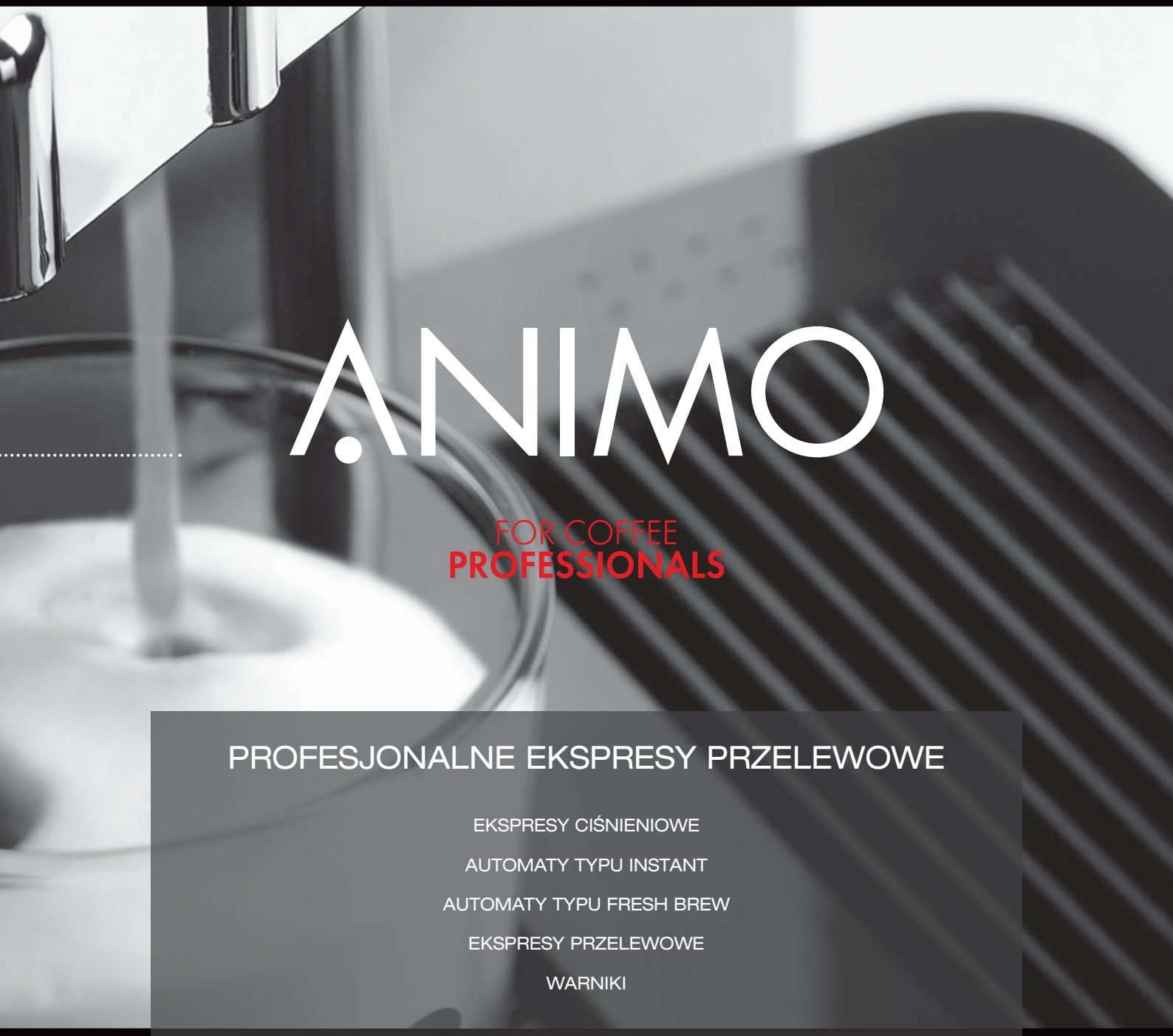
ANIMO to firma z tradycjami w branży od ponad 60 lat w ponad 75 krajach na całym świecie, ponieważ dobra kawa wymaga dobrego ekspresu, a dobry ekspres wymaga doświadczenia,wiedzy i zaangażowania.

ANIMO W KAŻDEJ SYTUACJI
Urządzenia Animo to sensowna inwestycja w każdym przypadku. Obudowa ze stali nierdzewnej jest nie tylko niezniszczalna, ale może być także w całości poddana recyklingowi. Inne elementy są wykonane z wysokiej jakości materiałów i są bardzo trwałe. Ponadto, spółka Animo przywiązuje dużą wagę do zagadnień właściwego wykorzystania energii. Systemy dwuścienne charakteryzują się znakomitą izolacją cieplną. Cała zużyta energia jest zamieniana na filiżankę doskonałej, gorącej kawy lub herbaty, która daje nam porcję nowej energii!

Jeśli chcecie Państwo zapoznać się bliżej z produktami ANIMO służymy broszurami informacyjnymi na temat poszerzonej oferty ANIMO. W celu otrzymania materiałów zachęcamy do odwiedzenia naszej strony internetowej www.eurogast.pl lub kontakt z Biurem Handlowym EUROGAST POLSKA: eurogast@eurogast.pl Tel. 22 752 25 19

www.eurogast.pl
www.animo.eu

YouTube
EurogastPolska



ANIMO

FOR COFFEE
PROFESSIONALS

PROFESJONALNE EKSPRESY PRZELEWOWE

EKSPRESY CIŚNIENIOWE

AUTOMATY TYPU INSTANT

AUTOMATY TYPU FRESH BREW

EKSPRESY PRZELEWOWE

WARNIKI

Ekspresy ciśnieniowe (automaty) OptiBean

ANIMO

- ekspresy ciśnieniowe (automaty) do profesjonalnego przygotowywania espresso, cappuccino, kawy americano, kawy latte i innych napojów gorących na bazie świeżo zmielonych ziaren,
- odwrócony system parzenia espresso
- dwie wylewki do kawy jak w maszynie do espresso
- młynek do kawy z żarnami ceramicznymi o ultra długiej żywotności (±300 000 filiżanek),
- możliwość parzenia dwóch filiżanek kawy jednocześnie (w dwóch cyklach parzenia),
- oddzielna wylewka do kawy i do wrzątku,
- odpowiedni zarówno do filiżanek jak i termosów (regulowana wysokość tacy na filiżanki 60-115 mm, maksymalna wysokość wylewki wrzątku 167 mm),
- łatwy w obsłudze, 12 programowanych przycisków,
- regulacja stężenia (również dla mleka i cukru),
- przycisk STOP,
- podświetlenie LED OptiLight (możliwość indywidualnego ustawienia kolorów i jasności oświetlenia),
- tryb Inteligentnego Oszczędzania Energii,
- program automatycznego czyszczenia (na panelu sterowania),
- licznik wydanych napojów,
- izolowany bojler ze stali nierdzewnej,
- sygnalizacja zapełnienia pojemnika na fusy (poj. 7 l) i pełnego pojemnika ociekacza,
- w standardzie: panel urządzenia ze stali nierdzewnej,
- opcjonalnie: wersja XL – większy zaparzacz, dla kaw powyżej 300 ml

OptiBean – kolory opcjonalne (w standardzie: panel ze stali nierdzewnej)

Model	OptiBean 2	OptiBean 3
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	409 x 565 x 792	409 x 565 x 792
Wydajność [filiżanek (120ml)/h]	120	120
Czas zaparzania filiżanki kawy (120 ml)	25 – 30 sek	20 – 30 sek
1 pojemnik na instant (poj. 3,8 l)	x	-
2 pojemniki na instant (poj. 2 x 1,6 l)	-	x
Moc [W]	2 275	2 275
Zasilanie [V]	230	230
Cena netto [PLN]	**16 275,-**	**16 975,-**

- pojemność zaparzacza espresso – 6,5 – 9,5 g,
- zbiornik na ziarna kawy: 1500 g / ± 200 filiżanek,
- 1 zbiornik na składniki instant 3,8 l /mleko ± 2300 g lub czekolada ± 2449 g – OptiBean 2,
- 2 zbiorniki na składniki instant 2 x 1,6 l /mleko ± 970 g (1,6 l) i czekolada ± 1030 g (1,6 l) – OptiBean 3
- w standardzie urządzenie – stal nierdzewna,
- opcja: biały, czarny lub czerwony panel frontowy (drzwi) – dopłata: 519 zł netto PLN,
- opcja: dowolny kolor z palety RAL – wycena i zamówienie Biuro Handlowe Eurogast

ANIMO

Automaty typu instant OptiVend

- czas przygotowywania filiżanki napoju: 5 – 12 sekund,
- system mieszalników zapewnia doskonałe łączenie składników,
- wysokoobrotowy, regulowany silnik mieszalnika zapewnia najwyższej jakości napoje i doskonały top ping,
- możliwość wyboru mocy kawy oraz ilości mleka lub cukru, guzik START,
- wysokość wylewki: OV s i OV - do 118 mm, OV TS - max do 235 mm (regulowana tacka 100-155 mm),
- proste menu, wyświetlacz LCD, programowalne guziki wyboru napoju,
- licznik wydanych napojów,
- izolowany bojler i obudowa ze stali nierdzewnej,
- wskaźnik zakamienienia, program czyszczenia,
- podłączenie do wody,
- energooszczędny tryb pracy,
- dostępne w wersjach: biały, czarny i czerwony.

OptiVend 21 S

OptiVend 42 S

OptiVend 42 TS

Model	OptiVend 21 S	OptiVend 42	OptiVend 43	OptiVend 22 TS	OptiVend 42 TS
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	248 x 501 x 569	409 x 521 x 569	409 x 521 x 569	409 x 521 x 686	409 x 521 x 686
Wydajność [filiżanki/h]	360	360	360	360	360
Pojemność boilera [l]	2,7	5,5	5,5	5,5	5,5
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	3275	3275	3275	3275	3275
Ilość pojemników instant 5,1 l	-	-	-	1	-
Ilość pojemników instant 2,3 l	2	4	4	2	4
Cena netto [PLN]	**6 197,-**	**9 315,-**	**9 720,-**	**10 328,-**	**11 138,-**

Automaty typu fresh brew OptiFresh Bean i OptiFresh

ANIMO

- Optifresh Bean - automat z pojemnikiem na ziarna kawy i szwajcarskim młynkiem mielącym ziarna bezpośrednio przed zaparzaniem, zaparzanie metodą przelewową,
- Optifresh – automat z pojemnikiem na mieloną kawę, zaparzanie metodą przelewową,
- możliwość przygotowania kawy, espresso i cappuccino, czekolady, kawy z mlekiem, kawy z cukrem, moccachino, latte macchiato, wrzątku i herbaty, ciepłego mleka - w zależności od wyboru wersji (ilość pojemników na instant) i rodzaju dodanych napojów instant,
- różne ilości pojemników na instant umożliwiają przygotowywanie różnych rodzajów napojów gorących na bazie kawy, młynek mielący ziarna bezpośrednio przed zaparzaniem,
- wysokość wylewki (regulacja): 60 – 115 mm (filiżanki), 167 mm (dzbanek 1 l)
- oddzielny kranik do gorącej wody,
- łatwość obsługi umożliwia 12 programowanych klawiszy napojów,
- regulowana moc kawy i cukru, przycisk stop,
- liczniki dzienny i zbiorczy, podłączenie do wody 3/4",
- duża komora na odpady (6,7 l), wskaźnik zapełnienia pojemnika na fusy,
- indywidualne ustawianie kolorów podświetlenia LED,
- automatyczny program czyszczenia, inteligentny tryb oszczędzania energii.

FOR COFFEE
PROFESSIONALS

OptiFresh Bean

OptiFresh Bean

OptiFresh

OptiFresh

COLOUR YOUR COFFEE MACHINE

Model	OptiFresh Bean 2	OptiFresh Bean 3	OptiFresh Bean 4	OptiFresh 2	OptiFresh 3	OptiFresh 4
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	409 x 575 x 864	409 x 575 x 864	409 x 575 x 864	409 x 575 x 773	409 x 575 x 773	409 x 575 x 773
Wydajność [filiżanki/h]	130	130	130	130	130	130
Pojemność zbiornika na kawę [l/gr]	5,9 /2200 (ziarno)	5,9 /2200 (ziarno)	5,9 /2200 (ziarno)	5,1/1800 (miel.)	5,1/1800 (miel.)	5,1/1800 (miel.)
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	2250	2250	2250	2250	2250	2250
Ilość pojemników instant	1	2	3	1	2	3
Cena netto [PLN]	**12 880,-**	**14 175,-**	**15 120,-**	**11 515,-**	**12 740,-**	**13 755,-**

ANIMO

Ekspresy przelewowe ComBi-Line seria CB

- ekspres przelewowy z filtrem okrągłym z podłączeniem do wody ¾ cala,
- urządzenia tej serii doskonale sprawdzają się wszędzie tam, gdzie w szczytowych momentach trzeba podać duże ilości kawy,
- termosy dwuścienne, podgrzewane,
- solidny wygląd i wysoka jakość dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej, i szklanego wskaźnika poziomu płynu,
- wbudowany zegar, licznik całkowitej i dziennej liczby wydawanych kaw
- panel sterujący LCD, menu dla użytkownika, operatora i serwisu
- optymalne zabezpieczenia: czujnik obecności termosu i położenia wylewki obrotowej,
- sygnał „kawa jest gotowa", licznik dzienny i zbiorczy,
- program odkamienienia,
- dla CB 2x5, 2x10, 2x20 dostępna wersja W – bojler z oddzielnym niekapiącym kranikiem do gorącej wody.

CB 2x10 W

☞ Akcesoria i filtry do ekspresów przelewowych CB patrz strona 97

Model	CB 2x5	CB 2x5 W	CB 2x10	CB 2x10 W	CB 2x20	CB 2x20 W	CB 2x40
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	770 x 465* x 695	770 x 465* x 695	907x465* x 785	907x465* x 785	1015x500* x 890	1015x500* x 890	1240 x 685 x 970
Wydajność [filiżanki/h]	30 l / 240 fil.	30 l / 240 fil.	60 l / 480 fil.	60 l / 480 fil.	90 l / 720 fil.	90 l / 720 fil.	160 l / 1280 fil.
Maxymalna pojemność [l]	10	10	20	20	40	40	80
bojler [l] gorąca woda	-	4,2	-	5,6	-	5,6	-
czas zaparzania [min]	10 min / 5 l	10 min / 5 l	10 min / 10 l	10 min / 10 l	14 min / 20 l	14 min / 20 l	14 min / 40 l
Zasilanie [V]]	230	400	400	400	400	400	400
Moc [W]	3200	5400	6200	8400	9200	11400	18200
Cena netto [PLN]	**8 999,-**	**11 773,-**	**10 896,-**	**12 995,-**	**13 683,-**	**15 848,-**	**19 766,-**

* wymiar z tacką ociekową

Ekspresy przelewowe seria M-Line i M-Line MT

ANIMO

- M100/M200: ekspresy przelewowe pojedyncze, M102/M202: ekspresy przelewowe podwójne,
- M200W/M202W: ekspresy z podłączeniem do wody ¾ cala i kranikiem z gorącą wodą,
- seria M-Line: kawa zaparzana w dzbankach szklanych – 1,8 l,
  modele M100/M200/M200W – dostarczane z 2 dzbankami,
  modele M102/M202/M202W – dostarczane z 4 dzbankami
- MT100 - ekspres do termosów 2,1 l z pompką ze zbiornikiem na wodę,
- MT 200 - ekspres do termosów 2,1 l z pompką z podłączeniem do wody,
- MT 200W - ekspres przelewowy do termosów-pojemników 2,4 l
  z podłączeniem do wody i oddzielnym kranikiem do gorącej wody,
- Seria MT: standardowo dostarczane bez termos
- Czas zaparzania: M100/M200 (W) – 6-8 min. /1 dzbanek,
  MT 100/MT 200 (W) – 7-10 min. / 1 termos
- sygnał „kawa jest gotowa", wskaźnik zakamienienia.

FOR COFFEE
PROFESSIONALS

M100

M200

MT100

M102

M200W

☞ Akcesoria i filtry do ekspresów przelewowych patrz strona 97

Model	M100	M200	M200W	M102	M202	M202W	MT100	MT200	MT200W
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 460*	205 x 380 x 595	205 x 380 x 595	420 x 380 x 650
Wydajność [filiżanki/h]	18 l / 144 fil.	18 l / 144 fil.	14 l / 112 fil.	28 l / 224 fil.	28 l / 224 fil.	36 l / 288 fil.	18 l / 144 fil.	18 l / 144 fil.	14 l / 112 fil.
Podłączenie wody	nie	tak	tak	nie	tak	tak	nie	tak	tak
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	2250	2250	3350	3350	3350	6600	2100	2100	3200
Cena netto [PLN]	**1 580,-**	**2 083,-**	**5 472,-**	**3 337,-**	**4 295,-**	**8 134,-**	**1 437,-**	**2 366,-**	**6 085,-**

*wysokość bez drugiego dzbanka

ANIMO

Ekspresy przelewowe Excelso

- ekspresy przelewowe z własnym zbiornikiem,
- Excelso– 2 zintegrowane, samoregulujące temperaturę płyty grzewcze, (1 szklany dzbanek o poj. 1,8 l w zestawie)
- Excelso T – zaparzanie kawy do termosu dzbanka o poj. 2 l (termos w zestawie)
- Excelso TP – zaparzanie kawy do termosu z pompką o poj. 2,1 l (dostarczany bez termosu)

Excelso

Excelso T

☞ Akcesoria i filtry do ekspresów przelewowych patrz strona 97

Model	Excelso	Excelso T
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	190 x 370x 433	190 x 370x 477
litry/h [filiżanki/h]	18 l / 144 fil.	18 l / 144 fil.
Czas zaparzania [min]	5-6 min.	6-7 min.
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2250	2100
Cena netto [PLN]	**1 090,-**	**1 257,-**

Termosy i dzbanki do ekspresów serii M-Line i Excelso

- termosy posiadają bardzo dobrą termoizolację
- termosy z obudową ze stali nierdzewnej
  - opcjonalnie podstawa na termosy i akcesoria

2,1 l

2,4 l

1,85 l

1,5 l

2 l

1,8 l

Model	Termos z pompką 2,1 l	Termos pojemnik 2,4 l z kranikiem i wskaźnikiem	Termos – dzbanek 1,85 l	Termos – dzbanek 1,5 l	Termos – dzbanek 2 l	Dzbanek szklany 1,8 l
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	Ø 155 x 335	Ø175 x 386	Ø142 x 180	ØØ142 x 190	Ø142 x 222	Ø155 x 160
Nr Referencyjny	10419	50241	08436	08419	08420	08820
Cena netto [PLN]	**290,-**	**851,-**	**99,-**	**126,-**	**135,-**	**61,-**

Perkolatory Professional PercoStar

ANIMO

- ekspresy do zaparzania kawy (w zależności od wersji, z podłączeniem do wody lub bez),
- system regulowania temperatury zapewnia wysoką jakość i smak kawy przez długi czas,
- bezpieczny system podgrzewania wody,
- wykonanie stal nierdzewna,
- wskaźnik poziomu kawy,
- niekapiący kranik.

FOR COFFEE
PROFESSIONALS

25P

40P

80P

110P

Model	25P	40P	80P	80PVW	110P	110PVW
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	212 x 385	212 x 460	250 x 525	250 x 525	250 x 640	250 x 640
Pojemność [l / filiżanki]	3,2 l / 25 fil.	5 l / 40 fil.	10 l / 80 fil.	10 l / 80 fil.	15 l / 110 fil.	15 l / 110 fil.
Czas zaparzania [min] (max pojemność)	17 min.	27 min.	42 min.	42 min.	48 min.	48 min.
Podłączenie wody	nie	nie	nie	tak	tak	tak
Zasilanie [V]]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	1115	1115	1370	1370	1870	1870
Cena netto [PLN]	**1 028,-**	**1 099,-**	**1 843,-**	**2 055,-**	**2 091,-**	**2 268,-**

ANIMO

Warniki do wody Seria WKT

- warniki do gorącej wody z niekapiącym kranikiem (z podłączeniem do wody lub bez, w zależności od opcji),
- warniki warniki dwuściennej ze stali nierdzewnej do gorącej (z podłączeniem do wody (modele VA) lub bez podłączenia do wody (modele HA)),
- warniki okrągłe z niekapiącym kranikiem – WKT 10 n, 20 n,
- warniki prostokątne z tacką ociekową – WKT 3 n i 5 n,
- regulowany termostat nagrzewający wodę do 97°C,
- bezpieczny system podgrzewania wody.

WKT 10 n HA

WKT 20 n HA

WKT 3n HA

WKT 5n VA

Model	WKT 10 n HA	WKT 10 n VA	WKT 20 n HA	WKT 20 n VA	WKT 3n HA	WKT 3n VA	WKT 5n HA	WKT 5n VA
Wymiary zewnętrzne [Ø x H][mm]	225 X 505	225 X 505	305 X 560	305 X 560	-	-	-	-
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	-	-	-	-	215 x 280 x 445	215 x 280 x 445	215 x 280 x 575	215 x 280 x 575
Podłączenie do wody	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK
Pojemność bojlera [l] 135,8	10	10	20	20	3	3	5	5
Czas podgrzewania [min] (max poj.)	17 min.	17 min.	34 min.	34 min.	8 min.	8 min.	14 min.	14 min.
Wydajność [l/h]	30	30	30	30	21	21	21	21
Zasilanie [V]]	230	230	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	3200	3200	3200	3200	2100	2100	2100	2100
Cena netto [PLN]	**2 573,-**	**3 083,-**	**2 999,-**	**3 389,-**	**1 969,-**	**2 520,-**	**2 339,-**	**2 945,-**

Filtry papierowe do automatów i ekspresów

Filtry papierowe do kawy	CB 2x5*	CB 2x10*	CB 2x20*	CB 2x40*	Excelso*	M-Line i M-Line MT**
Wymiary filtra [mm] (opis)	101/317	152/457	203/533	280/635	90/250	90/250
Nr referencyjny	01115	01116	01117	01131	01088	01088
Cena netto [PLN] (opak.1000szt.)	**179,-**	**242,-**	**311,-**	**582,-**	**87,-**	**87,-**

*filtry do ekspresów serii CombiLine CB – pakowane po 500 szt.
**filtry do ekspresów M-Line, MT-Line i Excelso – pakowane po 1 tys. sztuk

Akcesoria do automatów i ekspresów

Pompa Flojet (zestaw)**

Rurka do napełniania CN

	Pompa Flojet (zestaw) **	Filtr do parzenia herbaty	Filtr do parzenia herbaty	Filtr do parzenia herbaty	Filtr do parzenia herbaty	Rurka do napełniania	Rurka do napełniania	Rurka do napełniania	Rurka do napełniania
	-	do pojemn. CN5	do pojemn. CN10	do pojemn. CN20	do pojemn. CN40	do pojemn. CN5	do pojemn. CN10	do pojemn. CN20	do pojemn. CN40
Nr referencyjny	93500	57003	57005	57011	57007	17018	17019	17020	17004
Cena netto [PLN]	**943,-**	**351,-**	**366,-**	**495,-**	**554,-**	**361,-**	**361,-**	**396,-**	**510,-**

** w skład zestawu wchodzi: pompa, (230V / 60 W), pojemnik na wodę (butla) 18l, wąż łączący 6 m
*** w skład zestawu do parzenia herbaty w termosach do Combi-Line wchodzi: dysk z zaparzaczem oraz rurka do napełniania

SANTOS to francuski producent sprzętu dla profesjonalnej gastronomii - 60 lat doświadczenia w projektowaniu i produkcji specjalistycznego sprzętu gastronomicznego

Stworzony w 1954 roku przez André Fouquet SANTOS jest producentem specjalistycznego sprzętu przeznaczonego dla kawiarni, hoteli, restauracji, barów z sokami, sklepów z kawą itp. Oferuje 3 różne linie produktowe: sprzęt przeznaczony do przygotowywania i serwowania świeżych napojów, przygotowywania żywności i sprzęt do kawiarni.

60 letnia tradycja, doświadczenie i stały rozwój technologiczny firmy Santos zapewnia wysoką efektywność, wytrzymałość i wydajność produkowanego sprzętu oraz uznanie dla marki na całym świecie.

Światowa sieć i doświadczenie
Santos jest obecny w ponad 130 krajach na świecie, dzięki sieci dystrybutorów i importerów, którzy przyczyniają się do sukcesu marki i produktów na wielu rynkach. Santos bierze udział w najważniejszych targach gastronomicznych na całym świecie prezentując swoje produkty odpowiadające potrzebom profesjonalistów w Europie, Azji, Środkowym Wschodzie, USA i innych.

Jakość, wysokie standardy, obsługa i wsparcie
Tysiące wysokiej jakości urządzeń produkowanych w fabryce SANTOS w zgodzie z najwyższymi wymogami i międzynarodowymi regulacjami (UL, GS, NSF, KETI, GOST, itp.) jest przystosowanych do różnego rodzaju zasilania.

Poza rozwojem wysokiej jakości produktów celem firmy jest zapewnienie najlepszej możliwej obsługi handlowej i posprzedażowej, ze świadomością, że zadowolenie klientów zależy od jej efektywności.

Made in France i zarządzanie siecią dostawców
Produkty Santos są projektowane i produkowane w fabryce w Lyonie (Francja), tutaj znajduje się też lokalna sieć dostawców. Wszystkie produkty Santos są montowane ręcznie przez przeszkolonych pracowników, którzy są odpowiedzialni za cały proces produkcji urządzenia. Wszystkie produkty są w 100% testowane po montażu.

Wieloletnie międzynarodowe doświadczenie Santos pozwala na elastyczność. Firma utrzymuje stany magazynowe, aby zawsze zapewnić dostępność produktów.

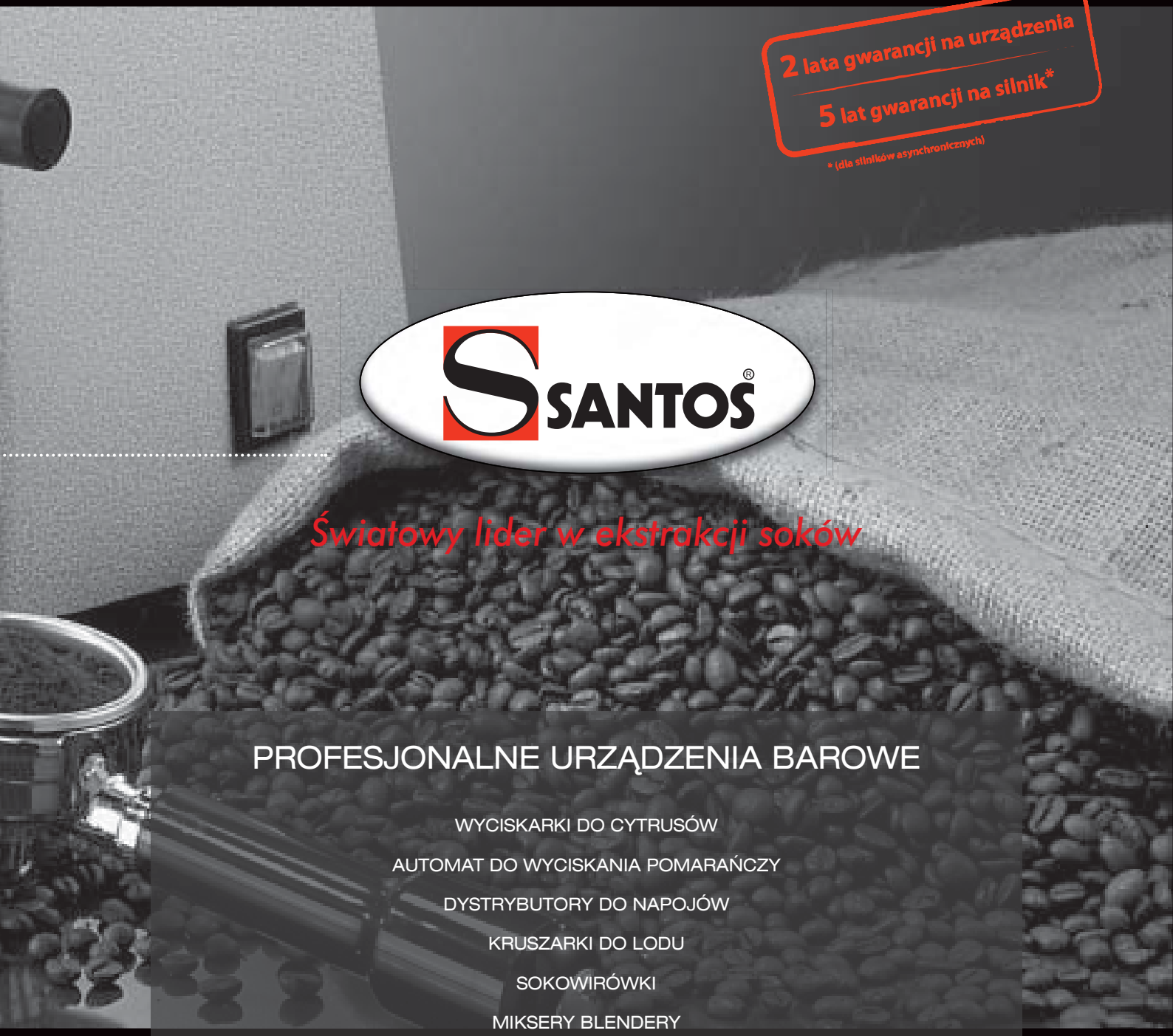
Innowacyjność, design, ekologia
Rok po roku, Santos rozwija innowacyjność swoich urządzeń, które są wynikiem wieloletnich doświadczeń na rynku profesjonalnych urządzeń gastronomicznych. Od 1954 r. firma stale się rozwija i dokłada starań, aby wytwarzane przez nią produkty i technologie były przyjazne dla środowiska oraz zaspokajały wszystkie potrzeby klientów. Santos był jedną z pierwszych firm, które zastosowały bezszczotkowy silnik w blenderze, części stykające się z żywnością wytwarzane bez bisfenoli A, ekologiczne opakowania.

www.eurogast.pl
www.santos.fr

SANTOS 60 lat doświadczenia

YouTube
EurogastPolska

2 lata gwarancji na urządzenia
5 lat gwarancji na silnik*
* (dla silników asynchronicznych)



2 lata gwarancji na urządzenia

5 lat gwarancji na silnik*

* (dla silników asynchronicznych)

SANTOS®

Światowy lider w ekstrakcji soków

PROFESJONALNE URZĄDZENIA BAROWE

WYCISKARKI DO CYTRUSÓW

AUTOMAT DO WYCISKANIA POMARAŃCZY

DYSTRYBUTORY DO NAPOJÓW

KRUSZARKI DO LODU

SOKOWIRÓWKI

MIKSERY BLENDERY

MIKSERY BAROWE

SHAKERY BAROWE

MŁYNKI DO KAWY

MIKSERY UNIWERSALNE

Wyciskarki do cytrusów otwarte

Wyciskarki do cytrusów otwarte Santos 11 i 11 C, 38 i 38 C
modele 11 i 11 C:
- trzy demontowane stożki dostosowane do wyciskania: limonek, cytryn, pomarańczy i grejpfrutów,

modele 38 i 38 C:
- dwa demontowane stożki,
- demontowana tacka ociekowa,
- możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowanych.

YouTube EurogastPolska

Wyciskarki do cytrusów otwarte Santos 52 G i 52 C:
- lejek i filtr wykonane ze stali nierdzewnej,
- wysokość lejka: 212 mm,
- możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowanych.

52 G

Model	11	11 C	38	38 C	52 G	52 C
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	230 x 300 x 350	230 x 300 x 350	170 x 303 x 350	170 x 303 x 350	205 x 305 x 490	205 x 305 x 490
Wysokość lejka [mm]	125	125	135	135	212	212
Wydajność [l/h]	30	30	30	30	40	40
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Moc [W]	130	130	130	130	230	230
Prędkość silnika [obr/min]	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Waga [kg]	5	5	5	5	10	10
Obudowa	lakierowana	chromowana	lakierowana	chromowana	lakierowana	chromowana
Cena netto [PLN]	**1 570,-**	**1 889,-**	**1 652,-**	**1 984,-**	**2 372,-**	**2 874,-**

11

11 C

38

38 C

52 C

Wyciskarki do cytrusów z pokrywą dociskową

Wyciskarka do cytrusów Santos 10, 10 C i 70

- demontowana pokrywa dociskowa ze stali nierdzewnej chroniąca przed rozpryskiwaniem soku,
- demontowana misa ze stali nierdzewnej, sito wyciskowe i stożek,
- opatentowany system sprzęgła do automatycznego startu/zatrzymania silnika,
- wyjątkowo cicha praca silnika, wytrzymały silnik asynchroniczny, duża prędkość
- wodoodporny włącznik/wyłącznik,
- demontowana tacka ociekowa,
- możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowanych.

YouTube EurogastPolska

70

Ergonomiczna, wytrzymała i łatwa do czyszczenia **dźwignia dociskowa**

Osłona ze stali nierdzewnej chroni przed rozpryskiwaniem soku

Demontowana **misa ze stali nierdzewnej i sito wyciskowe**

Opatentowany system sprzęgła do automatycznego startu / zatrzymywania stożka

Wysoki lejek 220mm do wszystkich rodzajów szklanek i dzbanków

Wytrzymały i cichy **silnik asynchroniczny** - duża prędkość

Wodoodporny włącznik / wyłącznik

Demontowana tacka ociekowa

Wydajność do 50 l/h

Model	10	10 C	70
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	200 x 300 x 380	200 x 300 x 380	240 x 400 x 490
Wysokość lejka [mm]	135	135	220
Wydajność [l/h]	30	30	50
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	230	230	306
Prędkość silnika [obr/min]	1500	1500	1500
Waga [kg]	9,5	9,5	13,5
Obudowa	lakierowana	chromowana	lakierowana
Cena netto [PLN]	**2 499,-**	**2 976,-**	**3 473,-**

10

10 C

Profesjonalna sztuka wyciskania soków od 1954 roku

Automaty do wyciskania pomarańczy

Automaty do wyciskania pomarańczy Santos - 32 T i 32 BAC

- niezawodne urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej,
- asynchroniczny silnik z 5 letnią gwarancją,
- wysoka jakość wyciskanych owoców; pomarańcze są najpierw przecinane na pół a następnie wyciskane; dzięki czemu brak jest gorzkich posmaków w soku (owoc nie jest miażdżony w całości),
- wysoka wydajność: do 20 pomarańczy na minutę (minimum 100 litrów soku na godzinę),
- dzięki opatentowanemu systemowi wyciskania owoce wyciskane są maksymalnie,
- automatyczny system blokowania w razie nieprawidłowego użycia; system bezpieczeństwa zatrzymujący urządzenie w razie otwarcia drzwiczek),
- pojemność kosza na całe pomarańcze: 10 kg,
- urządzenie wyciska bez kalibracji owoce o średnicy od 60 do 90 mm (specjalny adaptor do małych pomarańczy od 40 do 70 mm dostępny jest opcjonalnie),
- w całości wykonany ze stali nierdzewnej,
- łatwość czyszczenia urządzenia: standardowo dołączone urządzenie do mycia wodą.

YouTube EurogastPolska

32 T z podstawą

32 BAC z taca ociekową

nóż do przecinania owoców na pół

zbiornik z filtrem na łupiny

Model	32 T z podstawą – zbiornikiem na łupiny	32 BAC z tacą ociekową i pojemnikiem na sok
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	410 x 710 x 1810	410 x 620 x 1020
Średnia wydajność [szt/h]	1200	1200
Poj. zbiornika na sok [l]	7	7
Poj. zbiornika na łupiny [kg]	20	-
Obroty silnika [obr/min]	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	600	600
Waga [kg]	65,5 (+21 podstawa)	65,5
Cena netto [PLN]	**33 976,-**	**29 744,-**

Profesjonalna sztuka wyciskania soków od 1954 roku

Dystrybutory do zimnych napojów

Dystrybutory napojów Santos - 34

- przezroczysty zbiornik wykonany z polikarbonatu,
- obudowa i części schładzające wykonane ze stali nierdzewnej,
- wyposażony w wydajny agregat chłodniczy utrzymujący odpowiednią temperaturę serwowanych napojów,
- wyposażony w stale obracające się łopatki – mieszadła wykonane z tworzywa sztucznego,
- łatwe czyszczenie zbiornika dzięki możliwości całkowitego demontażu bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- wyposażony w tackę ociekową do gromadzenia ściekającego napoju.

EurogastPolska

34-1

34-2

34-3

Model	34-1	34-2	34-3
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	190 x 430 x 545	380 x 430 x 545	570 x 430 x 545
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	100	260	330
Pojemność zbiornika [l]	12	12 + 12	12 + 12 + 12
Waga [kg]	16	23,5	30
Cena netto [PLN]	**3 654,-**	**4 981,-**	**6 480,-**

Kruszarka do lodu

53

Wydajność do 3 kg/min

Kruszarka do lodu Santos - 53

- produkuje tzw. igły lodowe,
- kruszarka do lodu o dużej wydajności (do ok. 3 kg lodu na minutę),
- kruszenie lodu odbywa się do specjalnego pojemnika za pomocą kilku stalowych noży osadzonych na wirującym wale,
- prosty, manualny panel sterujący, urządzenie łatwe w utrzymaniu w czystości; wszystkie części demontowalne można myć w zmywarce.

Model	53
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	236 x 353 x 474
Wydajność [kg/min]	do 3
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	130
Pojemność pojemnika podawczego	1,2 kg kostek
Wymiary pojemnika odbiorczego [mm]	190 x 190 x 165
Waga [kg]	10
Cena netto [PLN]	**3 986,-**

Sokowirówki

Sokowirówka Santos - 68

- wyjątkowo szeroki otwór wsadowy (79,5 mm) nie ma potrzeby rozdrabniania owoców i warzyw,
- wysoka wydajność – do 140 l soku/godzinę,
- w standardzie pojemnik do gromadzenia miąższu 14 l,
- w standardzie sito ze stali nierdzewnej: Ø oczek 0,5 mm pozwala uzyskać doskonałą filtrację i klarowność soku,
- wysokość lejka ze stali nierdzewnej (9") – 228 mm umożliwia robienie soku do szklanki, dzbanka lub pojemnika blendera,
- części mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej (bez udziału aluminium), możliwość mycia w zmywarce lub w gorącej wodzie.
- **„Ezy - Clean® II system"** zapewnia łatwość, wydajność i wysoką jakość mycia (demontaż pokrywy, sita bez użycia narzędzi),
- cicha praca silnika, silnik asynchroniczny,
- system bezpieczeństwa odłączający pracę części tnącej i silnika w razie próby otwarcia urządzenia.
- opcja: akcesoria - szeroka taca podawcza do delikatnych owoców lub nalewania płynnych dodatków, element odprowadzający odpady bezpośrednio pod blat roboczy.

YouTube EurogastPolska

Popychacz: bez wysiłku stały strumień, maksymalny efekt

Wyjątkowo szeroki otwór podawczy: Ø 79,5 mm. Nie ma potrzeby rozdrabniania warzyw lub owoców

STREFA KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ WYŁĄCZNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ (BEZ ALUMINIUM)

Sito: ze stali nierdzewnej: Łatwe do zdemontowania. Bardzo drobne sito pozwala uzyskać doskonałą filtrację (oczka 0,5 mm). Sito z oczkami 0,8 mm dostępne na zamówienie.

System Ezy-clean™II: demontowane kosz i pokrywa (bez wykorzystania narzędzi). Niezawodny i wytrzymały, doskonałe zamocowanie sita.

Wyskość lejka 228 mm: Zmieści się pod nim szklanka, dzbanek i pojemnik blendera.

Wytrzymały i bardzo cichy **silnik asynchroniczny o mocy 1300W**

Wodoodporny włącznik / wyłącznik

Bezpieczeństwo: system otwierania/zamykania. Odcięcie dopływu prądu i zatrzymanie silnika przy otwarciu uchwytu pokrywy.

Wydajność do 140 l/h

Model	68
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	330 x 562 x 606
Maksymalna wydajność [l/godz.]	140
Obroty silnika [obr/min]	3000
Średnica otworu podawczego [mm]	79,5
Wysokość wylewki (lejka) [mm]	228
Zasilanie [V] / Moc [W]	230 / 1300
Waga [kg]	25
Cena netto [PLN]	**11 610,-**

przystawka

popychacz

sito

element do odprowadzania odpadów

Sokowirówki

Sokowirówki Santos – 50 i 50 C

- przeznaczone głównie do obróbki owoców i warzyw miękkich,
- tarcza ścierająca ze stali nierdzewnej o średnicy 165 mm,
- w standardzie sito ze stali nierdzewnej: Ø oczek 0,5 mm,
- w standardzie pojemnik do gromadzenia miąższu,
- lejek o wysokości 200 mm wykonany ze stali nierdzewnej,
- średnica otworu wsadowego (79,5 mm) umożliwia wprowadzanie dużych kawałków owoców i warzyw,
- wszystkie części demontowane można myć w zmywarce lub gorącej wodzie,
- średnia wydajność ekstrakcji: 70% (7 kg soku z 10 kg owoców),
- wyjątkowo cicha praca silnika.

YouTube EurogastPolska

50

Popychacz: bez wysiłku stały strumień, maksymalny efekt

Wyjątkowo szeroki otwór podawczy: Ø 79,5 mm. Nie ma potrzeby rozdrabniania warzyw lub owoców

Bezpieczeństwo: system otwierania/zamykania. Odcięcie dopływu prądu i zatrzymanie silnika przy otwarciu uchwytu pokrywy.

Sito: bardzo drobne sito (oczka 0,5 mm) zapewnia doskonałą filtrację. Sito z oczkami 0,8 mm dostępne na zamówienie.

System Ezy-clean™: demontowane sito, pojemnik na miąższ i pokrywa (bez wykorzystania narzędzi).

Wyskość lejka 200 mm: zmieści się pod nim szklanka, dzbanek i pojemnik blendera.

Pojemnik na miąższ o dużej pojemności: 7,5 l.

Wytrzymały i bardzo cichy **silnik asynchroniczny o mocy 800W**

Wodoodporny włącznik / wyłącznik

Wydajność do 100 l/h

50 C

Model	50	50 C
Obudowa	emaliowana	chromowana
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	260 x 470 x 450	260 x 470 x 450
Średnia wydajność [l/min]	100	100
Obroty silnika [obr/min]	3000	3000
Średnica otworu podawczego [mm]	79,5	79,5
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	800	800
Waga [kg]	14	14
Cena netto [PLN]	**5 337,-**	**5 889,-**

Profesjonalna sztuka wyciskania soków od 1954 roku

Blendery

Blender Santos - 37

- blender przeznaczony do przygotowywania wszelkich napojów, koktajli, musów i przekąsek – miesza, kruszy, rozbija, ubija itp.,
- możliwość kruszenia kostek lodu,
- przystosowany do pracy z zimnymi i gorącymi napojami (kawa, koktajle, zupy),
- możliwość dodawania płynów w trakcie pracy urządzenia (Ø 46 mm),
- pojemnik o pojemności 2 lub 4 litrów (w zależności od modelu); oba pasujące do tej samej podstawy z silnikiem,
- płynna regulacja prędkości silnika do 15000 obr./min., praca pulsacyjna: 18000 obr./min.
- urządzenia idealne do stosowania w barach, restauracjach typu fast-food, hotelach itd.
  - model 37 4I - pojemnik ze stali nierdzewnej 4 litry,
  - model 37 4P - pojemnik z polikarbonatu 4 litry,
  - model 37 2I - pojemnik ze stali nierdzewnej 2 litry,
  - model 37 2P - pojemnik z polikarbonatu 2 litry.

YouTube EurogastPolska

Model	37 4I	37 4P	37 2I	37 2P
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	303 x 220 x 566	303 x 220 x 566	303 x 220 x 566	303 x 220 x 566
Pojemność [l]	4	4	2	2
Pojemnik	ze stali nierdzewnej	z polikarbonatu	ze stali nierdzewnej	z polikarbonatu
Obroty silnika [obr./min]	0-18000	0-18000	0-18000	0-18000
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	1200	1200	1200	1200
Waga [kg]	12	12	12	12
Cena netto [PLN]	**5 334,-**	**4 136,-**	**4 958,-**	**3 994,-**

Blender bezszczotkowy

Blender bezszczotkowy Santos - 62

- idealny do przygotowywania koktajli, musów, soków owocowych, napojów mlecznych, granity, kawy mrożonej frappe itp.
- opatentowany, unikalny na rynku bezszczotkowy silnik, pozbawiony zużywających się części, gwarantuje długą i bezawaryjną pracę, oszczędność energii elektrycznej i niski poziom hałasu (całkowity poziom hałasu 73 dBA),
- elektroniczny, dotykowy panel sterujący z ekranem LCD,
- 6 przycisków do zaprogramowania 30 receptur + możliwość tworzenia własnych (na stronie www.brushlessblender.com lub dzięki wbudowanemu portowi USB,
- nowe ostrze i innowacyjny system Dual Crushing Action (rotacyjna praca ostrza) pozwala na jeszcze efektywniejsze przygotowywanie napojów z produktów zmrożonych i lodu w kilka sekund,
- możliwość przygotowywania napojów z owocami mrożonymi lub z dodatkiem kostek lodu – ostrza powlekane specjalna powłoką ceramiczną TiN (Titanium nitride) kruszą najtwardsze bryłki lodowe w kilka sekund,
- dzbanek zabezpieczony pokrywą wyciszającą, ze stalowym połączeniem zębatym z blokiem silnika, podkładka wyciszająca, pojemnik z miarką,
- wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego bez zawartości bisfenoli,
- urządzenie wolnostojące lub wbudowane w blat roboczy – przystosowanie do takiego użytkowania urządzenia jest proste i szybkie, polega jedynie na zdemontowaniu obudowy silnika.

EurogastPolska

Uchylna osłona wyciszająca z uszczelką

Bezpieczeństwo:
silnik zatrzymuje się przy otwarciu osłony wyciszającej

DUAL CRUSHING ACTION™

Pojemnik z miarką, bez bisfenolu A
Miarka: 1,4 l
Pojemność: 2,4 l

Wyjątkowo mocne ostrze
mocowane na łożyskach kulkowych,
z powłoką azotku tytanu

Wyświetlacz LCD:
Programy zapewniające wysoką jakość miksowania

Podświetlany, dotykowy panel kontrolny:
Odporny na zarysowania, można go obsługiwać w rękawiczkach

Wodoodporny włącznik / wyłącznik

Wytrzymały i bardzo cichy **silnik bezszczotkowy**

Port USB:
do aktualizacji oprogramowania blendera i instalowania własnych programów (receptur)

CO OZNACZA SILNIK BEZSZCZOTKOWY?
W przeciwieństwie do silników uniwersalnych, silnik bezszczotkowy nie ma szczotek (stały wirnik magnesu), co zapewnia mu długą żywotność (brak ścierających się części) oraz doskonałą wydajność energetyczną przy niskim poziomie hałasu. Zaawansowana technologia przyszłości.

Blender wbudowany w blat roboczy

Model	62
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	201 x 247 x 441
Obroty silnika [obr./min]	od 2500 do 15000
Pojemność dzbanka [ltr]	1,4
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	1500
Waga [kg]	9,5
Cena netto [PLN]	**6 248,-**

Miksery barowe

Miksery barowe Santos 33 E/ 33 GE i 33 CE

- wydajne miksery o małych wymiarach,
- nowe modele „E" Evolution – detekcja dzbanka blendera – zatrzymanie silnika po zdjęciu dzbanka, dodatkowo chroni system sprzęgła
- idealne do przyrządzania koktajli, musów, mrożonych drinków z kruszonym lodem, soków owocowych, shaków mlecznych itp.,
- możliwość dodawania płynów w trakcie pracy urządzenia,
- dwie prędkości: 13 000 i 16 000 obr./min, silnik o mocy 600W,
- szybkie i łatwe połączenie pojemnika z podstawą z silnikiem,
- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej, podstawa miksera wykonana z aluminium

YouTube EurogastPolska

33 GE

33 E

33 CE

Model	33 E / 33 GE	33 CE
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	180 x 180 x 420	180 x 180 x 420
Obudowa	lakierowana	chromowana
Pojemność [l]	1,25	1,25
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	600	600
Cena netto [PLN]	**1 527,-**	**1 782,-**

Shaker barowy

Shaker barowy Santos - 54

- solidny shaker barowy,
- wyposażony w mocny i cichy silnik elektryczny,
- płynną regulację prędkości obrotowej narzędzia od 8.000 do 16.000 obr/min.,
- stalowy kubek o pojemności 0,675 litra,
- dwa wymienne mieszadła: sferyczne i płaskie,
- automatyczne włączanie urządzenia (czujnik obecności kubka).

54

Model	54
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	186 x 182 x 530
Obroty silnika [obr./min]	od 8000 do 16000
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	230
Waga [kg]	6
Cena netto [PLN]	**2 241,-**

Młynki do kawy

Młynki do kawy SANTOS – 55 BF i, 40 A i 40 AN (czarny)

- automatyczne młynki do kawy,
- z precyzyjnym dozowaniem kawy zmielonej,
- tamper (ubijak) o średnicy 55 mm (opcjonalnie: 53 mm, 57 mm),
- wyjątkowo cicha praca urządzenia: 63 dB,
- model 55: wyświetlacz z możliwością ustawienia dozy na 1 i/lub 2 kawy, czujnik obecności łyżki do dystrybucji dozy.

YouTube EurogastPolska

Silence wyjątkowo cicha praca: 63 dB

55 BF

40 AN

40 A

Model	55 BF	40 A / 40 AN (czarny)
Sterowanie	sterowanie elektroniczne	sterowanie manualne
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	198 x 397 x 577	190 x 390 x 580
Obroty silnika [obr/min]	2850 (50 Hz) 3400 (60 Hz)	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)
Pojemność zasobnika na kawę - ziarnistą [kg] Pojemność zasobnika na kawę - zmieloną [kg]	2,2 -	2,2 1
Waga pojedynczej dozy [g]	2,6 – 20	6,5 – 9
Wydajność [kg/h]	25	8
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1100	360
Waga [kg]	15	14
Cena netto [PLN]	**4 499,-**	**3 559,-**

Młynek do kawy sklepowy

Młynek do kawy sklepowy Santos - 63

- idealne rozwiązanie do sklepów kawowych, supermarketów, palarni kawy,
- wysoka jakość mielenia:
  – szybki - max. wydajność do 120 kg/h,
  – precyzyjny – mikrometryczne ustawienie zmielenia kawy,
  – niezawodny - asynchroniczny silnik z 5 letnia gwarancją
- szeroki zakres regulacji zmielenia kawy; przygotowuje kawę turecką,
- żarna o średnicy 120 mm, zaprojektowane i wykonane przez producenta,
- uchwyt na torebki pozwalający na zamocowanie torebek o pojemności 250g, 500g lub 1 kg,
- dzięki zastosowaniu specjalnych materiałów pochłaniających ciepło, nie występuje efekt spalenia kawy,
- wyjątkowo cicha praca urządzenia: 63 dB,
- przystosowany do dużej eksploatacji,
- instrukcja obsługi na panelu frontowym; ułatwia samoobsługę.

Silence wyjątkowo cicha praca: 63 dB

63

Model	63
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	279 x 239 x 677
Obroty silnika [obr./min]	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)
Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	1,2
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	1500
Waga [kg]	40
Cena netto [PLN]	**16 838,-**

Młynek do przypraw

Młynek do przypraw Santos - 1P

- specjalne żarna przystosowane do mielenia przypraw,
- mikrometryczna regulacja stopnia zmielenia ziaren,
- idealny do zakładów przemysłu mięsnego,
- wyposażony w pojemnik na zmielone przyprawy

1P

Model	1P
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250 x 320 x 550
Wydajność [kg/h]	do 14
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	600
Pojemność zbiornika przypraw [kg]	1
Pojemność zbiornika przypraw zmielonych [kg]	0,8
Obroty silnika [obr/min]	1500
Waga [kg]	14
Cena netto [PLN]	**3 992,-**

Urządzenie do tarcia sera / Kruszarka do lodu

Urządzenie do tarcia sera Santos - 2
- przeznaczone do wszystkich rodzajów sera, orzechów, owoców suszonych, czekolady,
- pojemnik o pojemności 800 g,
- w standardzie dysk z otworami o Ø 3 mm,
- szeroka gama dysków dostępnych opcjonalnie: 2 mm, 4 mm, 6 mm, 8 mm, parmezan/orzechy, ser/czekolada,
- urządzenie łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu,
- wysunięcie pojemnika lub otwarcie gardzieli w trakcie pracy powoduje odcięcie zasilania.

YouTube EurogastPolska

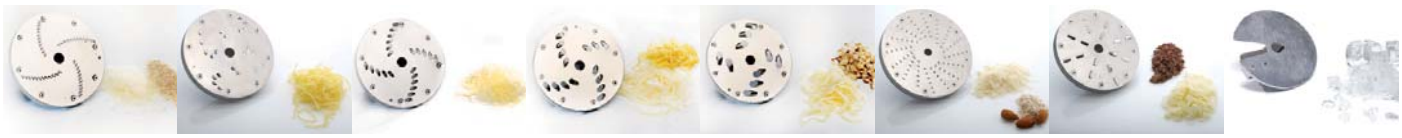
Kruszarka do lodu Santos - 9
- w standardzie tarcza do kruszenia lodu.

2

9

Model	2 / 9
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	420 x 250 x 350
Wydajność [kg/h]	do 50
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	600
Obroty silnika [obr./min]	1500 (50 Hz)
Waga [kg]	14
Cena netto [PLN]	**3 489,-**

Tarcze:



Tarcza Ø 2mm do migdałów, orzechów	Tarcza Ø 3mm do sera	Tarcza Ø 4mm do sera	Tarcza Ø 6mm do sera	Tarcza Ø 8mm do sera, grubych orzechów	Tarcza do parmezanu, orzechów	Tarcza sera, czekolady	Tarcza do kruszenia lodu
02201AD	02201BD	02201CD	02201DD	02201ED	02201FD	02201GD	09200
OPCJA	SANTOS 2 - STANDARD	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA	SANTOS 9 – STANDARD
Cena netto [PLN] 220,-	**220,-**	**220,-**	**220,-**	**220,-**	**220,-**	**220,-**	**220,-**

Mikser uniwersalny

Mikser uniwersalny Santos - 27

- mikser uniwersalny do wyrabiania ciasta (planetarny),
- 3 końcówki planetarne: mieszadło hakowe (mała prędkość), mieszadło płaskie (średnia prędkość), rózga (duża prędkość),
- 8 prędkości, pojemność dzieży 10 litrów (5 kg ciasta),
- system unoszący dzieżę zapewnia łatwe użycie,
- wyposażony w przycisk bezpieczeństwa i przycisk „stop” oraz kratkę zabezpieczającą, której uniesienie powoduje zatrzymanie miksera,
- obudowa wykonana ze stopu aluminium i blachy emaliowanej, dzieża ze stali nierdzewnej.

YouTube EurogastPolska

18

opcjonalne mieszadła

Model	27
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	360 x 530 x 580
Obroty silnika [obr./min]	1500-1800
Pojemność dzieży [l]	10
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	650
Waga [kg]	31
Cena netto [PLN]	**8 999,-**

Mikser do ciasta na pizzę

Mikser do ciasta na pizzę Santos - 18

- osadzony na stabilnej podstawie,
- dzieża obracana siłą wyrabianego ciasta,
- przeźroczysta pokrywa zapewniająca bezpieczeństwo pracy,
- niewielki otwór między dzieżą a pokrywą umożliwiający dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia,
- wyjątkowo cicha praca silnika,
- dzieża wykonana ze stali nierzewnej,
- obudowa wykonana ze stopu aluminium i blachy emaliowanej,
- wyrabianie 4 kg ciasta przez ok 15 minut, idealny do pizzerii.

EurogastPolska

27

Model	18
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	350 x 500 x 420
Obroty silnika [obr./min]	1500-1800
Pojemność dzieży [l]	10
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	650
Waga [kg]	18
Cena netto [PLN]	**4 760,-**

SIMAG

THE ART OF ICE MAKING

SIMAG od ponad 30 lat projektuje i produkuje urządzenia do produkcji lodu – kostkarki, wytwornice do lodu, łuskarki.

SIMAG projektuje i produkuje wysokiej jakości maszyny do lodu, dzięki ciągłej trosce o innowacyjność rozwiązań i surowej kontroli jakości. Proste i wydajne maszyny SIMAG zapewniają najlepszy stosunek ceny do jakości i wydajności wśród urządzeń obecnie dostępnych na rynku.

SIMAG posiada w swojej ofercie modele maszyn do lodu dla różnych zastosowań: hoteli, restauracji, barów, dyskotek, pub'ów, przemysłu spożywczego, rybnego, szpitali, produkcji żywności i środków chemicznych. Proste przyłącze hydrauliczne i elektryczne to wszystko co jest potrzebne, aby zapewnić sobie wysoką jakość produkcji lodu.

Jakość lodu SIMAG jest jedną z najwyższych wśród maszyn dostępnych na rynku, a szeroki asortyment produktów może zaspokoić każde wymagania na rynku.

Siedziba firmy SIMAG znajduje się w Pogliano Milanese (Mediolan). SIMAG i wspiera sprzedaż swoich produktów na rynkiach Europy, Afryki i Środkowego Wschodu. Natomiast Biuro w Singapurze zajmuje się sprzedażą na rynki Dalekiego Wschodu i Australii.

SIMAG jest częścią Scotsman Industries.

www.eurogast.pl
www.simag.it

SIMAG

ICE MACHINES

URZĄDZENIA DO PRODUKCJI LODU

KOSTKARKI DO LODU **SDE**

KOSTKARKI DO LODU **SCN**

KOSTKARKI DO LODU **SMN**

WYTWORNICE DO LODU **SV**

ŁUSKARKI DO LODU **SPR I SPN**

WYTWORNICE DO LODU **SNM**

KOSTKARKA DO LODU **SMI80 MOJO**

ZASOBNIKI **R**

ZASOBNIKI **RC**

Kostkarki do lodu - Linia SDE

Kostkarki Linia SDE 18 CUBE i 24:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF) (z wyjątkiem modelu SDE 18),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 170, SDE 220),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 30),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.

NOWOŚĆ

SDE 18 CUBE
najmniejsza profesjonalna kostkarka na rynku !

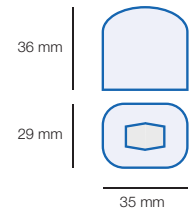
SDE 24 W

Model	SDE 18 CUBE	SDE 24
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	334 x 457 x 552 (+2)	334 x 457 x 597 (+2)
Wydajność [kg/dobę]	A**18 / W*15	A** 24 / W* 22,5
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 860 / W* 855	A** 1140 / W* 1070
Pojemność zasobnika [kg]	4	6
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	A** 280 / W* 250	A** 310 / W* 200
Zużycie wody [l/h]	A** 1,9 / W* 23	A** 2,1 / W* 24
Waga [kg]	28	28
Cena netto [PLN]	**2 998,-**	**3 371,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Kostka SDE



Wydrążona kostka 21g

Bezpieczne zaokrąglone krawędzie - obudowa ze stali nierdzewnej

Regulacja wielkości kostki termostatem – dla modeli SDE 18 i SDE 24

Włącznik główny (ON/OFF) we wnęce

Listwa z dyszami nowej generacji, natrysk z dołu

krystalicznie czysta kostka **SDE**

SIMAG

Kostkarki do lodu - Linia SDE

Kostkarki Linia SDE 30, 34 40, 50:

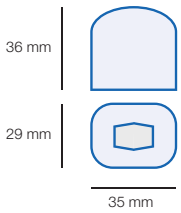
- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 170, SDE 220),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 30),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.

SDE 30 A

SDE 40 A

SDE 50 A

Kostka SDE



Wydrążona kostka 21g

Model	SDE 30	SDE 34	SDE 40	SDE 50
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	334 x 457 x 597 (+2)	334 x 555 x 637 (+2)	377 x 555 x 637 (+89)	485 x 575 x 721 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 30 / W*28	A** 32 / W* 28	A** 38 / W* 36	A** 47 / W* 45
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 1420 / W* 1330	A** 1600 / W* 1330	A** 1800 / W* 1710	A** 2200 / W* 2140
Pojemność zasobnika [kg]	6	10	12	17
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	A** 380 / W* 220	A** 360 / W* 359	A** 350 / W* 350	A** 430 / W *380
Zużycie wody [l/h]	A** 4,2 / W* 35,5	A** 3,1 / W* 32	A** 3,8 / W* 22,5	A** 3,1 / W* 68
Waga [kg]	28	40	40	45
Cena netto [PLN]	**3 960,-**	**4 632,-**	**5 140,-**	**5 490,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Kostkarki do lodu - Linia SDE

Kostkarki Linia SDE 64, 84, 100:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF) (z wyjątkiem modelu SDE 18),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 170, SDE 220),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 30),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.

SDE 64 A

SDE 84 A

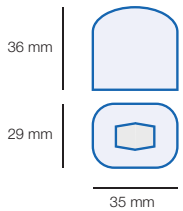
SDE 100 A

Model	SDE 64	SDE 84	SDE 100
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	485 x 575 x 816 (+89)	670 x 595 x 892 (+89)	670 x 595 x 892 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 63 / W* 60	A** 82 / W* 90	A** 100 / W* 100
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 3000 / W* 2850	A** 3900 / W* 4280	A** 4760 / W* 4650
Pojemność zasobnika [kg]	20	30	30
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 580 / W* 470	A** 620 / W* 500	A** 620 / W* 600
Zużycie wody [l/h]	A** 5,4 / W* 137,5	A** 6,9 / W* 52	A** 6,6 / W* 58
Waga [kg]	48	63	63
Cena netto [PLN]	**6 990,-**	**7 999,-**	**8 847,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Kostka SDE



Wydrążona kostka 21g

Wnętrze wykonane w technologii Agion

agion
Nature's antimicrobial

Certified ISO 9001:2008

Bezpieczne zaokrąglone krawędzie - obudowa ze stali nierdzewnej

Włącznik główny (ON/OFF) we wnęce

Listwa z dyszami nowej generacji, natrysk z dołu

krystalicznie czysta kostka **SDE**

SIMAG

Kostkarki do lodu - Linia SDE

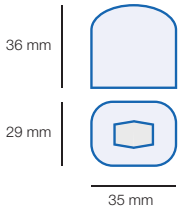
Kostkarki Linia SDE 170, 200:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 170, SDE 220),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modeli SDE 18, SDE 24, SDE 30),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.

SDE 170 W

SDE 220 W

Kostka SDE



Wydrążona kostka 21g

Model	SDE 170	SDE 220
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1042 x 575 x 892 (+89)	1042 x 575 x 1042 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 165 / W* 171	A** 215 / W* 215
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 7140 / W* 7850	A** 10240 / W* 10240
Pojemność zasobnika [kg]	50	68
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	A** 1200 / W* 1200	A** 2000 / W* 2000
Zużycie wody [l/h]	A** 10,5 / W* 125	A** 17,5 / W* 166,5
Waga [kg]	94	131
Cena netto [PLN]	**11 808,-**	**19 855,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Kostkarki do lodu - Linia SCN, SMN

Kostkarki Linia SCN, SMN:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SCN 25, SCN 125, SCN 215),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modelu SCN 25),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- czynnik chłodzący R134A lub R404A,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.

SCN 25 W

SCN 35 A
SMN 35 A

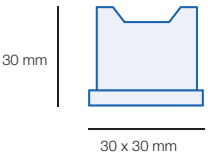
SCN 45 A
SMN 45 A

Model	SCN 25	SCN 35 - SMN 35	SCN 45 - SMN 45
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	334 x 457 x 597(+2)	485 x 575 x 721 (+89)	485 x 575 x 816 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 19 / W* 19	A** 34 /37 W* - A** 31 / W *31	A** 42 / W* 46 - A** 37 / W* 40
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 950 / W* 950	A** 1700 / W* 1850 - A** 3440 / W* 3440	A** 2100 / W* 2300 - A** 4100 / W* 4410
Pojemność zasobnika [kg]	6	17	20
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 330 / W* 310	A** 330 / W* 330 - A** 380 / W* 380	A** 580 / W* 460 - A** 530 / W* 420
Zużycie wody [l/h]	A** 2,3 / W* 26	A** 3,75 / W* 61	A** 3,1 / W* 60,5 - A** 5,8 / W* 68
Waga [kg]	28	51	52
Cena netto [PLN]	**4 427,-**	**6 282,-**	**7 163,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Kostka SCN



Pełna kostka 20g

Wnętrze wykonane w technologii Agion

agion
Nature's antimicrobial

Certified ISO 9001:2008

Bezpieczne zaokrąglone krawędzie - obudowa ze stali nierdzewnej

Włącznik główny (ON/OFF) we wnęce

Listwa z dyszami nowej generacji, dysze osadzone na stałe

krystalicznie czysta kostka **SCN**

Kostkarki do lodu - Linia SCN, SMN

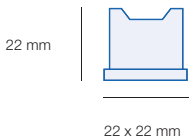
Kostkarki Linia SCN, SMN:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF),
- łatwy do mycia demontowany filtr powietrza w modelach chłodzonych powietrzem (z wyjątkiem modeli SCN 25, SCN 125, SCN 215),
- wbudowany system czyszczenia z osadów wapiennych (z wyjątkiem modelu SCN 25),
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii,
- optymalne zużycie wody poprzez zastosowanie specjalnego zaworu z presostatem,
- optymalne proporcje między wydajnością urządzenia a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania,
- czynnik chłodzący R134A lub R404A,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukuje ich ilość w gotowych kostkach.

SCN 75 A
SMN 75 A

SCN 125 W
SMN 125 W

Kostka SMN



Pełna kostka 9g

Model	SCN 75 - SMN 75	SCN 125 - SMN 125	SCN 215
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670 x 595 x 892 (+89)	1042 x 575 x 892 (+89)	1042 x 575 x 1042 (+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 65 / W* 68 - A** 59 / W* 68	A** 135 / W* 137 - A** 115 / W* 115	A** 160
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 3250 / W* 3400 - A* 6555 / W* 7555	A** 6750 / W* 6850 - A** 12780 / W* 12780	A** 8000
Pojemność zasobnika [kg]	33 - 30	50	68
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 670 / W* 520 - A** 650 / W* 500	A** 1200 / W* 1200 - A** 1750 / W* 1750	1750
Zużycie wody [l/h]	A** 9 / W* 41 - A** 7 / W* 58	A** 20,8 / W* 56 - A** 21 / W* 58	A** 21
Waga [kg]	74	97	131
Cena netto [PLN]	**8 840,-**	**12 787,-**	**20 467,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Wytwornice do lodu - Linia SV

Wytwornice do lodu Linia SV:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- elektroniczny panel kontrolny,
- pionowa pompa, pionowy parownik,
- wbudowany system czyszczący,
- niskie zużycie wody i energii elektrycznej,
- łatwo dostępne podzespoły,
- zredukowane wymiary,
- czynnik chłodzący R404A.
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukują ich ilość w gotowych kostkach,
- na zamówienie: wytwornice do lodu SV z kostką LARGE lub HALF LARGE.

SV 145

SV 225

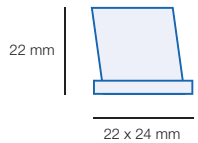
☞ Zasobniki i akcesoria do wytwornic - patrz strony 128 - 129

Model	SV 145	SV 205	SV 225
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	562 x 614 x 573	565 x 614 x 660	760 x 620 x 573
Wydajność [kg/dobę]	A** 154 / W* 136	A** 225 / W* 205	A** 240 / W* 220
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 15400 / W* 13600	A** 22500 / W* 20500	A** 24000 / W* 22000
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 850 / W* 750	A** 1100 / W* 1000	A** 1100 / W* 1000
Zużycie wody [l/h]	A** 168 / W* 2568	A** 264 / W* 3024	A** 288 / W* 3072
Waga [kg]	53	68	70
Cena netto [PLN]	**11 950,-**	**13 350,-**	**12 846,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Kostka SV MEDIUM (standard)



Pełna kostka 10g

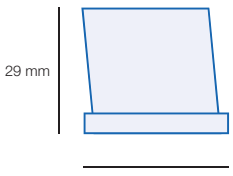
Wnętrze wykonane w technologii Agion

agion
Nature's antimicrobial

Certified ISO 9001:2008

System wytwarzania lodu SV

Kostka SV LARGE



Pełna kostka 17g

kostka SV

Wytwornice do lodu - Linia SV

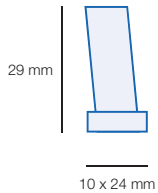
Wytwornice do lodu Linia SV:

SV 325

SV 395

☞ Zasobniki i akcesoria do wytwornic - patrz strony 128 - 129

Kostka SV HALF LARGE



Pełna kostka 6g

Model	SV 325	SV 395	SV 545
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	760 x 620 x 573	760 x 620 x 723	760 x 620 x 723
Wydajność [kg/dobę]	A** 320 / W* 285	A** 430 / W* 370	A** 465 / W* 415
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A** 32000/W* 28500	A** 43000/W* 37000	A** 46500/W* 41500
Zasilanie [V]	230	230	400
Moc [W]	A** 1400 / W* 1300	A** 2100 / W* 1900	A** 2150 / W* 1600
Zużycie wody [l/h]	A** 348 / W* 3288	A** 456 / W* 5040	A** 486 / W* 5280
Waga [kg]	71	88	70
Cena netto [PLN]	**15 353,-**	**19 485,-**	**24 244,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Łuskarki do lodu z zasobnikiem linia SPR

Łuskarki do lodu z zasobnikiem linia SPR:

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1,
- elektroniczny panel kontrolny,
- chłodzenie wodą (W*) lub powietrzem (A**),
- zawartość wody w łuskach SPR 25%,
- ślimak ze stali nierdzewnej i chłodzony cylinder parownika,
- napęd bezpośredni,
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii i wody,
- zredukowane wymiary,
- lód wytwarzany w sposób ciągły,
- wytrzymałe łożyska ze stali nierdzewnej,
- podwójne zabezpieczenie – elektroniczny czujnik obrotów i sprzęgło przeciążeniowe,
- czujnik niskiego przepływu wody w wymienniku ciepła systemu chłodzącego,
- czujnik niskiego poziomu lodu, w celu zatrzymania pracy urządzenia,
- górna pokrywa z tworzywa ABS (w modelach SPN),
- czynnik chłodzący 404A (SPR 200) lub R134A (SPR 80, SPR 120).

SPR 80

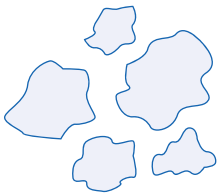
SPR 120

Model	SPR 80	SPR 120	SPR 200
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	529 x 626 x 791 (+89)	920 x 594 x 778 (+89)	920 x 594 x 778(+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 70 / W* 73	A** 120 / W* 120	A** 200 / W* 200
Pojemność zasobnika [kg]	25	55	55
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 340 / W* 300	A** 500 / W* 500	A** 790 / W* 630
Zużycie wody [l/h]	A** 2,2 / W* 15	A** 4,2 / W* 29	A** 6,9 / W* 11,9
Waga [kg]	52	69	73
Cena netto [PLN]	**12 251,-**	**15 428,-**	**18 711,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Łuski lodowe SPR

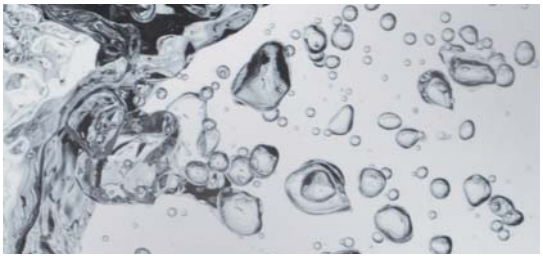


Zawartość wody 25%
SPR wszystkie modele
SPN 125-255

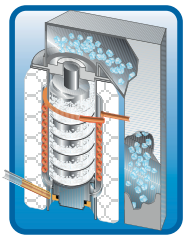
Wnętrze wykonane w technologii Agion

agion
Nature's antimicrobial

Certified ISO 9001:2008



Wytwornica z mechanizmem nowej generacji



Łuski lodowe SPR

SIMAG

Łuskarki do lodu bez zasobnika linia SPN

Łuskarki do lodu bez zasobnika linia SPN:

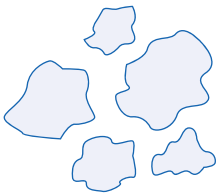
- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1,
- elektroniczny panel kontrolny,
- chłodzenie wodą (W*) lub powietrzem (A**),
- zawartość wody w łuskach 15% dla modeli SPN 405-605-1205,
  zawartość wody w łuskach 25% dla modeli SPN 125-255
- ślimak ze stali nierdzewnej i chłodzony cylinder parownika,
- napęd bezpośredni,
- łatwo dostępne podzespoły,
- niskie zużycie energii i wody,
- zredukowane wymiary,
- lód wytwarzany w sposób ciągły,
- wytrzymałe łożyska ze stali nierdzewnej,
- podwójne zabezpieczenie – elektroniczny czujnik obrotów i sprzęgło przeciążeniowe,
- czujnik niskiego przepływu wody w wymienniku ciepła systemu chłodzącego,
- czujnik niskiego poziomu lodu, w celu zatrzymania pracy urządzenia,
- górna pokrywa z tworzywa ABS (w modelach SPN),
- czynnik chłodzący 404A (w modelach SPN 255-405-605-1205) lub R134A (SPN 125).
- zasobniki dostarczane opcjonalnie (patrz: strona …….

SPN 125 - SPN 255

SPN 1205

☞ Zasobniki i akcesoria do łuskarek - patrz strony 128 - 129

Łuski lodowe SPN



Zawartość wody 15%
SPN 405, 605, 1205

Model	SPN 125	SPN 255	SPN 405	SPN 605	SPN 1205
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	564x 536 x 526 (+5)	564x 536 x 526 (+5)	538 x 663 x 645 (+5)	538 x 663 x 785 (+5)	1065 x 698 x 850
Wydajność [kg/dobę]	A** 120 / W* 120	A** 200 / W* 205	A** 320 / W* 330	A** 600 / W* 600	A** 1150 / W* 1200
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	A** 500 / W* 500	A** 700 / W* 650	A** 1200 / W* 1200	A** 2000 / W *2000	A** 3600 /W* 3600
Zużycie wody [l/h]	A** 4,6 / W* 360	A** 6,5 / W* 108	A** 10 / W* 114	A** 18,5 / W* 185	A** 36 / W* 400
Waga [kg]	45	49	78	94	179
Cena netto [PLN]	**11 681,-**	**13 957,-**	**21 386,-**	**26 658,-**	**54 779,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Wytwornica do lodu z zasobnikiem SMI 80 – MOJO

Wytwornica do lodu z zasobnikiem SMI 80 – MOJO:

- idealna do sporządzania lodu do drinków i koktajli – obniżona zawartość wody 8% - kruszony lód,
- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1,
- sterowanie elektroniczne,
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- ślimak ze stali nierdzewnej i chłodzony cylinder parownika,
- noże kruszące lód wykonane ze specjalnych wzmocnionych stopów metali, pozwalają na wykorzystanie wyższego ciśnienia w celu wytworzenia suchego w 92% lodu typu nugget,
- wytrzymałe łożyska ze stali nierdzewnej,
- podwójne zabezpieczenie – elektroniczny czujnik obrotów i sprzęgło przeciążeniowe,
- czujnik niskiego przepływu wody w wymienniku ciepła systemu chłodzącego,
- czujnik niskiego poziomu lodu, w celu zatrzymania pracy urządzenia,
- górna pokrywa z tworzywa ABS (z wyjątkiem modelu SMI 80)
- czynnik chłodzący R404A,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukują ich ilość w gotowych kostkach.

NOWOŚĆ

SMI 80 MOJO
idealny lód kruszony do drinków i koktajli

Model	SMI 80 MOJO
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	529 x 626 x 791(+89)
Wydajność [kg/dobę]	A** 85 / W* 85
Pojemność zasobnika [kg]	25
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	A** 440 / W* 350
Zużycie wody [l/h]	A** 2,7 / W* 56
Waga [kg]	51
Cena netto [PLN]	**12 710,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Lód SMI

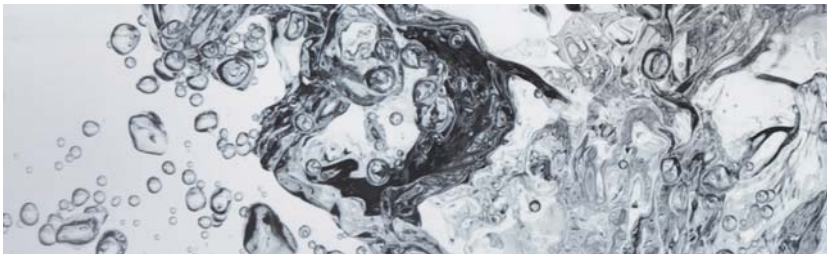
Forma nieregularna
Kruszony lód

Zawartość wody 8%

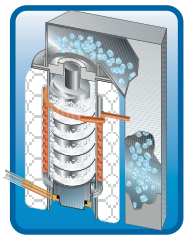
Wnętrze wykonane w technologii Agion

agion
Nature's antimicrobial

Certified ISO 9001:2008



Wytwornica z mechanizmem nowej generacji



SIMAG

Wytwornice lodu SNM

Wytwornice lodu SNM:

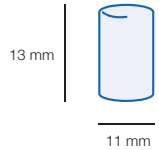
- nugat SNM jest idealny do zastosowania związanego z produktami szybko psującymi się i innymi z powodu swojego powolnego topnienia,
- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- hermetyczny kompresor, 230/50/1 lub 230/60/1,
- sterowanie elektroniczne,
- chłodzenie wodą (W) lub powietrzem (A),
- ślimak ze stali nierdzewnej i chłodzony cylinder parownika,
- noże kruszące lód wykonane ze specjalnych wzmocnionych stopów metali, pozwalają na wykorzystanie wyższego ciśnienia w celu wytworzenia suchego w 92% lodu typu nugget,
- wytrzymałe łożyska ze stali nierdzewnej,
- podwójne zabezpieczenie – elektroniczny czujnik obrotów i sprzęgło przeciążeniowe,
- czujnik niskiego przepływu wody w wymienniku ciepła systemu chłodzącego,
- czujnik niskiego poziomu lodu, w celu zatrzymania pracy urządzenia,
- górna pokrywa z tworzywa ABS (z wyjątkiem modelu SMI 80),
- czynnik chłodzący R404A,
- wnętrze wykonane w technologii AGION – specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukują ich ilość w gotowych kostkach,
- opcjonalnie zasobniki do wytwornic (patrz: strona

SNM 300

SNM 500

☞ Zasobniki i akcesoria do wytwornic - patrz strony 128 - 129

Nuggat SNM



Zawartość wody 8%

Model	SNM 300	SNM 500
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	538 x 663 x 645 (+5)	538 x 663 x 790 (+5)
Wydajność [kg/dobę]	A** 270 / W* 270	A** 485 / W* 485
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	A** 1200 / W* 1200	A** 2000 / W* 2000
Zużycie wody [l/h]	A** 9/ W* 35	A** 14,8 / W* 63
Waga [kg]	78	49
Cena netto [PLN]	**24 230,-**	**31 724,-**

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

Zasobniki są dostarczane opcjonalnie

- zużycie wody podane w litrach / kg produkcji, w warunkach zewnętrznych: 32°C temp. powietrza, 21°C temp. wody

Zasobniki seria R

Zasobniki Seria R:
- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- izolowane, z udogodnieniami do czyszczenia, nie korodujące.

R 100

R 130

R 150

Model	R 100	R 130	R 150
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	569 x 845 x 898 (+150)	569 x 880 x 1121 (+150)	769 x 850 x 898 (+150)
Pojemność [kg]	129	168	181
Waga [kg]	36	51	43
Cena netto [PLN]	**4 217,-**	**5 004,-**	**5 369,-**

Tabela pojemników

Model		R 100	R 130	R 150	R 190	R 250	R 300	R 400	RC 200	RC 300	RC 600
	kg/24h	129	168	181	243	252	406	478	210 z wózkiem	391 z wózkiem	759 z wózkiem
SV 145	154	•	•	+CBT30EMCD	+CBT30EMCD				•	•	
SV 205	225	•	•	+CBT30EMCD	+CBT30EMCD				•	•	
SV 225	240			•	•	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	
SV 325	320			•	•	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD		•	
SV 395	430			•	•	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD		•	•
SV 545	465			•	•	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD		•	•
SPN 125	120	•	•	+CBT30EFSD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD			•	•	
SPN 255	200	•	•	+CBT30EFSD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD			•	•	
SPN 405	330	+CBT22EFCD	+CBT22EFCD	+CBT30EFSD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	
SPN 605	600	+CBT22EFCD	+CBT22EFCD	+CBT30EFSD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	•
SPN 1205	1200						+CBT48FMCD	+CBT52FMCD		•	•
SNM 300	330	+CBT22EFCD	+CBT22EFCD	+CBT30EFSD	+CBT42EFSD	+CBT42EFSD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	
SNM 500	600	+CBT22EFCD	+CBT30EFSD	+CBT30EMCD	+CBT42EFSD	+CBT42EMCD	+CBT48FMCD	+CBT52FMCD	•	•	•

• Łączenie bezpośrednie + potrzebny element łączący

Element łączący	CBT22EFCD	CBT30EFSD	CBT30EMCD	CBT42EFSD	CBT42EMCD	CBT48FMCD	CBT52FMCD
Cena netto [PLN]	**535,-**	**1 591,-**	**1 697,-**	**1 548,-**	**1 620,-**	**1 784,-**	**1 183-**

SIMAG

Zasobniki seria R

Zasobniki Seria R:
- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- izolowane, z udogodnieniami do czyszczenia, nie korodujące.

R 190

R 300

Model	R 190	R 250	R 300	R 400
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	771 x 880 x 1121 (+150)	1083 x 824 x 818 (+150)	1236 x 873 x 1122 (+150)	1331 x 881 x 1122 (+150)
Pojemność [kg]	243	252	406	478
Waga [kg]	55	48	73	80
Cena netto [PLN]	**6 561,-**	**7 479,-**	**8 870,-**	**9 873,-**

Zasobniki seria RC (z wózkiem)

Zasobniki Seria RC (z wózkiem):
- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- izolowane, z udogodnieniami do czyszczenia, nie korodujące.

RC 200 z wózkiem

RC 600 (2 wózki)

RC 300 z wózkiem

Model	RC 200 z wózkiem	RC 300 z wózkiem	RC 600 z dwoma wózkami
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	884 x 1024 x 1343	885 x 1267 x 1803	1753 x 1267 x 1803
Pojemność [kg]	137 + 73	318 + 73	318 + 73 + 73
Waga [kg]	120	161	347
Cena netto [PLN]	**17 285,-**	**23 454,-**	**41 063,-**

SPM DRINK SYSTEMS

Produkty włoskiej firmy SPM Drink Systems to rezultat pasji trwającej od ponad 50 lat. Historia SPM Drink Systems rozpoczęła się ponad 50 lat temu od marzenia i pasji jej założycieli. Przedsiębiorstwo rodzinne specjalizujące się w urządzeniach do zimnych i gorących napojów, stało się liderem na rynku i zaufanym partnerem najważniejszych firm w hotelarstwie, wśród najlepszych restauracji, barów, kawiarni, pubów ... zarówno w sektorze krajowym jak i zagranicznym.

SPM Drink Systems oznacza stałe ulepszanie urządzeń, które służą do wytwarzania i serwowania deserów, gorących i zimnych napojów, napojów lodowych itp. SPM Drink Systems ulepsza swoje produkty przez stałe innowacje, zapewnienie wysokiej jakości, nowoczesne wzornictwo i bezpieczeństwo użytkowania. Dwoma filarami służącymi podtrzymywaniu trendów i wysokiej pozycji na rynku SPM Drink Systems jest wizja i misja przedsiębiorstwa.

Wizja
Ciągle udoskonalanie dystrybutorów do zimnych i ciepłych napojów. Spełnianie wymagań naszych partnerów dotyczących innowacyjności, funkcjonalności, wydajności i łatwości użytkowania urządzeń.

Misja
Projektowanie i produkcja profesjonalnego sprzętu wysokiej jakości, kreowanie lojalności klientów, wyróżnianie się innowacjami, tworzenie warunków biznesowych dla rozwoju sieci dystrybucji, produkcja niezawodnych urządzeń w sposób przyjazny dla środowiska. Bazując na swoim wieloletnim doświadczeniu i wiedzy biznesowej SPM Drink Systems udziela partnerom realnego wsparcia w realizacji projektów w zakresie wykonania, projektowania, produkcji i promocji inwestycji.

SPM Drink Systems posiada certyfikaty TUV zgodnie z regulacjami i wytycznymi UNI EN ISO 9001 - EA18, których celem jest zapewnienie promocji procesów biznesowych i wzrostu efektywności i wydajności przy sprzedaży urządzeń i świadczeniu serwisu, aby zapewnić satysfakcję Klienta.

Każdy produkt SPM Drink Systems jest produkowany w fabryce w Spilamberto (MO) i posiada certyfikat CE. Fabryka zajmuje ogólną powierzchnię 10.000 m^2 i składa się z biur, powierzchni produkcyjnej, magazynu i powierzchni wystawienniczej.

SPM Drink Systems cechuje również dbałość o zapewnienie odpowiednich certyfikatów na rynkach gdzie obecne są urządzenia tej firmy. SPM Drink Systems zapewnia wymagane certyfikaty, zgodne z obowiązującym prawem, są to ETL, IMQ, HACCP i inne.

www.eurogast.pl
www.spm-ice.it

YouTube
EurogastPolska

100% MADE IN ITALY

FSC

SPM®

DRINK SYSTEMS

The power of innovation

URZĄDZENIA DO NAPOJÓW

URZĄDZENIA DO GORĄCEJ CZEKOLADY

GRANITORY

URZĄDZENIA DO ZIMNYCH I GORĄCYCH NAPOJÓW

URZĄDZENIA DO LODÓW WŁOSKICH I SORBETÓW

MROŻONYCH JOGURTÓW I KAWY MROŻONEJ

Urządzenia do gorących napojów

Urządzenie do gorącej czekolady HOT WONDER VISUAL:
- całkowicie demontowany zbiornik, nawet jeżeli znajduje się w nim czekolada,
- jednolity rozkład temperatury płynu w zbiorniku,
- opatentowany system rozprowadzania ciepła w zbiorniku, zabezpiecza przed przegrzaniem i spaleniem się czekolady,
- urządzenie przeznaczone do przygotowywania gorącej czekolady, kawy, gorącego mleka, herbaty itp.,
- wyjątkowo łatwe w czyszczeniu, pozwala na utrzymanie wysokich standardów higienicznych,
- niskie zużycie energii.

NINA HOT

Hot Wonder VISUAL

Urządzenie do gorących napojów NINA HOT:
- niewielkie wymiary urządzenia pozwalają na serwowanie gorących napojów nawet w małych lokalach gastronomicznych,
- niska waga urządzenia pozwala na łatwe przenoszenie,
- idealne do podgrzewania i serwowania gorących sosów, polew, herbaty czarnej, ziołowej i innych napojów,
- wyjątkowo łatwe w czyszczeniu, pozwala na utrzymanie wysokich standardów higienicznych,
- niskie zużycie energii.

Model	Hot Wonder VISUAL	NINA HOT
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	Ø 260 x 420	160 x 320 x 490
Zbiornik / Obudowa	przezroczysty / czarny	przezroczysty / czarny
Pojemność zbiornika [l]	5	2
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 90	do 80
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	400	270
Waga [kg]	8,5	15
Cena netto [PLN]	**1 995,-**	**1 778,-**

nina

YouTube

EurogastPolska

NINA 1 COLD

SPM DRINK SYSTEMS

nina

Urządzenia do zimnych i gorących napojów

Urządzenie do zimnych i gorących napojów NINA HOT & COLD:

- automat idealny do serwowania jednocześnie napojów gorących – sosów, polew, syropów, różnych rodzajów herbat oraz lodów i innych zimnych deserów,
- niewielkie wymiary urządzenia pozwalają na serwowanie napojów i deserów nawet w małych lokalach gastronomicznych,
- lekkość urządzenia pozwala na łatwe przenoszenie,
- niezależne systemy schładzania i ogrzewania,
- chłodzenie powietrzem, ręczny tryb rozmrażania,
- dostępne w 2 wersjach:

NINA 2 HOT & COLD – 1 zbiornik do napojów gorących, 1 zbiornik do lodów i zimnych deserów
NINA 3 HOT & COLD – 1 zbiornik do napojów gorących, 2 zbiorniki do lodów i zimnych deserów

NINA 3 HOT & COLD

NINA 2 COLD

Urządzenie do lodów i zimnych deserów NINA COLD:

- niewielki, lekki i wydajny automat do lodów i innych schłodzonych produktów jest znakomitym rozwiązaniem zarówno dla hoteli, restauracji i kawiarni, jak i niewielkich lokali gastronomicznych,
- pozwala na oferowanie lodów, sorbetów, kawy mrożonej przez cały rok,
- dzięki 2-litrowemu pojemnikowi żadna ilość gotowego produktu się nie marnuje, co zwiększa zysk,
- dzięki białej obudowie ze stalowymi panelami bocznymi i przezroczystemu zbiornikowi NINA jest atrakcyjnym elementem wyposażenia,
- elektroniczny panel LED, ręczny tryb rozmrażania, prosta obsługa.

Model	NINA 2 HOT & COLD	NINA 3 HOT & COLD	NINA 1 COLD	NINA 2 COLD	NINA 3 COLD
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	280 x 390 x 480	415 x 405 x 560	130 x 375 x 455	280 x 388 x 478	415 x 405 x 560
Zbiornik / Obudowa	przezroczysty / czarny lub biały	przezroczysty / czarny lub biały	przezroczysty / biały	przezroczysty / biały	przezroczysty / biały
Ilość zbiorników do napojów gorących	1	1	-	-	-
Ilość zbiorników do zimnych desesrów	1	2	1	2	3
Pojemność zbiornika [l]	2+2	2+2+2	2	2+2	2+2+2
Zasilanie [V]	230	230	230	230	400
Moc [W]	800	1000	230	500	640
Waga [kg]	26	38	11	26	38
Cena netto [PLN]	**4 809,-**	**6 849,-**	**2 599,-**	**5 213,-**	**7 516,-**

Urządzenia do napojów lodowych - Granitory I-Pro

Urządzenia do napojów lodowych typu „granita" (na bazie kruszonego lodu) – Granitory I-PRO:

- elektroniczny system sterowania i ekran dotykowy zapewniają obsługę automatyczną / ręczną (w zależności od wersji), tygodniowe programowanie funkcji, oszczędność energii, funkcję automatycznej konserwacji produktu – urządzenie informuje o osiągnięciu właściwej konsystencji produktu,
- innowacyjny izolowany zbiornik,
- opatentowany system I-Tank™– minimalizuje wpływ temperatury zewnętrznej, zwiększa zdolność chłodzenia i optymalizuje pracę urządzenia, a dodatkowo ogranicza skraplanie i ściekanie wody na zewnętrznych ścianach zbiornika,

I-TANK™ zapewnia oszczędność energii, wydajny system chłodzenia, zmniejszenie ilości kondensatu, zwiększenie opłacalności.

- kształt zbiornika i opatentowany system mieszania zapewnia idealną, jednorodną masę gotowego produktu i zapobiega tworzeniu się zatorów lodowych,
- nowoczesny design urządzenia oraz podświetlenie produktu typu LED.

I-Pro 1 MECCANICA

I-Pro 2 ELETTRONICA

I-Pro 3 ELETTRONICA

Model	I-Pro 1		I-Pro 2		I-Pro 3	
Zbiornik / Obudowa	ELETT.	MECC.	ELETT.	MECC.	ELETT.	MECC.
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	200 x 580 x 870		400 x 580 x 870		600 x 580 x 870	
Zbiornik / Obudowa	przezroczysty / biały		przezroczysty / biały		przezroczysty / biały	
Pojemność zbiornika [l]	11		11+11		11+11+11	
Zasilanie [V]	230		230		230	
Moc [W]	425		880		1400	
Waga [kg]	39		60		81	
Cena netto [PLN]	**5 744,-**	**5 527,-**	**10 327,-**	**8 921,-**	**14 360,-**	**12 805,-**

EurogastPolska

SPM DRINK SYSTEMS

iTank™ TECHNOLOGY

Urządzenia do lodów włoskich, mrożonych jogurtów, napojów i deserów

GT PUSH – urządzenie do przygotowywania kremowych lodów włoskich o delikatnej konsystencji i idealnych mrożonych jogurtów:

- sterowanie elektroniczne (podświetlany diodami LED panel kontrolny),
- przycisk „PUSH" zapewnia najwyższą efektywność dozowania gotowego produktu (automatyczne zwiększenie obrotów pozwala na szybsze dozowanie),
- opatentowany system **I-Tank™**– minimalizuje wpływ temperatury zewnętrznej, zwiększa zdolność chłodzenia i optymalizuje pracę urządzenia, a dodatkowo ogranicza skraplanie i ściekanie wody na zewnętrznych ścianach zbiornika,
- dostosowane do pracy z półproduktami przygotowywanymi na bazie wody lub mleka lub z gotowymi płynnymi mieszankami,
- czas przygotowywania mieszanki 40-60 minut,
- obudowa ze stali nierdzewnej, wykończenie w kolorze białym lub czarnym,
- zredukowane wymiary pozwalają ustawić urządzenie w każdym lokalu gastronomicznym
- wyjątkowo korzystny stosunek jakości do ceny,
- zbiorniki sterowane niezależnie o optymalnej pojemności zapewniają wysoką wydajność, a jednocześnie ograniczone straty.

GT 1 Touch

GT 1 Push

GT 2 Touch

GT TOUCH – uniwersalny i wszechstronny automat do przygotowywania i serwowania tradycyjnych lodów włoskich, mrożonych jogurtów, kawy mrożonej, sorbetów i napojów typu „granita" (na bazie kruszonego lodu):

- umożliwia przygotowanie i serwowanie do 5 produktów – w zależności od wybranego programu i w zależności od produktu bazowego,
- sterowanie elektroniczne niezależnie dla każdego zbiornika, z dotykowym podświetlanym panelem kontrolnym,
- opatentowany system **I-Tank™**– minimalizuje wpływ temperatury zewnętrznej, zwiększa zdolność chłodzenia i optymalizuje pracę urządzenia, a dodatkowo ogranicza skraplanie i ściekanie wody na zewnętrznych ścianach zbiornika,
- idealny dla barów, restauracji, hoteli, kafeterii, firm cateringowych, na imprezach handlowo-promocyjnych oraz specjalistycznych lodziarni i sklepów specjalizujących się w przygotowywaniu produktów dla klientów z nietolerancją glutenu lub laktozy (zbiorniki nie mają styczności z innymi składnikami, aby nie doszło do zanieczyszczeń podczas produkcji lodów lub innych produktów),
- dostosowane do pracy z półproduktami przygotowywanymi na bazie wody lub mleka lub z gotowymi płynnymi mieszankami – czas przygotowywania mieszanki 40-60 min.,
- obudowa ze stali nierdzewnej, wykończenie w kolorze białym lub czarnym,
- zredukowane wymiary pozwalają ustawić urządzenie w każdym lokalu gastronomicznym
- zbiorniki sterowane niezależnie o optymalnej pojemności zapewniają wysoką wydajność, a jednocześnie ograniczone straty.

Model	GT 1 Push	GT 2 Push	GT 1 Touch	GT 2 Touch
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	260 x 425 x 650	450 x 435 x 650	260 x 425 x 650	450 x 435 x 650
Zbiornik / Obudowa	przezroczysty / biały, czarny	przezroczysty / biały, czarny	przezroczysty / biały, czarny	przezroczysty / biały, czarny
Ilość zbiorników [szt]	1	2	1	2
Pojemność zbiornika [l/kg]	6 / 4	6 + 6 / 4 + 4	6 / 4	6 + 6 / 4 + 4
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	350	756	350	756
Waga [kg]	28	46	28	46
Cena netto [PLN]	**6 113,-**	**9 913,-**	**7 745,-**	**12 970,-**

TELME®

Po ponad 28 latach TELME cieszy się niezmiennym entuzjazmem, aby poprawiać standardy i wydajność swoich włoskich maszyn do lodów i bitej śmietany korzystając z doświadczenia zdobytego w ciągu minionych lat aktywnej działalności firmy na rynku.

Ochrona środowiska, promocja zdrowia i bezpieczeństwa w miejscu pracy oraz redukcja zużycia energii pozwala TELME osiągać swoje cele. Razem z partnerami TELME inwestuje w przyszłość. TELME działa na każdym kontynencie, o każdej porze i jest w centrum świata, gdzie lody cieszą wszystkich, zarówno młodszych jak i starszych.

TELME oferuje 50 różnych modeli włoskich maszyn do lodów i bitej śmietany korzystając ze swojej międzynarodowej sieci sprzedaży, która powoduje, że TELME jest jednym z rozpoznawalnych światowych dostawców urządzeń do deserów.

TELME jest przekonane, że wiedza i doświadczenie wypracowane w ciągu minionych lat, znajomość produktów i potrzeb klientów pozwala się rozwijać, podejmować wyzwania i dążyć do sukcesów w przyszłości. Wieloletnia działalność TELME oparta jest na inwestowaniu w szkolenia, wiedzę, ulepszanie produktów.

Siedziba firmy TELME zajmuje ponad 22.000 m². Znajdują się tam biura, laboratoria badawcze dla testowania przepisów, dział kontroli jakości produktów i części zamiennych, działy serwisowe, produkcja podzespołów, montaż, magazyny urządzeń i części zamiennych oraz dział kontroli urządzeń opuszczających fabrykę oraz dział dostaw, co pozwala na integrację i kontrolę nad całym procesem powstawania i sprzedaży urządzeń

www.eurogast.pl
www.telme.it

YouTube
EurogastPolska

TELME®

URZĄDZENIA DO BITEJ ŚMIETANY I LODÓW

URZĄDZENIA DO BITEJ ŚMIETANY

URZĄDZENIA DO PRODUKCJI LODÓW TRADYCYJNYCH

I SORBETÓW

Urządzenia do bitej śmietany

Urządzenia do bitej śmietany - Prima - Beta:

- automaty do bitej śmietany z własnym agregatem chłodniczym,
- demontowany pojemnik na śmietanę z tworzywa sztucznego oraz panele tylny i boczne wykonane z wielowarstwowego tworzywa sztucznego,
- śmietana utrzymywana jest w temperaturze 4°C, co pozwala na zachowanie jej właściwej konsystencji oraz warunków mikrobiologicznych i zapobiega rozwarstwieniu,
- zaleca się stosowanie śmietany tłustej, o zawartości tłuszczu 36%,
- sterowanie ręczne,
- do modelu Prima możliwość dokupienia końcówki do napełniania rurek – opcja.

YouTube EurogastPolska

Prima 2

Prima 5

Beta 2

Model	Prima 2	Prima 5
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250 x 410 x 400	280 x 435 x 400
Wydajność [l/h]	100	100
Pojemność zbiornika [l]	2	5
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	300	400
Waga [kg]	26	30
Cena netto [PLN]	**10 999,-**	**13 999,-**

Model	Beta 2	Beta 5
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250 x 410 x 400	280 x 435 x 400
Wydajność [l/h]	100	100
Pojemność zbiornika [l]	2	5
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	300	400
Waga [kg]	28	30
Cena netto [PLN]	**14 950,-**	**16 710,-**

TELME®

Automaty do produkcji lodów tradycyjnych i sorbetów

Automaty do produkcji lodów tradycyjnych i sorbetów GEL:

- automaty do produkcji lodów tradycyjnych, sorbetów i innych,
- sterowanie manualne, elektromechaniczna kontrola,
- urządzenia łatwe w użyciu:
  – nalej do zbiornika odpowiednią ilość mikstury,
  – wybierz czas chłodzenia,
  – zacznij ubijanie i kompresję,
  – dodaj jakikolwiek potrzebny smak przed końcem cyklu,
  – sygnał dźwiękowy poinformuje o końcu pracy urządzenia,
- transparentna pokrywa ułatwia przeprowadzanie kolejnych kroków mieszania i chłodzenia,
- możliwość przygotowania lodów z naturalnych, świeżych składników,
- uzyskane produkty charakteryzują się pożądaną teksturą i konsystencją.

GEL 5

GEL 10

Model	GEL 5	GEL 10
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	410 x 460 x 320	390 x 460 x 850
Pojemność zbiornika [l]	1	2
Długość cyklu [min]	15-20	10-20
Wydajność max [l/h]	5	10
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	600	1000
Waga [kg]	38	75
Cena netto [PLN]	**17 388,-**	**23 466,-**

MORETTI FORNI to włoski lider w produkcji profesjonalnych piecy do pizzy, wyposażenia pizzerii, piekarni i innych punktów gdzie idealne wypieki i niezawodny sprzęt jest niezbędny do odniesienia sukcesu.

Zapewniające najwyższą wydajność i jakość rozwiązania Moretti Forni wywodzą się z wieloletniej tradycji wypieku najdoskonalszej włoskiej pizzy. Początki działalności firmy sięgają roku 1946, kiedy założyciel Placcido Moretti zaprojektował i zbudował pierwszy piec do ciasta.

Rozwiązania technologiczne stosowane w urządzeniach Moretti Forni są stale rozwijane, udoskonalane w celu zaspokojenia potrzeb najbardziej wymagających klientów. Marka Moretti Forni od lat jest uznaną na rynku włoskim i międzynarodowym – obecnie Moretti Forni sprzedaje swoje urządzenia w ponad 120 krajach na świecie. Moretti Forni dywersyfikuje swoją działalność tworząc i sprzedając urządzenia przeznaczone zarówno dla wyspecjalizowanych producentów i firm z segmentu HoReCa jak i mniejszych punktów, pizzerii, piekarni.

Moretti Forni stosuje szereg opatentowanych rozwiązań zapewniających wydajność, doskonałą jakość, precyzję i kontrolę wypieku, niezawodność oraz długą żywotność użytkowania swoich produktów. Moretti Forni wspiera i stosuje rozwiązania prowadzące do bardziej racjonalnej, efektywnej i przyjaznej dla środowiska produkcji. W 2005 roku firma przeniosła się do obecnej lokalizacji w Mandolfo, gdzie znajduje się nowoczesna fabryka o powierzchni ponad 10 000 m².

W ofercie EUROGAST Polska znajdują się dodatkowo miksery spiralne, walkownice i zagniatarki – informacja Biuro Handlowe Eurogast Polska.

www.eurogast.pl
www.morettiforni.com

MORETTI FORNI® S.P.A.

WYPOSAŻENIE PIZZERII

PIECE DO PIZZY SERIA iDECK

PIECE PIEKARNICZE ELEKTRYCZNE SERIA P CLASSIC

PIECE DO PIZZY GAZOWE SERIA P CLASSIC

PIECE DO PIZZY AMALFI (typu FullStone) SERIA P CLASSIC

PIECE TAŚMOWE DO PIZZY PROFESSIONAL

Piece do pizzy seria iDeck

Piece do pizzy seria iDeck:
- dno komory pieca wyłożone wkładem szamotowym, piaskowanym,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- reszta obudowy ze stali malowanej,
- drzwi z szybą z hartowanego szkła kryształowego,
- solidne i szczelne drzwi z dodatkową sprężyną ułatwiającą zamykanie i otwieranie,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- temperatura sterowana i kontrolowana elektronicznie (ID-M/ID-D) lub sterowanie manualne i kontrola przy pomocy precyzyjnego termometru oddzielnie dla każdej komory (PM/PD).

Model	PM 60.60	iD-M 60.60	PD 60.60	iD-D 60.60
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	850 x 921 x 481	850 x 921 x 481	850 x 921 x 778	850 x 921 x 778
Wymiary komory [WxDxH] [mm]	610 x 660 x 140	610 x 660 x 140	610 x 660 x 140	610 x 660 x 140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2
Wsad	4 placki Ø 30 cm	4 placki Ø 30 cm	2 x 4 placki Ø 30 cm	2 x 4 placki Ø 30 cm
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	4200	4200	8400	8400
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	**7 477,-**	**8 329,-**	**12 707,-**	**13 847,-**

Model	PM 72.72	iD-M 72.72	PD 72.72	iD-D 72.72
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	988 x 1082 x 463	988 x 1082 x 463	988 x 1082 x 760	988 x 1082 x 760
Wymiary komory [WxDxH] [mm]	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2
Wsad	4 placki Ø 35 cm	4 placki Ø 35 cm	2 x 4 placki Ø 35 cm	2 x 4 placki Ø 35 cm
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	6000	6000	12000	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	**8 989,-**	**9 999,-**	**15 486,-**	**15 972,-**

MORETTI FORNI S.P.A.

Piece do pizzy seria iDeck

Piece do pizzy seria iDeck:

- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- okienko/okienka do kontroli stanu wypieku pizzy,
- maksymalna temperatura +450°C,
- szeroki asortyment modeli (różne wymiary komór i piecy) umożliwia dobór urządzenia do rodzaju serwowanej pizzy i wielkości lokalu,
- prosta obsługa i czyszczenie urządzenia,
- **opcjonalnie podstawa do pieca oraz okap zintegrowany.**

opcjonalny okap zintegrowany

iD-D 105.105

opcjonalna podstawa - komora rozrostowa

Model	PM 65.105	iD-M 65.105	PD 65.105	iD-D 65.105	PM 105.65	iD-M 105.65
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	924 x 1425 x 463	924 x 1425 x 463	924 x 1425 x 760	924 x 1425 x 760	1320 x 1025 x 463	1320 x 1025 x 463
Wymiary komory [WxDxH] [mm]	660 x 1050 x 140	660 x 1050 x 140	660 x 1050 x 140	660 x 1050 x 140	1050 x 660 x 140	660 x 1050 x 140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2	1	1
Wsad	6 placków Ø 30 cm	6 placków Ø 30 cm	2 x 6 placków Ø 30 cm	2 x 6 placków Ø 30 cm	6 placków Ø 30 cm	6 placków Ø 30 cm
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400	400
Moc [W]	7700	7700	15400	15400	8200	8200
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	**11 501,-**	**11 961,-**	**18 752,-**	**18 973,-**	**12 547,-**	**12 625,-**

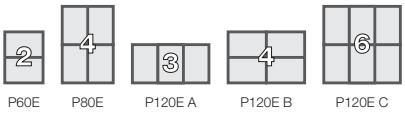
Model	PD 105.65	iD-D 105.65	PM 105.105	iD-M 105.105	PD 105.105	iD-D 105.105
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1320 x 1025 x 760	1320 x 1025 x 760	1320 x 1425 x 463	1320 x 1425 x 463	1320 x 1425 x 760	1320 x 1425 x 760
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	1050 x 660 x 140	1050 x 660 x 140	1050 x 1050 x 140	1050 x 1050 x 140	1050 x 1050 x 140	1050 x 1050 x 140
Liczba komór [szt.]	2	2	1	1	2	2
Wsad [śr. Ø 30 cm)]	2 x 6 placków	2 x 6 placków	9 placków	9 placków	2 x 9 placków	2 x 9 placków
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400	400
Moc [W]	16400	16400	11600	11600	23100	23100
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	**19 779,-**	**21 335,-**	**14 989.-**	**17 912.-**	**24 937,-**	**29 842,-**

Piece piekarnicze seria P Classic elektryczne

Piece piekarnicze elektryczne, seria P Classic:

- modularne piece do pizzy w standardzie z okapem zintegrowanym,
- dno komory wyłożone szamotem (piece mogą być również przystosowane do wypieku na blachach piekarniczych,
- obudowa, drzwi i okap wykonane ze stali nierdzewnej, pozostałe części wykonane ze stali malowanej proszkowo,
- drzwiczki z hartowanym szkłem,
- termometry elektroniczne z niezależnym ustawieniem temperatury grzałek górnych i dolnych,
- ciągła kontrola temperatury,
- drzwi z dolnym zawiasem i sprężyną balansującą,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- okienko/okienka rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- modele z podstawą jezdną,
- **opcjonalnie: komora rozrostowa.**

Pojemność: tace 600x400



P 120 E 2 komorowy z opcjonalną komorą rozrostową

Model	P 60 E 1 komorowy (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	P 80 E 1 komorowy (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	P 60 E 2 komorowy (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	P 80 E 2 komorowy (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	P 120 E wersja A 1 komora (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	P 120 E wersja B 1 komora (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	P 120 E wersja C 1 komora (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	P 120 E wersja A 2 komory (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	P 120 E wersja B 2 komory (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	P 120 E wersja C 2 komory (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	970 x 1290 x 1570	1170 x 1690 x 1570	970 x 1290 x 1790	1170 x 1690 x 1590	1610 x1060 x1600	1610 x1260 x1600	1610 x1660 x1600	1610 x1060 x1850	1610 x1260 x1850	1610 x1260 x1850
Wymiary komory [W x D x H] [mm]	600 x 830 x 180	800 x 1250 x 180	600 x 830 x 180	800 x 1250 x 180	1240 x 650 x 180	1240 x 850 x 180	1240 x 1300 x 180	1240 x 650 x 180	1240 x 850 x 180	1240 x 1300 x 180
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2	1	1	1	2	2	2
Wsad	4 placki Ø 30 cm lub 2 tace 60 x 40 cm	9 placków Ø 30 cm lub 4 tace 60 x 40 cm	9 placków Ø 30 cm lub 4 tace 60 x 40 cm	18 placków Ø 30 cm lub 8 tac 60 x 40 cm	8 placków Ø 30 cm lub 3 tace 60 x 40 cm	11 placków Ø 30 cm lub 4 tace 60 x 40 cm	16 placków Ø 30 cm lub 6 tac 60 x 40 cm	16 placków Ø 30 cm lub 6 tac 60 x 40 cm	22 placków Ø 30 cm lub 8 tac 60 x 40 cm	32placków Ø 30 cm lub 12 tac 60 x 40 cm
Wydajność [Ø 30 cm/h]	60	135	120	270	120	165	240	240	330	480
Sterowanie	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Moc [W]	7900	11000	15800	22000	8600	9300	15500	17200	18600	31000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450
Waga [kg] (bez podstawy)	177	211	303	347	237	272	346	398	455	581
Cena netto [PLN]	**27 486,-**	**29 890,-**	**46 383,-**	**49 942,-**	**35 599,-**	**37 486,-**	**41 381,-**	**61 097,-**	**64 579,-**	**71 844,-**

Piece do pizzy seria P Classic gazowe

Piece do pizzy gazowe seria P Classic:

- modularne piece do pizzy w standardzie z okapem zintegrowanym,
- dno komory wyłożone dwuwarstwowym szamotem pozwalające na idealną dystrybucję ciepła z palnika, pozwala na idealne wypieczenie pizzy,
- wysoka wydajność palników,
- obudowa, drzwi i okap wykonane ze stali nierdzewnej, pozostałe części wykonane ze stali malowanej proszkowo,
- drzwiczki z hartowanym szkłem,
- termometry elektroniczne z niezależnym ustawieniem temperatury grzałek górnych i dolnych,
- ciągła kontrola temperatury,
- drzwi z dolnym zawiasem i sprężyną balansującą,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- okienko/okienka rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- modele z podstawą P 110 G, dwie wersje głębokości: A i B,
- model P 150 G – jedno-, dwu- i trzykomorowy – nowość, wersja jedno- i dwukomorowa z komorą rozrostową na kółkach, wersja trzykomorowa z niską podstawą jezdną.

P 110 G 2 komorowy z niską podstawą jezdną

NOWOŚĆ NOWOŚĆ NOWOŚĆ

Model	P 110 G wersja A 1 komora (z podstawą jezdną i okapem zintegrowanym)	P 110 G wersja B 1 komora (z podstawą jezdną i okapem zintegrowanym)	P 110 G wersja A 2 komory (z podstawą jezdną i okapem zintegrowanym)	P 110 G wersja B 2 komory (z podstawą jezdną i okapem zintegrowanym)	P 150 G – wersja C/1 1 komora (z komorą rozrostową i okapem zintegrowanym)	P 150 G – wersja C/2 2 komory (z komorą rozrostową i okapem zintegrowanym)	P 150 G – wersja C/3 3 komory (z niską podstawą jezdną i okapem zintegrowanym)
Wymiary zewnętrzne [W x D x H] [mm]	1470 x 1230 x 1740	1470 x 1630 x 1740	1470 x 1230 x 2080	1470 x 1630 x 2080	2000 x 1340 x 1590	2000 x 1340 x 2080	2000 x 1340 x 2170
Wymiary komory [W x D x H] [mm]	1100 x 730 x 180	1100 x 1100 x 180	1100 x 730 x 180	1100 x 1100 x 180	1470 x 850 x 180	1470 x 850 x 180	1470 x 850 x 180
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2	1	2	3
Wsad	6 placków Ø 30 cm lub 2 tace 60 x 40 cm	9 placków Ø 30 cm lub 4 tace 60 x 40 cm	12 placków Ø 30 cm lub 4 tace 60 x 40 cm	18 placków Ø 30 cm lub 8 tac 60 x 40 cm	12 placków Ø 30 cm lub 3 tace 60 x 40 cm	24 placków Ø 30 cm lub 6 tac 60 x 40 cm	36 placków Ø 30 cm lub 9 tac 60 x 40 cm
Wydajność	90	135	180	270	180	360	540
Sterowanie	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Zasilanie				LPG/NG/ 230 V			
Moc grzewcza [W]	21500	29000	43000	58000	32500	63500	93000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450
Waga [kg] (bez podstawy)	177	211	303	347	369	649	929
Cena netto [PLN]	**29 967,-**	**35 666,-**	**53 231,-**	**64 153,-**	**56 983,-**	**95 723,-**	**128 249,-**

Piece do pizzy seria P Classic Amalfi

Piece do pizzy, elektryczne seria P Classic Amalfi (piec typu Full Stone):

- modularne piece do pizzy w standardzie z okapem zintegrowanym,
- komora/komory pieca w całości wyłożone wkładem szamotowy; płyta dolna piaskowana, grzałka wbudowana w płytę szamotową zapewnia optymalne rozprowadzanie ciepła w komorze,
- front, drzwi i okap wykonane ze stali nierdzewnej, pozostałe części wykonane ze stali malowanej,
- elektroniczne ustawienie temperatury dla każdej komory, z niezależnym dopasowaniem temperatury góry i dołu komory,
- możliwość ustawienia do 20 programów pieczenia,
- ciągła kontrola temperatury,
- drzwi z dolnym zawiasem i sprężyną balansującą,
- oświetlenie wnętrza komory,
- okienko/okienka rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- funkcja załączenia o określonej porze – TIMER, funkcja oszczędzania energii,
- maksymalna temperatura: +450°C; czas nagrzewu do +350°C: 1,5 h;
- **na zamówienie: modele z komorą rozrostową.**

AMALFI 2 komorowy
z opcjonalną komorą rozrostową
(opcjonalne raczki)

Model	AMALFI A1 wersja A 1 komora (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	AMALFI A1 wersja B 1 komora (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	AMALFI A1 wersja C 1 komora (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	AMALFI A1 wersja D 1 komora (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną)	AMALFI A2 wersja A 2 komory (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną	AMALFI A2 wersja B 2 komory (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną	AMALFI A2 wersja C 2 komory (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną	AMALFI A2 wersja D 2 komory (z okapem zintegrowanym i podstawą jezdną
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1020 x 1400 x 1600	1320 x 1100 x 1600	1320 x 1400 x 1600	1520 x 1480 x 1600	1020 x 1400 x 1850	1320 x 1100 x 1850	1320 x 1400 x 1850	1520 x 1480 x 1850
Wymiary komory [mm]	650 x 1030 x 180	950 x 730 x 180	950 x 1030 x 180	1150 x 1110 x 180	650 x 1030 x 180	950 x 730 x 180	950 x 1030 x 180	1150 x 1110 x 180
Liczba komór [szt.]	1	1	1	1	2	2	2	2
Wsad	6 placków (Ø 30 cm) lub 2 tace 60x40 cm	6 placków (Ø 30 cm) lub 2 tace 60x40 cm	9 placków (Ø 30 cm) lub 3 tace 60x40 cm	12 placków (Ø 30 cm) lub 4 tace 60x40 cm	12 placków (Ø 30 cm) lub 4 tace 60x40 cm	12 placków (Ø 30 cm) lub 4 tace 60x40 cm	18 placków (Ø 30 cm) lub 6 tac 60x40 cm	24 placki (Ø 30 cm) lub 8 tac 60x40 cm
Wydajność	90	90	135	180	180	180	270	360
Sterowanie	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400	400	400	400
Moc [W]	7100	7100	9600	12600	14200	14200	19200	25200
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450	do 450
Waga [kg] (bez podstawy)	222	224	273	354	378	379	466	606
Cena netto [PLN]	**33 434,-**	**34 473,-**	**35 687,-**	**42 997,-**	**54 896,-**	**55 796,-**	**56 461,-**	**69 733,-**

Piece taśmowe do pizzy Professional

Piece taśmowe przelotowe do pizzy Professional::

- czas pieczenia 2-20 minut – regulacja prędkości przesuwu taśmy,
- temperatura regulowana do 320°C (model T64E) lub do 400°C (modele T75 i T97); w wersjach elektrycznych niezależne sterowanie góry i dołu (system DUAL-TEMP® TECHNOLOGY),
- prześwit między podajnikiem a maskownicą górną 80 mm,
- modele gazowe: dostosowanie poboru gazu (moc grzewcza) do wydajności – oszczędność gazu (system ADAPTIVE-GAS® TECHNOLOGY),
- modele elektryczne: dostosowanie poboru energii (moc) do wydajności (system ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY),
- elektroniczny panel sterujący z możliwością ustawienia 20 programów pieczenia,
- możliwość zaprogramowania czasu włączenia urządzenia – TIMER (oprócz modelu T64),
- system diagnostyczny,
- okienko rewizyjne z hartowanego szkła,
- doskonała izolacja komory roboczej z obiegiem powietrza chłodzącego – (COOL-AROUND® TECHNOLOGY) maksymalna temp. obudowy pieca - 38°C,
- kontrolowany przepływ gorącego powietrza w komorze (T75G-T97G) – BEST-FLOW® SYSTEM,
- opcjonalnie system SWING IN/OUT® - zmniejszający straty ciepła na wejściu/wyjściu,
- w ofercie również modele dwu i trzykomorowe w obydwu wersjach zasilania.

T75E

T75 E (wersja T2 – 2 komory – na zamówienie)

NOWOŚĆ

T64E

Model	T64E elektryczny	T75E elektryczny	T75G gazowy	T97E elektryczny	T97G gazowy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1240 x 800 x 1080	1800 x 1190 x 1160	1780 x 1280 x 1160	2050 x 1440 x 1160	2030 x 1580 x 1160
Wymiary komory [mm]	600 x 410 x 80	910 x 500 x 80	910 x 500 x 80	1160 x 750 x 80	1160 x 750 x 80
Wsad	2 placki Ø 33 cm lub 1 taca 60 x 40 cm	3 placki Ø 33 cm 2 placki Ø 45 cm lub 1,5 tacy 60 x 40 cm	3 placki Ø 33 cm 2 placki Ø 45 cm lub 1,5 tacy 60 x 40 cm	6 placków Ø 33 cm 3 placki Ø 45 cm lub 3 tace 60 x 40 cm	6 placków Ø 33 cm 3 placki Ø 45 cm lub 3 tace 60 x 40 cm
Wydajność [Ø 33 cm/h]	25	48	48	100	100
Wydajność [Ø 45 cm/h]	-	25	25	38	38
Wydajność tac 60 x 40 cm [szt/h]	10	22	22	43	43
Zasilanie [V]	400	400	LPG/NG / 230	400	LPG/NG / 230
Moc (grzewcza*) [W]	6900	16550	17000	22550	32000
Zużycie gazu NG [m³/h]	-	-	1,08 – 2,09	-	3,386 – 3,936
Zużycie gazu LPG [m³/h]	-	-	1,34	-	2,525
Waga [kg] (bez podstawy)	93	214	232	300	300
Cena netto [PLN]	**27 937,-**	**51 975,-**	**59 370,-**	**59 502,-**	**67 139,-**

* dotyczy piecy gazowych

MERCATUS

ingenious cooling

MERCATUS to znana wśród profesjonalistów marka urządzeń chłodniczych i mroźniczych wysokiej jakości. Obok dbałości o perfekcję wykonania, niezawodność i prostotę użytkowania portugalska firma MERCATUS wciąż rozwija technologicznie i funkcjonalnie swoje produkty. MERCATUS powstał w 1995 roku i wkrótce, opracowując nowoczesne rozwiązania technologiczne, uzyskując kolejne certyfikaty i szybko rozwijając się, rozpoczął masową produkcję swoich urządzeń. Wkrótce firma stała się rozpoznawalna i wciąż prowadzi ekspansję na rynki europejskie i pozaeuropejskie. Posiada własne laboratoria badawcze i testowe, wyposażone w najbardziej zaawansowane urządzenia i technologie. Zespoły inżynierskie o wysokich kwalifikacjach i dział R & D wspiera rozwój technologii urządzeń MERCATUS.

Urządzenia MERCATUS są eksportowane do ponad 40 krajów na całym świecie. Sprzedaż wspierana jest przez sieć partnerów biznesowych w Europie i na Bliskim Wschodzie.

OCHRONA ŚRODOWISKA
Certyfikat ISO 14001 uzyskany przez Mercatus jest uznaniem zaangażowania producenta w osiąganie najwyższego poziomu efektywności i odpowiedzialności za środowisko naturalne. Mercatus wdrożył System Zarządzania Środowiskowego we wszystkich sferach działalności firmy. Oprócz tej zewnętrznej certyfikacji Mercatus stworzył i wciąż rozwija własne laboratorium badawczo rozwojowe Cooling Lab®, z najbardziej zaawansowaną technologią testowania i monitoringu systemów co pozwala naszym zespołom tworzyć i testować najwydajniejsze systemy chłodnicze na rynku.

HEG® – High Efficiency Genes – to nowy system zapewniający wysoką sprawność systemów chłodniczych – ten nowy system pozwala na redukcję konsumpcji energii co najmniej o 50% i jest montowany w każdym urządzeniu produkcji Mercatus. To pozwala na powazne ograniczenie kosztów operacyjnych w sektorze HoReCa oraz jest w zgodzie z polityką Mercatus dotyczącą odpowiedzialności środowiskowej.

www.eurogast.pl
www.mercatus.pt

YouTube
EurogastPolska

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

STOŁY CHŁODNICZE

SZAFY CHŁODNICZO - MROŹNICZE

SCHŁADZARKI I ZAMRAŻARKI SZOKOWE

KOMORY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Stoły chłodnicze

Stoły chłodnicze L2:

- stoły chłodnicze do przechowywania mięsa, ryb i innych świeżych produktów,
- przystosowane do pojemników GN 1/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- zaokrąglone rogi ścian w środku umożliwiają łatwiejsze i dokładniejsze czyszczenie,
- wyposażone w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- parowniki umieszczone między drzwiami zapewniają doskonale warunki chłodnicze,
- neutralne szuflady nad agregatem,
- środek chłodniczy R134A,
- opcjonalnie dostępny moduł 2 lub 3 szuflad w dowolnych kombinacjach, kółka i inne opcje – wycena i zamówienie – Biuro Handlowe Eurogast

L2-1755 z opcjonalnym 1 modułem 2 szuflad

Model	L2 - 1320	L2 - 1755	L2-2190	L2-2625
Ref.	10102001	10102002	10102003	10102004
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1320 x 700 x 850	1755 x 700 x 850	2190 x 700 x 850	2625 x 700 x 850
Ilość drzwi	2	3	4	5
Zakres temperatury roboczej [°C]	Od -2 do +8	Od -2 do +8	Od -2 do +8	Od -2 do +8
Pojemność [m³]	172,3	258,4	344,5	430,6
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	227	280	351	450
Średnia wilgotność względna [%]	81	85	88	87
Waga [kg]	121	148	185	216
Cena netto [PLN]	**9 082,-**	**11 370,-**	**13 994,-**	**16 329,-**

L2-1320

L2-1755

L2-2190

L2-2625

MERCATUS

ingenious cooling

Stoły chłodnicze do pizzy

Stoły chłodnicze do pizzy L6:

- stoły chłodnicze do do przygotowywania i przechowywania ciasta na pizzę,
- powierzchnia robocza wykonana z granitu, z rantem o wys. 15 cm,
- wyposażone w 4 prowadnice tac na każdy moduł,
- możliwość zestawienia modułu z neutralnymi szufladami do rozrostu ciasta (opcja),
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- zaokrąglone rogi ścian w środku i na zewnątrz umożliwiają łatwiejsze i dokładniejsze czyszczenie,
- wyposażone w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- parowniki umieszczone między drzwiami zapewniają doskonale warunki chłodnicze,
- neutralna szuflada nad agregatem,
- środek chłodniczy R134A,
- możliwość regulacji wysokości roboczej urządzenia za pomocą nóżek; opcjonalnie mocowanie na kółkach,
- opcjonalnie: system HEG - High-Efficiency Gene®, innowacyjna koncepcja redukcji zużycia energii o 50%.

L6-1980 z opcjonalnym blokiem szuflad neutralnych do przechowywania ciasta

Model	L6 - 1470	L6 - 1980	L6-2490	L6-3000
Ref.	10106003	10106002	10106005	10106011
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1470 x 720 x 830	1980 x 720 x 830	2490 x 720 x 830	3000 x 720 x 830
Ilość drzwi	2	3	4	5
Zakres temperatury roboczej [°C]	od 0 do +8	od 0 do +8	od 0 do +8	od 0 do +8
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	230	276	386	474
Średnia wilgotność względna [%]	82	84	85	86
Waga [kg]	228	305	315	414
Cena netto [PLN]	**12 750,-**	**15 965,-**	**19 712,-**	**23 373,-**

L6 - 1470

L6-2490

L6-3000

Stoły chłodnicze

Stoły chłodnicze R:

- **Pizzajola R3 – do przygotowywania i przechowywania ciasta na pizzę oraz składników do pizzy,**
- **R4 – do przechowywania składników na kanapki, sałatki itp.**
- model Pizzajola R3: powierzchnia robocza wykonana z naturalnego granitu, z przestrzenią na 5 pojemników GN 1/6-100mm,
- model R4: powierzchnia robocza z przeznaczeniem na trzy pojemniki GN 1/1 (w standardzie dwa wsporniki GN 1/1), wyposażony w szklaną nadstawkę osłaniającą o wysokości 275 mm i szerokości „daszka" 255 mm,
- wyposażone w dwuobiegowy parownik z powłoką antykorozyjną, zlokalizowany w przestrzeni pomiędzy drzwiami, zapewniający wysoką sprawność układu chłodzenia,
- wnętrze przystosowane do rusztów/tac GN 1/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- wyposażony w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi.
- agregat umieszczony na dole,
- środek chłodniczy R134A
- opcja: R3 z nadstawką wydawczą

R3-880

R4-880

Model	Pizzajola R3		R4	
Nr ref.	10109003	10109053	10109004	10109054
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	880 x 700 x 830	1320 x 800 x 830	880 x 700 x 830 *	1320 x 800 x 830*
Ilość drzwi	2	3	2	3
Zakres temperatury roboczej [°C]	od +2 do +8		od +2 do +8	
Zasilanie [V]	230		230	
Moc [W]	199		199	
Średnia wilgotność względna [%]	82		82	
Waga [kg]	118		87	
Cena netto [PLN]	**6 898,-**	**9 161,-**	**6 898,-**	**9 161,-**

*** Wysokość do blatu roboczego (bez nadstawki)**

R3-1320

R4-1320

MERCATUS

ingenious cooling

Szafy chłodnicze, mroźnicze i chłodniczo-mroźnicze SLIM

Szafy chłodnicze, mroźnicze i chłodniczo-mroźnicze SLIM Q1, Q2 i Q4:

- szafy o zwartej konstrukcji, łatwe do umieszczenia w ciągu urządzeń bądź mebli o znormalizowanej głębokości 700 mm,
- przystosowane do pojemników GN 1/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- elektroniczny panel niezbędny do spełniania wymogów systemu HACCP (kontrola temperatury i warunków przechowywania żywności),
- zaokrąglone rogi ścian w środku umożliwiają łatwiejsze i dokładniejszy czyszczenie,
- wyposażone w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- środek chłodniczy R134A/550 (Q1), R404/300 (Q4 i Q2),
- opcjonalnie: drzwi dzielone, drzwi + 3 szuflady.

Q1 z opcjonalnym modułem 3 szuflad

Q1

Q4

Model	Q1 chłodnicza	Q2 mroźnicza	Q4 chłodniczo-mroźnicza
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	510 x 700 x 2070	510 x 700 x 2070	1020 x 700 x 2070
Ilość drzwi	1	1	2
Zakres temperatury roboczej [°C]	od 0 do +8	od -18 do -23	0+8 / -15-20
Pojemność [m³]	0,88	0,88	1,73
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	166	166	560
Średnia wilgotność względna [%]	75	75	75
Waga [kg]	104	110	181
Cena netto [PLN]	**7 205,-**	**8 968,-**	**13 935,-**

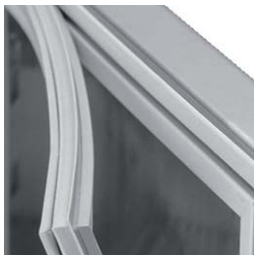
Szafy chłodnicze i mroźnicze M

- **szafy chłodnicze M1 i mroźnicze M2** do przechowywania mięsa, ryb i innych świeżych produktów,
- wielkość modułów przystosowana do pojemników GN 2/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- elektroniczny panel niezbędny do spełniania wymogów systemu HACCP (kontrola temperatury i warunków przechowywania żywności),
- zaokrąglone rogi ścian w środku umożliwiają łatwiejsze i dokładniejszy czyszczenie,
- wyposażone w automatyczne zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- środek chłodniczy R134A/550 i R404A/360.

M1-720

M2-1440

Łatwo demontowana uszczelka magnetyczna



Ekologiczna izolacja termiczna grubości 80 mm

Zaokrąglone narożniki w celu łatwego czyszczenia

System chłodniczy – monoblok

Unoszony panel i oświetlenie

Regulowane nogi lub koła – opcja

Model	M1 10201001 chłodnicza	M1 10201002 chłodnicza	M2 10201001 mroźnicza	M2 10201002 mroźnicza
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 850 x 2070	1440 x 850 x 2070	720 x 850 x 2070	1440 x 850 x 2070
Ilość drzwi	1	2	1	2
Zakres temperatury roboczej [°C]	od -2 do +8	od -2 do +8	od -15 do -25	od -15 do -25
Pojemność [m³]	1,47	2,87	1,47	2,87
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	343	430	627	1124
Średnia wilgotność względna [%]	87	87	87	87
Waga [kg]	131	222	138	226
Cena netto [PLN]	**9 283,-**	**13 688,-**	**11 655,-**	**15 930,-**

MERCATUS

ingenious cooling

Szafy chłodnicze i chłodniczo-mroźnicze M

- **model M5:** szafa chłodniczo-mroźnicza 2 drzwiowa do przechowywania produktów głęboko mrożonych oraz chłodzonych,
- **model M8:** szafa chłodnicza 1 drzwiowa do przechowywania nietrwałych produktów,
- dwa oddzielne parowniki,
- wielkość modułów przystosowana do pojemników GN 2/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- elektroniczny panel niezbędny do spełniania wymogów systemu HACCP (kontrola temperatury i warunków przechowywania żywności),
- zaokrąglone rogi ścian w środku umożliwiają łatwiejsze i dokładniejszy czyszczenie,
- wyposażone w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- środek chłodniczy R404A/400 (M5), R134A/350 (M8).

M5

M8

Model	M5	M8
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 850 x 2070	840 x 700 x 2070
Zakres temperatury roboczej [°C]	-18-23 / +2 +8	Od 0 do +8
Pojemność [m³]	186+186	441
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	630	330
Średnia wilgotność względna [%]	80	80
Waga [kg]	149	118
Cena netto [PLN]	**12 373,-**	**7 616,-**

Schładzarki i zamrażarki szokowe Y2

- 5 różnych modeli o jednorazowych wsadach od 10 do 50 kg na cykl,
- dwa rodzaje operacji: schładzanie szokowe i zamrażanie szokowe,
- prowadnice tac przystosowane do pojemników GN 1/1 i do tac piekarniczych 400x600mm,
- zaawansowane sterowanie elektroniczne z intuicyjnym menu i łatwą nawigacją,
- 4 łatwo dostępne programy Press&Go: łagodne schładzanie, gwałtowne schładzanie, łagodne zamrażanie, gwałtowne zamrażanie. Istnieje możliwość indywidualnej zmiany ustawień, co pozwala użytkownikowi dostosować parametry pracy do własnych potrzeb,
- wszystkie programy automatycznie przełączają się po zakończeniu cyklu w tryb przechowywania, utrzymując produkty w odpowiedniej temperaturze do momentu przeniesienia ich do chłodni lub mroźni docelowych,
- wszystkie programy mogą być sterowane czasem (przy normalnej produkcji) lub temperaturą (sondą rdzeniową, przy precyzyjnych operacjach, wymagających kontroli temperatury wnętrza potraw),
- zakończenie cyklu pracy komunikowane przez sygnał dźwiękowy,
- urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej,
- przyjazna dla środowiska izolacja poliuretanowa,
- nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością,
- możliwość zamówienia wersji z drzwiami zawieszonymi z prawej lub lewej strony (z wyj. Y2-3),
- samozamykające się drzwi z blokadą przy 90° otwarciu, wyposażone w silikonową uszczelkę magnetyczną,
- parownik z powłoką antykorozyjną w celu przedłużenia okresu użytkowania,
- szybki proces redukcji temperatury spełnia wszystkie wymogi HACCP i standardy bezpieczeństwa, a jednocześnie jest wystarczająco delikatny, aby uniknąć ryzyka liofilizacji i zamrażania powierzchniowego, zarówno przy schładzaniu jak i zamrażaniu szokowym.

Y2-7

Y2-10

Y2-14

Model	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670 x 715 x 500	810 x 830 x 850	810 x 830 x 1070	810 x 830 x 1370	810 x 830 x 1750
Zdolność schładzania +70°C/+3°C, 90 min [kg]	10	20	30	40	50
Zdolność zamrażania +70°C/-18°C, 240 min [kg]	6	14	20	28	35
Liczba półek GN1/1-65, tac 400x600	 3 -	 5 5	 7 7	 10 10	 14 14
Grubość izolacji [mm]	50	70	70	70	70
Zasilanie [V]	230	230	230	400	400
Moc chłodnicza -23,5°C +45°C [W]	545	1044	1640	3000	4400
Masa [kg]	55	100	130	150	180
Cena netto [PLN]	**9 795,-**	**12 527,-**	**15 448,-**	**18 898,-**	**23 711,-**

MERCATUS

ingenious cooling

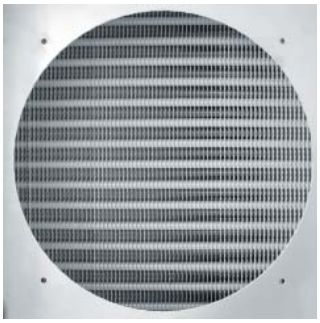
Schładzarki i zamrażarki szokowe Y2

Elektroniczny panel sterujący zaprojektowany z myślą o łatwym użyciu

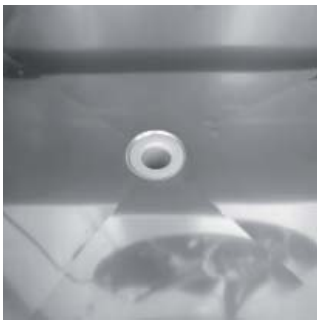
Łatwa w użyciu, podgrzewana sonda rdzeniowa z uchwytem silikonowym

Łatwo demontowalne prowadnice tac ułatwiają zachowanie higieny

Parownik z powłoką antykorozyjną w celu przedłużenia okresu użytkowania



Profilowane dno, gwarantujące prawidłowy odpływ i łatwe czyszczenie



Zaokrąglone narożniki dla zachowania higieny i poprawy cyrkulacji powietrza

Silniki wentylatorów z IP45 dla lepszego zabezpieczenia przed zabrudzeniem i wilgocią

Jonizator-sterylizator w celu dezynfekcji i eliminacji nieprzyjemnych zapachów (opcja)

Drukarka umożliwiająca wydruk parametrów pracy urządzenia (opcja)

Wzmocnione koła z hamulcami (opcja)

Podgrzewana rama drzwiowa w celu zapobiegania przymarzaniu i kondensacji

Komory chłodnicze i mroźnicze seria O2

- komory kompletne,
- panele emaliowane o grubości 80 mm, w kolorze jasnoszarym,
- oświetlenie wnętrza,
- kompletna zabudowa półkowa (4 poziomy półek na jednej, dwóch lub trzech ścianach),
- 37 kombinacji ustawienia,
- moduł bazowy 300mm, panele szerokości 300, 600, 900, 1200 mm,
- mimośrodowy, podwójny system scalania paneli,
- zaokrąglone drzwi i 45° ścięcie styków krawędzi wewnętrznych,
- ergonomiczna klamka z zamkiem i systemem bezpieczeństwa,
- ciśnieniowy zawór równoważący,
- antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej,
- drzwi obracalne, blokada przy 90° rozwarciu – w 2 wymiarach (600 lub 700mm),
- specjalne zawiasy z wychyleniem,
- dostępne komory kompletne z panelami o grubości 100 mm – wycena Biuro Handlowe Eurogast.

Zakres temperatur roboczych [°C] chłodnicze mroźnicze	 -2 / +8 -18/-23
Wymagana temp. otoczenia [°C]	≤ 32
Wymagana temp. produktów [°C]	≤ 25
Zdolność przechowywania kg/m³]	≤ 30

O2

Ergonomiczna klamka

Specjalny zawias z wychyleniem

Oświetlenie wnętrza

Perfekcyjne dopasowanie paneli

CENNIK

Model / ref.	Wymiary zewnętrzne W x D x H [mm]	Cena netto [PLN]	
		-2 / +8 °C	-18 / -23°C
10702001	1400 x 1100 x 2110	**15 401,-**	**17 454,-**
10702002	1400 x 1400 x 2110	**16 562,-**	**18 615,-**
10702003	1400 x 1700 x 2110	**18 526,-**	**20 579,-**
10702004	1400 x 2000 x 2110	**19 552,-**	**21 605,-**
10702005	1400 x 2300 x 2110	**21 736,-**	**24 708,-**
10702006	1700 x 1100 x 2110	**16 721,-**	**18 774,-**
10702007	1700 x 1400 x 2110	**17 965,-**	**20 018,-**
10702008	1700 x 1700 x 2110	**20 844,-**	**22 897,-**
10702009	1700 x 2000 x 2110	**23 519,-**	**26 492,-**
10702010	1700 x 2300 x 2110	**25 126,-**	**28 098,-**

Ceny obejmują: komory chłodnicze kompletne, panel emaliowany, jasnoszary, 80 mm, antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej, drzwi z zamkiem i systemem bezpieczeństwa, kompletna zabudowa półkowa (4 poziomy półek na jednej, dwóch lub trzech ścianach).

MERCATUS

ingenious cooling

Komory chłodnicze i mroźnicze seria O2

Klucz do scalania paneli

Antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej

☞	CENNIK		
Model / ref.	Wymiary zewnętrzne W x D x H [mm]	Cena netto [PLN]	
		-2 / +8 °C	-18 / -23°C
10702011	1700 x 2600 x 2110	**27 268,-**	**30 530,-**
10702012	1700 x 2900 x 2110	**28 584,-**	**31 846,-**
10702013	2000 x 1100 x 2110	**18 639,-**	**20 692,-**
10702014	2000 x 1400 x 2110	**20 640,-**	**22 693,-**
10702009	2000 x 1700 x 2110	**23 519,-**	**26 492,-**
10702015	2000 x 2000 x 2110	**24 589,-**	**27 561,-**
10702016	2000 x 2300 x 2110	**27 808,-**	**31 070,-**
10702017	2000 x 2600 x 2110	**28 842,-**	**32 105,-**
10702018	2000 x 2900 x 2110	**31 656,-**	**34 915,-**
10702019	2300 x 1100 x 2110	**19 420,-**	**21 473,-**
10702020	2300 x 1400 x 2110	**22 787,-**	**25 760,-**
10702010	2300 x 1700 x 2110	**25 126,-**	**28 098,-**
10702016	2300 x 2000 x 2110	**27 808,-**	**31 070,-**
10702021	2300 x 2300 x 2110	**29 168,-**	**32 430,-**
10702022	2300 x 2600 x 2110	**32 198,-**	**35 456,-**
10702023	2300 x 2900 x 2110	**34 174,-**	**37 432,-**
10702024	2600 x 1400 x 2110	**23 865,-**	**26 838,-**
10702011	2600 x 1700 x 2110	**27 268,-**	**30 530,-**
10702017	2600 x 2000 x 2110	**28 842,-**	**32 105,-**
10702022	2600 x 2300 x 2110	**32 198,-**	**35 456,-**
10702025	2600 x 2600 x 2110	**33 975,-**	**37 233,-**
10702026	2600 x 2900 x 2110	**35 726,-**	**38 984,-**
10702027	2900 x 1400 x 2110	**25 876,-**	**29 138,-**
10702012	2900 x 1700 x 2110	**28 584,-**	**31 846,-**
10702018	2900 x 2000 x 2110	**31 656,-**	**34 915,-**
10702023	2900 x 2300 x 2110	**34 174,-**	**37 432,-**
10702026	2900 x 2600 x 2110	**35 726,-**	**38 984,-**

☞ Ceny obejmują: komory chłodnicze kompletne, panel emaliowany, jasnoszary, 80 mm, antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej, drzwi z zamkiem i systemem bezpieczeństwa, kompletna zabudowa półkowa (4 poziomy półek na jednej, dwóch lub trzech ścianach).

A

automaty do kawy	88-92
automaty do produkcji lodów	135
automaty do wyciskania cyrtusów	102

B

bary sałatkowe	56-57
blendery barowe	106-108

C

cuttery-wilki	8-9

D

dystrybutory zimnych napojów	103

E

ekspresy ciśnieniowe do kawy	66-69, 72-77, 80-85
ekspresy przelewowe do kawy	93-95
emulgatory	8-9

F

filtry do ekspresów	97
frytownice elektryczne	44, 62
frytownice gazowe	47

G

gofrownice	36-37
grille rolkowe do hot-dogów	44
granitory	134
gyros grille gazowe i elektryczne	43

K

komory chłodnicze	158-159
komory mroźnicze	158-159
komory szokowe	156-157
kontakt grille	34-35, 64-65
kostkarki do lodu	116-121
kruszarki do lodu	103, 111

Ł

łuskarki do lodu	124-125

M

miksery barowe	108
miksery blendery	108
miksery do ciasta na pizzę	113
miksery planetarne	14-15
miksery ręczne	12
miksery ręczne-ubijaczki Combi	13
miksery spiralne	112
miksery uniwersalne	112
miksery zanurzeniowe	11
młynki do kawy	86-87, 109
młynek do przypraw	110
młynki sklepowe do kawy	69,110

N

naleśnikarki	38-39

O

opiekacze-tostery	28-29, 60

P

pakowarki próżniowe komorowe	20-22
pakowarki próżniowe listwowe	23
perkolator	96
piece do pizzy	40, 142-147
piece konwekcyjne	41-42
piece taśmowe do pizzy	42, 147
płyty grillowe	32-33
podgrzewacz do bułek	44

R

rożna elektryczne	52
rożna gazowe	53
rózgi (ubijaczki)	13

S

salamandry	48-51, 61
schładzarki szokowe	156-157
shakery	108
sokowirówki	104-105
sous-vide	24-25
stoły chłodnicze	151-152
stoły do pizzy	151-152
szafy chłodnicze	153-155
szafy chłodniczo-mroźnicze	153-155
szafy mroźnicze	155
szatkownice do warzyw	2

T

tarcze do szatkownic i robotów wielofunkcyjnych	6-7
tarka do sera	111
tostery	29, 58

U

ubijaczki (rózgi)	13
urządzenia do bitej śmietany	138
urządzenia do goracej czekolady	132
urządzenia do lodów włoskich	135
urządzenia do lodów tradycyjnych	139
urządzenia do napojów lodowych	133-134
urządzenia do sorbetów i jogurtów	133, 135
urządzenie do tarcia sera	111

W

warniki do wody	97
witryny chłodnicze	54-55
witryny grzewcze	30-31
wyciskarki do cytrusów	100-101
wytwornice do lodu	126-127

Z

zamrażarki szokowe	156-157
zasobniki do łuskarek i wytwornic	128-129

ul. 3-go Maja 8
05-080 Izabelin k/Warszawy (Mościska)

tel.: +48 22 752 25 19
e-mail: eurogast@eurogast.pl
www.eurogast.pl

Odwiedź nas na