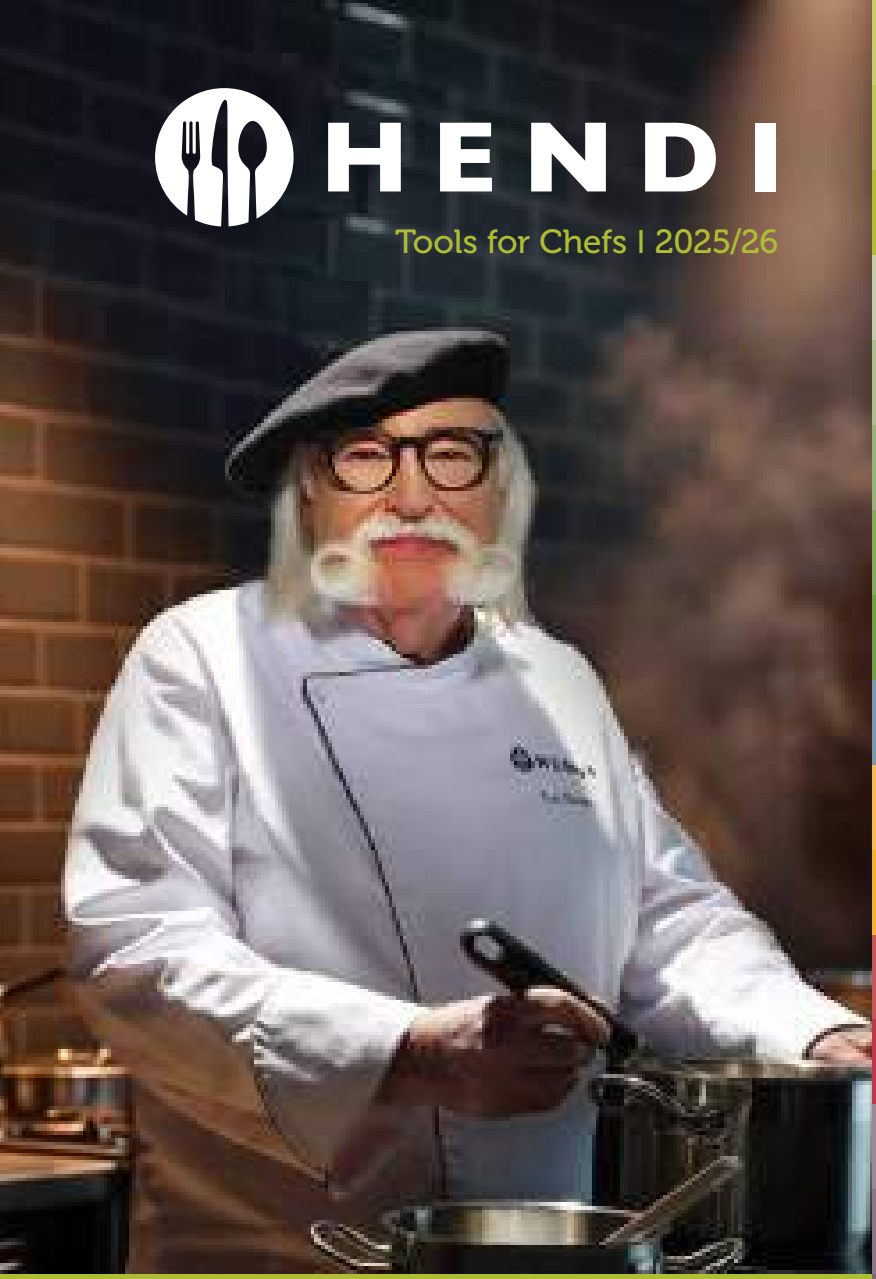
HENDI

Tools for Chefs | 2025/26



tel. 61 658 70 00 • www.hendi.com

GARNKI I POJEMNIKI GN
DESKI, NOŻE, PRZYBORY
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA
URZĄDZENIA DYNAMICZNE
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE
URZĄDZENIA GRZEWCZE
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
PIZZA, MAKARON, KEBAB
CHŁODNICTWO
SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE
PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET
BAR
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA
TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI
ZMYWARKI I HIGIENA
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
GRILLE

HENDI

Tools for Chefs

Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

KATALOG **2025/26**

październik 2025

Tools for Chefs – jakość, której ufają profesjonaliści

Od prawie 90 lat budujemy naszą markę, dostarczając profesjonalne wyposażenie gastronomiczne spełniające najwyższe standardy branży HoReCa.

Naszym priorytetem zawsze była, jest i będzie – jakość, innowacyjność i niezawodność – bo właśnie tego potrzebują nowoczesne kuchnie, aby się rozwijać.

W tym katalogu znajdziesz ponad 5 000 produktów – od sprawdzonych bestsellerów po najnowsze akcesoria, innowacyjne sprzęty i urządzenia. Nasza stale aktualizowana oferta i każdy produkt z niej powstał z myślą o konkretnym zastosowaniu. Bazujemy na wiedzy rynkowej, zmieniających się potrzebach rynku i pasji do praktycznego designu.

Jesteśmy dumni z tego, że nasze Tools for Chefs są zaufanym wyborem w profesjonalnych kuchniach na całym świecie, a szefowie kuchni wybierają je, bo mogą na nich bezgranicznie polegać.



HENDI

Tools for Chefs

Obejrzyj film o GRUPIE HENDI

HENDI Polska

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
Polska

T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01

info@hendi.pl
www.hendi.com

HENDI Niderlandy

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, Niderlandy
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu

HENDI Austria

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
F: +43 (0) 6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu

HENDI Rumunia

Str. Sânzienei FN, DE 305
507075, Ghimbav, Brașov, Romania
T: +40 738 726 775
F: +40 799 993 890
contact.ro@hendi.eu

HENDI Grecja

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Grecja
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
info@pks-hendi.com

HENDI Włochy

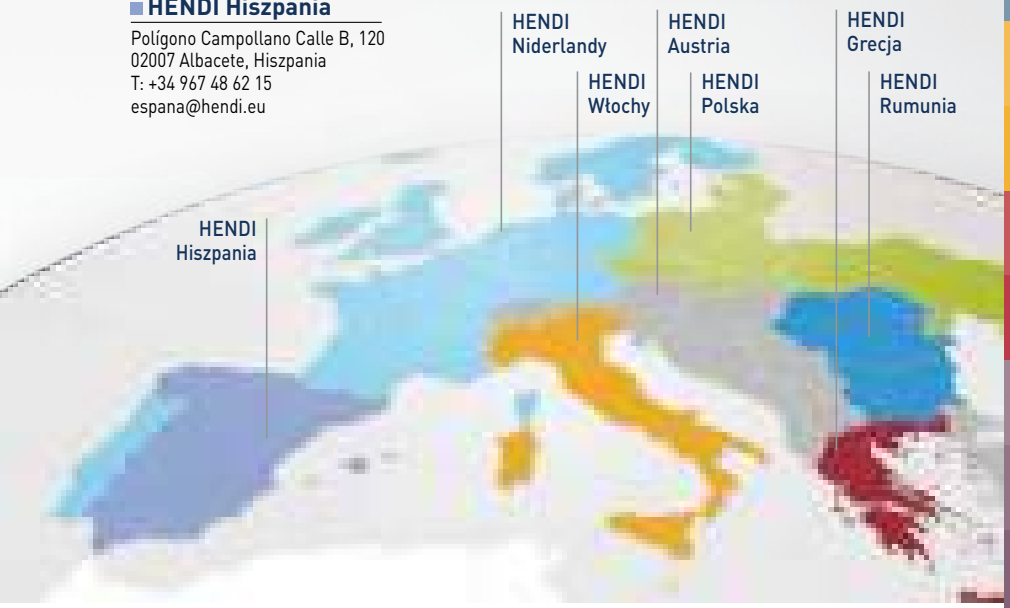
Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ), Italia
T: 800 727 438
office.italy@hendi.eu

HENDI Hong Kong

1202, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu

HENDI Hiszpania

Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, Hiszpania
T: +34 967 48 62 15
espana@hendi.eu




HENDI
Kurt Scholer



Ambasador HENDI Polska – Kurt Scheller

Niezwykła postać w polskiej gastronomii - wybitny szef kuchni, nestor sztuki kulinarnej i wyjątkową osobowość! Swoje wieloletnie doświadczenie zawodowe zdobywał na prawie wszystkich kontynentach, zarządzając kuchniami prestiżowych restauracji.

Ponad 30 lat temu przyjechał do Warszawy i to właśnie z Polską związał swoje życie.

Jako wybitny autorytet kulinarny, no co dzień doradza profesjonalistom i jest jurorem konkursów kulinarnych. Wychował wiele pokoleń polskich kucharzy.

Na swoim koncie ma wiele nagród – otrzymał też tytuł doktora honorowego za działalność na rzecz polskiego hotelarstwa i gastronomii.







UNIQ

Buffet reinvented

reddot winner

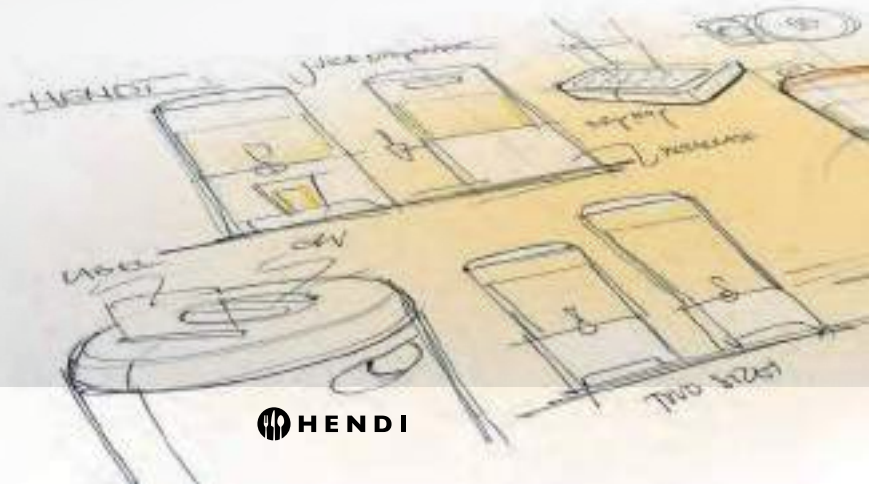
Współpracujemy z utalentowanym niderlandzkim projektantem **Robertem Bronwasserem** i wraz z nim tworzymy linie produktów, które wyznaczają nowe standardy w świecie nowoczesnej gastronomii. Nasze urządzenia zachwycają nie tylko wyglądem, ale również przemyślaną funkcjonalnością.

Produkty **HENDI By Robert Bronwasser** to stale powiększająca się kolekcja!

Poznaj rozszerzoną linię HENDI UNIQ – nagrodzoną prestiżową **Red Dot Award 2024** za innowacyjne podgrzewacze elektryczne i kociołki do zup. Teraz UNIQ to coś więcej – to kompletna kolekcja urządzeń do bufetów i profesjonalnych przestrzeni gastronomicznych, wzbogacona m.in. o **dyspensery do soków i witrynki chłodzące Roll-Top Duo**.

To, co wyróżnia kolekcję UNIQ, to nie tylko nowoczesny design, ale również **efektywność energetyczna, trwałe materiały i spójna, elegancka estetyka**. Produkty z tej linii odpowiadają na realne potrzeby branży HoReCa – łącząc styl z codzienną funkcjonalnością.

Linia HENDI UNIQ zmienia standardowy bufet w nowoczesny Buffet Reinvented.





design by
Robert Bronwasser



Garnki Profi Line

Tylko w HENDI 10 lat gwarancji!

+ oszczędność energii do 30%
+ wielowarstwowe dno w technologii Impact Bonding
+ stal nierdzewna AISI 304
+ solidne stalowe uchwyty
+ odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek

Poznaj linie produktów HENDI - Profi, Kitchen i Budget Line

Każda z nich ma inne przeznaczenie – sprofilowana jest pod konkretne oczekiwania szefów kuchni, pracowników gastronomii, czy pasjonatów gotowania.



PROFI LINE

Partner dla profesjonalistów – szefów kuchni; idealnie sprawdzi się w kuchniach i zapleczach gastronomicznych. Przemyślana i solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów i komponentów uwzględniająca intensywne codzienne użytkowanie. Gwarancja długiej eksploatacji i łatwość konserwacji przekładająca się na niższe koszty i energooszczędność.

KITCHEN LINE

Solidny asystent w profesjonalnych kuchniach i komercyjnych przestrzeniach gastronomicznych.
Linia stworzona z ustandaryzowanych materiałów, wysoka jakość za rozsądną cenę. Przeznaczona do regularnego zbalansowanego użytkowania, gwarantuje rzetelne efekty gastronomiczne z nastawieniem na energooszczędność.

BUDGET LINE

Sprawny pomocnik w kuchniach domowych i profesjonalnych mniejszych zapleczach kuchennych.
Wykorzystane materiały ekonomiczne – idealne do mniej intensywnego użytkowania. Przemyślana forma – ułatwiająca proste i nieskomplikowane stosowanie.

Wszystkie linie spełniają normy bezpieczeństwa, mają gwarancję, objęte są serwisem posprzedażowym.



Odwiedzaj sklepy firmowe HENDI

+ Fachowe doradztwo
+ Gwarancja 2 lata
+ Atrakcyjne lokalizacje
+ Dogodne godziny otwarcia
+ Możliwość realizacji zamówień drogą telefoniczną i mailową
+ Karty podarunkowe



Sklepy firmowe HENDI

Największa ekspozycja i możliwość zakupu sprzętów
i akcesoriów HENDI w wybranych miastach w Polsce!



miasto	nazwa	e-mail	telefon
Bielsko-Biała	ul. Krakowska 27	bielsko-biala@hendi.eu	603 321 502
Bydgoszcz	Jagiellońska 94D	bydgoszcz@hendi.eu	609 88 66 44
Gdańsk	City Meble Galeria Wnętrz	gdansk@hendi.eu	58 521 99 94
Kalisz	Złote Centrum	kalisz@hendi.eu	601 321 023
Katowice	Altus	katowice@hendi.eu	603 321 319
Kraków	ul. Solna 1	krakow@hendi.eu	607 321 087
Lublin	ul. Wrońska 4	lublin@hendi.eu	81 441 71 10
Łódź	ul. Kilińskiego 298	lodz@hendi.eu	42 685 87 90
Opole	ul. Ozimska 72	opole@hendi.eu	607 321 408
Poznań	Centrum Franowo	poznan@hendi.eu	61 667 21 20
Szczecin	Mieszka I 81	szczecin@hendi.eu	661 88 66 44
Toruń	Twierdza Toruń	torun@hendi.eu	607 321 949
Warszawa	ul. Towarowa 33	warszawa@hendi.eu	505 283 316
Warszawa	Port Praski	warszawa.portpraski@hendi.eu	661 321 290
Wrocław	Galaktyka Park	wroclaw@hendi.eu	71 337 01 46

Zawsze na bieżąco!

Nasz katalog jest również dostępny online
z ciekawymi funkcjami, takimi jak:
+ potężne narzędzie wyszukiwania
+ łatwa nawigacja
+ szybkie udostępnianie.

Ale co najważniejsze, **aktualne ceny**.
Zeskanuj kod QR i dodaj stronę do zakładek.

Skanuj i oglądaj




22

32

42

47

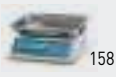
56

66
GARNKI I POJEMNIKI GN


74

78

146

152

158

166
DESKI, NOŻE, PRZYBORY


180

186

196

201

200

208
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA


226

244

256

262

274

279
URZĄDZENIA DYNAMICZNE


294

299

300

301

302

307
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE


310

322

343

346

350

353
URZĄDZENIA GRZEWCZE


400

406

422

433

440

442
PIECE KONWEKCYJNO--PAROWE

448

456

475

477

480

484
PIZZA, MAKARON, KEBAB

492

503

509

515

517

536
CHŁODNICTWO

540

545

556

581

601

604
SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE

620

632

636

642

648

663
PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

675

686

690

699

704

712
BAR

720

729

730

732

735

740
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

746

750

754

756

762

768
TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

774

790

793

808

803

804
ZMYWARKI I HIGIENA

822

825

828

832

833

834
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

840

845

848

852

792

853
GRILLE

NOWOŚCI w katalogu 2025/26



Garnek z powłoką nieprzywierającą
str. 31



Patelnia Lyonnaise
str. 38



Krajalnica do ananasa
str. 103



Waga kuchenna z szalką
str. 155

VICTORINOX



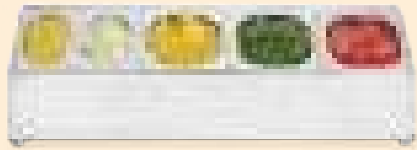
Obieraczka uniwersalna pozioma Ypso
str. 97



Deski do krojenia HACCP
str. 74



Waga kuchenna składana
str. 154



Stojak na pojemniki GN
str. 67



Termo syfon do ciepłych i zimnych sosów
str. 184

NEW



Urządzenie do waty cukrowej z wózkiem
str. 220

Worki do szprycowania antypoślizgowe
str. 194





Termometr z sondą
str. 168



Urządzenie do waty cukrowej
str. 218

Urządzenie do popcornu
str. 219

Podgrzewacz do nachosów
str. 219

Lampa do podgrzewania potraw wisząca, stożkowa
str. 318



Podgrzewacz do frytek
str. 341





Zgrzewarka do tacek DUAL
str. 295

NOWOŚCI w katalogu 2025/26



Grill kontaktowy
str. 351



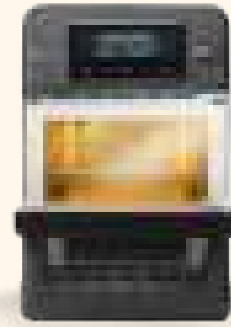
Kuchenka indukcyjna 3500 D XL
str. 326

Podgrzewacz do parówek i bułek do hot-dogów
str. 370



Grill kontaktowy Hot-Dog Panini, HENDI
str. 349





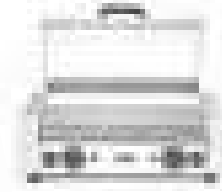
Piec konwekcyjno-mikrofalowy CombiTurbo™
str. 396



Urządzenie do gotowania makaronu str. 489



Nożyce do pizzy heavy-duty
str. 471



Podgrzewacz rolkowy do parówek dwustrefowy, z energooszczędną pokrywą
str. 371

NEW

arktic



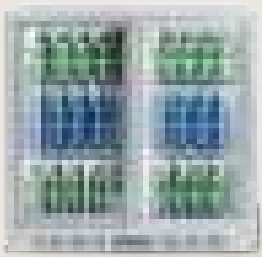
Lodówki barowe
str. 527

arktic



Witryna do sushi
str. 516

arktic



Lodówka barowa z podwójnymi drzwiami suwanymi
str. 530

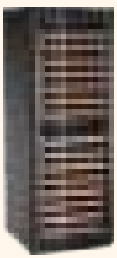
arktic



Chłodziarka do wina nastawna dwustrefowa, Cellar
str. 531



Szafa do sezonowania mięsa
str. 510



Lodówka do wina dwustrefowa
str. 533



Papier pergaminowy
str. 572



Śmietniczka stołowa
str. 592

NOWOŚCI w katalogu 2025/26



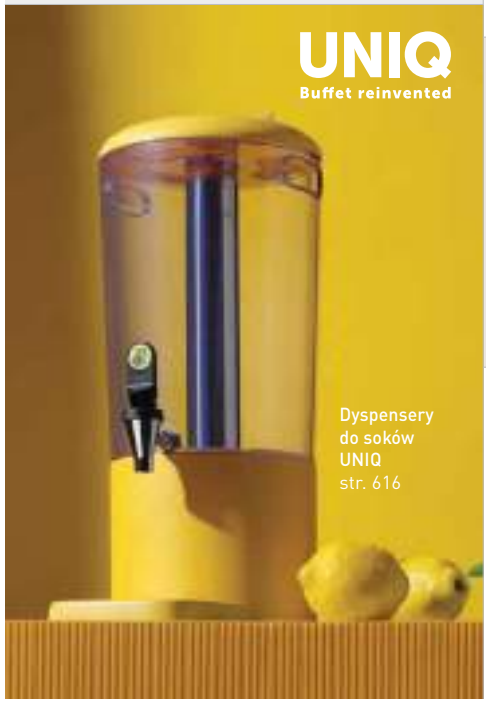


Podgrzewacz elektryczny
str. 623

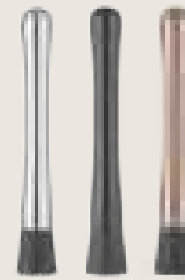


BARUP

Misa do szampana
str. 690



Dyspensery do soków UNIQ
str. 616



BARUP

Moździerz barmański
str. 685



Granitory Kitchen Line
str. 697

NEW



Automatyczny ekspres do kawy z ekranem dotykowym
str. 718



Wózek na krzesła
str. 669



Pojemnik termoizolacyjny cateringowy z funkcją podgrzewania str. 757



Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu
str. 752



Fiesta XL
str. 847



Filtr do wody
str. 801



Okap przyścienny – skręcany
str. 834

01

Pots, pans, GN containers

Cook with passion, serve with perfection





GARNKI I PATELNIE PROFI LINE – DNO TYPU „SANDWICH"





30%
OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Zobacz film

DNO WIELOWARSTWOWE SANDWICH

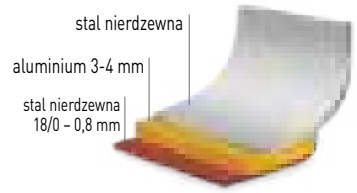
- Perfekcyjne zespolenie - formowanie dna w technologii
- Impact Bonding zapewnia idealne łączenie warstw
- Odporność na korozję
- Oszczędność energii do 30% - dużo szybsze rozprowadzanie ciepła - szybsze gotowanie
- Optymalne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni dna
- równomierne gotowanie bez przywierania i przypalania
- Dno sandwich kute metoda uderzeniowa Impact Bonding pod ciężarem 2500 ton
- Czystość aluminium 95%
- Ponad 99% skuteczności związania 3 warstw



18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

- Grube, warstwowe dno (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, dzięki czemu nadaje się do użytku także na kuchenkach indukcyjnych.
- Dno uformowane z idealnie połączonych warstw w technologii Impact Bonding, zapewniającej równomierne rozprowadzanie ciepła i odporność na korozję.
- Dzięki technice zastosowanej w uchwytach - ciepło z garnka nie nagrzewa ich powierzchni.
- Garnki są łatwe do utrzymania w czystości.





GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
832004	3	0,7	ø160x(H)150	**123,00**
832202	6	0,7	ø200x(H)190	**165,00**
832400	10	0,7	ø240x(H)220	**246,00**
832509	16	0,7	ø280x(H)260	**279,00**
832608	24	0,8	ø320x(H)300	**399,00**
832707	37	1	ø360x(H)360	**612,00**
832806	50	1	ø400x(H)400	**758,00**
832929	70	1	ø450x(H)450	**974,00**


832400

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
831007	2	0,7	ø160x(H)110	**114,00**
831205	4	0,7	ø200x(H)130	**149,00**
831403	7	0,7	ø240x(H)150	**206,00**
831502	10	0,7	ø280x(H)170	**264,00**
831601	15	0,8	ø320x(H)190	**344,00**
831700	23,5	1	ø360x(H)230	**508,00**


831205

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	**104,00**
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	**138,00**
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	**179,00**
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	**231,00**
830604	12	0,8	ø320x(H)150	**329,00**


830208

NEW



GARNEK WYSOKI BEZ POKRYWKI

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
830529	3	0,6	ø160x(H)156	**98,00**
830536	5,9	0,6	ø200x(H)196	**127,00**
830543	9,8	0,8	ø240x(H)226	**200,00**
830567	15,9	0,8	ø280x(H)266	**294,00**
830574	24	1	ø320x(H)306	**416,00**
830581	36,5	1	ø360x(H)106	**505,00**
830628	50	1	ø400x(H)406	**628,00**
830635	71	1,2	ø450x(H)456	**812,00**



GARNEK ŚREDNI BEZ POKRYWKI

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
830307	2,1	0,6	ø160x(H)116	**84,00**
830314	4	0,6	ø200x(H)136	**117,00**
830321	6,7	0,8	ø240x(H)156	**163,00**
830338	10,3	0,8	ø280x(H)176	**211,00**
830345	15,1	0,8	ø320x(H)196	**267,00**
830390	23,2	1	ø360x(H)236	**412,00**



GARNEK NISKI BEZ POKRYWKI

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
830130	1,5	0,6	ø160x(H)81	**81,00**
830147	2,8	0,6	ø200x(H)96	**104,00**
830161	4,7	0,6	ø240x(H)111	**132,00**
830178	7,3	0,8	ø280x(H)126	**181,00**
830185	12	0,8	ø320x(H)156	**239,00**



POKRYWKA DO GARNKA

kod	grubość (mm)	mm	PLN
833919	0,6	ø160x(H)46	**26,00**
833926	0,6	ø200x(H)47	**32,00**
833933	0,6	ø240x(H)50	**39,00**
833940	0,6	ø280x(H)52	**46,00**
833957	0,8	ø320x(H)53	**65,00**
833964	0,8	ø360x(H)55	**77,00**
833971	0,8	ø400x(H)56	**92,00**
833988	0,8	ø450x(H)68	**113,00**

RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej
- Do rondli pasuje pokrywka stosowana przy garnkach Profi Line

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
830048	1	0,7	ø140x(H)70	**59,00**
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	**81,00**
830154	2	0,7	ø180x(H)80	**92,00**
830253	3	0,7	ø200x(H)90	**105,00**



830048

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	**59,00**
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	**79,00**



830352

PATELNIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianke (mm)	mm	PLN	
835449	0,6	ø215x(H)52	**89,00**	N
835432	0,7	ø240x(H)45	**115,00**	
835531	0,7	ø280x(H)50	**140,00**	
835630	0,7	ø320x(H)55	**149,00**	



835432

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA BEZ POKRYWKI

- Z powłoką Teflon® Platinum Plus
- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów

kod	ścianke (mm)	mm	PLN	
835456	0,6	ø215x(H)52	**103,00**	N
835401	0,7	ø240x(H)45	**139,00**	
835500	0,7	ø280x(H)50	**179,00**	
835609	0,7	ø320x(H)55	**199,00**	

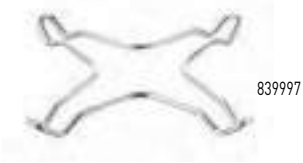


835401

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**20,00**



839997

GARNKI I PATELNIE KITCHEN LINE – DNO KAPSUŁOWE

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

- Dno kapsułowe typu sandwich.
- Kapsułowe, wielowarstwowe dno łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie również na kuchenkach indukcyjnych.
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana.
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo.







15% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Zobacz film


837306

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN	
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	**99,00**	
837207	5	0,6	ø200x(H)160	**129,00**	
837306	9	0,7	ø240x(H)200	**184,00**	
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	**279,00**	
837603	21	0,8	ø320x(H)270	**334,00**	
837139	32	1	ø360x(H)320	**420,00**	N
837146	45	1	ø400x(H)360	**604,00**	N


836309

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
836101	1,9	0,6	ø160x(H)95	**83,00**
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	**104,00**
836309	6	0,6	ø240x(H)135	**138,00**
836408	9,5	0,7	ø280x(H)155	**181,00**
836507	15	0,8	ø320x(H)190	**250,00**


836026

GARNEK NISKI Z POKRYWĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	**78,00**
836019	2,9	0,6	ø200x(H)95	**100,00**
836026	4,9	0,6	ø240x(H)110	**129,00**
836033	7,3	0,7	ø280x(H)120	**159,00**
836040	12	0,8	ø320x(H)150	**239,00**


839409

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
839300	1	0,6	ø160x(H)60	**59,00**
839409	1,7	0,6	ø200x(H)65	**69,00**

GARNEK WYSOKI BEZ POKRYWKI

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
837757	2,8	0,6	ø160x(H)140	**70,00**
837764	5	0,6	ø215x(H)164	**99,00**
837771	9	0,6	ø240x(H)200	**141,00**
837788	13,5	0,7	ø280x(H)220	**196,00**
837795	21	0,8	ø320x(H)270	**272,00**
837115	32	1	ø360x(H)320	**359,00**
837122	45	1	ø400x(H)360	**533,00**

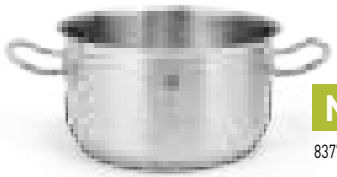


NEW

837771

GARNEK ŚREDNI BEZ POKRYWKI

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
837696	1,9	0,6	ø160x(H)95	**61,00**
837719	3,5	0,6	ø200x(H)115	**80,00**
837726	6	0,6	ø240x(H)135	**110,00**
837733	9,5	0,7	ø280x(H)155	**139,00**
837740	15	0,8	ø320x(H)190	**191,00**

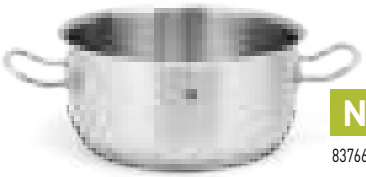


NEW

837726

GARNEK NISKI BEZ POKRYWKI

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
837641	1,5	0,6	ø160x(H)75	**58,00**
837658	2,9	0,6	ø200x(H)95	**75,00**
837665	4,9	0,6	ø240x(H)110	**95,00**
837672	7,3	0,7	ø280x(H)120	**118,00**
837689	12	0,8	ø320x(H)150	**167,00**



NEW

837665

POKRYWKA DO GARNKÓW

kod	mm	PLN
837818	ø160	**27,00**
837825	ø200	**30,00**
837832	ø240	**35,00**
837849	ø280	**40,00**
837856	ø320	**53,00**
837863	ø360	**60,00**
837870	ø400	**69,00**



NEW

837832

RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	**59,00**
838204	2,9	0,6	ø200x(H)95	**79,00**
838303	4,9	0,6	ø240x(H)110	**99,00**



838105

PATELNIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianke (mm)	mm	PLN	
837153	0,6	ø200x(H)45	**64,00**	N
838501	0,6	ø240x(H)50	**79,00**	
838600	0,6	ø280x(H)50	**99,00**	
838617	0,7	ø320x(H)50	**124,00**	



838501

GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH"

- Konstrukcja dna typu „sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/ stal nierdzewna 18/0) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction



Zobacz film



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

- Wszystkie pokrywy z otworami do uwalniania pary

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
832882	17	0,8	ø280x(H)280	**239,00**
832899	21	0,8	ø300x(H)300	**299,00**
834206	25	0,8	ø345x(H)350	**329,00**
834404	36	1	ø360x(H)360	**360,00**
834701	50	1	ø400x(H)400	**429,00**
834909	71	1	ø450x(H)450	**599,00**
835104	98	1	ø500x(H)500	**709,00**

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

- Wszystkie pokrywy z otworami do uwalniania pary

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
832820	9	0,8	ø250x(H)180	**175,00**
832837	14	0,8	ø300x(H)200	**229,00**
832844	23	1	ø350x(H)240	**319,00**
832851	32	1	ø400x(H)260	**429,00**

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ NEW

kod	litry	mm	PLN
836514	14,1	ø360x(H)139	**220,00**
836521	15,8	ø380x(H)139	**260,00**

Wielowarstwowe dno typu „sandwich"



Solidne nitowane uchwyty



Nienagrzewające się uchwyty





833032

Zobacz film

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

- Całość ze stali nierdzewnej
- Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego zapobiegający przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
- Nienagrzewający się uchwyt
- Wygodny lejek do uzupełniania wody

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**93,00**



833506

Zobacz film

Z podwójną zawieszką do odsączania

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- Odpowiedni do garnka ø360 mm (831700).
- Z dodatkową zawieszką do odsączania.

kod	litry	mm	PLN
833506	1,5	160x160x(H)230	**138,00**



833100

GARNEK XL DO SZPARAGÓW

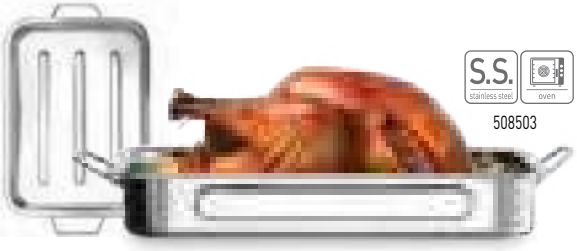
- Umożliwia gotowanie bardzo długich szparagów
- Idealny do gotowania na parze warzyw, ryb, makaronu, utrzymywania w cieple parówek do hot dogów itp.
- W zestawie: garnek, wkład do gotowania na parze i pokrywka

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
833100	5,5	0,6	ø162x(H)280	**179,00**

BRYTFANNA

- Z uchwytami
- Nadaje się tylko do piekarników,
- nieodpowiednia do bezpośredniego kontaktu ze źródłem ognia

kod	mm	PLN
508503	310x240x(H)50	**69,00**
508510	385x275x(H)60	**82,00**
508527	430x310x(H)60	**108,00**



508503







GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY

- Wykonany w całości z żeliwa, pokryty emalią.
- Pokrywa z wypustkami po wewnętrznej stronie, które sprawiają, że krople wody (para wodna) opadają z powrotem, utrzymując wilgotność i aromatyczność potraw.
- Przystosowany do wszystkich typów źródeł ciepła, w tym indukcji.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępny w kilku rozmiarach; najmniejszy sprawdzi się również jako naczynie do serwowania potraw (kod: 626856, 626894).

kod	kolor	litry	mm	PLN	
626856	czerwony	0,27	130x100x(H)48	**109,00**	
626894	czarny	0,27	130x100x(H)48	**109,00**	N
626832	czerwony	3,7	317x240x(H)105	**210,00**	
626870	czarny	3,7	317x240x(H)105	**210,00**	N
626849	czerwony	4,4	365x290x(H)115	**249,00**	
626887	czarny	4,4	365x290x(H)115	**249,00**	N
626825	czerwony	6,88	405x255x(H)134	**338,00**	
626863	czarny	6,88	405x255x(H)134	**338,00**	N





611029

611043

611036

611012

NEW

GARNEK Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonany z odlewu aluminium z powłoką odporną na wysoką temperaturę.
- Powłoka nieprzywierająca PTFE.
- Uchwyt pokrywki wykonany ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, indukcyjnych, elektrycznych i ceramicznych.
- Podstawa indukcyjna.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Garnek może być używany w piecu.
- Pokrywka nie nadaje się do używania w piecu.

kod	litry	mm	PLN
611029	7	367x290x(H)122	**131,00**
611036	7,5	387x310x(H)130	**143,00**
611043	9	405x332x(H)138	**143,00**
611012	4,3	425x332x(H)70	**145,00**



470534

UCHWYT NA POKRYWKĘ

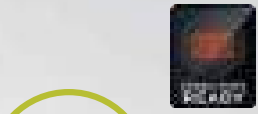
NEW

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Powłoka antypoślizgowa.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	szt./opak.
470534	224x52x(H)105	**21,50/43,00**

PATELNIE INDUKCYJNE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

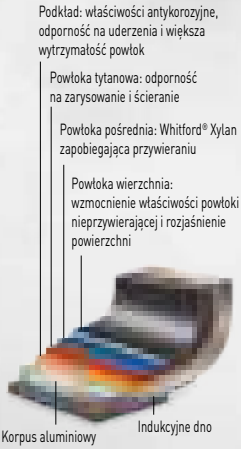
- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach (do 250°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Długie, niewypełnione, nienagrzewające się uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 250°C).
- Powłoka nakładana w 3 warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie i sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Bardzo łatwe mycie



Zobacz film

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII





PATELNIA INDUKCYJNA TITANIUM PROFESSIONAL Z ODLEWU ALUMINIUM

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629154	190	ø250x(H)50	**177,00**
629253	220	ø290x(H)55	**219,00**
629345	260	ø330x(H)60	**251,00**

TACA RYFLOWANA DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH

- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Wykonana z odlewu aluminium z nieprzywierającą powłoką z Teflonu®
- Odpowiednia do użycia przy temperaturze nieprzekraczającej 250°C

kod	mm	PLN
629130	390x260x(H)35	**132,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni, z wyjątkiem indukcyjnych
- Można używać w piecach (do 250°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Nienagrzewające się uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 250°C) Zastosowanie warstwy tytanu pomiędzy aluminium a powłoką nieprzywierającą poprawia przyczepność powłoki. Taka podwójna warstwa wydłuża żywotność powłoki i zapewnia dodatkową odporność na zarysowania
- Bardzo łatwe mycie

Al aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII




629208

PATELNIA TITANIUM PROFESSIONAL

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629109	180	ø240x(H)55	**159,00**
629307	260	ø320x(H)55	**199,00**
629208	220	ø280x(H)55	**179,00**
629352	300	ø360x(H)55	**289,00**
629390	340	ø400x(H)55	**329,00**


839010

Zobacz film


629505

WOK TITANIUM PROFESSIONAL

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
839010	157	ø320x(H)100	**207,00**

PATELNIA TITANIUM PROFESSIONAL GŁĘBOKA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629505	225	ø280x(H)85	**219,00**

Zobacz film


629802

PATELNIA DO GRILLOWANIA TITANIUM PROFESSIONAL RYFLOWANA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629802	220	550x290x(H)55	**209,00**

Zobacz film


629604

PATELNIA DO RYB TITANIUM PROFESSIONAL OWALNA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629604	175	400x275x(H)35	**249,00**

Zobacz film


629413

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW TITANIUM PROFESSIONAL

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
629413	260	ø320x(H)20	**219,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE ALUMINIOWE MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Przystosowane do używania w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Trójwarstwowa, „marmurkowa" powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała
- Uchwyty wykonane z epoksydowanej stali
- Bardzo łatwe mycie





Zobacz film



627631



PATELNIA INDUCTION

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627600	140	ø200x(H)40	**69,00**
627617	180	ø240x(H)42	**88,00**
627662	200	ø260x(H)45	**100,00**
627624	220	ø280x(H)50	**115,00**
627631	260	ø320x(H)50	**147,00**
627648	280	ø360x(H)50	**185,00**
627655	300	ø390x(H)50	**182,00**



627747 627686 627716

PATELNIA WOK INDUCTION

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627730	210	ø280x(H)75	**141,00**
627747	210	ø320x(H)95	**166,00**

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW INDUCTION

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627679	240	ø280x(H)25	**94,00**
627686	280	ø320x(H)20	**135,00**

PATELNIA DO RYB INDUCTION OWALNA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627716	185	280x400x(H)55	**189,00**

PATELNIE ALUMINIOWE PLATINUM PROFESSIONAL Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Nie można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Trójwarstwowa powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Uchwyt ze stali nierdzewnej pokrytej antypoślizgowym silikonem zapewnia wygodne trzymanie
- Bardzo łatwe mycie





Zobacz film

Izolowany, antypoślizgowy uchwyt



PATELNIA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
621103	140	ø200x(H)44	**123,00**
621110	180	ø240x(H)50	**135,00**
621127	200	ø260x(H)52	**146,00**
621134	200	ø280x(H)52	**179,00**
621158	215	ø320x(H)60	**194,00**

PATELNIA DO PAELLI

- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytami

Grille Fiesta na stronie **848**



kod	Odpowiednie do grilli	mm	PLN	
622094		ø300x(H)110	**45,00**	N
622100		ø340x(H)40	**56,00**	
622117		ø380x(H)120	**67,00**	N
622216		ø420x(H)120	**83,00**	N
622308		ø460x(H)40	**82,00**	
622353		ø550x(H)100	**136,00**	N
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	**179,00**	
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	**399,00**	

WOKI I PATELNIE ZE STALI WĘGLOWEJ

- Wykonane ze stali węglowej.
- Nadają się do wszystkich rodzajów kuchni, w tym indukcji.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.
- UWAGA: należy zakonserwować przed użyciem.







628058

PATELNIA

- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Może być używana w piecu do temperatury 220°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
628058	254	ø327x593	**137,00**



628003

PATELNIA

- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Może być używana w piecu do temperatury 220°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
628003	156	ø204x385	**73,00**
628010	186	ø244x470	**86,00**
628027	205	ø264x490	**93,00**
628034	230	ø282x504	**99,00**
628041	238	ø306x530	**109,00**



627976

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Płaskie dno, idealne do przygotowywania naleśników, pancakes, a także tortilli.
- Może być używana w piekarniku w temperaturze do 220°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627976	255	520x282x(H)85	**106,00**



627983

PATELNIA DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA

- Powierzchnia ryflowana.
- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Z dzióbkiem do wylewania nadmiaru tłuszczu.
- Może być używana w piecu do temperatury 220°C.

kod	mm	PLN
627983	480x282x(H)80	**124,00**



627945

PATELNIA DO SERWOWANIA

- Patelnia wykonana ze stali węglowej.
- Dwa uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej.
- Może być używana w piekarniku w temperaturze do 250°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627914	95	ø144x170	**55,00**
627921	110	ø164x195	**59,00**
627938	125	ø184x216	**65,00**
627945	140	ø204x240	**70,00**
627952	170	ø243x280	**83,00**
627969	185	ø264x297	**91,00**









627990



627907

WOK

- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej, z otworem do zawieszenia.
- Może być używany w piecu do temperatury 220°C.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627990	180	ø304x530	**127,00**

WOK Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Uchwyty wykonane z drewna kauczukowego, zamontowane na stalowym rdzeniu, jeden z otworem do zawieszenia.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
627907	110	ø324x565	**174,00**

ZASADY UŻYWANIA PATELNI ZE STALI WĘGLOWEJ



Krok 1

Przed pierwszym użyciem umyj patelnię gorącą wodą z mydłem przy użyciu gąbki.



Krok 2

Dokładnie osusz przed użyciem. Patelnia jest gotowa do użycia.



Krok 3

Rozgrzej patelnię i wlej olej. Nie przegrzewaj patelni.



Krok 4

Do czyszczenia użyj gorącej bieżącej wody i gąbki lub szczotki do szorowania. Natychmiast osusz.



Krok 5

Przed schowaniem natrzyj patelnię odrobiną oleju, aby wzmocnić warstwę patyny zapobiegającej przywieraniu.



Krok 6

W przypadku przypalonych zabrudzeń wyszoruj patelnię solą i ręcznikami papierowymi. Nigdy nie mocz tej patelni ani nie wkładaj jej do zmywarki.

PATELNIE ZE STALI WĘGLOWEJ



- Wykonane ze stali węglowej.
- Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej z otworem do zawieszenia.
- Nadają się do wszystkich rodzajów kuchni: indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Doskonałe przewodnictwo cieplne.
- Solidna konstrukcja, bardzo długa wytrzymałość.
- Uwaga: Wymagają zaimpregnowania przed pierwszym użyciem.

NEW



629420 – 629475



629482

PATELNIA LYONNAISE

- Klasyczna okrągła patelnia ze stali węglowej o kształcie Lyonnaise.
  Idealnie nadaje się do różnych sposobów przygotowywania potraw - od obsmażania i smażenia po opiekanie i duszenie.
  Lekka i łatwa w obsłudze – idealna do codziennego użytku.
  Z biegiem czasu, dzięki sezonowaniu, powstaje naturalna powierzchnia nieprzywierająca.
  Szybko się nagrzewa – doskonale nadaje się do smażenia i karmelizacji.
  Wygodny uchwyt w stylu francuskim.
  Wyposażona w otwór do zawieszania ułatwiający przechowywanie.
  Przystosowana do użytku w piekarniku – do 10 minut w maksymalnej temperaturze 200°C.

kod	mm	PLN
629420	ø210x(H)100	**62,00**
629437	ø220x(H)100	**67,00**
629444	ø240x(H)100	**75,00**
629451	ø270x(H)130	**83,00**
629468	ø280x(H)130	**98,00**
629475	ø320x(H)130	**112,00**
629482	ø360x(H)140	**115,00**

NEW



629499

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

- Krawędź zaprojektowana tak, aby ułatwić zsuwanie naleśników.

kod	mm	PLN
629499	ø290x(H)100	**91,00**

NEW



629529

PATELNIA DO PANCAKES

- Ostry kąt przy dnie ułatwiający przewracanie pancakes.

kod	mm	PLN
629512	ø120x(H)100	**34,00**
629529	ø140x(H)100	**39,00**
629536	ø180x(H)100	**47,00**

PATELNIE PROFI LINE INDUCTION ZE STALI WALCOWANEJ

- Tradycyjne patelnie wykonane ze stali walcowanej
- Ulubione patelnie mistrzów kuchni
- Prostota, solidne wykonanie i wszechstronność zastosowań to cechy doceniane od pokoleń

ceramic | electro | gas | induction | wash | stackable



Zobacz film



628614

PATELNIA UNIWERSALNA INDUCTION

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
628638	180	ø240x(H)45	**78,00**
628614	220	ø280x(H)50	**120,00**
628706	240	ø300x(H)50	**119,00**
628621	260	ø320x(H)50	**140,00**



628805

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW PŁYTKA

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
628805	200	ø230x(H)25	**71,00**

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Krok 1

Rozgrzej patelnię z olejem. Wrzuć obierki od ziemniaków i dużo soli, a następnie smaż przez kilka minut.



Krok 2

Za pomocą ręcznika papierowego ostrożnie przetrzyj mieszaniną wnętrze patelni.



Krok 3

Po dokładnym przetarciu opróżnij patelnię. Pozostaw na niej resztki obierek ziemniaków.



Krok 4

Wsyp dużą ilość soli na patelnię i ponownie przetrzyj ręcznikiem papierowym, aby usunąć resztki obierek. Uwaga! Nie wykonuj tej czynności na włączonej kuchence.



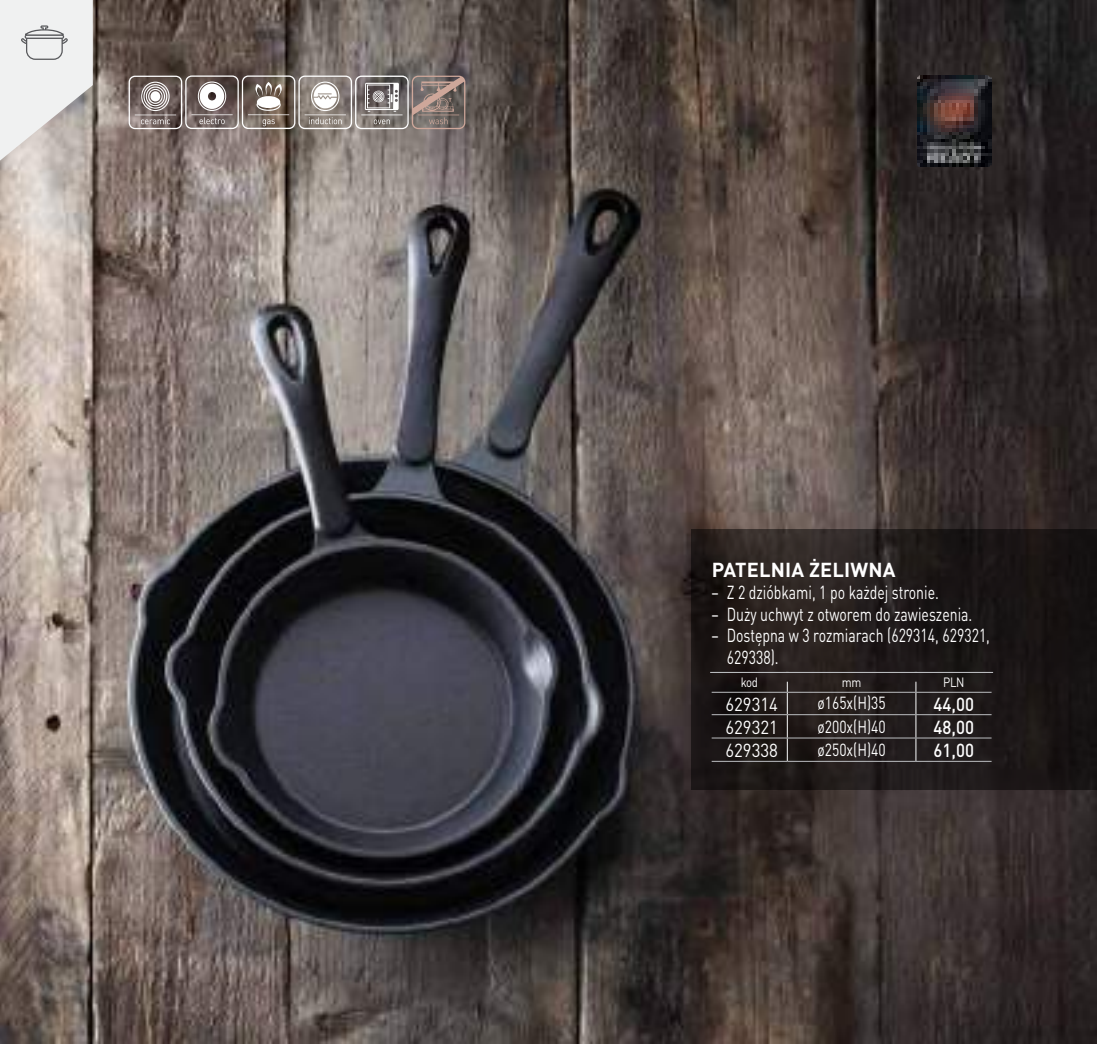
Krok 5

Usuń brudną sól, wytrzyj dokładnie patelnię i wlej ponownie niewielką ilość oleju.



Krok 6

Rozprowadź olej na patelni czystym ręcznikiem papierowym.
Patelnia jest gotowa do pierwszego użycia lub przechowywania.



PATELNIA ŻELIWNA

- Z 2 dzióbkami, 1 po każdej stronie.
- Duży uchwyt z otworem do zawieszenia.
- Dostępna w 3 rozmiarach (629314, 629321, 629338).

kod	mm	PLN
629314	ø165x(H)35	**44,00**
629321	ø200x(H)40	**48,00**
629338	ø250x(H)40	**61,00**



629925

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA, OKRĄGŁA

- Żeliwny uchwyt.
- Z 2 dzióbkami do łatwego wylewania nadmiaru tłuszczu.

kod	mm	PLN
629925	398x265x(H)48	**87,00**







629376

KOCIOŁEK ŻELIWNY

- Kompletny zestaw z pokrywą i uchwytem.
- Uchwyt jest idealny do przenoszenia kociołka lub zawieszenia go nad otwartym ogniem.

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
629376	7,2	4	ø310x(H)155	**196,00**



629291

KOCIOŁEK ŻELIWNY

- Kompletny zestaw z pokrywą i uchwytem.
- Uchwyt jest idealny do przenoszenia kociołka lub zawieszenia go nad otwartym ogniem.
- Na 3 nogach – tradycyjny design wywodzący się z RPA.
- Pojemność: 6 l.

kod	mm	PLN
629291	ø245x(H)280	**209,00**

PÓŁMISEK ŻELIWNY Z DREWNIANĄ PODSTAWĄ I UCHWYTEM

- Półmisek i uchwyt wykonane z żeliwa.
- Podkładka wykonana z drewna brzozowego.
- Półmisek nadaje się do użytku w piecu.
- Z demontowaną rączką.
- Zestaw nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
629383	280x140x(H)30	**71,00**



629383





629932

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	PLN
629932	230x230x(H)25	**63,00**





629369

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA

- Żebrowana powierzchnia przeznaczona do grillowania.
- Z dzióbkiem do łatwego wylewania nadmiaru tłuszczu.
- Uchwyt z otworem do zawieszenia.

kod	mm	PLN
629369	250x250x(H)50	**79,00**

NACZYNIA MIEDZIANE INDUCTION

- 3-warstwowa konstrukcja o grubości 2,5 mm, składająca się ze stali nierdzewnej (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) i miedzi (0,4 mm)
- Ergonomiczny, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany nitami

Al aluminium | 18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash



PATELNIA INDUCTION

kod	grubość (mm)	mm	PLN
607060	2,5	ø240x(H)50	**259,00**

607060

GARNKI DO MULI I SOSÓW

S.S. stainless steel | gas





GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (kg)	litry	mm	PLN
625002	1	2,5	ø200x(H)180	**79,00**
625057	1,5	3,4	ø220x(H)195	**85,00**
625101	2	5,2	ø260x(H)210	**96,00**

625057



625804



625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0,6	ø120x(H)95	**49,00**
625705	czarny	0,8	ø140x(H)110	**52,00**





WOK 3-PLY BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprowadza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno ø145 mm
- Można używać w piecach w temp. maks. 250 °C

kod	mm	PLN
839003	ø360x(H)90	**239,00**



PATELNIA EMALIOWANA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN	
622704	ø100x(H)20	**31,00**	
622711	ø120x(H)25	**32,00**	
622728	ø150x(H)27	**34,00**	
622735	ø200x(H)36	**39,00**	
622742	ø240x(H)40	**44,00**	
622773	ø300x(H)50	**65,00**	N
622780	ø340x(H)50	**78,00**	N



PATELNIA GŁĘBOKA, EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**33,00**
622827	ø170x(H)40	**39,00**
622834	ø185x(H)43	**45,00**
622841	ø205x(H)57	**48,00**
622858	ø245x(H)70	**52,00**

NEW

PATELNIA EMALIOWANA

- Wykonana ze stali węglowej.
- Emaliowane wykończenie.
- 2 uchwyty.
- Nadaje się do kuchenek gazowych, ceramicznych i elektrycznych.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
622551	ø200x(H)45	**36,00**
622544	ø160x(H)45	**31,00**
622537	ø140x(H)45	**29,00**
622520	ø120x(H)40	**25,00**
622513	ø100x(H)40	**23,00**



Pojemniki GN






	POJEMNIKI GN STALOWE PROFI LINE	POJEMNIKI GN STALOWE KITCHEN LINE	POJEMNIKI GN STALOWE BUDGET LINE	POJEMNIKI GN Z PRZEZROCZYSTEGO POLIWĘGLANU
PRZEZNACZENIE:				
Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe	✔	✔	✔	
Bemary	✔	✔	✔	
Podgrzewacze	✔	✔	✔	
Urządzenia chłodnicze i mroźnicze	✔	✔	✔	✔
Do przechowywania żywności	✔	✔	✔	✔
Mycie w zmywarkach	✔	✔	✔	✔
WŁAŚCIWOŚCI:				
Zakres temperatury	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Możliwość piętrowania	✔	✔	✔	✔
BUDOWA:				
Materiał	AISI 304	AISI 201	AISI 201	poliwęglan
Grubość ścianki (mm)	0,7–0,8	0,6–0,7	0,6–0,7	2–3
Dostępne wysokości (mm)	20–200	20–200	20–200	65–200
AKCESORIA:				
Pojemniki perforowane	✔	✔		
Pokrywki	✔	✔	✔	✔
Pokrywki z uszczelką silikonową	✔	✔	✔	
Pokrywki z wycięciem na chochlę	✔	✔		
Ociekacz		✔		✔
Listwa wspornikowa	✔	✔	✔	
DODATKOWE INFORMACJE				
Łatwe do czyszczenia	✔	✔	✔	✔
Oznaczenie rozmiaru GN		✔		✔
Oznaczenie pojemności				✔
Nie wchłaniają zapachów i smaków	✔	✔	✔	✔
	Zgodne z najbardziej restrykcyjnymi przepisami dot. kontaktu z żywnością (np. do szpitali) • Doskonała odporność na korozję • Bardzo mocne i trwałe	Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom • Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu	Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu	Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe • Doskonała przezroczystość

			
POJEMNIKI GN Z CZARNEGO/BIAŁEGO POLIWĘGLANU	**POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU**	**POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU**	**POJEMNIKI GN Z PORCELANY**
			✔
✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	do 600°C
✔	✔	✔	✔
poliwęglan	polipropylen	polipropylen	porcelana
2–3	2–2,9	2–2,9	
65–150	100–200	65–200	20–65
✔	✔	✔	
	✔		
✔			✔
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔
Idealne do prezentacji • Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe	Przezroczysty materiał	Wtopiona w tworzywo etykieta HACCP do monitorowania procesu przechowywania żywności • Przezroczysty materiał • Pokrywki i kolorowe klipsy do oznakowania magazynowanych produktów zgodnie z HACCP (sprzedawane oddzielnie)	Specjalny, najbardziej wytrzymały rodzaj porcelany dostępnej na rynku • Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny • Niezwykle czysta, biała barwa • Idealne do prezentacji

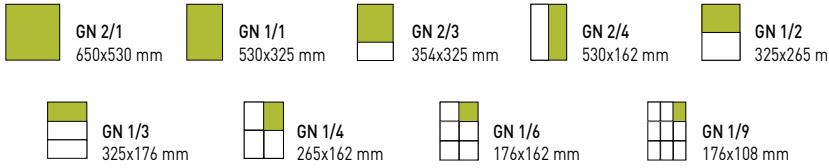
SYSTEM NORMY GASTRONOMICZNEJ – GN

- Oznaczenie standardowych rozmiarów pojemników wykorzystywanych w gastronomii określone w normie PN-EN 631-1:1996
- Standaryzacja wymiarów pojemników ułatwia ich wykorzystanie w różnych urządzeniach gastronomicznych, które są projektowane z uwzględnieniem tych wymiarów, np. w piecach, pojemnikach termoizolacyjnych, szafach chłodniczych, bemarach, wózkach do transportu





ROZMIARY POJEMNIKÓW GN:



POJEMNIKI GN PROFI LINE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach.
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10.
- Bardzo solidna konstrukcja.
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość.



GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

2/1


801109

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801109	58	0,8	200	**389,00**
801116	43	0,8	150	**337,00**
801123	30	0,8	100	**245,00**
801130	19	0,8	65	**219,00**
801147	11	0,8	40	**193,00**
801154	5,5	0,8	20	**192,00**

1/1


801222

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801208	28	0,8	200	**219,00**
801215	21	0,8	150	**194,00**
801222	14	0,8	100	**154,00**
801239	9	0,8	65	**107,00**
801246	5	0,8	40	**107,00**
801253	2,5	0,8	20	**94,00**

2/3


801321

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801307	18	0,8	200	**171,00**
801314	13	0,8	150	**149,00**
801321	9	0,7	100	**103,00**
801338	5,5	0,7	65	**84,00**
801345	3	0,7	40	**69,00**
801352	1,5	0,7	20	**67,00**

2/4


801666

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801840	8,6	0,7	150	**161,00**
801666	5,8	0,7	100	**129,00**
801857	4	0,7	65	**88,00**
801864	2,5	0,7	40	**78,00**
801871	1,2	0,7	20	**64,00**

1/2


801420

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801406	12,5	0,8	200	**161,00**
801413	9,5	0,7	150	**120,00**
801420	6,5	0,7	100	**85,00**
801437	4	0,7	65	**72,00**
801444	2	0,7	40	**58,00**
801451	1	0,7	20	**51,00**

1/3


801529

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801505	7,8	0,8	200	**128,00**
801512	5,7	0,7	150	**98,00**
801529	4	0,7	100	**74,00**
801536	2,5	0,7	65	**56,00**
801543	1,5	0,7	40	**50,00**
801550	0,8	0,7	20	**43,00**

1/4



801628

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801604	5,5	0,8	200	**99,00**
801611	4	0,7	150	**85,00**
801628	2,8	0,7	100	**66,00**
801635	1,8	0,7	65	**52,00**
801642	1,7	0,7	40	**48,00**
801659	0,9	0,7	20	**42,00**

1/6



801727

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801703	3,4	1	200	**124,00**
801710	2,4	0,8	150	**76,00**
801727	1,6	0,7	100	**49,00**
801734	1	0,7	65	**39,00**

1/9



801826

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801826	1	0,7	100	**60,00**
801833	0,6	0,7	65	**40,00**

POJEMNIKI GN PERFOROWANE

- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane ścianki (wysokość 100 mm i wyżej)



1/1



802229

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802205	28	0,8	200	**279,00**
802212	21	0,8	150	**260,00**
802229	14	0,8	100	**166,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802236	9	0,8	65	**125,00**
802243	5	0,8	40	**99,00**
802168	2,5	0,8	20	**89,00**

2/3



802328

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802328	9	0,7	100	**119,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802335	5,5	0,7	65	**84,00**
802342	3	0,7	40	**79,00**

1/2



802427

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802427	6,5	0,7	100	**89,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802434	4	0,7	65	**69,00**
802441	2	0,7	40	**62,00**

1/3



802526

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802502	7,8	0,7	200	**149,00**
802519	5,7	0,7	150	**119,00**
802526	4	0,7	100	**79,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802533	2,5	0,7	65	**60,00**
802540	1,2	0,7	40	**49,00**

POJEMNIKI GN Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

1/1



803202

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803202	28	0,8	200	**234,00**
803240	14	0,7	100	**147,00** N

2/3



803301

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803301	18	0,8	200	**198,00**

1/2



803400

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803400	12,5	0,8	200	**160,00**
803257	6,25	0,7	100	**91,00** N

1/3



803509

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803509	7,8	0,8	200	**138,00**
803264	3,9	0,7	100	**80,00** N

1/4



803608

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803608	5,5	0,8	200	**119,00**

1/6



803707

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803707	3,4	0,8	200	**125,00**

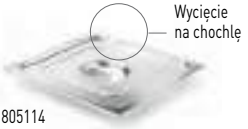


804100

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiedni do pojemników GN Profi Line oraz pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804100	0,8	GN 1/1	530x325	**91,00**
804117	0,7	GN 2/3	354x325	**61,00**
804179	0,8	GN 2/4	530x162	**63,00**
804124	0,7	GN 1/2	265x325	**56,00**
804131	0,7	GN 1/3	325x176	**43,00**
804148	0,7	GN 1/4	265x162	**37,00**
804155	0,7	GN 1/6	176x162	**33,00**
804162	0,7	GN 1/9	176x108	**26,00**



805114

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

- Odpowiedni do pojemników GN Profi Line oraz pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
805138	0,7	GN 1/3	325x176	**41,00**
805107	0,7	GN 1/1	530x325	**83,00**
805114	0,7	GN 2/3	354x325	**60,00**
805121	0,7	GN 1/2	265x325	**51,00**
805145	0,7	GN 1/4	265x162	**35,00**
805152	0,7	GN 1/6	176x162	**32,00**



802601

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników GN Profi Line
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu

kod	GN	mm	PLN
802601	GN 1/1	530x325	**225,00**
802618	GN 2/3	354x325	**162,00**
802625	GN 1/2	265x325	**152,00**
802632	GN 1/3	325x176	**116,00**
802649	GN 1/4	265x162	**95,00**
802656	GN 1/6	176x162	**89,00**



804209

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804209	GN 1/1	530x325	**88,00**
804216	GN 2/3	354x325	**64,00**
804223	GN 1/2	265x325	**56,00**
804230	GN 1/3	325x176	**46,00**



804322

POKRYWA Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804322	GN 1/2	265x325	**163,00**
804339	GN 1/3	325x176	**121,00**
804346	GN 1/4	265x162	**105,00**



POJEMNIKI GN KITCHEN LINE

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Bardzo stabilne dzięki wzmocnionemu kołnierzowi
- Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemników
- Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość

S.S. stainless steel | oven | stackable

-40°C 300°C



Stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom

Odporność termiczna -40°C / 300°C

Odporne na korozję (przy prawidłowym użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



806135

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806159	28	0,7	200	**100,00**
806142	21	0,7	150	**81,00**
806135	14	0,6	100	**56,00**
806128	9	0,6	65	**42,00**
806111	5	0,6	40	**37,00**
806104	2,5	0,6	20	**32,00**

2/3



806234

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806258	15,5	0,7	200	**92,00**
806241	13	0,7	150	**72,00**
806234	9	0,6	100	**48,00**
806227	5,5	0,6	65	**35,00**
806210	3	0,6	40	**31,00**
806203	1,5	0,6	20	**27,00**

1/2



806333

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806357	12,5	0,7	200	**66,00**
806340	9,5	0,7	150	**53,00**
806333	6,5	0,6	100	**39,00**
806326	4	0,6	65	**26,00**
806319	2	0,6	40	**23,00**
806302	1	0,6	20	**18,00**

1/3



806432

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806449	5,7	0,7	150	**42,00**
806456	7,8	0,7	200	**55,00**
806432	4	0,6	100	**29,00**
806425	2,5	0,6	65	**20,00**
806418	1,5	0,6	40	**19,00**
806401	0,6	0,6	20	**17,00**

1/4



806531

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806555	5,5	0,7	200	**46,00**
806548	4	0,7	150	**38,00**
806531	2,8	0,6	100	**27,00**
806524	1,8	0,6	65	**19,00**

1/6



806630

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806654	3,4	0,7	200	**43,00**
806647	2,4	0,7	150	**28,00**
806630	1,6	0,6	100	**19,00**
806623	1	0,6	65	**16,00**

1/9



806722

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806746	2,8	0,7	150	**27,00** N
806739	1	0,7	100	**19,00**
806722	0,6	0,6	65	**15,00**

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE – PERFOROWANE

1/1



807132

- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane ścianki (wysokość 100mm i wyżej)

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807132	14	0,6	100	**76,00**
807125	9	0,6	65	**59,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807118	5	0,6	40	**53,00**

2/3



807224

- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807224	5,5	0,6	65	**47,00**

1/2



807330

- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane ścianki (wysokość 100mm i wyżej)

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807330	6,5	0,6	100	**48,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807323	4	0,6	65	**34,00**



806845



806937



804209

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**34,00**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**32,00**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**19,00**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**18,00**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**15,00**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**10,00**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**8,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**37,00**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**34,00**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**20,00**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**19,00**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**16,00**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**14,00**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**11,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804209	GN 1/1	530x325	**88,00**
804216	GN 2/3	354x325	**64,00**
804223	GN 1/2	265x325	**56,00**
804230	GN 1/3	325x176	**46,00**

NEW



807606



806197



804322

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Pasuje do pojemników Kitchen Line i Budget Line
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Silikonowa uszczelka zapewniająca szczelne zamykanie pojemnika
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomagająca zachować świeżość żywności i zapobiegająca przeciekaniu podczas transportu
- Odporność termiczna: od -40°C do 300°C
- Łatwe czyszczenie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	GN	mm	PLN
807606	GN 1/1	530x325	**136,00**
807613	GN 2/3	354x325	**121,00**
807620	GN 1/2	265x325	**95,00**
807637	GN 1/3	325x176	**80,00**
807644	GN 1/4	265x162	**74,00**
807651	GN 1/6	156x142	**48,00**

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	PLN
806197	GN 1/1	**56,00**
806296	GN 2/3	**46,00**
806395	GN 1/2	**36,00**
806494	GN 1/3	**25,00**
806593	GN 1/4	**24,00**
806692	GN 1/6	**18,00**

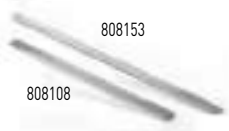
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ I WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804322	GN 1/2	265x325	**163,00**
804339	GN 1/3	325x176	**121,00**
804346	GN 1/4	265x162	**105,00**

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**14,00**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**18,00**



808153

808108

POJEMNIKI GN BUDGET LINE

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 201 zapewnia trwałość nawet podczas intensywnego użytkowania pojemnika.
- Dzięki dużej odporności termicznej (od -40°C do 300°C) pojemnik na żywność nadaje się do stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach.
- Wygodny w magazynowaniu dzięki możliwości piętrowego układania.
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie pojemnika.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

S.S. stainless steel | oven | stackable

-40°C 300°C



Odporność termiczna -40°C / 300°C

Odporne na korozję (przy prawidłowym użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



800133

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800157	28	200	**82,00**
800140	21	150	**67,00**
800133	14	100	**46,00**
800126	9	65	**34,00**
800119	5	40	**30,00**
800102	2,5	20	**26,00**

2/3



800232

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800225	5,5	65	**29,00**
800249	13	150	**59,00**
800232	9	100	**39,00**
800218	3	40	**25,00**

1/2



800331

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800355	12,5	200	**54,00**
800348	9,5	150	**44,00**
800331	6,5	100	**32,00**
800324	4	65	**22,00**
800317	2	40	**19,00**
800300	1	20	**15,00**

1/3



800430

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800454	7,8	200	**45,00**
800447	5,7	150	**34,00**
800430	4	100	**24,00**
800423	2,5	65	**17,00**
800416	1,5	40	**15,00**
800409	0,8	20	**14,00**

1/4



800539

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800553	5,5	200	**38,00**
800546	4	150	**31,00**
800539	2,8	100	**21,00**
800522	1,8	65	**16,00**

1/6



800638

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800652	3,4	200	**35,00**
800645	2,4	150	**23,00**
800638	1,6	100	**16,00**
800621	1	65	**13,00**

1/9



800737

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800744	2,8	150	**22,00** N
800737	1	100	**15,00**
800720	0,6	65	**11,00**

POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI

1/1



817148

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817155	28	200	**99,00**
817148	21	150	**82,00**

2/3



817247

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817254	17	200	**83,00**
817247	13	150	**84,00**

1/2



817346

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817353	12,5	200	**68,00**
817346	9,5	150	**57,00**

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817452	7,8	200	**58,00**
817445	5,7	150	**47,00**

1/3



817445



806845



806937



817810

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0,7	GN 1/1	530x325	**34,00**
806821	0,7	GN 2/3	354x325	**32,00**
806838	0,7	GN 1/2	265x325	**19,00**
806845	0,7	GN 1/3	325x176	**18,00**
806852	0,7	GN 1/4	265x162	**15,00**
806869	0,7	GN 1/6	176x162	**10,00**
806876	0,7	GN 1/9	176x108	**8,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0,7	GN 1/1	530x325	**37,00**
806920	0,7	GN 2/3	354x325	**34,00**
806937	0,7	GN 1/2	265x325	**20,00**
806944	0,7	GN 1/3	325x176	**19,00**
806951	0,7	GN 1/4	265x162	**16,00**
806968	0,7	GN 1/6	176x162	**14,00**
806975	0,7	GN 1/9	176x108	**11,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

- Z wycięciem po obu stronach na uchwyty

kod	GN	mm	PLN
817810	GN 1/1	530x325	**36,00**
817827	GN 2/3	354x325	**34,00**
817834	GN 1/2	325x265	**21,00**
817841	GN 1/3	325x176	**20,00**

NEW



807606



806197



804322

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	PLN
806197	GN 1/1	**56,00**
806296	GN 2/3	**46,00**
806395	GN 1/2	**36,00**
806494	GN 1/3	**25,00**
806593	GN 1/4	**24,00**
806692	GN 1/6	**18,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ I WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804322	GN 1/2	265x325	**163,00**
804339	GN 1/3	325x176	**121,00**
804346	GN 1/4	265x162	**105,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Pasuje do pojemników Kitchen Line i Budget Line
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Silikonowa uszczelka zapewniająca szczelne zamykanie pojemnika
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomagająca zachować świeżość żywności i zapobiegająca przeciekaniu podczas transportu
- Odporność termiczna: od -40°C do 300°C
- Łatwe czyszczenie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	GN	mm	PLN
807606	GN 1/1	530x325	**136,00**
807613	GN 2/3	354x325	**121,00**
807620	GN 1/2	265x325	**95,00**
807637	GN 1/3	325x176	**80,00**
807644	GN 1/4	265x162	**74,00**
807651	GN 1/6	156x142	**48,00**



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**14,00**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**18,00**

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Nieprzezroczyste
- Kolor czarny
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C.

PC polycarbonate | stackable

-40°C 110°C

Zobacz film



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1


862223

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862216	21	150	**95,00**
862223	14	100	**86,00**
862209	9	65	**66,00**

1/2


862421

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862407	12,5	200	**69,00**
862414	9,5	150	**52,00**
862421	6,5	100	**37,00**
862438	4	65	**35,00**

1/3


862520

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862506	7,8	200	**46,00**
862513	5,7	150	**40,00**
862520	4	100	**31,00**
862537	2,5	65	**27,00**

1/4


862629

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862612	4	150	**32,00**
862629	2,8	100	**27,00**
862636	1,8	65	**21,00**

1/6


862728

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862704	3,4	200	**30,00**
862711	2,4	150	**26,00**
862728	1,6	100	**20,00**
862735	1	65	**17,00**

1/9


862827

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862827	1	100	**14,00**

POKRYWKA Z CZARNEGO POLIWĘGLANU DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
862902	GN 1/1	530x325	**44,00**
862926	GN 1/2	325x265	**24,00**
862933	GN 1/3	325x176	**17,00**
862940	GN 1/4	265x162	**14,00**
862957	GN 1/6	176x162	**12,00**


862902

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Nieprzezroczyste
- Kolor biały
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C.
- Pojemnik gastronomiczny nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, bemarach i urządzeniach podgrzewających do temperatury 110°C.
- Pojemnik na żywność jest wygodny w magazynowaniu dzięki możliwości piętrowego układania.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

PC polycarbonate | stackable

-40°C 110°C



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm

1/1



862285

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862285	9	65	**72,00**

1/2



862476

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862476	6,5	100	**43,00**
862483	4	65	**34,00**

1/3



862575

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862568	5,7	150	**42,00**
862575	4	100	**31,00**
862582	2,5	65	**27,00**

1/4



862674

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862674	2,8	100	**22,00**
862681	1,8	65	**20,00**

862964

1/6

862773

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862766	2,4	150	**28,00**
862773	1,6	100	**20,00**
862780	1	65	**16,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

kod	GN	mm	PLN
862919	GN 1/1	530x325	**44,00**
862964	GN 1/2	265x325	**24,00**
862971	GN 1/3	325x176	**17,00**
862988	GN 1/4	265x162	**14,00**
862995	GN 1/6	176x162	**12,00**

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C.



Rozmiar GN na narożniku

Podziałka na pojemniku

Odporność termiczna -40°C / 110°C



861196

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861196	58	200	**183,00**

1/1



861226

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861202	24	200	**98,00**
861219	21	150	**76,00**
861226	14	100	**69,00**
861233	9	65	**55,00**

1/2



861424

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861400	12,5	200	**51,00**
861417	9,5	150	**43,00**
861424	6,5	100	**33,00**
861431	4	65	**29,00**

1/3



861523

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861509	7,8	200	**43,00**
861516	5,7	150	**35,00**
861523	4	100	**28,00**
861530	2,5	65	**23,00**

1/4



861622

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861608	5,5	200	**33,00**
861615	4	150	**27,00**
861622	2,8	100	**22,00**
861639	1,8	65	**19,00**

1/6



861721

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861707	3,4	200	**26,00**
861714	2,4	150	**23,00**
861721	1,6	100	**15,00**
861738	1	65	**12,00**

1/9



861820

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861820	1	100	**12,00**
861837	0,6	65	**11,00**



864104

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

- Bez wycięcia
- Pasuje również do pojemników GN
- Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864098	GN 2/1	650x530	**111,00**
864104	GN 1/1	530x325	**44,00**
864128	GN 1/2	265x325	**26,00**
864135	GN 1/3	325x176	**18,00**
864142	GN 1/4	265x162	**14,00**
864159	GN 1/6	176x162	**11,00**
864166	GN 1/9	176x108	**8,00**



868522

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

kod	GN	mm	PLN
868522	GN 1/1	467x263	**31,00**
868546	GN 1/2	265x206	**19,00**
868553	GN 1/3	266x116	**12,00**
868577	GN 1/6	118x106	**8,00**



864203

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide
- Pasuje również do pojemników GN
- Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	**70,00**
864203	GN 1/1	530x325	**94,00**

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z polipropylenu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C.

PP polypropylene

stackable

-40°C 80°C



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



880029

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880005	28	200	**64,00**
880012	21	150	**50,00**
880029	14	100	**45,00**

1/2



880128

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880104	12,5	200	**34,00**
880111	9,5	150	**28,00**
880128	6,5	100	**22,00**

1/3

880227

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880203	7,8	200	**28,00**
880210	5,7	150	**24,00**
880227	4	100	**18,00**

1/4

880326

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880302	5,5	200	**23,00**
880319	4	150	**19,00**
880326	2,8	100	**16,00**

1/6

880425

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880401	3,4	200	**19,00**
880418	2,4	150	**16,00**
880425	1,6	100	**11,00**

1/9

880524

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880524	1	100	**10,00**



880609

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP do przechowywania produktów spożywczych

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**24,00**
880616	GN 1/2	325x265	**16,00**
880623	GN 1/3	325x176	**11,00**
880630	GN 1/4	265x162	**8,00**
880647	GN 1/6	176x162	**7,00**
880654	GN 1/9	176x108	**7,00**



SIL silicone

881811

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

- Hermetyczna uszczelka santopren zapobiegająca wylewaniu się zawartości w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony
- Rant ułatwiający odpowietrzenie
- i otwieranie



kod	GN	mm	PLN
881804	GN 1/1	530x325	**57,00**
881811	GN 1/2	325x265	**41,00**
881828	GN 1/3	325x176	**31,00**
881835	GN 1/4	265x162	**24,00**
881842	GN 1/6	176x162	**21,00**
881859	GN 1/9	176x108	**20,00**

POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU, BEZ POKRYWEK

- Do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z normami HACCP
- Szczelnie zamykane
- Nie wchłaniają zapachów ani smaków
- Pokrywki i kolorowe klipsy (zielone, żółte, niebieskie, czerwone i fioletowe) do oznakowania magazynowanych produktów należy zamawiać oddzielnie
- Wtopiona w tworzywo etykieta do monitorowania procesu magazynowania
- Zmywalne
- Flamastry do wypełniania etykiet należy zamawiać oddzielnie
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C

PP polypropylene stackable

-40°C 80°C



Zobacz film






GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



880050

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	**69,00**
880067	21	150	**56,00**
880074	12	100	**50,00**
880036	9	65	**42,00**

1/2



880159

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12,5	200	**39,00**
880166	9,5	150	**33,00**
880173	6,5	100	**26,00**

1/3



880258

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7,8	200	**33,00**
880265	5,7	150	**28,00**
880272	4	100	**22,00**
880289	2,5	65	**19,00**

1/4

880371

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5,5	200	**29,00**
880364	4	150	**26,00**
880371	2,8	100	**19,00**
880388	1,8	65	**17,00**

1/6



880456

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3,4	200	**21,00**
880463	2,4	150	**19,00**
880470	1,6	100	**15,00**
880487	1	65	**13,00**

1/9

880555

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	0,9	100	**12,00**
880562	0,6	65	**13,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP do przechowywania produktów spożywczych

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**24,00**
880616	GN 1/2	325x265	**16,00**
880623	GN 1/3	325x176	**11,00**
880630	GN 1/4	265x162	**8,00**
880647	GN 1/6	176x162	**7,00**
880654	GN 1/9	176x108	**7,00**



880623

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Zestaw 12 szt. w blistrze

kod	kolor	ilość szt. w opak.	PLN
880661	czerwony	12	**1,50/18,00**
880678	zielony	12	**1,50/18,00**
880685	żółty	12	**1,50/18,00**
880692	niebieski	12	**1,50/18,00**
880869	fioletowy	12	**1,50/18,00**

NEW



880661 880685 880692 880678 880869

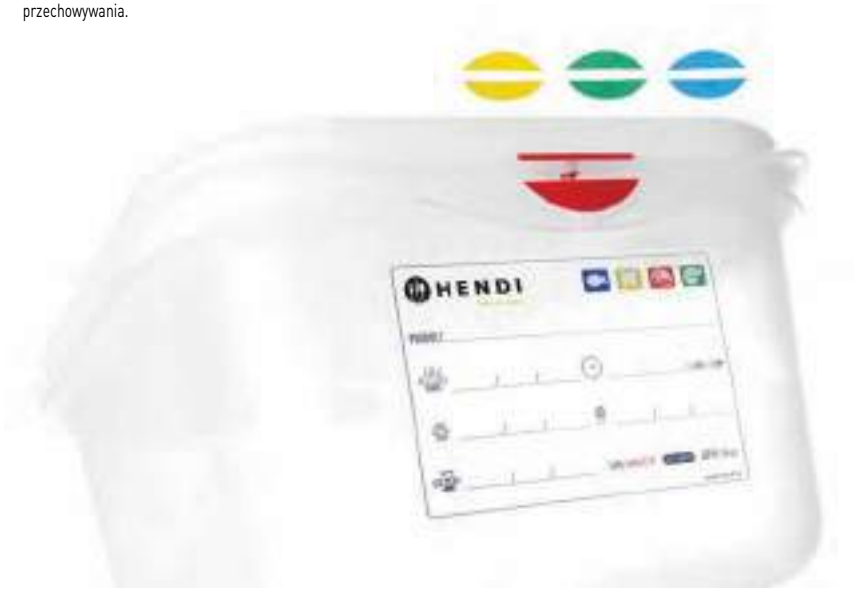
POJEMNIKI POLIPROPYLENOWE GN HACCP, Z POKRYWKAMI, SZCZELNE

NEW

PP polypropylene

stackable

- Wykonane z polipropylenu.
- Nie wchłaniają zapachów.
- W zestawie klipsy kolorowe (zielony, żółty, niebieski i czerwony).
- Możliwość piętrowania.
- Z pokrywką.
- Wtopiona w tworzywo etykieta umożliwia kontrolę procesu przechowywania.
- Zmywalne.
- Szczelnie zamykane.
- Markery do wypełniania etykiet należy zamawiać osobno.
- Odporność na temperaturę: od -20° do +90°C.



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



873342

2/3



873298

POJEMNIK GN 1/1 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873366	28	200	**92,00**
873359	21	150	**83,00**
873342	13	100	**73,00**
873335	8	65	**70,00**

POJEMNIK GN 2/3 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873328	19	200	**72,00**
873311	13,5	150	**65,00**
873298	9	100	**57,00**

1/2



873267

POJEMNIK GN 1/2 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873281	12,5	200	**56,00**
873267	6,5	100	**42,00**
873274	10	150	**49,00**
873250	4	65	**41,00**

1/3



873236

POJEMNIK GN 1/3 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873243	6	150	**38,00**
873236	4	100	**33,00**
873229	2,5	65	**29,00**

1/4



873199

POJEMNIK GN 1/4 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873212	4,3	150	**30,00**
873199	2,8	100	**28,00**
873182	1,8	65	**26,00**

1/6



873168

POJEMNIK GN 1/6 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873175	2,6	150	**24,00**
873168	1,7	100	**23,00**
873151	1,1	65	**20,00**

1/9



873137

POJEMNIK GN 1/9 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
873144	1,5	150	**21,00**
873137	1	100	**20,00**
873120	0,6	65	**17,00**



871546

FLAMASTRY HORECA

- Do użytku w restauracjach, barach i firmach cateringowych
- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
- Zestaw 2 szt. w blistrze
- Zmywalne

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
871546	2	**18,50/37,00**



POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ Z PODZIAŁKĄ



1,9 l 870907 | 3,8 l 870914 | 5,7 l 870921 | 7,6 l 870938 | 11,4 l 870945 | 17,2 l 870952 | 20,8 l 870969

- Do przechowywania żywności
- Wykonany z przezroczystego polipropylenu
- Materiał całkowicie pozbawiony BPA – nie wpływa na smak i zapach zawartości
- Miarka objętości na ściance pojemnika
- Odporność termiczna: od -40°C do +70°C
- Możliwość piętrowania
- Nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi
- Pokrywka do zakupienia oddzielnie

kod	litry	mm	PLN
870907	1,9	190x190x(H)95	**19,00**
870914	3,8	190x190x(H)180	**25,00**
870921	5,7	235x235x(H)180	**34,00**
870938	7,6	235x235x(H)230	**39,00**
870945	11,4	290x290x(H)210	**49,00**
870952	17,2	290x290x(H)320	**67,00**
870969	20,8	290x290x(H)400	**87,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKA NA ŻYWNOŚĆ

- Wykonana z polipropylenu
- Materiał całkowicie pozbawiony BPA
- Odporność termiczna: od -40°C do +70°C
- Nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm		PLN
870976	190x190	870907, 870914	**9,00**
870983	235x235	870921, 870938	**12,00**
870990	290x290	870945, 870952 i 870969	**15,00**

POJEMNIK NA JAJKA HENDI OVOBOX 120

- Pojemnik przeznaczony do bezpiecznego przechowywania sterylizowanych jajek w komorze chłodniczej – bez ryzyka ponownego przeniesienia salmonelli na jajka lub do komory.
- Idealnie przezroczysty pojemnik wykonany z polipropylenu, o gładkiej, nieporowatej powierzchni – zawartość pojemnika zawsze jest widoczna.
- Pojemnik w rozmiarze GN 2/3, mieszczący 4 wypełnione tacki z jajkami.
- Zestaw zawiera: pojemnik, pokrywę, 8 tacek na jajka.
- Tacki wykonane z PET, z możliwością piętrowania oraz z profilowanymi wcięciami po obu stronach ułatwiającymi wyjmowanie tacek z pojemnika.
- Każda tacka mieści 30 jajek (5 × 6 rzędów) – cały pojemnik mieści 120 jajek.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do +80°C.
- Pojemnik i tacki przystosowane do mycia w zmywarce.
- Dodatkowe tacki dostępne do zakupienia oddzielnie (kod: 870792).
- UWAGA: Jajka muszą zostać poddane sterylizacji przed umieszczeniem na tackach i w pojemniku, aby zapobiec skażeniu salmonellą.
- Tacki z jajkami należy układać naprzemiennie w pojemniku, obracając każdą o 90 stopni względem poprzedniej.

kod	litry	mm	PLN
870785	18	355x325x(H)200	**119,00**

Zobacz film

PP polypropylene

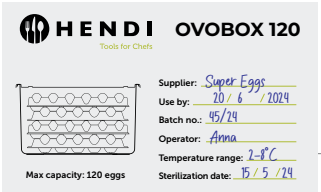


870785

w zestawie

8x





ZESTAW 4 TACEK NA JAJKA HENDI OVOBOX 120

- Wykonane z PET.
- Każda tacka mieści 30 jajek (5 × 6 rzędów) – cały zestaw mieści razem 120 jajek.
- Możliwość piętrowania.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do +80°C.
- Przystosowane do mycia w zmywarce.
- Polecane do użytku z pojemnikiem na jajka OVOBOX 120 (kod: 870785).
- UWAGA: przed ułożeniem jajek na tacce muszą one zostać poddane sterylizacji.

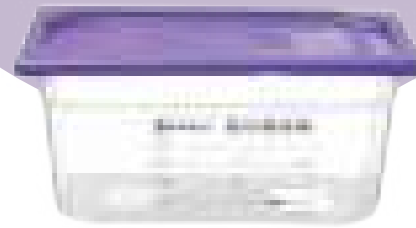
kod	mm	szt./opak.
870792	291x288x(H)41	**10,00/40,00**



870792

DLA ALERGIKÓW

Choroby o podłożu alergicznym występują w obecnych czasach na masową skalę. Prawdopodobieństwo, że wśród gości restauracji znajdzie się osoba cierpiąca na alergię pokarmową, jest coraz większe. Zjedzenie dania zawierającego alergen może spowodować nietolerancję pokarmową, a w przypadku silnej alergii może dojść do zagrażającego życiu wstrząsu anafilaktycznego.
Przygotowując żywność dla klientów z alergiami pokarmowymi ważne jest, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu. Wprowadzenie nowego fioletowego koloru do funkcjonujących już kolorów HACCP i dodanie do oferty HENDI produktów w tym kolorze, np. fioletowych noży, desek i klipsów do pojemników do przechowywania żywności daje teraz możliwość bezpiecznego przygotowywania posiłków dla alergików.



-40°C 80°C

Zobacz film

PP polypropylene stackable

1/1



880050

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	**69,00**
880067	21	150	**56,00**
880074	12	100	**50,00**
880036	9	65	**42,00**

1/2



880159

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12,5	200	**39,00**
880166	9,5	150	**33,00**
880173	6,5	100	**26,00**

1/3



880258

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7,8	200	**33,00**
880265	5,7	150	**28,00**
880272	4	100	**22,00**
880289	2,5	65	**19,00**

1/4

880371

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5,5	200	**29,00**
880364	4	150	**26,00**
880371	2,8	100	**19,00**
880388	1,8	65	**17,00**

1/6

880456

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3,4	200	**21,00**
880463	2,4	150	**19,00**
880470	1,6	100	**15,00**
880487	1	65	**13,00**

1/9

880555

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	0,9	100	**12,00**
880562	0,6	65	**13,00**

ALLERGEN FREE
DAIRY FREE

ALLERGEN FREE
GLUTEN FREE

ALLERGEN FREE
EGG FREE

ALLERGEN FREE
PEANUT FREE



881705

PP polypropylene | stackable

POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP

kod	GN	mm	PLN
881705	GN 1/1	530x325	**23,00**
881712	GN 1/2	325x265	**15,00**
881729	GN 1/3	325x176	**11,00**
881736	GN 1/4	265x162	**9,00**
881743	GN 1/6	176x162	**8,00**
881750	GN 1/9	176x108	**7,00**



171882

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

kod	kolor	mm	PLN
171882	fioletowy	(L)250	**9,00**



826164

826065

HDPE polyethylene

DESKA DO KROJENIA HACCP

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor		mm	grubość (mm)	PLN
826065	fioletowy	GN 1/1	530x325	15	**74,00**
826164	fioletowy	GN 2/3	325x265	12	**36,00**



825570

825662

HDPE polyethylene

DESKA DO KROJENIA HACCP

- Dwustronna gładka

kod	kolor	mm	PLN
825662	fioletowy	600x400x(H)18	**129,00**
825570	fioletowy	450x300x(H)12,7	**42,00**



842775

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842676	2,5	180	320	**20,00**
842775	2,5	240	385	**28,00**

ETYKIETY FOOD SAFETY

- Samoprzylepne etykiety ułatwiające oznaczenie półproduktów i produktów gotowych tak, aby spełniały gastronomiczne normy bezpieczeństwa



850305

ZESTAW ETYKIET WIELORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

- Podajnik wykonany z wytrzymałej, grubej tektury.
- Zestaw zawiera po 1000 szt. wielorazowych etykiet na każdy dzień tygodnia (7000 szt.).
- Podajnik na 7 rolek etykiet.
- Wielkość etykiety: 25x25 mm.
- W komplecie: podajnik, 7 rolek etykiet na każdy dzień tygodnia.

kod	mm	PLN
850305	240x80x(H)100	**139,00**



850299

ZESTAW ETYKIET JEDNORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

- Podajnik wykonany z wytrzymałej, grubej tektury.
- Zestaw zawiera po 2000 szt. jednorazowych etykiet na każdy dzień tygodnia (14 000 szt.).
- Pojemność: 7 rolek etykiet.
- Wielkość etykiety: ø19 mm.
- W komplecie: podajnik, 7 rolek etykiet na każdy dzień tygodnia.

kod	mm	PLN
850299	240x80x(H)100	**139,00**

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYĆ PRZED”

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć



850077 850084 850091 850107



850114 850121 850138



ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – WIELORAZOWE

- Łatwo zdejmowalne z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie dodatkowych oznaczeń
- Liczba naklejek na rolce: 1000 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850077	Poniedziałek	1000	25x25	**18,00**
850084	Wtorek	1000	25x25	**18,00**
850091	Środa	1000	25x25	**18,00**
850107	Czwartek	1000	25x25	**18,00**
850114	Piątek	1000	25x25	**18,00**
850121	Sobota	1000	25x25	**18,00**
850138	Niedziela	1000	25x25	**18,00**





850152

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI”

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	mm	PLN
850152	ø50	**28,00**





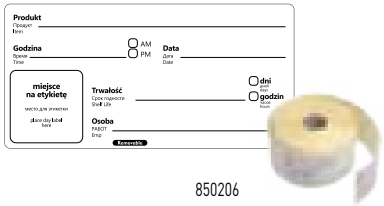
850145

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850145	500	ø50	**34,00**

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „DATA PRZYDATNOŚCI”

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850206	500	100x50	**37,00**



850206



NEW

S.S. stainless steel

STOJAK NA POJEMNIKI GN

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Do uporządkowania pojemników GN.
  (Pojemniki nie są dołączone do zestawu).
- Antypoślizgowe gumowe nóżki.
- Możliwość montażu na ścianie.

kod	mm	PLN
820032	512x245x(H)215	**249,00**
820049	745x245x(H)215	**289,00**



820032

3x GN 1/6



2x GN 1/9 + 3x GN 1/6 820049



NEW

PE polyethylene | stackable | wash



PŁASKI POJEMNIK DO PANIEROWANIA

- Wykonany z polietylenu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
873410	3	340x235x(H)70	**16,00**
873427	6	430x285x(H)75	**20,00**
873434	8	480x330x(H)80	**28,00**
873441	12	535x385x(H)85	**40,00**

02

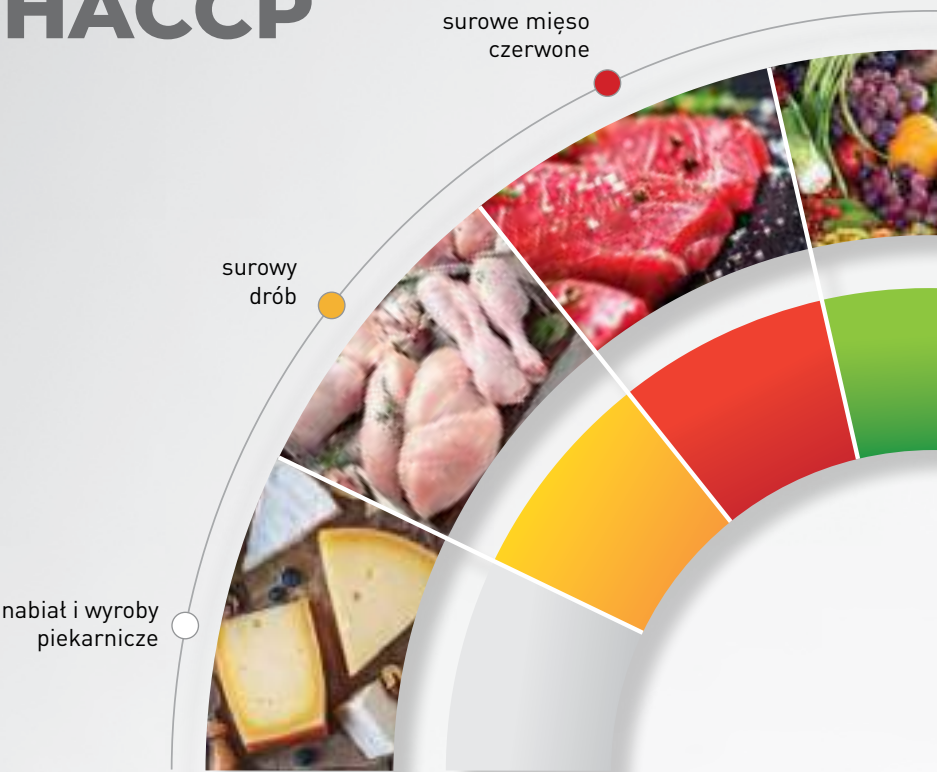
Knives, kitchen tools

Precision in every cut





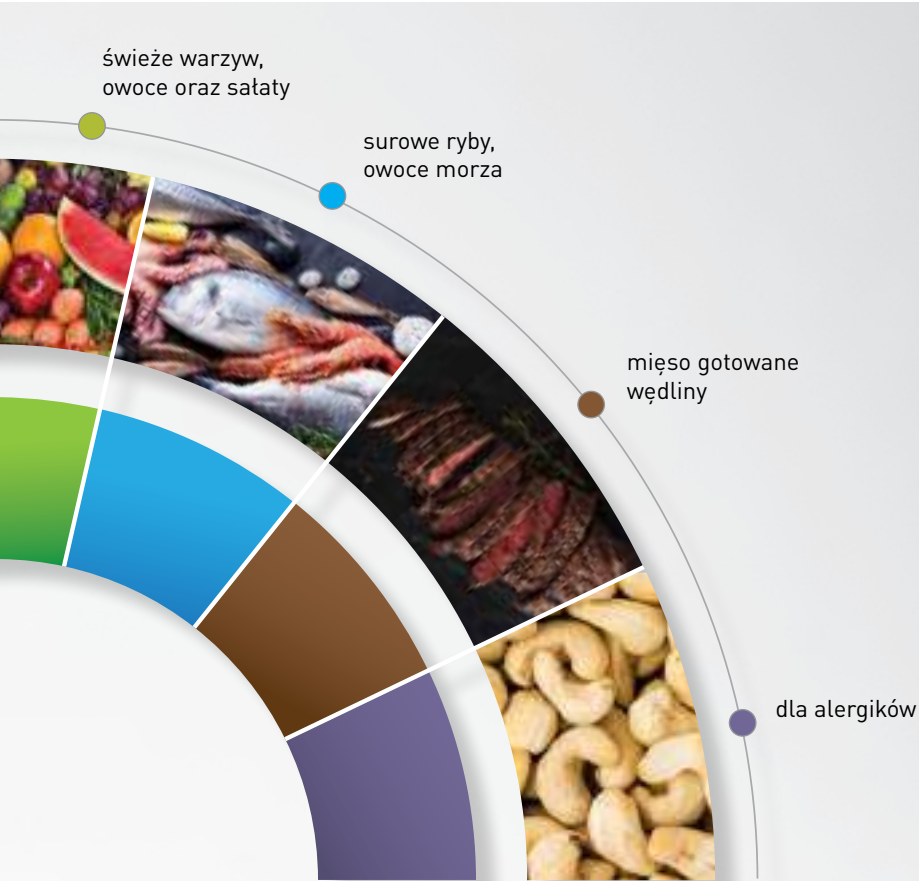
HACCP



Bezpieczeństwo żywności w Twojej kuchni – HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
to system zarządzania bezpieczeństwem żywności, który identyfikuje i kontroluje potencjalne zagrożenia na każdym etapie przygotowania posiłków.
Obowiązkowy dla wszystkich placówek gastronomicznych w UE.

Dobre praktyki HACCP – warto wiedzieć:
- Używaj osobnych narzędzi dla różnych grup żywności (np. mięso, warzywa, ryby).
- Monitoruj temperaturę podczas przechowywania i gotowania – to kluczowy element systemu.
- Dokumentuj kontrole – nasze urządzenia pomagają w prowadzeniu rejestrów.



Kategoria produktu HACCP	Jak wspiera HACCP	Produkty HENDI
Zestawy HACCP kolorystyczne	Redukują ryzyko krzyżowego zanieczyszczenia	Pojemniki GN wraz z klipsami, noże, deski, szczypce do serwowania, radełko do pizzy, gałkownice do lodów
Termometry i rejestratory temperatury	Monitorują krytyczne punkty kontrolne (CCP)	Termometry cyfrowe z sondą
Produkty utrzymujące stałą temperaturę	Stała rejestracja temperatur	Szafy chłodnicze, cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide, piece, pojemniki termoizolacyjne
Stal nierdzewna i łatwe czyszczenie	Higieniczne powierzchnie robocze	Przybory kuchenne, stoły, zlewy, worki do szprycowania

Zobacz film

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim

HDPE polyethylene



BARDZO TWARDY POLIETYLEN

DESKA DO KROJENIA HACCP 600×400

- Dwustronna gładka

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825600	biały	600x400	18	**129,00**
825617	czerwony	600x400	18	**129,00**
825624	niebieski	600x400	18	**129,00**
825631	zielony	600x400	18	**129,00**
825648	brązowy	600x400	18	**129,00**
825655	żółty	600x400	18	**129,00**
825662	fioletowy	600x400	18	**129,00**

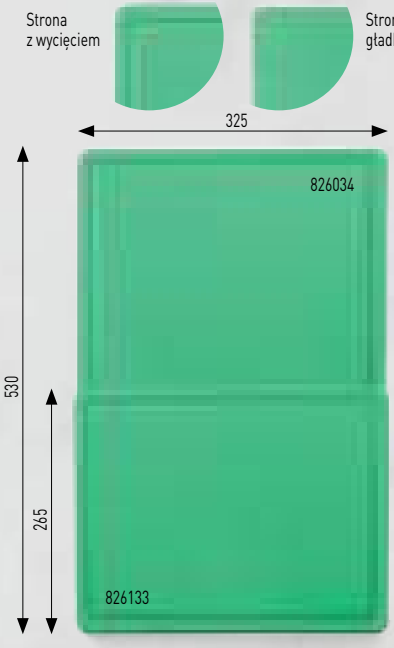
DESKA DO KROJENIA HACCP 450×300

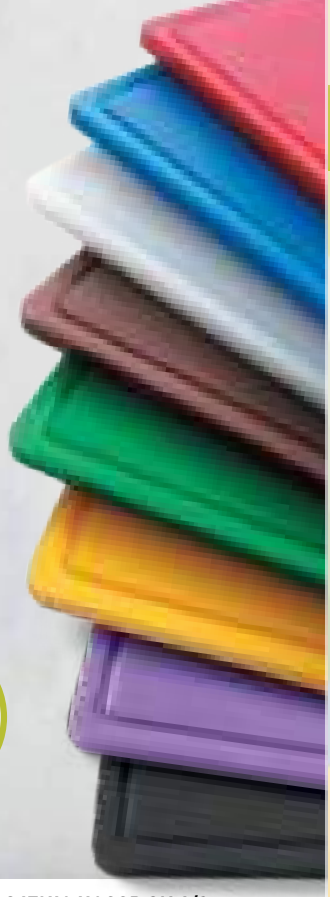
kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825518	biały	450x300	13	**42,00**
825525	czerwony	450x300	13	**42,00**
825532	niebieski	450x300	13	**42,00**
825549	zielony	450x300	13	**42,00**
825556	brązowy	450x300	13	**42,00**
825563	żółty	450x300	13	**42,00**
825570	fioletowy	450x300	13	**42,00**

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim

Zobacz film





BARDZO TWARDY POLIETYLEN

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826003	biały	530x325	15	**74,00**
826010	czerwony	530x325	15	**74,00**
826027	niebieski	530x325	15	**74,00**
826034	zielony	530x325	15	**74,00**
826041	brązowy	530x325	15	**74,00**
826058	żółty	530x325	15	**74,00**
826065	fioletowy	530x325	15	**74,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Obie strony przystosowane do cięcia

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826102	biały	325x265	12	**36,00**
826119	czerwony	325x265	12	**36,00**
826126	niebieski	325x265	12	**36,00**
826133	zielony	325x265	12	**36,00**
826140	brązowy	325x265	12	**36,00**
826157	żółty	325x265	12	**36,00**
826164	fioletowy	325x265	12	**36,00**
826171	czarny	325x265	12	**40,00**


826676

ZESTAW 6 DESEK HACCP GN 1/1

- Zestaw 6 sztuk w kolorach: czerwonym, brązowym, niebieskim, zielonym, białym, żółtym
- Grubość deski 10 mm
- Zaokrąglone bezpieczne krawędzie
- Dwustronnie gładka

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826676	10	530x325	**53,00/318,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

LDPE polyethylene | wash

NEW

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z LDPE (polietylen o niskiej gęstości).
- Obie strony są gładkie i przeznaczone do użytkowania
- Zgodne ze standardem HACCP.
- Dostępne w 6 kolorach.
- Nadają się do mycia w zmywarce w krótkich cyklach.



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
827109	biały	600x400	15	**95,00**
827116	czerwony	600x400	15	**95,00**
827123	niebieski	600x400	15	**95,00**
827130	zielony	600x400	15	**95,00**
827147	brązowy	600x400	15	**95,00**
827154	żółty	600x400	15	**95,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826805	biały	530x325	10	**44,00**
826812	czerwony	530x325	10	**44,00**
826850	żółty	530x325	10	**44,00**
826829	niebieski	530x325	10	**44,00**
826836	zielony	530x325	10	**44,00**
826843	brązowy	530x325	10	**44,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826904	biały	325x265	10	**21,00**
826911	czerwony	325x265	10	**21,00**
826928	niebieski	325x265	10	**21,00**
826935	zielony	325x265	10	**21,00**
826942	brązowy	325x265	10	**21,00**
826959	żółty	325x265	10	**21,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
827000	biały	450x300	10	**35,00**
827017	czerwony	450x300	10	**35,00**
827024	niebieski	450x300	10	**35,00**
827031	zielony	450x300	10	**35,00**
827048	brązowy	450x300	10	**35,00**
827055	żółty	450x300	10	**35,00**



825686

LDPE polyethylene | PP polypropylene | wash

ZESTAW 6 DESEK DO KROJENIA HACCP ZE STOJAKIEM

- Zestaw zawiera:
  - 6 desek do krojenia wykonanych z LDPE (polietylen o małej gęstości),
  - 1 stojak wykonany z PP (polipropylen).
- Deski dwustronne, gładkie i przeznaczone do użytku z każdej strony.
- Stojak dostępny również do zakupienia osobno (kod: 825693).

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
825686	10	450x300	**36,00/216,00**



DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem
- Kolor biały lub czarny

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	**18,00**
826478	czarny	250x150	10	**19,00**
826355	biały	300x200	10	**30,00**
826485	czarny	300x200	10	**26,00**





PODKŁADKI DO KROJENIA – ZESTAW 6 SZT.

- Zestaw 6 szt. (po jednej z koloru); zgodne z normami HACCP
- Idealne do cateringu i małych punktów gastronomicznych
- Elastyczne, co pozwala na precyzyjne przełożenie pokrojonych produktów, np. do garnka
- Bardzo lekkie i łatwe w przechowywaniu

kod	mm	szt./opak.
826300	380x305	**9,00/54,00**

DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE BIAŁE





DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	grubość (mm)	mm	PLN
826379	20	450x300	**91,00**
826386	18	500x350	**122,00**
826393	20	600x400	**149,00**

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z HDPE (polietylen o wysokiej gęstości).
- Wycięcie po obwodzie do gromadzenia płynów – zapobiega rozlewaniu się płynów na blat.
- Nadaje się do mycia wyłącznie w profesjonalnych zmywarkach w cyklu krótkim.

kod	mm	PLN
826362	355x250x(H)15	**54,00**

MATA ANTYPOŚLIZGOWA

- Wielofunkcyjna mata antypoślizgowa
- Wykonana z pianki PVC
- Można ją przycinać do wymaganego rozmiaru
- Należy prać ręcznie w temp. maks. 40°C
- Nieodpowiednia do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
598047	1500x300	**10,00**



DESKA DWUSTRONNA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana z drewna bukowego
- Jedna strona gładka z wycięciem
- Druga strona ryflowana – do krojenia chleba

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505403	18	530x325	**90,00**

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505205	16	390x230	**42,00**

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505007	14	340x200	**33,00**

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505106	13	390x160	**34,00**



DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna kauczukowego
- Z uchwytami

kod	grubość (mm)	mm	PLN
506905	45	530x325	**174,00**
506912	45	265x325	**94,00**

HDPE polyethylene | wash

DESKA DO KROJENIA Z WŁÓKNA DRZEWNEGO

- Wykonana z kompozytu z włóknem drzewnym – gęstszy i bardziej wytrzymały niż zwykłe naturalne drewno.
- Z jednej strony posiada wgłębienia na soki wypływające podczas krojenia produktów, a z drugiej jest gładka.
- Silikonowe nóżki antypoślizgowe.
- Otwór do zawieszenia.
- Dostępna w 3 rozmiarach i 2 kolorach:
  - czarny (kody: 505755, 505762, 505779),
  - naturalne (kody: 505724, 505731, 505748).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
505724	brązowy	300x235x(H)6	**76,00**
505731	brązowy	370x275x(H)6	**102,00**
505748	brązowy	440x325x(H)6	**126,00**
505755	czarny	300x235x(H)6	**76,00**
505762	czarny	370x275x(H)6	**102,00**
505779	czarny	440x325x(H)6	**126,00**



505731



505762

wash

DESKA DO KROJENIA PIECZYWA

- Wykonana z drewna kauczukowego.
- Wyjmowana kratka – poziome rowki.
- 4 antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas cięcia.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505502	20	475x322	**150,00**



505502



826201

S.S. stainless steel

STOJAK NA DESKI

- Na 6 desek o maks. grubości 20 mm

kod	mm	PLN
826201	315x212x(H)200	**59,00**



825693

PP polypropylene | wash

STOJAK NA DESKI DO KROJENIA

- Wykonany z PP (polipropylenu).
- Mieści 6 desek do 2,6 cm grubości.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
825693	320x230x(H)160	**38,00**



German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

NOŻE PROFI LINE

- Wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali chromowo-molibdenowowanadowej X50CrMoV15 gwarantuje:
  - doskonałe właściwości tnące
  - bardzo ostre i trwałe ostrze
  - łatwe ostrzenie
  - odporność na zabrudzenia
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą
- Higieniczna, zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Kute na gorąco z jednego kawałka stali
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844205	1	Nóż kucharski	3,3	250	390	**144,00**
844212	2		3,3	200	335	**133,00**
844250	3	Nóż uniwersalny	2	148	262	**104,00**
844311	4	Nóż rzeźniczy	2,7	250	380	**109,00**
844304	5		2,6	202	330	**117,00**
844267	6	Nóż do filetowania, giętki	2	150	270	**84,00**
844236	7	Nóż do obierania	1,9	88	198	**76,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844328	8	Nóż do szynki i łososia, giętki	2,6	300	430	**166,00**
844298	9	Nóż do chleba	2,4	213	345	**109,00**
844281	10		2,4	220	350	**118,00**
844335	11	Tasak, szlif kulowy	3	165	300	**179,00**
844274	12	Nóż Santoku	3	180	310	**151,00**
844229	13	Widelec do mięsa	9	150	285	**95,00**
844403	14	Ostrzałka diamentowa	10,4	310	450	**158,00**



S.S. stainless steel | POM POM plastic

NOŻE KITCHEN LINE

- Wykonane z jednego kawałka bardzo twardej, kutej stali chromowo-molibdenowej, uchwyt z wysokiej jakości tworzywa POM
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Unikalna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączenia z ostrzem
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781319	1	Nóż kucharski	3,3	200	340	**51,00**
781357	2		3,3	150	285	**47,00**
781340	3	Nóż rzeźniczy	3,3	200	330	**45,00**
781371	4	Nóż do filetowania	2,8	150	285	**37,00**
781333	5	Nóż do chleba	3,3	210	335	**45,00**
781388	6	Nóż do jarzyn	3,5	125	240	**30,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781395	7	Nóż do obierania	3	90	200	**28,00**
781401	8	Nożyce do drobiu	5,8	140	260	**35,00**
781364	9	Widelec do mięs	1,9	175	290	**47,00**
781302	10	Tasak	2,4	180	300	**58,00**
781326	11	Nóż do szynki i łososia	2,4	215	350	**45,00**
781418	12	Ostrzałka	10	230	350	**29,00**



S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

NOŻE GREEN LINE

- Ostrza wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej AISI 420 z węglowo-molibdenowo-wanadową domieszką, co gwarantuje zachowanie ostrych, odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i odpowiedniej elastyczności
- Ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia, komfortu pracy i jej efektywności
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodna krawędź tnąca o optymalnym kącie (<35°) testowana przy pomocy urządzeń laserowych
- Długa żywotność ostrza i bardzo łatwe ostrzenie
- Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu, antypoślizgowa i dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści
- Nóż dobrze widoczny na blacie roboczym dzięki zielonemu kolorowi
- Można myć w zmywarce i dezynfekować



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

kod		nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843802	1	Nóż do obierania z wygiętym ostrzem	1,5	70	170	**42,00**
843826	2	Nóż do warzyw	1,5	110	210	**41,00**
843833	3	Nóż kuchenny	2	140	260	**55,00**
843857	4		2	180	300	**64,00**
843864	5		2	200	320	**70,00**
843888	6	Nóż do chleba	2	260	380	**73,00**
843895	7		2	300	420	**83,00**

kod		nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843918	8	Nóż do szynki i łososia	2	280	400	**84,00**
843932	9	Tasak	4	190	330	**143,00**
843307	10	Nóż szefa kuchni	3	220	360	**96,00**
843949	11		3	260	400	**112,00**
843956	12	Nóż do krojenia	3	260	400	**114,00**
843994	13	Nóż do oddzielania kości	3	160	280	**74,00**
843321	14	Nóż do filetowania ryb giętki	2	210	330	**81,00**



ANTY-
POŚLIZGOWY
ERGONOMICZNY
UCHWYT

NOŻE STANDARD – UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

– Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

PP polypropylene S.S. stainless steel

Zobacz film

SZLIF KULOWY
– krojenie bez
przywierania



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

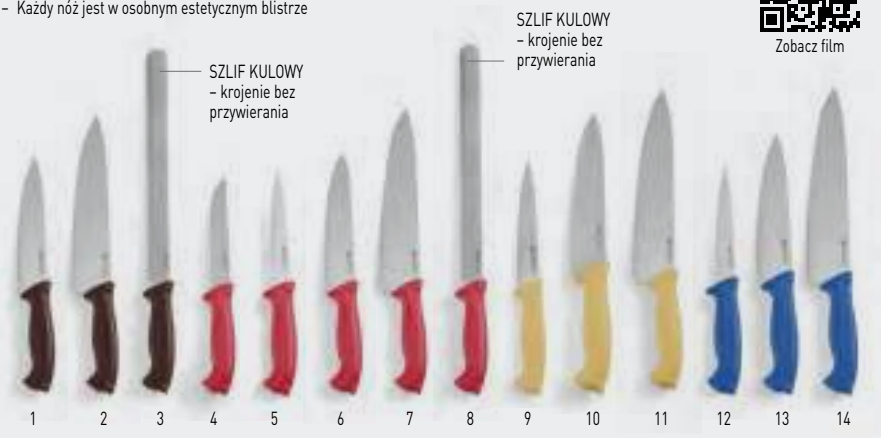
kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842201	1	Nóż uniwersalny	1,2	90	200	**13,00**
842102	2		1,2	100	210	**14,00**
842409	3	Nóż do mięsa	2,5	150	290	**20,00**
842607	4	Nóż kucharski	2,5	180	320	**20,00**
842706	5		2,5	240	380	**28,00**
842904	6	Nóż do szynki i kebaba ze szlifem kulowym	1,7	350	490	**38,00**

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843000	7	Nóż do chleba	1,5	250	380	**26,00**
843109	8		1,5	300	430	**32,00**
844427	9	Nóż rzeźniczy	2,5	200	330	**27,00**
844410	10		2,5	250	380	**31,00**
844441	11	Nóż do oddzielania kości	1,8	150	280	**25,00**
844434	12	Nóż do filetowania	1,8	150	260	**23,00**
781418	13	Ostrzałka	10	230	350	**29,00**

NOŻE HACCP

- Wykonane ze stali 3Cr13
- Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

Zobacz film



NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM – DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS



kod			długość (mm)	długość ostrza (mm)	grubość (mm)	PLN
842669	1	Nóż kucharski	320	180	2,5	**20,00**
842799	2	Nóż kucharski	385	240	2,5	**24,00**
842966	3	Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	490	350	1,7	**42,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA



kod			długość (mm)	długość ostrza (mm)	grubość (mm)	PLN
842423	4	Nóż rzeźniczy	285	150	2,5	**24,00**
842522	5	Nóż do filetowania	300	150	0,9	**21,00**
842621	6	Nóż kucharski	320	180	2,5	**20,00**
842720	7	Nóż kucharski	385	240	2,5	**24,00**
842928	8	Nóż do kebaba, szynki ze szlifem kulowym	490	350	1,7	**39,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU



kod			długość (mm)	długość ostrza (mm)	grubość (mm)	PLN
842539	9	Nóż do filetowania	300	150	0,9	**21,00**
842638	10	Nóż kucharski	320	180	2,5	**20,00**
842737	11	Nóż kucharski	385	240	2,5	**24,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB



kod			długość (mm)	długość ostrza (mm)	grubość (mm)	PLN
842546	12	Nóż do filetowania	300	150	0,9	**21,00**
842645	13	Nóż kucharski	320	180	2,5	**20,00**
842744	14	Nóż kucharski	385	240	2,5	**24,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash



NOŻE HACCP W KOLORZE BIAŁYM – DO PIECZYWA, NABIAŁU I DELIKATESÓW



kod			długość (mm)	długość ostrza (mm)	grubość (mm)	PLN
842256	15	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	190	90	1,2	**13,00**
842355	16	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	230	130	1,2	**14,00**
842553	17	Nóż do filetowania	300	150	0,9	**21,00**
842652	18	Nóż kucharski	320	180	2,5	**20,00**
842751	19	Nóż kucharski	385	240	2,5	**24,00**
843055	20	Nóż do chleba, z ząbkowanym ostrzem	385	250	1,5	**25,00**
843154	21	Nóż do chleba, z ząbkowanym ostrzem	430	300	1,5	**28,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW



kod			długość (mm)	długość ostrza (mm)	grubość (mm)	PLN
842218	22	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	190	90	1,2	**17,00**
842119	23	Nóż uniwersalny	205	100	1,2	**14,00**
842317	24	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	230	130	1,2	**19,00**
842614	25	Nóż kucharski	320	180	2,5	**20,00**
842713	26	Nóż kucharski	385	240	2,5	**24,00**

NÓŻ HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW



kod			długość (mm)	długość ostrza (mm)	grubość (mm)	PLN
842676	27	Nóż kucharski	320	180	2,5	**20,00**
842775	28	Nóż kucharski	385	240	2,5	**28,00**



SUPRA

- Noże Ambrogio Sanelli z linii Supra przeznaczone są dla profesjonalnych szefów kuchni oraz rzeźników
- Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B, w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszaniu cieplnym
- Kolekcja zawiera ostrzałkę, widelec do mięs oraz szpatuły cukiernicze
- Ergonomiczne uchwyty wykonane z trwałego tworzywa SEBS: elastycznego, odpornego na działanie czynników atmosferycznych, ozonu i UV
- Nadają się do sterylizacji, są wysoce odporne na uderzenia i korozję
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

LINIA SUPRA

NITRO-B stainless steel | SEBS | S.S. stainless steel | wash

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
S307.012	1	Nóż do trybowania	2,8	120/260	**69,00**
S307.014	2		3	140/280	**73,00**
S307.016	3		3	160/300	**76,00**
S301.013	4		3	130/270	**71,00**
S302.013	5		2	270	**71,00**
S312.016	6		3	160/300	**83,00**
S309.020	7	Nóż rzeźniczy	2,8	300/350	**105,00**
S309.024	8		2,8	200/390	**127,00**
S309.030	9		2,8	240/450	**156,00**
S337.018	10	Tasak	4	180/340	**180,00**
S347.024	11	Nóż szefa kuchni	2,5	240/390	**121,00**
S349.016	12		2	160/270	**73,00**
S349.020	13		2	200/340	**88,00**
S349.024	14		2,5	240/390	**117,00**
S349.026	15		2,8	260/410	**134,00**
S349.030	16		2,8	300/450	**153,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
S350.018	17	Nóż Santoku	2	180/320	**101,00**
S350.020	18		2,5	200/340	**108,00**
S356.028	19	Nóż do łososia	2	280/420	**104,00**
S358.040	20	Nóż do plastrowania	3	400/550	**151,00**
S365.021	21	Nóż do pieczywa	2	210/350	**79,00**
S362.026	22	Nóż do ciast	2	260/410	**121,00**
S363.028	23	Nóż do pieczywa	2	280/420	**105,00**
S375.030	24	Widelec do mięs	7	145/300	**156,00**
S682.011	25	Nóż do obierania	1,3	110/230	**24,00**
S683.009	26		1,3	90/210	**24,00**
S690.014	27	Nóż uniwersalny	1,3	140/260	**41,00**
S691.007	28	Nóż do warzyw	1,3	70/190	**23,00**
S018.030	29	Ostrzałka	12	300/430	**118,00**



SUPRA COLORE

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING

- Specjalna odsłona noży Ambrogio Sanelli Supra – Supra Colore. Dzięki kolorowym rękojeściom zgodnym z normą HACCP jeszcze bardziej optymalizują pracę w kuchni i ułatwiają konsekwentne używanie noży do określonych rodzajów produktów spożywczych – dzięki temu w kuchni w łatwy sposób można zachować sterylne warunki pracy zgodne z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywieniowego, a tym samym bezpieczeństwa klientów spożywających przygotowane dla nich posiłki.

Kolory - kodyfikacja:
- CZERWONY: surowe mięso
- ŻÓŁTY: mięso lub drób po obróbce termicznej (pieczone, gotowane)
- NIEBIESKI: ryby i owoce morza
- ZIELONY: owoce i warzywa
- FIOLETOWY: przetwarzanie produktów bez alergenów
- Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B;
- Uchwyty wykonane z trwałego tworzywa
- Kolory uchwytów zgodne z normą HACCP
- Kolekcja zawiera ostrzatkę
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

LINIA SUPRA COLORE

NITRO-B stainless steel | SEBS

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING





NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
S301.015R	1	Nóż do trybowania	3	130	290	**74,00**
S307.016R	2	Nóż do trybowania	3	160	300	**76,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
S301.013Y	3	Nóż do trybowania	3	130	270	**71,00**
S307.012Y	4	Nóż do trybowania	2,8	120	260	**69,00**
S349.026Y	5	Nóż rzeźniczy	2,8	260	410	**134,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
S309.020L	6	Nóż rzeźniczy	2,8	200	350	**105,00**
S349.024L	7	Nóż rzeźniczy	2,5	240	390	**117,00**
S351.018L	8	Nóż do filetowania ryb	1,3	180	310	**86,00**
S691.007L	9	Nóż do warzyw	1,3	70	190	**23,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
S350.018G	10	Nóż Santoku	2	180	310	**101,00**
S682.011G	11	Nóż do obierania	1,3	110	230	**24,00**



NÓŻ HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW

kod			grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
S307.014P	12	Nóż do trybowania	3	140	280	**73,00**
S349.030P	13	Nóż rzeźniczy	2,8	300	450	**153,00**



hasaki

S.S. stainless steel | German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic | wash

- HASAKI oznacza w języku japońskim „Krawędź tnąca" stąd idealnie wyraża nazwę dla profesjonalnej linii noży w stylu japońskim firmy Ambrogio Sanelli
- Ostrza noży są wykonane ze specjalnie modyfikowanej stali nierdzewnej NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B) – w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszaniu cieplnym
- Twardość 57-58 HRC
- Zgodnie z japońską techniką noże są ostrzone jednostronnie dzięki czemu żywność ma styczność z ostrzem tylko przez chwilę – występowanie tarcia jest zredukowane do minimum
- Doskonale wyważone i wygodne podczas cięcia uchwyty wykonano z syntetycznej żywicy POM, nitowane
- Nie należy myć w zmywarkach

MADE IN ITALY



kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
H339.016	1	Nóż Usuba	3	160	290	**249,00**
H349.016	2	Nóż szefa kuchni	2	160	290	**157,00**
H349.020	3		2	200	330	**237,00**
H340.016	4	Nóż Deba	3	160	290	**230,00**
H341.021	5	Nóż Yanagi Sashimi	2	210	340	**211,00**
H341.024	6		2	240	370	**224,00**

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
H341.027	7	Nóż Yanagi Sashimi	2	270	400	**250,00**
H341.030	8		2	300	430	**338,00**
H350.016	9	Nóż Santoku	2	160	290	**247,00**
H582.010	10	Nóż uniwersalny	2	100	200	**107,00**
H582.012	11		3	120	220	**110,00**



NOŻE ARCOS – SERIA ÓPERA

- ÓPERA to seria solidnych, klasycznych, uniwersalnych noży do wielu zastosowań.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Lekko wygładzona powierzchnia przy krawędzi tnącej „silk edge" – cięcie jest jeszcze bardziej precyzyjne niż przy standardowych nożach.
- Ostrza wykonane z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.
- Ostrza z zaokrąglonym grzbietem, kute z jednego kawałka stali.
- Doskonale wyważone uchwyty wykonane z POM – bezpośrednio połączone z trzpieniem za pomocą nitów wykonanych ze stali nierdzewnej.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Z certyfikatem NSF.

POM (POM plastic) | S.S. (stainless steel) | 18/0 (stainless steel)

MADE IN SPAIN



kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
224900	1	Nóż kuchenny	1,5	140	260	**154,00**
225000	2	Nóż szefa kuchni	2	160	282	**200,00**
225100	3		2	210	342	**223,00**
225200	4		2	230	360	**282,00**
225300	5		2	260	390	**287,00**
225600	6	Nóż do pomidorów	1,5	130	228	**121,00**
225700	7	Nóż do obierani	1,5	100	211	**119,00**

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
225800	8	Nóż do steków	1,5	120	227	**124,00**
225900	9	Nóż do filetowania	1,5	160	267	**163,00**
226000	10		1,5	210	328	**200,00**
226200	11	Nóż do trybowania	1,5	140	262	**176,00**
226500	12		1,5	160	267	**163,00**
226400	13	Nóż do pieczywa	2	200	303	**192,00**
226600	14	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	2	180	303	**210,00**
226900	15		2	140	262	**167,00**

NOŻE ARCOS – SERIA UNIVERSAL

- UNIVERSAL to seria solidnych, klasycznych, uniwersalnych noży do wielu zastosowań.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza wykonane z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję. Kute z jednego kawałka stali.
- Doskonale wyważone uchwyty wykonane z POM – bezpośrednio połączone z trzpieniem za pomocą nitów wykonanych ze stali nierdzewnej.
- Na uchwytach powłoka BACTIPROOF SILVER® pozwalającą zredukować do minimum gromadzenie się bakterii.
- Zwiększona odporność na wysoką temperaturę.
- Twardość: około 55HRC.
- Przystosowane do mycia w zmywarce, lecz rekomendowane jest mycie ręczne.
- Z certyfikatem NSF.





kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
280004	1	Nóż do obierania, zakrzywiony	1	60	162	**52,00**
280104	2	Nóż do obierania	1	75	177	**50,00**
280204	3		1	100	200	**58,00**
280304	4	Nóż szefa kuchni	1	120	223	**67,00**
280404	5		1,5	155	268	**86,00**
280504	6		1,5	175	285	**94,00**
280601	7	Nóż szefa kuchni ze szlifem kulowym	2	200	314	**131,00**

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
280604	8	Nóż szefa kuchni	2	200	314	**115,00**
280704	9		2,5	250	385	**153,00**
280804	10		2	300	436	**191,00**
281004	11	Nóż do obierania	1,5	75	178	**60,00**
281104	12	Nóż do warzyw	1,5	100	204	**59,00**
281204	13	Nóż kuchenny	1,5	130	243	**71,00**
281304	14		1,5	150	263	**77,00**
281404	15		1,5	170	285	**88,00**





21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
281504	16	Nóż kuchenny	1,5	190	309	**95,00**
281604	17	Nóż do sera	2	145	274	**123,00**
281704	18	Nóż kuchenny		140		**83,00**
282104	19	Nóż do pieczywa	2	200	320	**93,00**
282204	20		2	250	379	**111,00**
282404	21	Tasak	2,5	160	283	**150,00**
282904	22	Nóż rzeźniczy	2	150	278	**106,00**
283004	23		2	175	300	**113,00**
283104	24		3	200	337	**127,00**

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
283204	25	Nóż rzeźniczy	3	250	383	**158,00**
283304	26		3	300	434	**192,00**
283704	27	Nóż do plastrowania ze szlifem kulowym	1,5	300	423	**182,00**
286004	28	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	1	170	290	**141,00**
287100	29	Tasak do ryb	2	290	415	**365,00**
287900	30	Tasak	4	250	378	**499,00**



NOŻE ARCOS – SERIA NIZA

- NIZA to seria lekkich, poręcznych noży o prostym designie.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza wykonane z blachy walcowanej – z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.
- Uchwyty wykonane z polipropylenu – tworzywo wtryskiwane bezpośrednio na trzpień, co zwiększa trwałość łączenia.
- Nadają się do mycia w zmywarce, lecz zalecane jest mycie ręczne.
- Twardość: około 55HRC.

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

MADE IN SPAIN



kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
134900	1	Nóż uniwersalny zakrzywiony	1	130	265	**43,00**
135000	2	Nóż do obierania	1	83	200	**24,00**
135200	3	Nóż do warzyw	1	110	225	**24,00**

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
135300	4	Nóż kuchenny	1	150	288	**46,00**
135500	5	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	1	180	314	**72,00**
135700	6	Nóż do pieczywa	1	200	332	**49,00**
135800	7	Nóż szefa kuchni	1	200	332	**50,00**



NOŻE ARCOS – SERIA NOVA

- NOVA to seria niewielkich, lekkich i precyzyjnych noży do różnych zastosowań – w szczególności do obierania lub smarowania.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza wykonane z blachy walcowanej – z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.
- Uchwyty wykonane z polipropylenu – tworzywo wtryskiwane bezpośrednio na trzpień, co zwiększa trwałość łączenia.
- Lekko chropowata powierzchnia uchwytów zapobiega wyślizgiwaniu się noży z dłoni.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce, lecz zalecane jest mycie ręczne.



kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
188000	1	Nóż do smarowania	0,8	75	200	**14,00**
188200	2	Nóż do obierania	0,8	70	182	**13,00**
188300	3	Nóż do obierania, zakrzywiony	0,8	60	172	**13,00**
188400	4	Nóż do obierania	0,8	80	190	**14,00**
188500	5	Nóż do obierania, spiczasty	0,8	85	200	**14,00**
188600	6		0,8	100	211	**15,00**

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
188510	7	Nóż do obierania, spiczasty, ząbkowany	0,8	85	200	**15,00**
188610	8		0,8	100	211	**16,00**
188700	9	Nóż do sera, ząbkowany	0,8	105	215	**16,00**
188800	10	Nóż stołowy, ząbkowany	0,8	110	220	**17,00**



189500

ZESTAW NOŻY DO OBIERANIA, SERIA NOVA

- W zestawie 3 noże do obierania:
  - nóż do obierania, zakrzywiony 60 mm (188300),
  - nóż do obierania 100 mm (188600),
  - nóż do obierania, ząbkowany 100 mm (188610).

kod	grubość (mm)	szt./opak.
189500	0,8	**18,00/54,00**



NOŻE ARCOS – SERIA 2900

- 2900 to seria łącząca ergonomię, siłę, oraz prostotę zapewniające długotrwałe i komfortowe użytkowanie.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza wykonane blachy walcowanej – z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.
- Uchwyty wykonane z polipropylenu – wtryskiwany bezpośrednio na trzpień, co zwiększa trwałość łączenia.
- Powierzchnia uchwytów teksturowana, mocno chropowata – zapobiega wyślizgnięciu się z dłoni (anti-slip).
- Na uchwytach powłoka BACTIPROOF SILVER® pozwalającą zredukować do minimum gromadzenie się bakterii.
- Zwiększona odporność na wysoką temperaturę.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce, lecz zalecane jest mycie ręczne.
- Z certyfikatem NSF.



kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
290425	1	Nóż kuchenny	1,5	130	257	**56,00**
290525	2		1,5	150	335	**58,00**
290025	3	Nóż do obierania	1	80	190	**42,00**
290125	4	Nóż do warzyw	1,5	100	210	**48,00**
290325	5	Widelec do mięs		180		**60,00**
290725	6	Nóż szefa kuchni	2	200	270	**89,00**
290825	7	z szerokim	2	250	386	**97,00**
290925	8	ostrzem	2	300	435	**109,00**
291325	9	Nóż do trybowania, zakrzywiony	2	140	278	**77,00**

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
291525	10	Nóż rzeźniczy	2	160	292	**68,00**
291625	11		2	180	318	**72,00**
291725	12		2	210	338	**76,00**
291825	13		2,5	250	404	**94,00**
291925	14		2,5	300	438	**110,00**
292025	15	Nóż szefa kuchni	2,5	150	280	**77,00**
292115	16	Nóż szefa kuchni, ząbkowany	2,5	200	333	**93,00**
292125	17	Nóż szefa kuchni	2,5	200	333	**87,00**



10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22



23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
292215	18	Nóż szefa kuchni, ząbkowany	2	250	386	**105,00**
292225	19	Nóż szefa kuchni	2	250	386	**96,00**
292325	20		2,5	300	430	**106,00**
292425	21	Nóż rzeźniczy	2,5	350	492	**131,00**
292525	22	Nóż rzeźniczy, ząbkowany	2,5	350	492	**132,00**
292625	23		2,5	200	345	**81,00**
292725	24	Nóż do skórowania	3	250	395	**100,00**
292825	25		3	300	445	**112,00**
292925	26	Nóż rzeźniczy	2,5	130	274	**66,00**

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
293025	27	Nóż rzeźniczy	2,5	150	290	**69,00**
293125	28	Nóż do filetowania, giętki	1	170	298	**72,00**
294025	29		2	140	273	**68,00**
294125	30		2,5	160	292	**69,00**
294225	31	Nóż do trybowania	2,5	100	243	**61,00**
294425	32		2,5	130	263	**64,00**
294525	33		2,5	160	295	**65,00**
294625	34		2,5	160	306	**68,00**
294725	35	Nóż rzeźniczy	2,5	180	323	**72,00**
294825	36		2,5	200	336	**76,00**



NOŻE VICTORINOX

- Noże Victorinox łączą w sobie ponad 135-letnią tradycję, szwajcarską jakość i innowacyjne rozwiązania
- Idealny zestaw do doskonalenia umiejętności szefów kuchni
- Wyprodukowane w Szwajcarii
- Bardzo ostre, idealne do krojenia, porcjowania i siekania
- Modele wyposażone w ergonomiczną rękojeść i ostrze ze stali nierdzewnej

MADE IN SWITZERLAND

STERYLIZACJA DO 110 °C

VICTORINOX



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

NOŻE VICTORINOX FIBROX

- Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z poliamidu

S.S. stainless steel | German Steel X50CrMoV15

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
5.2003.15	1	Nóż kuchenny z szerokim ostrzem	1,5	150/284	**109,00**
5.2003.19	2		1,7	190/314	**129,00**
5.2003.25	3		1,9	250/380	**199,00**
5.2063.20	4	Nóż szefa kuchni	1,9	200/340	**159,00**
5.2533.21	5	Nóż do chleba ząbkowanym ostrzem	1,7	210/348	**129,00**
5.2933.26	6		1,7	260/382	**159,00**
5.3703.16	7	Nóż do filetowania	1,2	160/283	**109,00**
5.3763.20	8		1,3	200/339	**129,00**

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
5.3813.18	9	Nóż do filetowania	1,2	180/310	**135,00**
5.6303.15	10	Trybownik	2,3	150/289	**94,00**
5.6603.15	11	Nóż do trybowania	2,3	150/286	**85,00**
5.6413.15	12		1,8	150/287	**89,00**
7.8303	13	Ostrzałka stalowa		250/365	**78,00**
5.4063.18	14	Nóż szefa kuchni, styl chiński		180/308	**234,00**

NOŻE VICTORINOX SWISS CLASSIC

- Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z polipropylenu



1 2 3 4 5 6 7 8 9

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
6.8003.19B	1	Nóż do siekania	1,7	190/318	**139,00**
6.8063.20B	2		1,9	200/329	**194,00**
6.8503.17B	3	Nóż Santoku	1,8	170/298	**154,00**
6.8523.17B	4	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	1,8	170/298	**189,00**
6.8633.21B	5	Nóż do chleba	1,7	210/340	**129,00**
6.8633.26B	6	Nóż do ciasta	1,7	260/390	**169,00**
6.7403	7	Nóż do obierania	1,2	80/189	**24,00**
6.7433	8		1,2	80/189	**24,00**
6.7863.13B	9	Nóż do masła i sera	1,5	130/251	**99,00**

OBIERACZKI VICTORINOX SWISS CLASSIC

NEW



1 2 3 4 5 6 7 8 9

kod			PLN
6.0912	1	Obieraczka Star – ostrze gładkie	**29,00**
6.0914	2	Obieraczka Star – ostrze Julienne	**35,00**
6.0930	3	Obieraczka Rapid	**29,00**

OBIERACZKA UNIWERSALNA POZIOMA YPSO Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod		kolor	mm	PLN
6.0963.3	4	czarny	(L)145	**29,00**
6.0963.4	5	zielony	(L)145	**29,00**
6.0963.1	6	czerwony	(L)145	**29,00**

OBIERACZKA UNIWERSALNA IOTA Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod		kolor	mm	PLN
6.0943.3	7	czarny	(L)165	**29,00**
6.0943.4	8	zielony	(L)165	**29,00**
6.0943.1	9	czerwony	(L)165	**29,00**



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

kod			kolor	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
6.7501	1	Nóż do jarzyn zagięty	czerwony	60/162	**24,00**
6.7503	2		czarny	60/162	**24,00**
6.7601	3	Nóż do jarzyn gładki	czerwony	80/190	**21,00**
6.7603	4		czarny	80/190	**21,00**
6.7606.L114	5		zielony	80/190	**21,00**
6.7606.L118	6		żółty	80/190	**21,00**
6.7636.L114	7	Nóż do jarzyn z ząbkowanym ostrzem	zielony	80/190	**21,00**
6.7636.L118	8		żółty	80/190	**21,00**
6.7701	9	Nóż do jarzyn gładki	czerwony	100/212	**25,00**
6.7703	10		czarny	100/212	**25,00**
6.7706.L114	11		zielony	100/212	**25,00**
6.7706.L118	12		żółty	100/212	**25,00**

kod			kolor	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
6.7731	13	Nóż do jarzyn z ząbkowanym ostrzem	czerwony	100/212	**25,00**
6.7733	14		czarny	100/212	**25,00**
6.7736.L4	15		zielony	100/212	**25,00**
6.7736.L8	16		żółty	100/212	**25,00**
6.7831	17	Nóż do pomidorów	czerwony	110/219	**25,00**
6.7833	18		czarny	110/219	**25,00**
6.7836.L114	19		zielony	110/219	**25,00**
6.7836.L118	20		żółty	110/219	**25,00**
6.7861	21	Nóż do sera i kiełbasy	czerwony	110/219	**29,00**
6.7863	22		czarny	110/219	**29,00**
6.7936.12L4	23	Nóż do steków i pizzy	zielony	120/232	**39,00**
6.7936.12L8	24		żółty	120/232	**39,00**
6.7933.12B	25		czarny 2 szt.	120/232	**34,50/ 69,00**



1 2 3 4 5



kod			mm	PLN
7.6344	1	Nożyce do drobiu	(L)248	**209,00**
7.6363.3	2	Nożyce kuchenne 20 cm	(L)256	**99,00**
7.6857.3	3	Otwieracz do butelek i puszek	(L)178	**79,00**
7.6912.3	4	Otwieracz PET	(L)158	**39,00**
7.6924	5	Korkociąg z nożykiem do folii	(L)200	**65,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Zestaw 6 szt. w kolorach: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym
- Wykonane ze stali walcowanej

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842003	1,2	75	175	**10,50/63,00**
842010	2,5	90	185	**10,50/63,00**



842003



841020

S.S. stainless steel | wash

NOŻYK DO OBIERANIA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Charakterystycznie zagięte ostrze ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczny drewniany uchwyt
- Wyprodukowany w Niemczech

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841020	60	165	**17,00**



842010

NOŻE UNIWERSALNE

German Steel X50CrMoV15 | PP polypropylene | GERMAN STEEL

- Ostrze wykonane z niemieckiej stali nierdzewnej X50CRMoV-15.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Grubość ostrza: 1,3 mm.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod			długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842447	1	Nóż do obierania, zakrzywiony	60	170	**15,00**
842454	2	Nóż do obierania, prosty	70	180	**15,00**
842461	3	Nóż do obierania, spiczasty	85	195	**15,00**
842485	4	Nóż stekowy, ząbkowany	117	227	**15,00**
842492	5	Nóż uniwersalny	105	215	**15,00**



842447 842454 842461 842485 842492



856413

S.S. stainless steel | PP polypropylene

NÓŻ DO SERA Z DWOMA UCHWYTAMI

- Długie, sztywne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczne uchwyty wykonane z polipropylenu.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856413	3	380	655	**77,00**





NOŻE DO OBIERANIA

- Ostrze wykonane z chromowo-molibdenowo-wanadowej stali nierdzewnej (X50CrMoV15).
- Uchwyt wykonany z PP (polipropylen).
- Dostępne w 3 kolorach: czarnym, czerwonym, zielonym.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

German Steel X50CrMoV15 | PP polypropylene



kod			kolor	długość ostrza (mm)	PLN
841129	1	Nóż do obierania z wygiętym ostrzem	czarny	(L)158	**13,00**
841532	2		czerwony	(L)158	**13,50**
841549	3		zielony	(L)158	**13,50**
841105	4	Nóż do obierania	czarny	(L)180	**13,00**
841556	5		czerwony	(L)180	**13,50**
841563	6		zielony	(L)180	**13,50**
841136	7	Nóż do pomidorów	czarny	(L)214	**14,00**
841594	8		czerwony	(L)214	**13,50**
841600	9		zielony	(L)214	**13,50**

kod			kolor	długość ostrza (mm)	PLN
841112	10	Nóż do obierania spiczasty	czarny	(L)192	**13,00**
841570	11		czerwony	(L)192	**13,50**
841587	12		zielony	(L)192	**13,50**
841617	13	Nóż uniwersalny	czarny	(L)211	**13,50**
841624	14		czerwony	(L)211	**13,50**
841631	15		zielony	(L)211	**13,50**

OBIERACZKI UNIWERSALNE

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z PP (polipropylen).
- Dostępne w 3 kolorach: czarnym, czerwonym, zielonym.
- Nadają się do mycia w zmywarce.





OBIERACZKA UNIWERSALNA POZIOMA

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
841501	czarny	50	(L)110	**21,00**
841518	czerwony	50	(L)110	**21,00**
841525	zielony	50	(L)110	**21,00**

OBIERACZKA UNIWERSALNA Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
841471	czarny	50	(L)175	**21,00**
841488	czerwony	50	(L)175	**21,00**
841495	zielony	50	(L)175	**21,00**



OBIERAK

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Model poprzeczny
- Wygodny uchwyt
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841228	50	110	**10,00**



OBIERAK

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z ruchomym ostrzem
- Wygodny uchwyt
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841235	50	150	**12,00**

OBIERACZKA DO SZPARAGÓW

- Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczne uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej, dobrze leżące w dłoni dla wygodnego użytkowania.
- W zestawie osłonki na ostrza wykonane z PP (polipropylenu).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856406	43	200x50x(H)30	**24,00**



Al aluminium S.S. stainless steel

NEW



ROZKŁADANE NOŻYCE DO DROBIU

- Wykonane ze stali nierdzewnej i aluminium.
- Rozkładane.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856420	3,5	100	265	**62,00**



NOŻYCE DO DROBIU

- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Twardość: 54-55HRC
- Ostrza zakrzywione, dolne z ostrymi zębami tnącymi
- Profilowany uchwyt z chropowatą powierzchnią sprawia, że nożyce pewnie leżą w dłoni
- Z blokadą zapobiegającą przypadkowemu otwarciu narzędzia
- Sprężyna ułatwia płynne operowanie nożycami
- Waga netto: 0,35 kg

kod	mm	PLN
1013.000	(L)250	**207,00**



NOŻYCE DO DROBIU

- Wykonane ze stali węglowej
- Z miękkim uchwytem

kod	mm	PLN
856314	(L)240	**49,00**



NOŻYCE KUCHENNE

- Ostrze ząbkowane, wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu, miękki w środku.
- Nożyce można rozłożyć na 2 części co znacznie ułatwia ich mycie.

kod	mm	PLN
856307	(L)200	**34,00**



NOŻYCE KUCHENNE

- Ostrze ząbkowane, wykonane ze stali nierdzewnej.
- Twardość: 54-55HRC.
- Uchwyt wykonany z nylonu (PA6).
- Dodatkowe ząbkowane krawędzie w uchwycie do łupania orzechów.
- Nożyce można rozłożyć na 2 części co znacznie ułatwia ich mycie.

kod	mm	PLN
1555.000	(L)200	**74,00**

S.S. stainless steel PP polypropylene

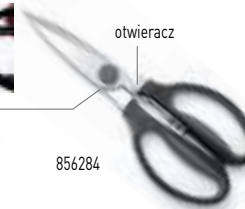
NEW



NOŻYCE KUCHENNE

- 2 ostrza wykonane ze stali nierdzewnej: 1 ząbkowane i 1 gładkie.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Dodatkowe ząbkowane krawędzie do rozłupywania orzechów.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
782590	(L)252	**17,00**



NOŻYCE KUCHENNE

- Ostrze ząbkowane, wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu, miękki w środku.
- Dodatkowe ząbkowane krawędzie w uchwycie do zdejmowania kapsli z butelek.
- Nożyce można rozłożyć na 2 części co znacznie ułatwia ich mycie.

kod	mm	PLN
856284	(L)225	**45,00**

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



NOŻYCE KUCHENNE

- Ostrza z drobnymi ząbkami na krawędzi tnącej wykonane ze stali nierdzewnej
- Twardość: 54-55HRC
- Profilowany uchwyt wykonany z nylonu (PA6)
- Waga netto: 0,081 kg

kod	mm	PLN
1500.000	(L)210	**60,00**

S.S. stainless steel

MANDOLINA DO TRUFLI

- Idealne narzędzie do krojenia trufli na plasterki.
- Nadaje się również do tarcia warzyw, serów czy czekolady,
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej – twardość 55HRC.
- Obudowa ostrza oraz uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej.
- Regulacja ostrza za pomocą śruby.
- Grubość cięcia plastrów: od 0,2 do 3 mm.

kod	mm	PLN
229835	220x85	**99,00**
1721.000	220x85	**135,00**





229835 1721.000



18/0 stainless steel

856260

PRASKA DO CZOSNKU

- Wykonana ze stali nierdzewnej – wytrzymała i łatwa w czyszczeniu.
- Kształt łuku umożliwia szybką pracę bez wysiłku.
- Możliwość miażdżenia kilku ząbków czosnku równocześnie dzięki rozmiarowi praski oraz wielu otworom.
- Sprawdzi się również do innych produktów niż czosnek, na przykład do imbiru.
- Średnica otworów: ø3 mm

kod	mm	PLN
856260	105x50	**39,00**



570715

Al aluminium | wash

PRASKA DO CZOSNKU

- Praska do czosnku jest solidnie wykonana z jednego kawałka aluminium.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
570715	175x30	**33,00**



856123

PP polypropylene | S.S. stainless steel

PRASKA DO CZOSNKU

- 2 wyjmowane wkłady z otworami ø1,5 mm oraz ø3 mm
- Łatwy w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856123	180x25	**41,00**

ABS plastic | 18/0 stainless steel | wash | NEW

KRAJALNICA DO ANANASA

- Centralny rdzeń wykonany ze stali nierdzewnej 18/0.
- Uchwyt wykonany z ABS.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
856437	240x100x(H)240	**36,00**



856437



S.S. stainless steel

ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3Cr13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 430 z powłoką antypoślizgową gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:
  1 – Widelec do mięsa – 320 mm
  2 – Ostrzałka – 340 mm
  3 – Nóż Santoku – 336 mm
  4 – Nóż kucharski – 370 mm
  5 – Nóż kucharski – 330 mm
  6 – Nóż do szynki – 331 mm
  7 – Nóż do chleba – 333 mm
  8 – Nóż do oddzielania kości – 285 mm
  9 – Nóż do obierania – 193 mm
  10 – Poręczne etui

kod	mm	szt./opak.
975770	445x260x(H)65	**33,00/297,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%





1 2 3 4

S.S. stainless steel

ZESTAW NOŻY — 4-ELEMENTOWY

- Wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13
- Solidne wykonanie i odporność na korozję
- Długa żywotność ostrza
- Wyprofilowana rękojeść zapewniająca bezpieczeństwo
- podczas używania
- W zestawie:
  1- Nóż kucharski – 373 mm
  2- Nóż kucharski – 333 mm
  3- Nóż do szynki – 333 mm
  4- Nóż do obierania – 195 mm

kod	szt./opak.
781029	**27,75/111,00**

S.S. stainless steel | PP polypropylene | Fe carbon steel

NEW



ZESTAW NOŻY Z OSTRZAŁKĄ

- W zestawie 2 noże i 1 ostrzałka.
- Ostrza noży wykonane ze stali nierdzewnej, ostrzałka wykonana ze stali węglowej.
- Uchwyty wykonane z PP.
- Możliwość mycia w zmywarce - dotyczy wyłącznie noży.
- Zestaw zawiera:
  - Nóż szefa kuchni 18 cm (wymiary ostrza: 180 x 38 mm, uchwyt 140 mm, grubość 2,5 mm).
  - Nóż szefa kuchni 24 cm (wymiary ostrza: 240 x 50 mm, uchwyt 140 mm, grubość 2,5 mm).
  - Ostrzałka 23 cm (wymiary ostrzałki: 230x10 mm, uchwyt 125 mm).

kod	PLN
842683	**71,00**



856291

ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH – 6 ELEMENTOWY

- W zestawie:
  - Nóż dekoracyjny do kulek (podwójny)
  - Wydrążacz do jabłek ø20 mm
  - Nóż dekoracyjny
  - Nóż dekoracyjny do kulek, karbowany (pojedynczy)
  - Nóż dekoracyjny do cytrusów
  - Nóż dekoracyjny kanałowy

kod	mm	szt./opak.
856291	280x100x(H)50	**29,50/177,00**



400081

kod	mm	szt./opak.
400081	255x25x(H)100	**18,50/111,00**

ZESTAW SZEFA KUCHNI DO DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW, SATYNOWANY

- Idealne do dekorowania potraw, ciast i innych deserów, a także sushi
- Wykonane z satynowanej stali nierdzewnej
- Pęsety umożliwiające chwytanie bardzo delikatnych produktów oraz łatwe użytkowanie.
- Wyjątkowy kształt łyżki do dekorowania ułatwiający precyzyjne polewanie sosami.
- Kompaktowe, zwijane etui chroniące przed uszkodzeniem.
- Pęseta prosta: 23 cm
- Pęseta zakrzywiona: 20 cm
- Pęseta do sushi: 21 cm
- Łyżka do dekorowania: 22,5 cm
- Łyżeczka: 15 cm
- Szpatuła: 19 cm
- Przeznaczone do mycia w zmywarce



400074

kod	mm	szt./opak.
400074	255x25x(H)100	**23,50/141,00**

ZESTAW SZEFA KUCHNI DO DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW, CZARNY

- Idealne do dekorowania potraw, ciast i innych deserów, a także sushi
- Wykonane ze stali nierdzewnej z czarną powłoką PVD.
- Pęsety umożliwiające chwytanie bardzo delikatnych produktów oraz łatwe użytkowanie.
- Wyjątkowy kształt łyżki do dekorowania ułatwiający precyzyjne polewanie sosami.
- Kompaktowe, zwijane etui chroniące przed uszkodzeniem.
- Pęseta prosta: 23 cm
- Pęseta zakrzywiona: 20 cm
- Pęseta do sushi: 21 cm
- Łyżka do dekorowania: 22,5 cm
- Łyżeczka: 15 cm
- Szpatuła: 19 cm
- Nieprzeznaczone do mycia w zmywarce



781913

NÓŻ DO OSTRYG

- Nóż do ostrygi to praktyczne akcesorium przeznaczone zarówno dla profesjonalnej gastronomii, jak i do użytku domowego.
- Wykonany jest ze stali nierdzewnej.
- Posiada ergonomiczny uchwyt z tworzywa POM.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781913	2,3	60	170	**26,00**



781920

NÓŻ DO OSTRYG PROSTY

- Nóż do ostrygi prosty to praktyczne akcesorium, przeznaczone zarówno dla profesjonalnej gastronomii, jak i gospodarstw domowych.
- Nóż jest wykonany ze stali nierdzewnej.
- Posiada ergonomiczny uchwyt z polipropylenu.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781920	1,6	60	160	**15,00**

TORBA NA NOŻE

- Torba na 6 noży o maks. długości 400 mm
- Posiada elastyczne przegródki na noże
- Wzmocniona tworzywem sztucznym dla zapewnienia solidnej konstrukcji
- Wymiary rozłożonej torby: 450x400 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856383	450x70x(H)110	**82,00**



856383

TORBA NA NOŻE

- Kompaktowa składana torba z dużą ilością miejsca na noże
- i akcesoria
- Mieści do 10 noży (maks. długości 450 mm), noże są noże są utrzymywane na miejscu za pomocą gumki
- Dodatkowe osłony, zapinane na zamek lub mocowane na rzep, chronią noże i zapobiegają ich stykaniu się po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe kieszenie na wizytówki i 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Wymiary rozłożonej torby: 515x675 mm
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	**130,00**



LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

- 2 paski magnetyczne

kod	-	mm	PLN
820209	3	(L)340	**26,00**
820308	5	(L)470	**36,00**
820407	6	(L)620	**44,00**




sammic
Equipment for
dynamic food
preparation



S.S. stainless steel

wash

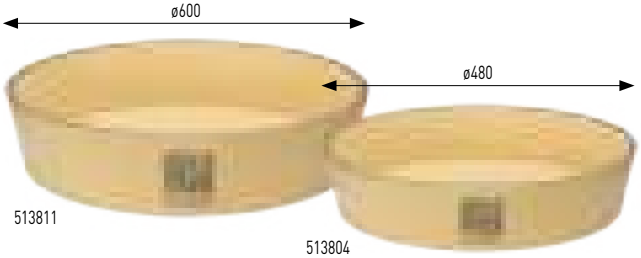
NOŻE JAPOŃSKIE

- Wyprodukowane w Japonii – tradycyjny japoński design. Wszystkie noże z tej linii tworzą kompletny zestaw do tradycyjnego przygotowywania sushi.
- Ostrze wykonane z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2.
- Rękojeść wykonana z drewna topolowego.
- Twardość ostrza: ok. 53 HRC.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod			grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845035	1	Nóż Santoku	1,5	165	290	**99,00**
845097	2	Nóż Deba	3	150	275	**129,00**
845028	3	Nóż Nakiri	1,5	165	290	**139,00**
845059	4	Nóż Sashimi	2	210	335	**129,00**
845042	5	Nóż Sashimi	2,5	240	375	**139,00**
845127	6	Nóż Sashimi	2,5	270	405	**179,00**











MISA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Doskonałe naczynie do mieszania ryżu do sushi z octem.
- Rdzeń wykonany z pianki polistyrenowej (PS), powierzchnia z polietylenu – zapewniają lekkość pracy i długie utrzymywanie ciepła mieszanego ryżu, co zwiększa wchłanianie octu.
- Powierzchnia zapobiegająca rozwojowi bakterii, niechłonąca wilgoci, niepękająca, niestwarzająca ryzyka powstania czarnej pleśni.
- Kształt delikatnie rozszerzony ku górze – kąt nachylenia krawędzi umożliwia piętrowanie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odporność termiczna: do 90°C.
- Dostępna w kilku rozmiarach (kod: 513804, 513811).

kod	mm	PLN
513804	ø480x(H)110	**2625,00**
513811	ø600x(H)140	**3635,00**

PA polyamide | PP polypropylene

SZPATUŁA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Do mieszania ryżu do sushi
- Wykonana z polipropylenu i nylonu
- Bardzo lekka
- Wąska końcówka
- Specjalna powierzchnia o falowej strukturze umożliwiająca doskonałe wymieszanie ryżu i octu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
513859	400x115	**474,00**



513835

513842

MATA MAKISU DO ROLOWANIA SUSHI

- Do rolowania sushi
- Wykonana z polipropylenu
- Łączenia z włókien nylonowych
- Łatwa w zwijaniu
- Nie wymaga stosowania folii
- Łatwe czyszczenie i suszenie
- Właściwości antybakteryjne
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513842	250x165	**153,00**
513835	250x240	**181,00**

HASEGAWA

MADE IN JAPAN



513866

DESKA DO SUSHI

- Wykonana z tworzywa sztucznego (elastomer PB)
- z wewnętrznym drewnianym rdzeniem zabezpieczonym polietylenem (PE)
- Właściwości antybakteryjne
- 30% lżejsza od desek wykonanych w całości z tworzywa sztucznego
- Drewniany rdzeń zapobiegający wygięciom i zapewniający trwałość
- Proces produkcyjny przyjazny środowisku dzięki ograniczeniu ilości tworzywa sztucznego
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513866	600x300	**866,00**
513897	900x400	**1815,00** N



513828

PODSTAWKA POD DESKĘ DO SUSHI, 45×50×300 MM

- Wykonana z polietylenu (PE)
- Antypoślizgowe elementy podtrzymujące deskę wykonane
- z elastomeru
- Ochrona przed przemieszczeniem deski nawet na mokrym blacie
- Wysoka higiena i ergonomia pracy
- Właściwości antybakteryjne
- Możliwość zbierania pokrojonych składników do pojemnika ustawionego pod deską
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513828	300x50x(H)45	**245,00**

NEW MODEL



513880

SKROBAK DO DESKI KUCHENNEJ

- Rdzeń wykonany z pianki polietylenowej.
- Warstwa ścierna wykonana z tlenku glinu i stearynianu cynku.
- Produkt dwustronny – właściwości ścierające i wygładzające.
- Przeznaczony do desek do krojenia Hasegawa oraz desek HACCP firmy HENDI drewnianych lub z tworzywa sztucznego PE.
- UWAGA: Powierzchnia deski przed użyciem skrobaka powinna zostać zwilżona.

kod	mm	PLN
513880	115x50x(H)30	**67,00**

Zobacz film

PP polypropylene S.S. stainless steel



NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856031	(L)155	**27,00**



NÓŻ DO CYTRUSÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856185	100	210	**29,00**



WYDRĄŻACZ DO WARZYW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856086	110	220	**26,00**



NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856055	(L)175	**26,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK POJEDYNCZY, OWALNY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856017	26	(L)160	**25,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK POJEDYNCZY, KARBOWANY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856024	22	(L)150	**26,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK PODWÓJNY

kod	-	mm	PLN
856000	ø 22-25 mm	(L)165	**36,00**



NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY

kod	mm	PLN
856048	(L)155	**18,00**



WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

kod	ø	długość (mm)	PLN
856079	20	(L)215	**23,00**



RADEŁKO DO CIASTA Z FALOWANYM OSTRZEM

kod	ø	długość (mm)	PLN
856154	60	(L)188	**25,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

- Z ząbkowanym ostrzem

kod	mm	PLN
856192	(L)194	**34,00**



NÓŻ DO SMAROWANIA ZĄBKOWANY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855768	85	210	**23,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel



OBIERAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856178	65	175	**19,00**



NÓŻ DEKORACYJNY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856062	90	200	**28,00**



NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856253	116	228	**33,00**



ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	PLN
856208	(L)200	**36,00**



ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	PLN
856215	(L)160	**29,00**



TARKA DO SERA

kod	mm	PLN
856222	(L)170	**29,00**



Zobacz film

NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856246	160	270	**36,00**



NÓŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856239	130	250	**32,00**



RADEŁKO DO PIZZY

kod	ø	długość (mm)	PLN
617007	100	(L)230	**14,00**



RADEŁKO DO PIZZY

- Ostrze ze stali nierdzewnej, rękojeść z polipropylenu
- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radełko zgodnie zasadami HACCP
- Klipsa nie można usunąć po montażu

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	100	(L)230	**30,00**



224403

Zobacz film

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

ABS plastic

- Odpowiednia do szybkiego i łatwego ostrzenia noży
- Łatwa wymiana okładziny ściernej
- Do ostrzenia różnego rodzaju noży: do mięsa, ryb, warzyw i owoców

kod	V	W	mm	PLN
224403	230	50	295x110x(H)110	**849,00**

OKŁADZINA ŚCIERNA DO OSTRZAŁKI ELEKTRYCZNEJ DO NOŻY – ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	PLN
224410	200x50	**32,00**



820612

OSTRZAŁKA DO NOŻY

ABS plastic

- Ergonomiczny uchwyt i antypoślizgowa podstawa
- zapewniają bezpieczeństwo i komfort użytkowania
- 3 funkcje umożliwiają ostrzenie wszystkich typów noży, także noży ceramicznych
- Nie stosować do ostrzenia ząbkowanych ostrzy lub nożyczek

kod	mm	PLN
820612	200x46x(H)75	**50,00**



820605

OSTRZAŁKA DO NOŻY

PP polypropylene

- Elementy ostrzące wykonane z karbidu.
- Przeznaczona do wszystkich rodzajów noży, w tym z ząbkowanym ostrzem.
- Z osłoną na palce.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
820605	140x15x(H)65	**49,00**

wash

MADE IN JAPAN

NANIWA®

JAPOŃSKI KAMIEŃ DO OSTRZENIA HENDI BY NANIWA

- Dwustronny kamień składa się z 2 płytek o 2 różnych ziarnistościach:
  220/1000 (820667)
  1000/3000 (820674)
- Ziarnistość kamienia - przeznaczenie:
  220: szlifowanie oraz regeneracja krawędzi ostrzy
  1000: ostrzenie podstawowe ostrzy
  3000: polerowanie i wykańczanie krawędzi ostrza
- Przed użyciem należy zmoczyć kamień wodą
- W zestawie z pojemnikiem z tworzywa sztucznego do bezpiecznego przechowywania kamienia

kod	mm	PLN
820667	185x65x(H)30	**119,00**
820674	185x65x(H)30	**129,00**

820667



820674

OSTRZENIE NOŻY NA JAPOŃSKIM KAMIENIU



Krok 1

Zanurz ostrzałkę w wodzie na 3-5 minut.



Krok 2

Ustaw nóż na osełce pod kątem 10-15° i przesuwaj nóż po kamieniu w obie strony, utrzymując stały kąt i lekki nacisk. Sprawdzaj statość kąta po dźwięku.



Krok 3

Powtarzaj dla obu stron ostrza, aż znikną zadziory.



Krok 4

Nie wycieraj mokrego proszku z kamienia podczas ostrzenia.

513750



Al
aluminium

LISTWA DO BONÓW

- Wykonana z satynowanego aluminium.
- Mocowanie za pomocą śrub lub kleju montażowego - w zestawie.

kod	mm	PLN
513736	(L)455	**29,00**
513705	(L)610	**39,00**
513712	(L)915	**59,00**
513743	(L)1015	**69,00**
513750	(L)1220	**79,00**

Zobacz film



GS3811200000

RĘKAWICA ANTYPRZECIĘCIOWA FIX

- Lekka, spawana siatka składająca się z pierścieni o średnicy 4 mm i grubości 0,5 mm, ze stali nierdzewnej.
- Z opatentowanym samoregulującym się zamkiem sprężynowym ze stali nierdzewnej.
- Pasuje na prawą i lewą rękę.
- Możliwe pranie w pralce bębnowej.
- Rozmiar: M.

kod	mm	PLN
GS3811200000	(L)220	**472,00**



HA0000003960-08

RĘKAWICA ANTYPRZECIĘCIOWA BLUECUT COMFORT

- Wykonana z materiału Brinix – opatentowana przędza ze stalą nierdzewną. Nie zawiera włókna szklanego – nie ma ryzyka transferu cząsteczek szkła do żywności.
- Możliwe pranie w pralce bębnowej – w temperaturze do 85°C nie kurczy się ani nie deformuje.
- Poziom odporności na przecięcie: F (zgodnie z normą EN 388:2016).
- Grubość: średnia, splot 10.
- Pasuje na prawą i lewą rękę.
- Rozmiar: M.

kod	mm	PLN
HA0000003960-08	(L)240	**55,00**



556641



RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE – ZESTAW 2 SZT.

- Zapewniają ochronę podczas krojenia i wymiany ostrych elementów w urządzeniach tnących w profesjonalnej kuchni
- Dzięki połączeniu włókien HPPE, poliestru i nylonu rękawice są trwałe i wygodne
- Odporność na przecięcie – poziom 4
- Odporność na ścieranie – poziom 3

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556641	2	(L)260	**58,00**



556665



RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE

- Zestaw składa się z 2 rękawic odpornych na przecięcia: wewnętrznej wykonanej z HPPE oraz zewnętrznej ze stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością.
- Wewnętrzna rękawica z HPPE jest miękka i komfortowa.
- Pasują na prawą i lewą rękę.
- Odporność na proste przecięcie: stopień F.

kod	-	mm	PLN
556672	rozmiar L	(L)330	**168,00**
556665	rozmiar M	(L)305	**168,00**



690000

S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO PUSZEK

- Posiada mocowanie do blatu.
- Przystosowany do blatów o max.
- grubości 55 mm.
- Otwiera puszki do 335 mm wysokości.

kod	mm	PLN
690000	250x115x(H)550	**399,00**

Cr chrome plated S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO PUSZEK

- Otwieracz do puszek to akcesorium kuchenne o uniwersalnym zastosowaniu.
- Wykonany jest ze stali nierdzewnej.
- Posiada wygodną polipropylenową rękojeść.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
856116	(L)180	**33,00**



856116

PP polypropylene S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO PUSZEK BEZPIECZNY

- Otwieracz nacina wieczko z boku bez pozostawienia ostrych krawędzi.
- Wieczko można ponownie nałożyć na puszkę.
- Mechanizm tnący działa przez cięcie boku tuż pod pokrywką.

kod	mm	PLN
856161	(L)190	**37,00**



856161





ABS plastic | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash

237922

MANDOLINA JAPOŃSKA HENDI SAMURAI

- Solidna konstrukcja: elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- i tworzywa ABS oraz polipropylenu.
- Płaska stalowa powierzchnia jest podzielona na dwie otwierające się części zapewniając łatwy dostęp do ostrzy w celu ich regulowania, demontażu lub wyczyszczenia.
- Posiada powłokę nieprzywierającą PTFE, która umożliwia niezwykle gładkie cięcie (ślizganie się warzyw i owoców).
- Ultra-ostre elementy tnące w kilku wariantach oferujących zróżnicowane, ale zawsze idealnie precyzyjne i jednakowe efekty cięcia:
  - 2 płaskie ostrza umieszczone na odwracanym elemencie: gładkie lub ząbkowane ostrze,
  - demontowany obrotowy wałek, na którym znajdują się zębate ostrza; grubość cięcia oraz rodzaj są łatwo regulowane za pomocą pokrętła: od 0,5 mm do 9 mm, plastry lub julienne (słupki).
- Płaskie ostrza są umieszczone pod kątem zapewniając jeszcze większe przyspieszenie i usprawnienie procesu cięcia.
- Wałek posiada zabezpieczenie – zostaje zablokowany na swoim miejscu i nie stwarza zagrożenia wysunięcia się. Ustawienie pozycji wałka do demontażu jest oznaczone na pokrętle.
- Zaczep na miskę oraz nóżki antypoślizgowe wykonane z gumy termoplastycznej (TPR), zapewniające pełną stabilność podczas pracy.
- Wyposażona w dodatkową, wysuwaną, szeroką nóżkę – wysoki komfort użytkowania, można szatkować warzywa trzymając mandolinę w ręce lub ustawić ją na blacie pod kątem 45°.
- W zestawie akcesoria zapewniające wysokie bezpieczeństwo pracy:
  - element do ochrony palców podczas pracy oraz dociskania warzyw/owoców za pomocą 6 cienkich szpikulców,
  - nakładka z tworzywa sztucznego zabezpieczająca ostrze znajdujące na zewnętrznej stronie.

kod	mm	PLN
237922	395x165x(H)115	**139,00**





ABS plastic | 18/0 stainless steel | PP polypropylene

222652

MANDOLINA

- Ostrza, ślizg (elementy, po których przesuwa się warzywa) i obudowa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt i pokrętło wykonane z tworzywa ABS.
- Regulacja grubości cięcia płaskim ostrzem w zakresie 1-9 mm za pomocą dużego pokrętła umieszczonego z boku.
- Zabezpieczenie: blokada ostrza uniemożliwiająca jego wysunięcie się. Demontaż jest możliwy po ustawieniu odpowiedniej pozycji oznaczonej na pokrętle.
- Zintegrowana składana podpórka z szeroką antypoślizgową nóżką wykonaną z gumy termoplastycznej (TPR).
- Wyposażona w:
  - płaskie ostrze tnące na cienkie plastry,
  - 2 wymienne ostrza ząbkowane o różnej gęstości, ze stali nierdzewnej AISI 304, tnące na słupki julienne o grubości 4,5 mm lub 9 mm,
  - osłona na palce wykonana z polipropylenu (finger guard), służąca również do dociskania warzyw/owoców za pomocą cienkich szpikulców ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
222652	418x135x(H)135	**249,00**

MANDOLINA TYP V Z ZESTAWEM TARCZ

- Wykonana z twardego tworzywa w kolorze czarnym, noże ze stali nierdzewnej najwyższej jakości.
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V.
- W zestawie 5 wymiennych tarcz.
- Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami.
- Możliwość uzyskania 2 grubości słupków: 6 i 9 mm (frytki, warzywa julienne).
- Możliwość regulowania grubości plastrów od 1 do 9 mm.
- Bezpieczny element dociskowy z metalowymi bolcami do mocowania warzyw.
- Wysokość na rozłożonej podpórce: 140 mm.

Zobacz film

ABS plastic PP polypropylene S.S. stainless steel



Główne ostrze tnące w kształcie litery V

222614

kod	mm	PLN
222614	130x335x(H)75	**108,00**
229903	Zestaw 5 wymiennych tarcz tnących do mandoliny 222614	**47,00**





222676

MANDOLINA TYP V

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 i tworzywa ABS.
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ostrza do julienne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- 3 nakładki do zmiany grubości cięcia: 1,5 mm, 2,5 mm i 3,5 mm.
- 2 nakładki z ostrzami do cięcia słupków julienne: 3,5 mm i 7 mm.
- Grubość cięcia wytłoczona na każdej nakładce.
- Szybka wymiana nakładek dzięki jednemu przyciskowi blokującemu lub zwalniającemu nakładkę.
- Zintegrowana składana podpórka – szeroka antypoślizgowa nóżka umożliwiająca cięcie warzyw przy użyciu mandoliny trzymanej w ręce lub ustawionej na blacie.
- W zestawie:
  – pojemnik do bezpiecznego przechowywania nakładek i ostrzy,
  – element z polipropylenu służący do ochrony palców podczas pracy (finger guard) oraz dociskania warzyw/owoców za pomocą 6 cienkich szpikulców (szpikulce ze stali nierdzewnej AISI 304),
  – nakładka z tworzywa zabezpieczająca ostrze „V".
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

ABS plastic PP polypropylene S.S. stainless steel

Zobacz film



kod	mm	PLN
222676	405x135x(H)145	**199,00**


UNIQ
Buffet reinvented
rb
design by
Robert Bronwasser
NEW
strona 614

MANDOLINY JAPOŃSKIE SHŌGUN 将軍

- Ostrza wykonane z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2.
- Obudowa wykonana z ABS.
- Płynna regulacja grubości cięcia: 1-5 mm.
- Wyposażone w:
  - płaskie, wbudowane ostrze tnące, które może ciąć na bardzo cienkie, prawie przezroczyste plastry,
  - osłonę na palce/holder wykonany z polipropylenu, służący do ochrony palców i przytrzymania warzyw/owoców podczas cięcia.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.

ABS plastic | S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

MADE IN JAPAN



221280



MANDOLINA JAPOŃSKA SHŌGUN 将軍

- W zestawie: 3 wymienne ostrza ząbkowane do cięcia w słupki julienne o grubościach: 1mm, 2 mm, 8 mm.

kod	mm	PLN
221280	380x158x(H)47	**222,00**



słupki 1 mm



słupki 2 mm



słupki 8 mm



grubość 1-5 mm



221297



MANDOLINA JAPOŃSKA SHŌGUN 将軍 PRO

- Szeroka powierzchnia cięcia odpowiednia do dużych warzyw i owoców.

kod	mm	PLN
221297	380x180x(H)45	**190,00**



grubość 1-5 mm

Laserowo ostrzone,
ekstremalnie ostre

PP polypropylene | 18/8 stainless steel



Zobacz film



856352 856369 856376



856321 856338 856345

TARKI

- Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856352	bardzo drobne	220	36x395	**61,00**
856369	średnie	220	35x405	**44,00**
856376	płatki	220	36x395	**44,00**

TARKI

- Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856321	średnie	134	65x318	**37,00**
856338	płatki	135	65x318	**36,00**
856345	plastry	134	65x330	**38,00**



PP polypropylene | S.S. stainless steel

Zobacz film

NÓŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Idealny do rozdrabniania ziół
- 2 wygodne uchwyty z polipropylenu umożliwiające bezpieczne operowanie nożem
- Solidne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Dostępny model z pojedynczym i podwójnym ostrzem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
844359	pojedyncze ostrze	220	215x150	**49,00**
844366	podwójne ostrze	220	215x150	**72,00**

TARKA 4-STRONNA

- Solidna konstrukcja

kod	mm	PLN
443002	90x65x(H)200	**25,00**





443002

TARKA 4-STRONNA Z POJEMNIKIEM

- Tarka wykonana ze stali nierdzewnej, z uchwytem wykonanym z ABS i antypoślizgową podstawą.
- Pojemnik na starte składniki wykonany z PP.
- 4 różne strony tarki: drobna, średnia, gruba, przeznaczona do cięcia na plastry.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
443026	158x130x(H)310	**40,00**



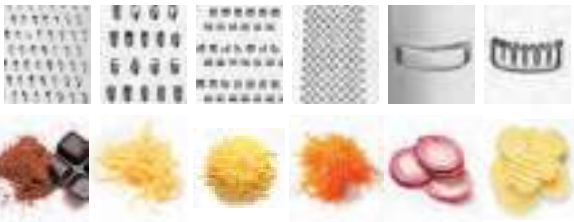


443026

TARKA 6-STRONNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- 4 różne strony przeznaczone do tarcia i 2 do krojenia na plastry.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
443033	135x113x(H)215	**24,00**





443033



Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie

Zobacz film









Al die-cast | S.S. stainless steel | wash

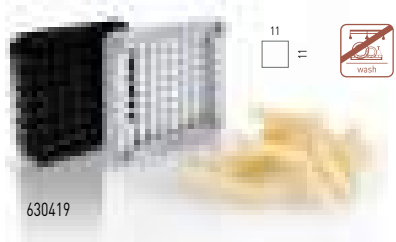
MASZYNKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 3 kratownice: 6x6, 9x9 i 13x13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przyssawkami gwarantują stabilność podczas korzystania z urządzenia ustawionego na stole

kod	mm	PLN
630402	430x168x(H)290	**549,00**

Mocowanie do blatu za pomocą przyssawek





OSTRZE DO KROJENIA FRYTEK DO MASZYNKI DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Do maszynki do krojenia ziemniaków 630402
- Element dociskowy w zestawie

kod	-	PLN	
932902	6 mm	**50,00**	N
932919	9 mm	**50,00**	N
630419	11 mm	**49,00**	
932926	13 mm	**50,00**	N

KRAJALNICA RĘCZNA DO ZIEMNIAKÓW CF-5

- Wytrzymała konstrukcja z lekkiego stopu stali nierdzewnej, prasa dociskowa z trwałego polipropylenu
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny sprawiają, że urządzenie obsługuje się prosto i bez wysiłku; umożliwiają dużą wydajność urządzenia aż do 100-150 kg/h
- Rączka pokryta gumą, co zwiększa wygodę eksploatacji
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność krajalnicy podczas pracy
- Do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 o max. wysokości: 150 mm
- Waga netto: 4 kg
- Wymiary krajalnicy przy uniesionym ramieniu dźwigni: 280x512x(H)735 mm
- W zestawie: prasa z nożami 10x10 mm (1020070)
- Do nabycia osobno: prasy z nożami 8x8 mm (1020065) oraz 12x12 mm (1020075)

kod	wydajność (kg/h)	mm	PLN
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	**1761,00**
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		**404,00**
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		**404,00**
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		**404,00**





KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- Do krojenia pomidorów, miękkich warzyw i owoców
- Grubość plastra: ≈ 5 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Nóżki z przyssawkami
- Narzędzia do dokręcania, takie jak klucz nasadowy, nie są dołączone do urządzenia

kod	mm	PLN
570159	432x202x(H)210	**520,00**






570104


570012

KRAJALNICA DO JAJEK PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
570104	130x85x(H)30	**32,00**

KRAJALNICA DO JAJEK OWALNA

kod	mm	PLN
570012	120x115x(H)35	**46,00**



TOPÓR MASARSKI

S.S. stainless steel | PE polyethylene

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z PE (polietylenu) – w przeciwieństwie
- do drewnianych uchwytów ten się nie łamie, nie kruszy
- ani nie pozostawia drzazg.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843390	125	450	**384,00**
843383	79	250	**191,00**



KLOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505632	500x400x(H)150	**799,00**





KLOC MASARSKI DREWNIANY Z PODSTAWĄ

- Wykonany z drewna bukowego
- Podstawa drewniana
- Wysokość całkowita kloca z podstawą: 850 mm
- Kloc zespolony jest z podstawa za pomocą rzepów

kod	mm	PLN
505618	400x400x(H)110	**649,00**
505625	400x400x(H)150	**779,00**
505694	500x400x(H)150	**899,00**
506011	500x400x(H)200	**1149,00**

KLOC MASARSKI Z POLIETYLENU Z PODSTAWĄ

- Wykonany z polietylenu HDPE500, grubość 50 mm
- Podstawa ze stali nierdzewnej

kod		mm	PLN
505687	505656 + 505670	500x400x(H)800	**829,00**
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	**929,00**
505656	Kloc masarski	500x400x(H)50	**281,00**
505663	Kloc masarski	500x400x(H)80	**449,00**
505670	Podstawa	500x400x(H)750	**549,00**



559291

SIATKA WĘDLINIARSKA

- Wykonana z przędzy poliestrowej i gumy.
- Nieprzywierająca, elastyczna.
- Długość: 50 m
- Dostępne warianty:
  - 125x32x3 (kod: 559260)szerokość: 125 mm liczba oczek w obwodzie: 32
  - 125x48 (kod: 559277)szerokość: 125 mm liczba oczek w obwodzie: 48
  - 160x32x4 (kod: 559284)szerokość: 160 mm liczba oczek w obwodzie: 32
  - 200x48 (kod: 559291)szerokość: 200 mm liczba oczek w obwodzie: 48

kod	ø	długość (mm)	PLN
559277	190	ø190x(H)125	**72,00**
559260	190	ø190x(H)125	**70,00**
559284	190	ø190x(H)160	**80,00**
559291	190	ø190x(H)200	**93,00**

oven

SIATKA WĘDLINIARSKA

- Wykonana z przędzy poliestrowej i gumy.
- Nieprzywierająca, elastyczna.
- Długość: 5 m.

kod	ø	długość (mm)	PLN
559307	65	ø65x(H)125	**11,00**



559239

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka z 200 g sznurka
- Wykonany z bawełny i poliestru

kod	-	PLN
559239	132 m	**31,00**



513538



559246

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Przeznaczony do wiązania i zawieszania wędlin i mięs w celu nadania im jednolitej formy przed wędzeniem, parzeniem lub pieczeniem
- Wykonany z białej przędzy bawełnianej wzmocnionej przędzą poliestrową
- Grubość nici: tex 1480
- Wytrzymałość nici: 19 (+/-5%) [DAN]
- Zastosowanie:
  - gotowanie: 2,5 h – 90°C
  - wędzenie: 3 h – 150°C
- Produkt wolny od metali ciężkich
- Posiada atest PZH oraz deklarację zgodności

kod	-	PLN
559246	42 m	**6,00**
559253	90 m	**10,00**



559208

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Sprawne przyrządzanie mięs o odpowiedniej strukturze
- Wykonany z surowej bawełny
- Kolor biały

kod	-	PLN
559208	70 m	**19,00**
559222	140 m	**41,00**

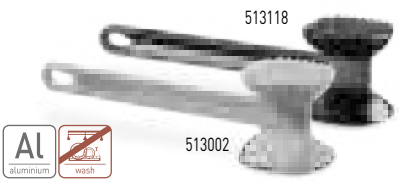
S.S. stainless steel

HAKI RZEŹNICZE – ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	szt./opak.
513538	90x4	**4,00/16,00**
513545	110x5	**4,75/19,00**
513552	130x5	**6,25/25,00**
513569	150x6	**6,75/27,00**

TŁUCZKI I MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA





TŁUCZEK DO MIĘSA

- Wykonany ze stopu aluminium.
- Dwustronny: wypukła strona do rozbijania i zmiękczania, płaska strona do ubijania.
- Długa rękojeść z otworem do zawieszenia.

kod	kolor	mm	PLN
513002	jasnoszary	255x65x(H)70	**36,00**
513118	czarny	255x65x(H)70	**36,00**



TŁUCZEK DO MIĘSA XL

- Przeznaczony do rozbijania i zmiękczania wołowiny, wieprzowiny, drobiu oraz ryb.
- Solidny i wytrzymały, z dwustronną głowicą. Jej wypukła strona ze szpikulcami doskonale rozbija i zmiękcza mięso, natomiast płaska jest idealna dla miękkich, delikatnych mięs.
- Ze względu na znaczny rozmiar głowicy – tłuczek doskonale radzi sobie także z rozbiciem dużych i twardych kawałków mięsa.
- Wygodna, ergonomiczna, długa rękojeść z otworem pozwalającym na zawieszenie narzędzia.
- Tłuczek wykonany jest ze stopu aluminium; pokryty powłoką dopuszczoną do kontaktu z żywością; posiada certyfikat „Food Contact Compliance".

kod	kolor	mm	PLN
513057	jasnoszary	300x80x(H)80	**66,00**
513125	czarny	300x80x(H)80	**66,00**

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- Połączenie maszynki do zmiękczania mięsa z tradycyjnym tłuczkiem
- Doskonale rozbija mięso, zmiękcza masę włóknistą i jednocześnie spłaszcza mięso
- Posiada 56 ostrzy – w 4 rzędach po 14 ostrzy ze stali nierdzewnej
- Ostrza o szerokości 2,6 mm i maks. głębokości nacięcia ok. 18 mm
- Waga: 350 g

kod	-	mm	PLN
513071	56 noży	280x57x(H)70	**129,00**



513071

ABS plastic

18/8 stainless steel

Nowoczesny, ergonomiczny, dopasowany do dłoni kształt



843468 843451 843499

MASZYNKA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

- Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachetniania, rozmiękczania oraz polepszania jakości i smaku mięsa
- Połączenie metody głębokiego nacinania włókien mięsa przy jednoczesnym delikatnym jego rozbijaniu
- Dzięki maszynce skraca się czas marynowania, gotowania, smażenia i grillowania zmiękczonego mięsa
- Podczas uderzania ostrza wprowadzają przyprawy i sosy w głąb mięsa
- Miękkie sprężyny, łatwiejsza praca, lepszy efekt kulinarny

Zobacz film

51 OSTRZY rozcinanie włókien

FALE lepszy efekt zmiękczania



kod	kolor	mm	PLN
843499	czarny	42x150x(H)118	**99,00**
843451	czerwony	42x150x(H)118	**99,00**
843468	biały	42x150x(H)118	**99,00**



680223

S.S. stainless steel

SKROBAK DO RYB

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Bardzo ostre i specjalnie ukształtowane ostrze do łatwego usuwania łusek bez ich zrywania.

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
680223	105	240	**40,00**





wielkość oczka:
7,5x7,5 mm

PA polyamide | S.S. stainless steel

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z poliamidu
- Głęboki nabierak

kod	mm	PLN
640913	ø240x640	**96,00**
640920	ø260x650	**101,00**



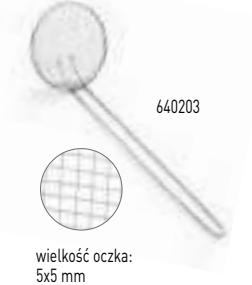
wielkość oczka:
5x5 mm

ŁYŻKA CEDZAKOWA

S.S. stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640401	ø160x470	**52,00**
640500	ø180x470	**59,00**
640609	ø200x510	**63,00**
640708	ø220x540	**80,00**
640807	ø240x540	**90,00**



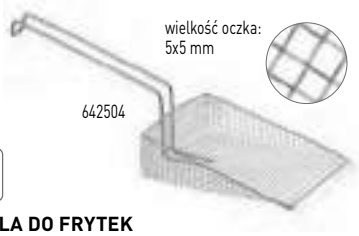
wielkość oczka:
5x5 mm

ŁYŻKA CEDZAKOWA

S.S. stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640104	ø100x310	**29,00**
640203	ø125x360	**44,00**



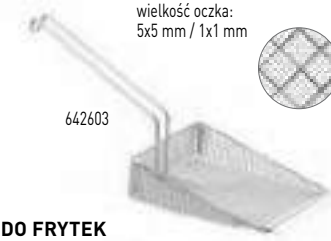
wielkość oczka:
5x5 mm

S.S. stainless steel

SZUFLA DO FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 150 mm

kod	mm	PLN
642504	455x160	**90,00**



wielkość oczka:
5x5 mm / 1x1 mm

S.S. stainless steel

SZUFLA DO FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 225 mm
- Podwójna siatka

kod	mm	PLN
642603	335x175	**107,00**



Al aluminium | wash

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane z aluminium
- Stałe dno z wyjmowanym sitkiem

kod	mm	PLN
630006	ø400x(H)170	**128,00**



S.S. stainless steel

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Uchwyt ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane dno

kod	mm	PLN
630808	ø410x(H)170	**141,00**

Zobacz film





PIEPRZNICZKA & SOLNICZKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z odkręcanym wieczkiem

kod		mm	PLN
630235	Pieprzniczka	ø63x(H)100	**18,00**
630136	Solniczka	ø80x(H)175	**57,00**



PIEPRZNICZKA & SOLNICZKA

- Wykonana z aluminium
- Z odkręcanym wieczkiem

kod		mm	PLN
630204	Pieprzniczka	ø65x(H)105	**19,00**
630105	Solniczka	ø80x(H)195	**44,00**



SITO DO TŁUSZCZU

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt
- Gęste

kod	mm	PLN
646205	ø125x350	**23,00**
646304	ø150x440	**27,00**



Zobacz film

SITO DO FORMOWANIA „PTASIEGO GNIAZDA"

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym

kod	mm	PLN
646601	ø100x390	**49,00**



SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane uchwyty z tworzywa sztucznego
- Szerokość wlotu: 80 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642559	230x220	**53,00**



SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW

- Wykonana z poliwęglanu
- Szerokość wlotu: 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642566	233x205	**41,00**





632901

UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
632901	ø250x(H)240	**67,00**

Zobacz film

Filtr skutecznie wydłuża żywotność frytury



632802

FILTR DO FRYTURY – 50 SZT.

- Niezbędne w profesjonalnej gastronomii – dzięki filtrowaniu skutecznie wydłuża się żywotność frytury.
- Wykonane z syntetycznego jedwabiu.
- Niezwykle wytrzymałe, mają odporność termiczną nawet do 200°C.
- Sprawnie przechwytują zanieczyszczenia, m.in. cząstki żywności prowadzące do zapalenia tłuszczu.
- W efekcie optymalizują użytkowanie samego urządzenia wykorzystywanego do smażenia
- w głębokim tłuszczu.
- Posiadają deklarację wyrobu przeznaczonego
- do kontaktu z żywnością.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
632802	50	254x254	**62,00**



196007

WIADRO

- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów
- Wykonane z białego polipropylenu
- Duża odporność na ciepło - możliwość napełniania płynami o temperaturze w zakresie 85-95°C

kod	litry	mm	PLN
196007	11,5	ø300x(H)230	**21,00**



518700

LEJEK Z RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
518700	ø128x(H)115	**16,00**



567616

LEJEK

kod	mm	PLN
567616	ø100x(H)115	**4,00**
567630	ø130x(H)117	**5,00**
567654	ø150x(H)140	**7,00**



WIADRO Z PIERŚCIENIEM PROFI LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania
- Podziałka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa

kod	litry	mm	PLN
516683	10	ø280x(H)265	**157,00**
516706	12	ø300x(H)310	**177,00**
516720	15	ø305x(H)330	**203,00**


516713

POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM

kod	-	mm	PLN
516690	516683	ø280x(H)15	**47,00**
516713	516706	ø300x(H)15	**50,00**
516737	516720	ø305x(H)15	**59,00**


516744

WIADRO KITCHEN LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516744	12	ø310x(H)300	**127,00**


516768

WIADRO BUDGET LINE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516768	10	ø278x(H)235	**70,00**

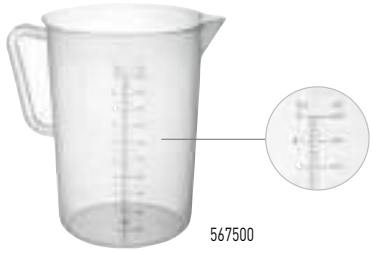
Zobacz film

WIRÓWKA DO SAŁATY

- Idealna do osuszania dużych ilości warzyw i owoców po ich umyciu
- Łatwy w użyciu system odprowadzania wody
- Wyjmowany kosz wewnętrzny

kod	litry	mm	PLN
222553	12	ø335x(H)430	**430,00**
222560	25	ø430x(H)530	**510,00**


222560

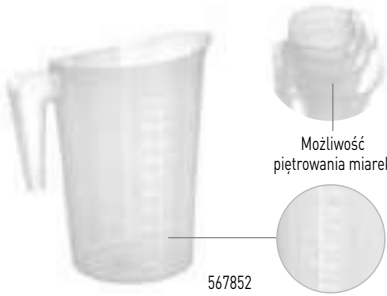


567500

MIARKA Z POLIPROPYLENU

- Podziałka na boku miarki

kod	litry	mm	PLN
567104	0,5	ø90x(H)140	**8,00**
567203	1	ø110x(H)170	**16,00**
567302	2	ø140x(H)215	**22,00**
567401	3	ø160x(H)240	**28,00**
567500	5	ø190x(H)270	**39,00**



Możliwość piętrowania miarek

567852

MIARKA Z POLIPROPYLENU PIĘTROWALNA

- Wykonana z polipropylenu
- Podziałka na boku miarki
- Wygodny uchwyt
- Kształt uchwytu umożliwiający piętrowanie miarek
- Temperatura użytkowania maks. 80°C

kod	litry	mm	PLN
567814	0,5	ø95x(H)136	**10,00**
567821	1	ø124x(H)170	**14,00**
567838	2	ø160x(H)205	**18,00**
567845	3	ø181x(H)233	**22,00**
567852	5	ø210x(H)270	**38,00**



516300

MIARKA STALOWA

- Wysoka jakość
- Podziałka wewnątrz miarki

kod	litry	mm	PLN
516102	0,5	ø90x(H)105	**64,00**
516201	1	ø120x(H)130	**86,00**
516300	2	ø140x(H)170	**102,00**



562079

521502

521489

SZUFELKA

kod	litry	mm	PLN
562000	0,125	(L)187	**6,00**
562017	0,25	(L)250	**10,00**
562079	0,65	(L)330	**19,00**

SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	litry	mm	PLN
521205	0,125	180x65x(H)33	**14,00**
521304	0,2	205x68x(H)35	**16,00**
521403	0,3	245x90x(H)50	**20,00**
521502	0,5	265x95x(H)50	**24,00**
521601	0,65	310x108x(H)60	**33,00**
521809	2	390x150x(H)80	**74,00**

SZUFELKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wyposażony w zawieszkę.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
521441	0,11	235x70	**27,00**
521458	0,19	263x80	**33,00**
521465	0,36	335x100	**55,00**
521472	0,54	360x117	**64,00**
521489	0,92	432x140	**88,00**

wygięte przedłużenie dyszy

okrągła dysza płaskostrumieniowa

dysza wachlarzowa



270882

ELEKTRYCZNY SPRYSKIWACZ DO ŻYWNOŚCI

- Przeznaczony do produktów od niskiej do średniej kleistości, takich jak: oleje, jajka, galaretki, sosy, marynaty.
- Tłok wykonany ze stali nierdzewnej, pojemnik z tworzywa HDPE.
- Równomierne rozpylanie produktu – od cienkiej warstwy po grubą.
- Regulacja mocy przepływu produktu.
- Odporność termiczna pojemnika: do 70°C.
- Części nieelektryczne po zdemontowaniu można myć w zmywarce.
- Pojemnik przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej (do 70°C).

S.S. stainless steel HDPE polyethylene

- W zestawie:
  - wkręcany pojemnik o pojemności 700 ml,
  - dysza wachlarzowa,
  - okrągła dysza płaskostrumieniowa,
  - wygięte przedłużenie dyszy.

kod	V	W	mm	PLN
270882	230	60	220x90x(H)240	**2280,00**

CIŚNIENIOWY SPRYSKIWACZ DO ŻYWNOŚCI

HDPE polyethylene | in- & outdoor | wash

- Doskonały do: natłuszczania form piekarskich, aplikacji dodatków i aromatów spożywczych, zwilżania chleba po wyrośnięciu (strychowanie)
- Rozpyla równomierną warstwę produktu
- Funkcja spryskiwacza ciśnieniowego w kuchni bez konieczności używania ciężkich sprzętów
- Wykonany z grubego, bardzo wytrzymałego tworzywa - polietylenu HDPE
- Kształt pojemnika rozszerzony ku dołowi zapewniający stabilność
- Silikonowe uszczelnienia niewymagające smarowania
- Dysza przegubowa o zmiennej pozycji w 360°
- Rurka ssąca z filtrem zabezpieczającym przed zapchaniem
- Odpowietrznik zabezpieczający przed zassaniem się pokrywy
- Skala pomiarowa do łatwej kontroli poziomu cieczy
- Ciśnienie: 2,2 bar
- Waga: 0,59 kg



270875

kod	litry	mm	PLN
270875	1,5	140x220x(H)330	**153,00**

Zobacz film

18/0 stainless steel

wash



680025

PĘSETA

kod	mm	PLN
680049	(L)160	**14,00**
680032	(L)215	**16,00**
680025	(L)230	**20,00**
680018	(L)300	**26,00**



680186

PĘSETA ZAKRZYWIONA Z PROFILOWANĄ RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
680186	(L)240	**24,00**



680063

PĘSETA ZAKRZYWIONA

kod	mm	PLN
680070	(L)160	**16,00**
680063	(L)240	**20,00**
680056	(L)305	**25,00**



680162

PĘSETA Z KWADRATOWYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680162	(L)145	**12,00**



680087

PĘSETA KĄTOWA

kod	mm	PLN
680087	(L)210	**21,00**
680094	(L)160	**16,00**



680124

PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680124	(L)150	**16,00**
680193	(L)305	**20,00**



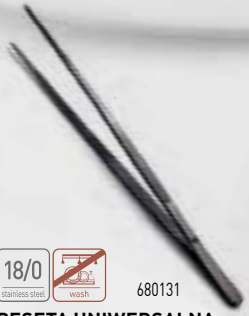




680155

PĘSETA PUNKTOWA

kod	mm	PLN
680155	(L)155	**13,00**



680131

PĘSETA UNIWERSALNA

- Czarna powłoka naniesiona metodą PVD

kod	mm	PLN
680131	(L)300	**29,00**



PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI

- Czarna powłoka naniesiona metodą PVD

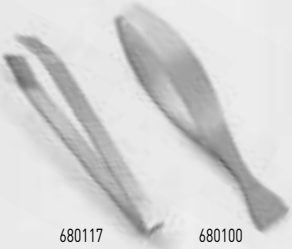
kod	mm	PLN
680216	(L)305	**38,00**



680179

PĘSETA Z CYLINDRYCZNYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680179	(L)170	**17,00**



680117 680100

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680117	(L)120	**10,00**
680100	(L)130	**19,00**



680148

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680148	(L)100	**10,00**



171806



SOLIDNA WZMOCNIONA KONSTRUKCJA – grubość 1 mm

S.S. stainless steel

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja

kod	mm	PLN
171707	(L)240	**11,00**
171806	(L)310	**13,00**
171905	(L)400	**19,00**





171318

SIL silicone | 18/0 stainless steel

SZCZYPCE UNIWERSALNE – SILIKONOWANE

- Posiadają odporne na wysoką temperaturę kleszcze pokryte silikonem
- Miękki uchwyt z blokadą
- Nie rysują powierzchni patelni z powłoką nieprzywierającą

kod	mm	PLN
171301	(L)267	**24,00**
171318	(L)345	**27,00**
171325	(L)445	**30,00**



171349

SIL silicone

SZCZYPCE SILIKONOWE

- Do wygodnego, precyzyjnego chwytania podczas pieczenia, gotowania, grillowania lub serwowania potraw.
- Wykonane z silikonu.
- Odporne na temp. do 280˚C - idealna do użytku podczas gotowania.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
171349	(L)290	**36,00**



524008

SZCZYPCE UNIWERSALNE

Al aluminium | wash

- Z klamrą
- Rozkładane

kod	mm	PLN
524008	(L)270	**24,00**

Zobacz film



SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

– Dla profesjonalnej gastronomii - kolory rękojeści zgodne z normami HACCP

kod	kolor	mm	PLN
171837	czerwony	(L)250	**9,00**
171929	brązowy	(L)250	**9,00**
171844	niebieski	(L)250	**9,00**
171875	zielony	(L)250	**9,00**
171882	fioletowy	(L)250	**9,00**
171899	żółty	(L)250	**9,00**

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 300 MM

– Dla profesjonalnej gastronomii - kolory rękojeści zgodne z normami HACCP

kod	kolor	mm	PLN
171721	czerwony	(L)300	**13,00**
171936	brązowy	(L)300	**13,00**
171738	niebieski	(L)300	**13,00**
171745	zielony	(L)300	**13,00**
171783	fioletowy	(L)300	**13,00**
171790	żółty	(L)300	**13,00**

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	kolor	mm	PLN
171752	czarny	(L)250	**9,00**
171851	czarny	(L)300	**13,00**



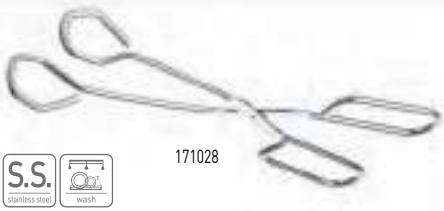


SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	mm	PLN
657621	transparentny	(L)230	**13,00**
657607	czarny	(L)230	**14,00**



NEW



171028

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE DO SERWOWANIA - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
171028	(L)240	**14,50/29,00**
171127	(L)300	**17,00/34,00**

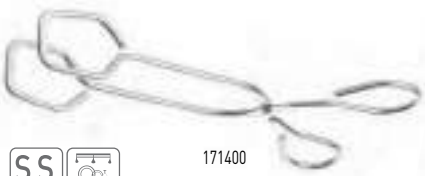


171417

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
171417	(L)235	**16,00**
171516	(L)295	**20,00**

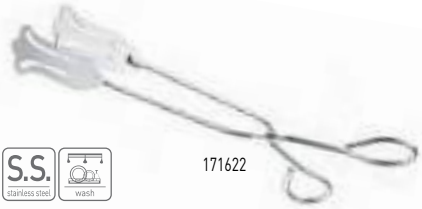


171400

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
171509	(L)292	**15,00**
171400	(L)220	**12,00**

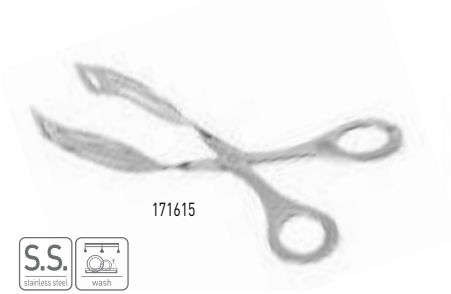


171622

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	mm	PLN
171622	(L)276	**18,00**
171608	(L)220	**16,00**



SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	mm	PLN
171615	(L)220	**20,00**



SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	mm	PLN
523018	(L)215	**18,00**



SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	mm	PLN
523315	(L)212	**19,00**



SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	mm	PLN
523216	(L)200	**16,00**



SZCZYPCE DO CUKRU - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
523629	(L)160	**9,50/19,00**



SZCZYPCE DO LODU - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
523520	(L)180	**8,00/16,00**


525159


525142


658000

SZPATUŁA GIĘTA DREWNIANA - ZESTAW 2 SZT.

- Wykonana z drewna bukowego, dzięki czemu jest nie tylko wytrzymała, ale też lekka
- Odporna na działanie wysokich temperatur
- Wygięty kształt umożliwiający łatwe odwracanie składników na patelni

kod	mm	szt./opak.
525159	320x70	**3,50/7,00**

SZPATUŁA DREWNIANA - ZESTAW 4 SZT.

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wszechstronne zastosowanie
- Wykonana z drewna bukowego
- Płaski uchwyt z otworem
- Długość: 300 mm

kod	mm	szt./opak.
525142	300x55	**2,50/10,00**

SZPATUŁA DO SMAŻENIA

- Szpatuła do smażenia to akcesorium kuchenne o uniwersalnym zastosowaniu.
- Wykonana jest z poliamidu.
- Charakteryzuje się dużą odpornością termiczną (do 200°C).
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
658000	280x70	**20,00**


659502

SZPATUŁA

- Z otworami
- Wykonana z tworzywa exoglass

kod	mm	PLN
659502	300x90	**57,00**


659601

SZPATUŁA KĄTOWA

kod	mm	PLN
659601	325x90	**58,00**

Zobacz film


855713

SZPACHELKA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	120	249x101	**27,00**


855119

SZPACHELKA

- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	251x100	**21,00**


855508

SZPATUŁA KĄTOWA

- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855508	120	270x75	**29,00**
855607	150	305x110	**32,00**



855676

PP polypropylene S.S. stainless steel

SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855676	145	274x76	**29,00**
855652	174	313x108	**52,00**



855669

PP polypropylene S.S. stainless steel

SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa
- Giętka

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855737	239	368x76	**35,00**
855669	160	310x96	**37,00**



855720

PP polypropylene S.S. stainless steel

SZPATUŁA KĄTOWA

- Uchwyt z czarnego tworzywa
- Perforowana
- Giętka

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855720	239	368x76	**28,00**



855799

S.S. stainless steel

ŁOPATKA DO TEPPANYAKI

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855799	85	240x105	**27,00**



520628

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520604	700x95	**89,00**
520611	1000x95	**95,00**
520628	1250x95	**115,00**



525005

ŁYŻKA DREWNIANA - ZESTAW 3 SZT., RÓŻNE ROZMIARY

wash

- Wykonane z drewna bukowego

kod	mm	szt./opak.
525005	(L)400, 350, 300	**7,00/21,00**



563106

PBT heat-resistant micro

ŁYŻKA

kod	mm	PLN
563007	375x70	**21,00**
563106	450x80	**28,00**
563205	575x105	**43,00**



659809

PA polyamide

ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z poliamidu

kod	mm	PLN
659700	305x50	**41,00**
659809	385x60	**60,00**



Ergonomiczny uchwyt wykonany z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym, z matowym wykończeniem zwiększającym komfort użytkowania.

Elastyczna łopatka wykonana z naturalnej gumy – łatwiejsze wybieranie ciasta, ciasto nie przykleja się do łopatki.

658901



658604

WYBIERAK DO CIASTA PROFI LINE

– Nie nadaje się do gorących potraw.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	260x55	**16,00**



658901

WYBIERAK DO CIASTA PROFI LINE

– Nie nadaje się do gorących potraw.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658703	90	320x75	**38,00**
658802	90	425x75	**38,00**
658901	150	515x100	**70,00**



659403

ABS plastic

WYBIERAK DO CIASTA KITCHEN LINE

– Uchwyt z tworzywa ABS.
– Łopatka z syntetycznej gumy.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	257x52	**9,00**
659304	116	358x70	**14,00**
659403	116	406x70	**15,00**



659472

ABS plastic

WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI KITCHEN LINE

– Uchwyt z tworzywa ABS.
– Łopatka z syntetycznej gumy.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659472	117	408x75	**16,00**
659458	88	254x57	**10,00**
659465	117	357x75	**15,00**



659106

PA polyamide | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

WYBIERAK DO CIASTA KITCHEN LINE

– Uchwyt z tworzywa PA.
– Łopatka z silikonu.

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	266x55	**17,00**
659007	105	354x70	**25,00**
659106	105	420x70	**26,00**

PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
- Wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Grubość uchwytu: 2,7 mm

2.7 MM
GRUBOŚĆ







CHOCHLA

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	litry	mm	PLN
540107	0,06	ø60x360	**27,00**
540305	0,12	ø80x400	**36,00**
540404	0,25	ø100x430	**42,00**
540503	0,5	ø120x555	**58,00**
540602	0,75	ø145x575	**64,00**
540701	1	ø165x630	**72,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
541104	ø80x390	**28,00**
541203	ø100x400	**28,00**
541302	ø120x460	**36,00**
541500	ø160x530	**54,00**

CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542606	410x100	**39,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542507	485x75	**39,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
542705	465x32	**29,00**

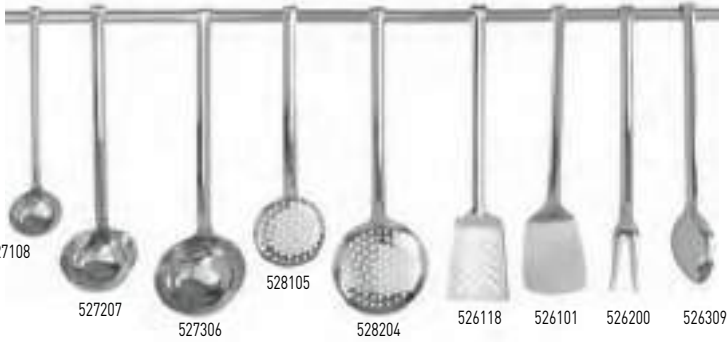
SZPATUŁA

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
542200	120	510x100	**55,00**

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

1.5 MM
GRUBOŚĆ





CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
527108	0,05	ø60x320	**16,00**
527207	0,17	ø90x390	**20,00**
527306	0,25	ø100x420	**23,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
528105	ø90x310	**16,00**
528204	ø115x370	**20,00**

SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
526118	85	370x70	**17,00**

SZPATUŁA

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
526101	85	370x70	**16,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
526200	350x35	**15,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
526309	325x60	**16,00**

RÓZGI



S.S. stainless steel | 1 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA

- Rózga twarda, do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Grubość wrzeciona: 1 mm
- Cienki, wygodny uchwyt

kod	mm	PLN
509470	(L)285	**12,00**



S.S. stainless steel | 2.2 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2,2 mm

kod	mm	PLN
510001	(L)290	**20,00**
510100	(L)335	**21,00**
510209	(L)380	**24,00**
510308	(L)435	**29,00**
510407	(L)490	**31,00**
511503	(L)540	**32,00**
511701	(L)640	**37,00**



PP polypropylene | S.S. stainless steel | 2 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2 mm

kod	mm	PLN
509005	(L)270	**20,00**
509104	(L)320	**24,00**
509203	(L)365	**27,00**
509302	(L)415	**29,00**
509401	(L)465	**36,00**



S.S. stainless steel

RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
509487	(L)280	**13,00**



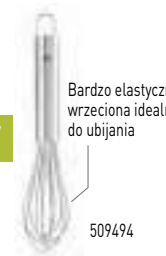
PP polypropylene | S.S. stainless steel

RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
856109	(L)300	**37,00**

DO UBIJANIA

NEW



S.S. stainless steel

RÓZGA DO UBIJANIA Z 5 WRZECIONAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- 5 elastycznych wrzecion, przeznaczonych do ubijania małych porcji.
- Uchwyt z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

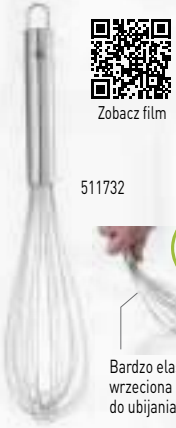
kod	mm	PLN
509494	(L)160	**9,00**



532201



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



Zobacz film

511732



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



509449



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

S.S. stainless steel 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 7 WRZECIONAMI

- 7 miękkich wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
532003	(L)230	**15,00**
532102	(L)275	**17,00**
532201	(L)330	**20,00**
532300	(L)375	**22,00**

S.S. stainless steel 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
511718	(L)285	**18,00**
511725	(L)335	**19,00**
511732	(L)385	**20,00**
511749	(L)435	**22,00**
511756	(L)485	**25,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
509418	(L)250	**19,00**
509425	(L)270	**21,00**
509432	(L)320	**22,00**
509449	(L)360	**28,00**
509456	(L)410	**33,00**
509463	(L)460	**34,00**





567562

MISKA DO UBIJANIA Z GUMOWĄ PODSTAWĄ

- Miska wykonana ze stali nierdzewnej.
- Antypoślizgowa gumowa podstawa.
- Z miarką wewnątrz miski.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
567562	3	ø265x(H)125	**54,00**
567579	6	ø330x(H)155	**84,00**



Podstawa miski ma warstwę antypoślizgową wykonaną z gumy



Miarka wewnątrz miski



530702

MISKA KUCHENNA

kod	litry	mm	PLN
530108	0,7	ø160x(H)63	**8,00**
530207	1,2	ø205x(H)74	**14,00**
530306	1,5	ø227x(H)83	**18,00**
530405	2,6	ø254x(H)95	**21,00**
530504	3,3	ø281x(H)100	**26,00**
530603	4,4	ø310x(H)107	**35,00**
530702	5,7	ø340x(H)113	**42,00**



517604

MISKA DO UBIJANIA

kod	litry	mm	PLN
517109	0,7	ø158x(H)55	**8,00**
517208	1,4	ø197x(H)68	**12,00**
517307	2,3	ø240x(H)88	**17,00**
517406	3,3	ø259x(H)92	**19,00**
517604	4,9	ø300x(H)118	**22,00**

MIARKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Płaskie dno i zaczep do umieszczenia na naczyniu zapewniające stabilność.
- 2 lejki – „dzióbki" na każdej miarce ułatwiające przelewanie lub przesypywanie zawartości.
- Ergonomiczne uchwyty z otworem do zawieszenia.
- Grawerowane oznaczenia pojemności w 2 miejscach – nieścieralne i dobrze widoczne:
  - na bocznej stronie miarki, pojemność w amerykańskiej jednostce cups (kubki),
  - na uchwycie, pojemność w 2 jednostkach: cups i mililitry.
- Miarki mogą być sztaplowane – oszczędność miejsca przy przechowywaniu.
- Nadają się do mycia w zmywarce.



596487



596494

MIARKA - ZESTAW 7 SZT.

- W zestawie aż 7 różnych pojemności: ⅛ cup = 30 ml, ¼ cup = 60 ml, ⅓ cup = 80 ml, ½ cup = 120 ml, ⅔ cup = 160 ml, ¾ cup = 180 ml, 1 cup = 240 ml.

kod	mm	szt./opak.
596487	140x85x(H)52	**12,00/84,00**

MIARKA - ZESTAW 4 SZT.

- W zestawie 4 różne pojemności: ⅛ cup = 30 ml, ⅓ cup = 80 ml, ½ cup = 120 ml, ¾ cup = 180 ml.

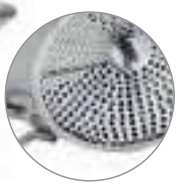
kod	mm	szt./opak.
596494	135x80x(H)45	**10,75/43,00**



Zobacz film



515501



2 struny zbierające przecier z sitka

18/10 stainless steel

SITO DO PRZECIERANIA WARZYW

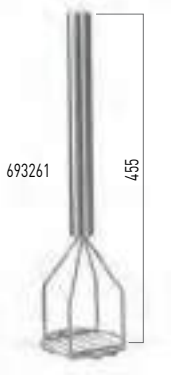
- Idealne do przygotowywania zup kremów i przecieru pomidorowego
- 2 tarcze w zestawie (ø140 mm): gruba i drobna

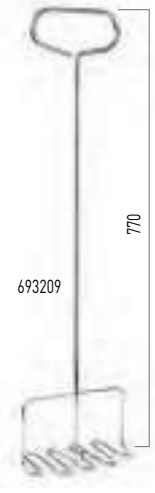
kod	mm	PLN
515501	400x215x(H)175	**187,00**

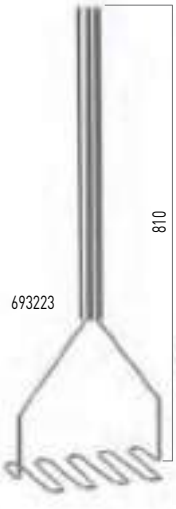
UBIJAKI DO ZIEMNIAKÓW I WYCISKACZE DO PURÉE

S.S. stainless steel

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Do ugniatania i rozdrabniania ziemniaków na purée
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nadają się do mycia w zmywarce









UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693254	ø118x310	**78,00**
693261	ø118x455	**79,00**

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693001	355x130x(H)85	**77,00**
693100	600x180x(H)85	**109,00**
693209	770x180x(H)85	**118,00**

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693216	610x200x(H)130	**88,00**
693223	810x200x(H)130	**102,00**



PP polypropylene S.S. stainless steel







S.S. stainless steel

515105

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wygodna rączka z polipropylenu
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
856147	ø95x230	**32,00**

PRASKA DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
515181	270x100x(H)95	**39,00**

WYCISKACZ DO PURÉE

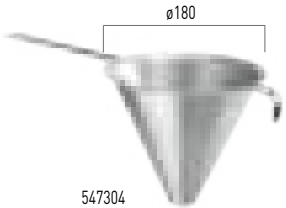
kod	mm	PLN
515105	320x110x(H)110	**140,00**



647516



647554



547304

S.S. stainless steel

wielkość oczka: 0,5x0,5 mm



SITO CHIŃSKIE SIATKOWE

- Gęste

kod	ø	długość (mm)	PLN
647516	160	360x160x(H)105	**39,00**
647509	180	415x160x(H)105	**43,00**

S.S. stainless steel

wielkość oczka: 0,5x0,5 mm



SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ

- Gęste

kod	ø	długość (mm)	PLN
647554	205	460x205x(H)170	**103,00**
647561	245	500x245x(H)210	**108,00**

S.S. stainless steel

wielkość oczka: ø2 mm



SITO CHIŃSKIE

kod	ø	długość (mm)	PLN
547304	180	380x180x(H)150	**61,00**
547502	235	435x235x(H)220	**96,00**

S.S. stainless steel

SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ, WZMOCNIONE

- W całości wykonane z satynowanej stali nierdzewnej AISI 201.
- Sito bardzo gęste, wzmocnione.
- Uchwyt z otworem do zawieszania, wzmocniony.
- Wyposażone w dodatkowy uchwyt podtrzymujący.
- Wywinięty rant.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	ø	długość (mm)	PLN
567555	250	505x250x(H)200	**132,00**



567555



556719

ŚCIERECZKA DO FILTROWANIA

- Bawełniana.
- Można prać w temperaturze do 95°C.
- Idealna do klarowania bulionu.

kod	mm	PLN
556719	700x700	**29,00**



wielkość oczka:
1x1 mm



Sn tin plated | wash

SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

- Druciany uchwyt

kod	ø	długość (mm)	PLN
635001	120	280x125x(H)47	**11,00**
635155	160	323x160x(H)65	**16,00**
635209	180	343x190x(H)85	**17,00**
635308	200	360x210x(H)80	**19,00**
635407	230	395x260x(H)90	**21,00**
635605	255	413x280x(H)110	**28,00**

wielkość oczka:
4x4 mm/1,5x1,5 mm



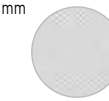
Sn tin plated | wash

SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

- Z drewnianym uchwytem
- Wspornik wzmacniający

kod	ø	długość (mm)	PLN
639009	260	605x260x(H)120	**77,00**
639016	305	788x305x(H)150	**112,00**
639023	355	840x355x(H)190	**129,00**

wielkość oczka:
0,5x0,5 mm



S.S. stainless steel | wash

SITO

- Druciany uchwyt

kod	ø	długość (mm)	PLN
638309	105	250x105x(H)40	**11,00**
638507	145	350x145x(H)50	**19,00**
638705	210	430x210x(H)80	**29,00**
638903	230	450x230x(H)80	**36,00**



wielkość oczka:
1x1 mm



S.S. stainless steel | wash

SITO Z RĄCZKAMI

- Druciany uchwyt

kod	ø	długość (mm)	PLN
637104	160	325x160x(H)70	**19,00**
637203	182	344x190x(H)80	**25,00**
637302	200	360x210x(H)80	**30,00**
637401	215	385x215x(H)90	**36,00**
637500	240	405x250x(H)110	**39,00**
637609	255	425x255x(H)120	**42,00**

wielkość oczka:
1x1 mm



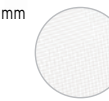
S.S. stainless steel | wash

SITO DO ZUPY

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Z dodatkowym uchwytem do bezpiecznego umieszczenia nad miską lub garnkiem.

kod	ø	długość (mm)	PLN
639238	260	535x260x(H)111	**70,00**

wielkość oczka:
1x1 mm



S.S. stainless steel | wash

SITO WZMOCNIONE

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Sito bardzo gęste, wzmocnione.
- Druciany uchwyt.
- Z dodatkowymi uchwytami do bezpiecznego umieszczenia nad miską lub garnkiem.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	ø	długość (mm)	PLN
639252	260	560x260x(H)145	**60,00**
639269	305	595x305x(H)145	**78,00**
639276	345	700x345x(H)145	**104,00**

WANNY CEDZAKOWE

WANNA CEDZAKOWA

- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

kod	mm	PLN
535523	ø415x(H)210	**199,00**
535516	ø365x(H)185	**169,00**
535509	ø325x(H)175	**139,00**



535516



535424

535301

639283

CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535400	ø225x(H)90	**32,00**
535417	ø285x(H)100	**41,00**
535424	ø315x(H)120	**46,00**

CEDZAK

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535103	ø240x(H)110	**24,00**
535202	ø280x(H)135	**33,00**
535301	ø340x(H)160	**39,00**

CEDZAK

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
639283	ø257x(H)110	**30,00**
639290	ø310x(H)126	**45,00**
639306	ø363x(H)147	**68,00**

CEDZAK ROZSUWANY NA ZLEW

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Uchwyty rozsuwane, antypoślizgowe – pokryte gumą.
- Wsporniki do postawienia bezpośrednio w zlewie.
- Sito gęste.
- Dopasowanie do maks. szerokości zlewu: 545 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
535219	360x240x(H)115	**122,00**



535219



WAGI KUCHENNE



580011



580226



580035

WAGA KUCHENNA 3 KG

- Wykonana z tworzywa ABS i stali nierdzewnej.
- Wbudowany wyświetlacz LED.
- Pomiar do 3000 g.
- Odczyt w gramach (g), mililitrach (ml), uncjach (oz) lub funtach (lb).
- Funkcje dostępne na panelu dotykowym: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki.
- Automatyczne wyłączanie i zerowanie (auto tara).
- Powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii.
- Zasilanie: baterie 3 x 1,5V AAA – dołączone do zestawu.
- Dokładność:
  – do 200 g dokładność 0,1 g,
  – 200-1000 g, dokładność 0,5 g,
  – powyżej 1000 g dokładność 1 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580011	3	165x180x(H)31	**71,00**

WAGA KUCHENNA 5 KG

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wbudowany cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Pomiar do 5000 g.
- Odczyt w gramach (g), uncjach (oz) lub funtach (lb).
- Automatyczne wyłączanie i zerowanie (auto tara).
- Powiadomienia o przeciążeniu i niskim poziomie baterii.
- Zasilanie: bateria litowa 1 x 3V – dołączone do zestawu.
- Dokładność:
  - do 1 kg: ±4 g.
  - 1 kg-3 kg: ±8 g.
  - 3-5 kg: ±10 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580226	5	169x218x(H)13	**64,00**

WAGA KUCHENNA SKŁADANA

- Wykonana z metalu i ABS.
- Wyświetlacz LCD wskazuje przeciążenie oraz niski poziom baterii.
- Funkcja tarowania i zerowania, automatyczne wyłączanie. Możliwość zmiany jednostek z g na oz lub lb.
- Zasilana baterią CR2032 (nie dołączona).
- Zakres ważenia: od 0 do 5 kg.
- Dokładność:
  - do 1 kg: ± 4 g,
  - 1 kg-3 kg: ± 8 g,
  - 3 kg-5 kg: ± 10 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580035	5	219x180 x(H)16	**141,00**



580462

WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 200 KG

- Szalka ze stali nierdzewnej.
- Precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii - od 200 g do 200 kg (440 lb).
- Dokładność: 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Odczyt w kg lub lb.
- Funkcja tarowania.
- Operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 4 przyciskami.
- Wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem naładowania baterii.
- Powłoka chroniąca przed pozostawaniem odcisków palców.
- Zasilanie: 2 baterie AAA (w zestawie).
- Port USB-C — zestaw zawiera kabel.
- UWAGA: Zasilacz nie jest dołączony do zestawu.
- Dokładność:
  - do 25 kg: ±40 g.
  - 25–50 kg: ±100 g.
  - 50-100 kg: ±200 g.
  - 100-150 kg: ±300 g.
  - 150-200 kg: ±400 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580462	200	298x248x(H)37	**299,00**

RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic | S.S. stainless steel

Zobacz film

18/8 stainless steel



580028



580233

WAGA KUCHENNA 10 KG

- Wodoodporna obudowa wykonana z tworzywa ABS i stali nierdzewnej.
- Wbudowany wyświetlacz LED.
- Pomiar do 10 000 g.
- Odczyt w gramach (g), mililitrach (ml), uncjach (oz) lub funtach (lb).
- Funkcje dostępne na panelu dotykowym: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki.
- Automatyczne wyłączanie i zerowanie (auto tara).
- Powiadomienia o przeciążeniu i niskim poziomie baterii.
- Zasilanie: wbudowana bateria litowa wielokrotnego ładowania.
- Kabel USB do ładowania dołączony w zestawie.
- Współczynnik wodoodporności i odporności na kurz: IP67.
- Dokładność:
  - do 1 kg: ± 4 g.
  - 1 kg-3 kg: ±8 g.
  - 3 kg-5 kg: ±10 g.
  - 5 kg-8 kg: ±15 g.
  - 8-10 kg: ±20 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580028	10	160x210x(H)19	**100,00**

WAGA DO 15 KG

- Pomiar do 15 000 g z dokładnością do ≈ 1 g – waga min. 2 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, obudowa z polistyrenu (HIPS) z wbudowanym wyświetlaczem.
- Precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwia dokładny pomiar.
- Odczyt w gramach.
- Panel dotykowy, sterowanie za pomocą przycisków on/off i tara.
- Automatyczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii.
- Automatyczne wyłączenie.
- Zasilanie: 3 baterie AAA (nie są załączone).
- Dokładność:
  - do 500 g: ±2 g.
  - 500 g–2 kg, ±5 g.
  - 2 kg-5 kg: ±14 g.
  - 5-10 kg: ±29 g.
  - 10-15 kg: ±44 g.

kod	zakres kg	mm	PLN
580233	15	266x269x(H)34	**132,00**

S.S. stainless steel

WAGA KUCHENNA Z SZALKĄ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Analogowa tarcza, baterie nie są wymagane.
- Dokładność: 20 g.
- Odczyt w kg.
- Wymiary szalki: Ø207x(wys.)42 mm
- Maks. udźwig: 5 kg
- Ręczne zerowanie.
- Dokładność:
  - <1 kg, ±2d(40 g)
  - 1 kg–3 kg, ±3d(60 g)
  - 3 kg–5 kg, ±4d(80 g)

kod	zakres kg	mm	PLN
580042	5	207x231x(H)254	**125,00**

NEW



580042





TEKO+LCD06T-P1



755754



755761

WAGA KUCHENNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA ECO+

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga jednodziałkowa: do 3 kg działka 1 g, do 6 kg działka 2 g lub do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 20 g - 6 kg lub 15 kg, w zależności od modelu
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- TEKO+LCD15C-P1-B1 i TEKO+LCD06C-P1-B1 – budowany port RS232 pozwala na podłączenie do kasy fiskalnej lub drukarki etykiet i paragonów
- 3 szalki: 2 płaskie (ze stali nierdzewnej oraz z ABS) oraz głęboka szalka z ABS
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176x223 mm
- Wymiar wewnętrzny szalki głębokiej: 250x274x(H)67 mm
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEKO+LCD06T-P1	6	255x264x(H)189	**579,00**
TEKO+LCD06C-P1-B1	6	255x264x(H)189	**799,00**
TEKO+LCD15T-P1	15	255x264x(H)189	**579,00**
TEKO+LCD15C-P1-B1	6	255x264x(H)189	**799,00**

WAGA LCD DO LODÓW Z PORTEM RS232 I LEGALIZACJĄ

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Płaska szalka i stojak na wafle do lodów – szalka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcyjnymi: ustawienia, zero, tara, podświetlenie ekranu.
- Wyposażona w port RS232 do podłączenia kasy fiskalnej lub drukarki paragonów.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga dwudziałkowa:
  - do 3 kg działka 1 g,
  - do 6 kg działka 2 g.
- Zakres ważenia: od 20 g do 6 kg.
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176×223 mm.
- Z legalizacją pierwotną.
- Stojak na wafle do lodów – szalka (kod: 755754), zasilacz w zestawie.

kod	zakres kg	mm	PLN
755761	6	255x264x(H)244	**869,00**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW – SZALKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 otwory: mniejszy o średnicy ø45 mm, większy o średnicy ø65 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
755754	230x120x(H)151	**125,00**

ABS plastic | 18/0 stainless steel

TEM



TTB015-0



TSRP+LCD30T-D

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym.
- Waga jednodziałkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: 0,04 – 15 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej.
- Stalowy ogranicznik ułatwiający stabilne ułożenie ważonego produktu na szalce.
- Obudowa podstawy wykonana z ABS.
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm.
- Wbudowana poziomica.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
TTB015-0	15	325x320x(H)160	**799,00**

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA SRP+, 30 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym.
- Waga jednodziałkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: 50 g - 30 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej.
- Obudowa podstawy wykonana z ABS.
- Powierzchnia ważenia: 210x280 mm.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
TSRP+LCD30T-D	30	295x320x(H)120	**659,00**



TEM015B1D



TEM030C-PZR

WAGA KALKULACYJNA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga jednodziałkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 40 g - 15 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM015B1D	15	325x377x(H)394	**869,00**

WAGA KALKULACYJNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, GŁĘBOKA SZALKA, 30 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych.
- Waga jednodziałkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej.
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron.
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250.
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu.
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: 100 g - 30 kg.
- Wydajna podwójna bateria 6 V, 9 Ah pozwalająca na pracę nawet do 200 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Głęboka szalka wykonana ze stali nierdzewnej, stabilnie umieszczona w specjalnych uchwytach.
- Wymiar wewnętrzny szalki: 225x295x(H)32 mm.
- Obudowa podstawy wykonana z ABS.
- Wbudowana poziomica.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM030C-PZR	30	355x330x(H)155	**969,00**



BE2TP028X035060



BEK+C050X060300

WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, 60 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych.
- Waga jednodziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej.
- Wyświetlacz widoczny z jednej strony (BE2TP028X035060) lub z dwóch stron (BE2CA028X035060).
- Obudowa wyświetlacza ze stali nierdzewnej (BE2TP028X035060) lub z ABS (BE2CA028X035060).
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250.
- Możliwość przypisania do 9 (BE2TP028X035060) lub 15 (BE2CA028X035060) artykułów w menu szybkiego dostępu.
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: do 60 kg .
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah (BE2TP028X035060) / 4,5 Ah (BE2CA028X035060) pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali nierdzewnej (w modelu BE2CA028X035060 ze stali malowanej).
- Wbudowana poziomica.
- Powierzchnia ważenia: 280x350 mm.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
BE2CA028X035060	60	342x386x(H)499	**1299,00**
BE2TP028X035060	60	342x386x(H)534	**1599,00**

WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 300 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu.
- Waga jednodziałkowa: do 150 kg działka 50 g, do 300 kg działka 100 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na wysięgniku.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: do 300 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę od 40 do 150 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali malowanej elektrostatycznie.
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu. użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C050X060300	300	500x700x(H)940	**1149,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

NEW

strona 612





BEK+C035X040060-KB



BEK+C050X060150-F

WAGA PLATFORMOWA LCD ZE SKŁADANYM WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 60 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu, ale także w sklepach spożywczych czy delikatesach.
- Waga jednodziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na składanym wysięgniku.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 200 g - 60 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 4,5A h pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej.
- Powierzchnia ważenia: 350x400 mm.
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki.
- Specjalny system blokowania wysięgnika.
- Wysięgnik z malowanego żeliwa.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C035X040060-KB	60	350x400x(H)522	**1049,00**

WAGA PACZKOWA PRZENOŚNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 150 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu.
- Waga jednodziałkowa: do 60 kg działka 20 g, do 150 kg działka 50 g – w zależności od modelu.
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS.
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu.
- Zakres ważenia: do 150 kg.
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin.
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC.
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie.
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm.
- Ergonomiczna rączka do łatwego przenoszenia wagi.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu.

kod	zakres kg	PLN
BEK+C050X060150-F	150	**1149,00**

CAS
S · C · A · L · E

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczona do stosowania w sklepach, gastronomii i przemyśle
- Odczyt w kilogramach z dokładnością do 20 g
- Wbudowany akumulator zapewnia pracę w dowolnym miejscu
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230 V przez zasilacz 12 V
- Port RS232 pozwala na podłączenie do komputera lub kasy fiskalnej
- Podłączenie drukarki umożliwia drukowanie etykiet lub paragonów z wynikami ważenia
- 1 wyświetlacz 6-cyfrowy
- Stalowa platforma 360x460 mm
- Temperatura otoczenia pracy: od –10° do +40°C
- Waga: 15 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580332	150	360x580x(H)765	**1499,00**



580332



580479

NEW



580486

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych.
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara.
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 4 pozycji.
- Czas pracy wbudowanego akumulatora: ok. 200 h.
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi.
- Klawiatura membranowa.
- Wyposażona w port RS232C pozwala na podłączenie do komputera lub kasy.
- 6-cyfrowy panel LCD dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła .
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie.
- Wbudowana poziomica.
- Powierzchnia ważenia wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wymiary szalki: 290x209 mm.
- Klasa dokładności: III.

kod	zakres kg	mm	PLN
580486	15	304x324x(H)112	**849,00**

NEW

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSIĘGNIKIEM

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych.
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara.
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 4 pozycji.
- Czas pracy wbudowanego akumulatora: ok. 200 h.
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi.
- Klawiatura membranowa.
- Wyposażona w port RS232C pozwala na podłączenie do komputera lub kasy.
- 6-cyfrowy panel LCD dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła .
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Wbudowana poziomica
- Powierzchnia ważenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymiary szalki: 290x209 mm
- Klasa dokładności: III

kod	zakres kg	mm	PLN
580479	15	304x324x(H)419	**949,00**



580288

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Nowy model małej, lekkiej i łatwej w użyciu wagi kontrolnej
- Dwudziałkowa, automatyczna zmiana działki pomiarowej, zależna od obciążenia szalki, zapewnia większą dokładność ważenia towarów o małej masie
- Funkcjonalność oraz wykonanie szalki i górnej części obudowy ze stali nierdzewnej sprawiają, że urządzenie znajduje szerokie zastosowanie jako waga kontrolna w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Duży, jednostronny wyświetlacz LCD, 5-cyfrowy, o wymiarach 91x36 mm, zapewnia łatwy odczyt masy ważonego towaru
- Funkcja uśredniania odczytu umożliwia ważenie towaru zachowującego się niestabilnie, jak np. woda, zwierzęta
- Funkcja tarowania, umożliwiająca ważenie towaru bez wagi opakowania
- Wbudowane gniazdo na baterie 6xAA 1,5 A zapewnia pracę
- w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 250 h, manganowych – ok. 50 h
- Technologia One Chip Module zapewnia długi czas pracy wagi przy zasilaniu bateryjnym, czyniąc urządzenie nowoczesnym, bardzo dokładnym i niezawodnym
- Możliwość indywidualnego określenia czasu, po którym nastąpi wyłączenie wagi, pozwala na dłuższe korzystanie z baterii
- W zestawie zasilacz 230 V
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Wymiary szalki: 222x151 mm
- Klasa dokładności: III
- Waga: 1,65 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580288	5	239x227x(H)66	**999,00**



580370



580424

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara, hold
- Posiada funkcje liczenia sztuk oraz limitów wagowych i ilościowych, które są niezbędne przy prowadzeniu inwentaryzacji w magazynach
- Dzięki automatycznej zmianie działki pomiarowej, zależnie od obciążenia szalki, może być stosowana w aptekach (dotyczy tylko modelu 580448)
- Wbudowane gniazdo baterii 3xLR20
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- W zestawie zasilacz AC 230V
- Szalka ze stali nierdzewnej: 226x187 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy wyświetlacz dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła, podświetlana klawiatura
- Wbudowana poziomica
- Waga: 2 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580448	3	250x280x(H)112	**849,00**
580431	15	250x280x(H)112	**849,00**
580424	30	250x280x(H)112	**849,00**

WAGA WODOODPORNA Z LEGALIZACJĄ

- Mała waga kontrolna odporna na przypadkowe polanie wodą
- Zasilanie bateryjne pozwala na pracę w każdych warunkach
- 2 duże wyświetlacze LCD – 5 cyfr (25 mm)
- Wbudowane gniazdo baterii 6x R20, – 1,5 V
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 1000 h, standardowych – ok. 500 h (baterie w komplecie)
- W zestawie zasilacz AC 230 V/DC 9 V
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Szalka ze stali nierdzewnej: 247x195 mm
- Waga: 3,7 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580370	10	278x317x(H)141	**949,00**
580387	30	278x317x(H)141	**949,00**

Termometry









	Termometr bezdotykowy HENDI 400	Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą	Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy	Termometr cyfrowy z sondą
Kod	271148	271254	271407	271230
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki	szybki	średni	szybki
Temperatura minimalna	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura maksymalna	400°C	350°C	300°C	350°C
Dokładność	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Stopniowanie	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✔	✔	✔	✔
Długość sondy		96 mm	213 mm	130 mm
Sonda wykonana z		stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach				
Wodoszczelność			odporny na zachlapania	✔
Automatyczne wyłączanie	✔	✔	✔	✔
Baterie w zestawie	✔		✔	✔
Dodatkowe informacje	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1 • Wskaźnik laserowy dla dokładnego pomiaru	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 8:1	Funkcja temperatury Max./Min. • Z podstawką, zawiera futerał ochronny	Wodoszczelny – stopień ochrony IP65 • Z pokrywą ochronną sondy





Termometr cyfrowy ze składaną sondą	Termometr cyfrowy ze składaną sondą	Termometr cyfrowy z sondą	Termometr cyfrowy z sondą	Termometr do piekarników z funkcją timera
271308	271315	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
średni	średni	średni	średni	standardowy
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✔		✔	✔	✔
110 mm	115 mm	65 mm	120 mm	150 mm
stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
				tylko sonda
			✔	✔
✔	✔	✔	✔	✔
✔		✔	✔	✔
Funkcja temperatury Max./Min.	Zapis maksymalnej i minimalnej temperatury podczas pomiaru	Z pokrywą ochronną sondy	Pomiar temperatury w ciągu jednej sekundy • Z pokrywą ochronną sondy i ergonomicznym uchwytem	Z funkcją timera • Sygnał dźwiękowy osiągnięcia zadanej temperatury





	Termometr z sondą	Termometry do steków z sondą	Termometr do pieców i piekarników	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do spieniania mleka z sondą
Kod	271384	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Jednostka pomiaru	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	średni	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy
Temperatura min.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura maks.	300°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Stopniowanie			10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Długość sondy	140 mm	50 mm					140 mm
Sonda wykonana z	stal nierdzewna	stal nierdzewna					stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach	✔	✔	✔				
Dodatkowe informacje	Osłona sondy z klipsem	Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - - wypieczony	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Z zawieszką	Z zawieszką	Posiada klips mocowania do dzbanka



S.S. stainless steel

+350°C temp

-60°C 350°C

TERMOMETR CYFROWY NA PODCZERWIEŃ Z SONDĄ

- Pomiar temperatury za pomocą podczerwieni lub składanej sondy
- Funkcja kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznej/niebezpiecznej temperatury za pomocą lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 90 mm
- Zakres pomiaru: od –60° do 350°C
- Stopniowanie: co 0,2°C
- Dokładność przy pomiarze bezdotykowym: -60/65°C ≈1°C, 65/350°C ≈1,5%
- Dokładność przy pomiarze sondą: -60/-5°C ≈1°C, -5/65°C ≈0,5°C, 65/350°C ≈1%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni (D:S) 8:1
- Automatyczne wyłączanie po 15 sekundach
- Zasilanie: 2 baterie AAA, nie są załączone

kod	zakres	mm	PLN
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	**399,00**



Zobacz film

-32°C 400°C

TERMOMETR BEZDOTYKOWY

- Wskaźnik laserowy dla dokładnego celowania w obiekt
- Zakres pomiaru: od –32° do +400°C
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do ≈1,5°C/≈1,5%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni: 12:1
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Automatyczne wyłączanie
- Zasilanie: bateria 9 V, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	**229,00**



-50°C 300°C

TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ

- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°C, dokładność ≈ 1°C w zakresie od -50°C do +300°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 110 mm
- Automatyczne wyłączanie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	**94,00**



-40°C 200°C

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

+200°C temp

- Zakres pomiaru: od –40° do +200°C
- Jednostka pomiaru: °C lub °F
- Stopniowanie: co 1°C, dokładność ≈ 1°C w zakresie 0°C do +100°C, ≈ 2°C w pozostałych zakresach
- Funkcja „hold" – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 65 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	**60,00**



271407

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C / -58°F do +572°F.
- Jednostka pomiaru °C / °F
- Dokładność odczytu: 0,1° dla -19,9° ~ +199,9°, w przeciwnym razie 1°
- Dokładność: ≈1°C w zakresie -30°C ~ +250°C, w pozostałych przypadkach powyżej ≈2°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 164 +/-3 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Z podstawką i ochronnym futerałem z tworzywa.
- Alarm przy osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Zasilanie: bateria AAA, w zestawie.

kod	zakres	mm	PLN
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	**289,00**



271230

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Szybki i dokładny odczyt temperatury
- Stopień ochrony IP65 wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +350°C
- Jednostka pomiaru °C / °F
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do 0,8°C/≈ 0,8%
- Funkcja „hold" – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 130 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	**225,00**



271346

TERMOMETR DO PIEKARNIKÓW Z FUNKCJĄ TIMERA

- Funkcja timera ze wstecznym odliczaniem
- Zakres pomiaru: od -50°C do +250°C
- Jednostka temperatury °C lub °F
- Stopniowanie co 1°C, dokładność ≈ 1°C w zakresie od 0°C do +100°C, ≈ 2°C w pozostałych zakresach
- Możliwość ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min
- Z sygnałem dźwiękowym osiągnięcia zadanej temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia.
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie (jednorazowa)

kod	zakres	mm	PLN
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	**72,00**



271162

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Stopniowanie 0,1°C między -19,9°C i 199,9°C, dla innego zakresu temperatury 1°C
- Dokładność ≈ 1°C w zakresie -20°C do +100°C.
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 120 mm
- Pomiar temperatury w ciągu 1 sekundy
- Osłona sondy, ergonomiczny uchwyt
- Automatyczne wyłączanie przyrządu po 10 min
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	**72,00**



TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ

- Rozkładana sonda wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304,
- o długości 115 mm.
- Jednostki pomiaru: °C lub °F.
- Zakres pomiaru: od -50°C do 300°C.
- Dokładność pomiaru:
  ≈1°C w zakresie: od -19,9°C do 119,9°C,
  ≈2°C w zakresie: od -50°C do -20°C oraz: od 120°C do 199,9°C,
  ≈3°C w zakresie: od 200°C do 250°C,
  ≈5°C w zakresie: od 250°C do 300°C.
- Dokładność odczytu: 0,1°C (wyświetlany wynik pomiaru temperatury z dokładnością do 1 miejsca po przecinku).
- Automatyczne wyłączanie urządzenia po 45 minutach bezczynności.
- Praca możliwa w temperaturze otoczenia w zakresie: od 0°C do 50°C.
- Zapis maksymalnej i minimalnej temperatury podczas pomiaru.
- Zasilanie: 1x bateria AAA (dołączona do zestawu).

kod	zakres	mm	PLN
271315	-50/300°C	160x55x(H)20	**59,00**



TERMOMETR Z SONDĄ

- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej 18/8; koperta zegarowa o długości 18/0 i 127 mm.
- Czytelna tarcza
- Zakres temperatury: od 0°C do 100°C.
- Jednostka miary: °C.
- Dokładność: ≈2°C.
- Zawiera osłonę z metalowym klipsem.

kod	zakres	mm	PLN
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	**21,00**



TERMOMETRY DO STEKÓW Z SONDĄ - ZESTAW 4 SZT.

- Wskazują zakres: surowy – średnio wypieczony – wypieczony
- Dokładność: ≈2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 50 mm
- Możliwość użytkowania w piekarnikach

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
271339	4	ø25x(H)70	**9,75/39,00**



TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ≈2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**27,00**



TERMOMETR Z SONDĄ

- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej 18/8,
- koperta zegarowa o długości 18/0 i 126 mm.
- Wyświetlacz analogowy.
- Zakres temperatury: Od 0°C do 300°C.
- Jednostka miary: °C.
- Dokładność:
  ± 3°C: od 0°C do 75°C.
  ±5°C: od 75°C do 225°C.
  ±10°C: od 225°C do 300°C.
- Zawiera osłonę z metalowym klipsem.
- Zawiera pierścień uszczelniający.

kod	zakres	mm	PLN
271384	0/300°C	ø52x(H)140	**17,00**



271261

-40°C 20°C

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Model poziomy, z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +20°C
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ≈2,5%

kod	zakres	mm	PLN
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	**14,00**

-40°C 40°C



271117

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ≈ 1°C w zakresie od 0°C do +40°C, ≈ 2°C w zakresie od -40°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	**13,00**

50°C 300°C



271179

S.S. stainless steel

TERMOMETR DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

- Zakres pomiaru: od +50°C do +300°C
- Stopniowanie co 10°C, dokładność: ≈5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271179	50/300°C	60x40x(H)70	**24,00**

-50°C 25°C



271186

S.S. stainless steel

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Zakres pomiaru: od -50°C do +25°C
- Stopniowanie co 2,5°C, dokładność: ≈2,5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	**19,00**

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -50°C do +50°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ≈ 1°C w zakresie od 0°C do +50°C, ≈ 2°C w zakresie od -50°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	**19,00**

-50°C 50°C



271124



582039

ABS plastic

TIMER JEDNOZAKRESOWY

- Obudowa wykonana z ABS, z rozkładaną nóżką, otworem do zawieszenia, a także magnesem do zawieszenia na metalowych powierzchniach.
- 3 tryby alarmu cichy, umiarkowany, głośny.
- Po upływie zadanego czasu:
  - czerwona dioda miga w każdym z trybów,
  - w trybie umiarkowanym i głośnym również włącza się alarm dźwiękowy.
- Dioda i alarm wyłączają się automatycznie po upływie 1 minuty.
- Maks. zadany czas: 100 min. z dokładnością do 10 sek.
- 2 funkcje: odliczanie w dół (99-0 min.), odliczanie w górę (0-99 min.).
- Zasilane bateriami 3x AAA – nie są dołączone do zestawu.

kod	mm	PLN
582039	82x20x(H)88	**42,00**



582046

ABS plastic

TIMER DWUZAKRESOWY

- Obudowa wykonana z ABS, z rozkładaną nóżką, otworem do zawieszenia, a także magnesem do zawieszenia na metalowych powierzchniach.
- 3 tryby alarmu cichy, umiarkowany, głośny.
- Po upływie zadanego czasu:
  - czerwona dioda miga w każdym z trybów,
  - w trybie umiarkowanym i głośnym również włącza się alarm dźwiękowy.
- Dioda i alarm wyłączają się automatycznie po upływie 1 minuty.
- Maks. zadany czas: 100 min. z dokładnością do 1 sek.
- 2 funkcje: odliczanie w dół (99-0 min.), odliczanie w górę (0-99 min.).
- Funkcja zapamiętywania (MEMORY): użytkownik może zapisać swoje ustawienie dla każdego z 2 liczników czasu i uruchamiać je za pomocą 1 przycisku.
- Zasilane bateriami 3x AAA – nie są dołączone do zestawu.

kod	mm	PLN
582046	82x20x(H)86	**42,00**



582015

ABS plastic S.S. stainless steel

TIMER KUCHENNY ANALOGOWY

- Odliczanie 60 min
- Dokładność do 1 minuty
- Tylna obudowa na magnes
- Czerwona linia wskazuje upływ czasu
- Tarcza bardzo dobrze widoczna z dużej odległości

kod	mm	PLN
582015	ø80x(H)30	**44,00**



582022

TIMER KUCHENNY CYFROWY

- Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes
- Odliczanie: 99 min 59 s

kod	mm	PLN
582022	65x70x(H)17	**54,00**





Z funkcjonalnym klipsem



Mocowanie na magnes

ABS plastic

TIMER KUCHENNY CYFROWY

- Z funkcjonalnym klipsem
- Odliczanie: 99 min 59 s
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie (jednorazowa)

kod	mm	PLN
271155	67x20x(H)67	**29,00**



551813

3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)



18/8 stainless steel



PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność
- 3 końcówki (ø4, ø5 i ø6 mm)
- Stojak w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551813	1,5	270x195x(H)270	**204,00**



Zobacz film



Komfortowa praca - antypoślizgowa powlekana rączka

551806

3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)

ABS plastic

S.S. stainless steel





PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt z ABS
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø 4, 5 i 6 mm)
- Stojak i naczynie ociekowe w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551806	1,5	ø212x(H)315	**277,00**



558003 558010 558027



Łatwo powraca do pierwotnego kształtu

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

PE polyethylene

- Wykonane z polietylenu.
- Nasadka zapewnia świeżość sosu i utrzymanie higieny.

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
558003	1	żółty	0,2	ø50x(H)185	**4,00**
558010	1	czerwony	0,2	ø50x(H)185	**4,00**
558027	1	transparentny	0,2	ø50x(H)185	**4,00**
557808	1	żółty	0,35	ø55x(H)205	**4,50**
557815	1	czerwony	0,35	ø55x(H)205	**4,00**
557822	1	transparentny	0,35	ø55x(H)205	**4,50**
557907	1	żółty	0,7	ø70x(H)240	**5,50**
557914	1	czerwony	0,7	ø70x(H)240	**5,50**
557921	1	transparentny	0,7	ø70x(H)240	**5,50**
558058	3	transparentny	0,2	ø50x(H)185	**4,00/12,00**
557853	3	transparentny	0,35	ø55x(H)205	**4,50/13,50**
557952	3	transparentny	0,7	ø70x(H)240	**8,00/24,00**



557990



PE polyethylene

MINI DYSPENSER DO SOSÓW - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonany z półtransparentnego polietylenu.
- Nakrętka z korkiem.
- Produkt wielokrotnego użytku.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- 2 pojemności do wyboru: 30 ml (kod: 557981), 50 ml (kod: 557990).

kod	litry	mm	szt./opak.
557990	0,05	ø35x(H)100	**8,25/33,00**
557891	0,03	ø30x(H)85	**8,00/32,00**

rb design by Robert Bronwasser

PE polyethylene

DYSPENSER DO SOSÓW NIEKAPIĄCY

- Do użytku w barach, bufetach i restauracjach
- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera
- Wykonany z polietylenu
- Przezroczysta butelka ze specjalnie zaprojektowaną nasadką dozującą
- Konstrukcja butelki pozwalająca postawić ją do góry dnem bez ryzyka wycieku sosu
- Pojemność: 230 ml
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
558096	0,23	ø50x(H)160	**6,00**



558096

Niekapiąca końcówka





18/0 stainless steel

557969

EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- Pasuje do dyspenserów do sosów HENDI

kod	-	mm	PLN
557969	3 otwory ø50 mm	209x80x(H)78	**44,00**
557976	3 otwory ø57 mm	229x90x(H)78	**58,00**
557983	3 otwory ø70 mm	274x102x(H)98	**69,00**



429457

429440

S.S. stainless steel

STOJAK NA KANAPKI.

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**26,00**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**44,00**



203521

203538

203545

ABS plastic

POJEMNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

- Pojemnik z pompką dozującą na różnego rodzaju sosy
- Do użytku w barach szybkiej obsługi, bufetach, restauracjach i podczas cateringu
- Obudowa wykonana z ABS
- Wewnętrzny pojemnik z miarką, pokrywka i wyjmowana pompka wykonane z polipropylenu
- Materiał pojemników całkowicie pozbawiony BPA – nie wpływa na smak i zapach zawartości
- Blokada pompki zapobiegająca przypadkowemu naciśnięciu podczas transportu
- Pojemność: 2,5 l
- Dozowanie: 20 ml
- Odporność termiczna: do +70°C
- Prosty demontaż i możliwość piętrowania
- Dostępny kolorach czerwony, żółty i biały
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	kolor	litry	mm	PLN
203521	czerwony	2,5	230x210x(H)327	**101,00**
203545	biały	2,5	230x210x(H)327	**101,00**
203538	żółty	2,5	230x210x(H)327	**101,00**

ABS plastic | Al aluminium | wash

RECHARGEABLE BATTERY

PISTOLET WĘDZARNICZY - 3 PRĘDKOŚCI PODAWANIA DYMU

- Nadaje wyjątkowy aromat potrawom z mięsa, ryb i warzyw
- Aluminiowa komora wentylatora działająca jak radiator, schładzająca dym
- Zimny dym, łagodny dla delikatnych owoców i warzyw - nie wpływa na zmianę ich tekstury i temperatury
- Obsługa jednym przyciskiem
- 3 prędkości podawania dymu
- Zrębki zapachowe niewymagające wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość zastosowania do palenia także herbaty lub przypraw
- Komora wędzarnicza ze zintegrowanym filtrem siatkowym, wyjmowana
- Łatwe czyszczenie
- Elastyczny wąż silikonowy (dł. 50 cm) do łatwego wdmuchiwania dymu do zamykanych toreb i pojemników
- Lekki, z wygodną rączką ułatwiającą obsługę jedną ręką
- Zasilanie akumulatorem litowym o pojemności 1000 mAh
- W zestawie: zapasowe 3 filtry siatkowe, pęseta i kabel USB do ładowania (bez zasilacza)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych i ziół do palenia

kod	mm	PLN
199640	215x70x(H)160	**359,00**



199640



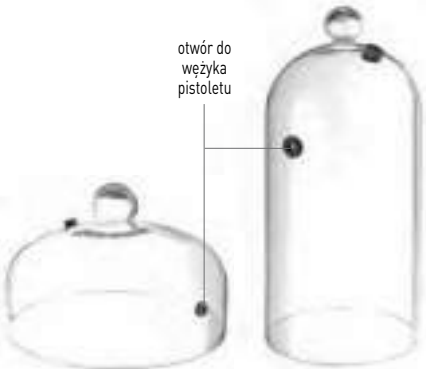


199992

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Dla profesjonalnej gastronomii
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – dym nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Radiator z aluminiowym korpusem schładzającym dym
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o dł. 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość stosowania do palenia również herbaty lub przypraw
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Zasilanie: 2 baterie AA (nie są dołączone)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	**139,00**



199664 199657

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w gumowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)175	**319,00**
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	**133,00**



199978

KOPUŁKA SZKLANA

- Znajduje zastosowanie przy wykańczaniu potraw pistoletem wędzarniczym.
- Z uszczelką na dolnej krawędzi.

kod	mm	PLN
199978	ø275x(H)140	**99,00**



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**16,00/32,00**



238486

Zobacz film



S.S. stainless steel

PIEC WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY

- Idealny do wędzenia ryb, wołowiny, szynki i warzyw
- Wykonany ze stali nierdzewnej, podwójne izolowane drzwi zamykane na magnes
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu, termometr wbudowany w drzwi
- Otwór wentylacyjny z tyłu obudowy
- W zestawie: 3 ruszty (400x279 mm) i 3 haczyki na mięso

kod	V	W	mm	PLN
238486	230	1600	540x380x(H)725	**1499,00**



225479

Zobacz film

S.S. stainless steel

PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Sonda temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Uszczelki drzwi łatwe w czyszczeniu
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami łatwa w czyszczeniu
- Regulacja temperatury co 1 stopień, temp. komory 0°-120°C, temp. z użyciem sondy i podtrzymanie temp. 0°-100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie (łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę)
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach 600x400 mm, 3 poziomy pieczenia

kod	V	W	mm	PLN
225479	230	1200	495x690x(H)413	**5599,00**





199541

WĘGIEL DRZEWNY MARABU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szerokie zastosowanie - możliwość przygotowania wielu rodzajów dań
- Uzyskany dzięki karbonizacji twardego drewna (proces przebiegający w temperaturze od 400 do 700°C w warunkach beztlenowych)
- Wytwarzany z krzewu marabu - chwastu rosnącego na Kubie - co prowadzi do poprawy warunków rolnych na wyspie i wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju
- Produkt całkowicie naturalny
- Niesamowity smak i aromat potraw
- Wysoka wydajność przy minimalnym stopniu iskrzenia i niewielkiej ilości pozostałego popiołu
- Wydłużony czas spalania w porównaniu z innymi gatunkami drewna - ekonomiczne zużycie materiału opałowego
- UWAGA: ze względu na zastosowanie naturalnego surowca waga produktu jest zależna od wilgotności drewna

kod	waga [kg]	PLN
199541	10	**153,00**

03

Pastry, ice cream

Sweet masterpieces – art in every detail




HENDI

Zobacz film



588017

588024



S.S. stainless steel



589205

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

kod	-	mm	PLN
589205	Profi Line	120x30x(H)240	**89,00**



S.S. stainless steel | wash

do kremów | do płynnych sosów | do dekorowania

S.S. stainless steel | wash

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

- Uniwersalny syfon do przygotowywania pysznej bitej śmietany, kremów, musów i zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów i lodów
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Bita śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588017	0,5	ø85x(H)235	**299,00**
588024	1	ø98x(H)330	**338,00**

KOŃCÓWKI DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

- Idealne do dekoracji, napełniania, nastrzykiwania, marynowania itp.
- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:
  - 1 długa końcówka ø3x(H)106 mm
  - 1 długa końcówka ø5x(H)106 mm
  - 1 krótka końcówka ø3x(H)40 mm
  - 1 krótka końcówka ø5x(H)40 mm
- Wyłącznie do użytku z syfonami do bitej śmietany HENDI Profi Line

kod	-	PLN
589106	Profi Line	**69,00**

Zobacz film





Al aluminium | wash | micro

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Biała aluminiowa butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588031	0,25	ø80x(H)200	**139,00**
588369	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
588376	0,95	ø95x(H)320	**189,00**

Al aluminium | wash | micro

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestaie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
588598	0,95	ø95x(H)320	**189,00**

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

kod	-	mm	PLN
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	**49,00**



PP polypropylene



975855 975893 975886 975862 975879

Al aluminium

wash

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany
- Naboje nie są dołączone

Zobacz film

kod	kolor	litry	mm	PLN
975855	Pastelowy żółty	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
975862	Błękitny	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
975879	Pistacjowy	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
975886	Pastelowy różowy	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
975893	Taupe	0,5	ø80x(H)260	**169,00**

ABS plastic | 18/8 stainless steel

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY



290965



Z przystawką do napełniania rurek z kremem

Zobacz film

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

S.S. stainless steel | PC polycarbonate | POM POM plastic



274231





AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY

- Obudowa, pojemnik na śmietanę i wewnętrzne elementy konstrukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Łatwo wyjmowany pojemnik na śmietanę ze stali nierdzewnej – wygodne czyszczenie.
- Intuicyjny panel sterowania.
- Funkcja wcześniejszego chłodzenia (pre-cooling) dla dłuższego utrzymania świeżości śmietany.
- Manualne lub automatyczne porcjowanie 3 rozmiarach porcji: mała, średnia i duża.
- Regulacja napowietrzenia śmietany za pomocą pokrętła zapewniająca optymalną konsystencję gotowego produktu.
- Automatyczny program czyszczenia znacznie przyspieszający pracę.
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600A.
- Maks. wydajność: 17 l/h.
- W zestawie: 2 końcówki do porcjowania z tworzywa POM,
- 3 szczotki druciane do czyszczenia trudno dostępnych miejsc (mała, średnia, duża).
- Z przystawką do napełniania rurek z kremem.

kod	V	W	mm	PLN
290965	230	420	234x537x(H)461	**10999,00**

MASZYNA DO LODÓW

- Idealna do przyrządzania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Krótki czas przygotowania (do 90 minut)
- Pojemnik na lody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l
- Wbudowany kompresor chłodzony powietrzem z zakresem temperatury od -10°C do -35°C
- Funkcja podtrzymania temperatury przez 2 godziny po zakończeniu pracy urządzenia w celu utrzymania konsystencji przygotowanego produktu
- Nie wymaga użycia schłodzonych składników
- Duży, podświetlany wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia i ruch mieszadła
- Łatwa do zamontowania łopatka mieszająca z POM
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z systemem zamykania typu „twist-lock" umożliwiająca kontrolę procesu
- Czynnik chłodzący: R600a

kod	V	W	mm	PLN
274231	230	180	285x340x(H)357	**2099,00**





588697



ABS plastic | S.S. stainless steel | wash | **NEW**

TERMO SYFON DO CIEPŁYCH I ZIMNYCH SOSÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej o podwójnych ściankach.
- Antypoślizgowa, silikonowa podstawa.
- Termo syfon nadaje się zarówno do sosów ciepłych, jak i zimnych.
- W zestawie 3 różne końcówki ze stali nierdzewnej, nasadka gazowa i szczoteczka do czyszczenia.
- Do użytku z nabojami do syfonów do bitej śmietany HENDI 588208, 588215, 586907 (naboje nie są dołączone do zestawu).
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
588697	0,5	ø95x(H)275	**337,00**



PASUJĄ DO WSZYSTKICH SYFONÓW NA RYNKU

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N_2O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabojów w syfonach HENDI może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	PLN
588208	10	**16,00**
588215	24	**36,00**
586907	50	**75,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

GAŁKOWNICA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z poliamidu

kod	-	mm	PLN
759233	1/24	ø51	**133,00**
759240	1/30	ø49	**133,00**
759257	1/36	ø46	**133,00**
759264	1/40	ø44	**133,00**





18/8 stainless steel

GAŁKOWNICA

- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
572016	1/10	ø70	**59,00**
572313	1/20	ø56	**56,00**
572115	1/12	ø66	**59,00**
572214	1/16	ø59	**57,00**
572412	1/24	ø53	**52,00**
572511	1/30	ø50	**52,00**
572610	1/36	ø48	**54,00**
572719	1/40	ø44	**54,00**





S.S. stainless steel

GAŁKOWNICA

- Idealnie sprawdzają się nie tylko do lodów, ale także do nakładania ziemniaków typu purée
- Łatwe zachowanie takich samych wielkości porcji
- Wykonana ze stali nierdzewnej

stöckel

kod	-	mm	PLN
755006	1/4	ø100	**199,00**
755013	1/8	ø80	**199,00**
755020	1/10	ø70	**199,00**
755037	1/12	ø67	**189,00**
755044	1/16	ø59	**199,00**
755051	1/20	ø56	**199,00**
755068	1/24	ø51	**199,00**
755075	1/30	ø49	**189,00**
755082	1/36	ø47	**189,00**
755099	1/40	ø45	**189,00**
755105	1/50	ø43	**199,00**
755112	1/60	ø40	**199,00**
755143	1/100	ø30	**199,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

stöckel

PA polyamide S.S. stainless steel





GAŁKOWNICA

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym znacznikom
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
755334	1/12	ø67	**209,00**
755341	1/16	ø59	**209,00**
755358	1/20	ø56	**209,00**
755365	1/24	ø51	**209,00**
755372	1/30	ø49	**199,00**
755389	1/36	ø47	**199,00**
755396	1/40	ø45	**199,00**





GAŁKOWNICA OWALNA

kod	-	mm	PLN
755259	1/20	70x52	**229,00**
755273	1/30	62x43	**229,00**

PA polyamide 18/10 stainless steel

GAŁKOWNICA DLA LEWORĘCZNYCH

- Uchwyt zaprojektowany specjalnie dla osób leworęcznych.
- Uchwyt wzmocniony włóknem szklanym.
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym oznaczeniom dołączonym do zestawu.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	-	mm	PLN
755211	1/36	ø46x(H)	**249,00**
755204	1/30	ø49x(H)	**249,00**
755228	1/40	ø45x(H)	**249,00**



PORCJONERY I SZPATUŁY DO LODÓW

18/10 stainless steel

SZPATUŁA DO LODÓW

- Z uchwytem z tritanu

kod	kolor	mm	PLN
755808	niebieski	(L)260	**29,00**
755815	czerwony	(L)260	**29,00**
755822	żółty	(L)260	**29,00**
755839	fioletowy	(L)260	**29,00**



755808 755815 755822 755839



759301

Al aluminium — wash

PORCJONER

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z aluminium
- Niewielka waga
- Długi, wygodny uchwyt wypełniony olejem dla lepszego porcjowania - olej poprzez ciepło dłoni rozgrzewa się, co ułatwia i przyspiesza nakładanie lodów
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	mm	PLN
759301	1/30	ø56x225	**66,00**

stöckel



755556

Al aluminium — wash

PORCJONER

kod	-	mm	PLN
755556	1/20	ø56x120	**169,00**
755563	1/24	ø51x120	**169,00**
755570	1/30	ø49x120	**169,00**



807095

807088

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

PC polycarbonate

- Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu

kod	mm	PLN
807088	360x165	**19,00**
807095	360x250	**28,00**



807026

807071

PC polycarbonate

KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

kod	kolor	litry	mm	PLN
807026	transparentny	5	360x165x(H)120	**29,00**
807057	transparentny	5	360x250x(H)80	**33,00**
807033	czarny	5	360x165x(H)120	**33,00**
807071	czarny	5	360x250x(H)80	**35,00**

KUWETA DO LODÓW

- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
807019	5	360x165x(H)120	**69,00**



807019



802038

802045

802052

KUWETA DO LODÓW

- Stal nierdzewna o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	litry	mm	PLN
802045	3,6	360x165x(H)80	**62,00**
802052	5	360x250x(H)80	**66,00**
802038	5	360x165x(H)120	**71,00**



KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej grubości 0,9 mm.
- Bardzo solidna konstrukcja.
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości.
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076).

kod	litry	mm	PLN
807002	7	ø200x(H)245	**112,00**



802076

807002
802083

KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Bez pokrywki
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
802083	7,3	ø200x(H)250	**161,00**

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do kuwety 802083, 807002

kod	ø	długość (mm)	PLN
802076	190	ø190	**30,00**


design by
Robert Bronwasser
reddot winner 2024
UNIQ
Buffet reinvented



755181



802007

802007



802014

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Wbudowany system myjący uruchamiany poprzez nacisk i zapewniający małe zużycie wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Gumowa osłona zabezpiecza rant płuczki i rękojeść gałkownic przed mechanicznymi uszkodzeniami
- Płuczka (model 755174) z możliwością instalacji do ściany, blatów i innych płaskich powierzchni
- Dopływ wody 3/8", odpływ ø20 mm

kod	-	mm	PLN
755181	z systemem myjącym do zabudowy	270x110x(H)115	**1429,00**
755174	z systemem myjącym do montażu na ścianie	220x120x(H)90	**1599,00**

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Do użytku w lodziarniach, kawiarniach i restauracjach
- Dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Zachowanie czystości stanowiska pracy przy niewielkim zużyciu wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wygodne użytkowanie
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość montażu do ściany i innych pionowych powierzchni za pomocą uchwytu: 802014
- Dopływ wody 3/8", odpływ 3/4"

kod	mm	PLN
802007	270x111x(H)115	**227,00**

ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI

kod	mm	PLN
802014	302x115x(H)122	**89,00**

S.S. stainless steel

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- Na 3 wafle

kod	mm	PLN
755730	200x95x(H)85	**55,00**



755730

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate

rb design by Robert Bronwasser



Mocny silnik o dwóch prędkościach. 15 000 i 19 000 obr./min.



221600 221617 221624 221631 221648 221655

2 zestawy wymiennych mieszadeł poliwęglanowych (2 sztuki każda)





2 kubki: wykonane ze stali nierdzewnej (pojemność: 0,95 l) i poliwęglanu (pojemność: 0,9 l)

221631

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
- 2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)
- 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu (po 2 szt.)
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	220-240	400	170x196x(H)490	**749,00**
221600	czarny	220-240	400	170x196x(H)490	**749,00**
221624	Karmelowy	220-240	400	170x196x(H)490	**749,00**
221631	żółty	220-240	400	170x196x(H)490	**749,00**
221648	czerwony	220-240	400	170x196x(H)490	**749,00**
221655	niebieski	220-240	400	170x196x(H)490	**749,00**

IDEALNY DO PRZYGOTOWANIA FREDDO CAPPUCCINO, FRAPPÉ I KOKTAJLI MLECZNYCH



221617



221600

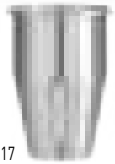


221624



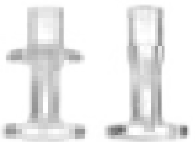
961124

PC polycarbonate



961117

S.S. stainless steel



961131

PC polycarbonate

KUBEK DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Przeznaczony do shakerów do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany z trwałego poliwęglanu
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	**39,00**

KUBEK DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Przeznaczony do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
961117	0,5	ø113x(H)160	**79,00**

MIESZADŁA DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Wykonane z poliwęglanu.
- Zestaw zawiera 2 elementy: pojedyncze i podwójne mieszadło.
- Stworzone specjalnie do Shakera do koktajli mlecznych – Design by Bronwasser: kody 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Przeznaczone do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)50	**39,00**



WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Wykonane z LDPE, BPA free.
- Jednorazowe.
- Odpowiednie do ciepłych i zimnych mas.
- Spełnia standardy HACCP.
- Grubość folii: 80 mikronów.
- Opakowanie - rolka 100 sztuk.

kod	mm	szt./opak.
557112	445x220	**0,49/49,00**
557105	530x285	**0,59/59,00**

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

- Wykonane z TPE, BPA free.
- Jednorazowe.
- Odpowiednie do ciepłych i zimnych mas.
- Spełniają standardy HACCP.
- Grubość warstwy: 80 mikronów.
- Opakowanie - rolka 100 sztuk.

kod	mm	szt./opak.
557303	515x280	**0,79/79,00**

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

- Wykonane z TPE, BPA free.
- Jednorazowe.
- Odpowiednie do gorących i zimnych mas, do 100°C.
- Spełnia standardy HACCP.
- Grubość folii: 115 mikronów
- Opakowanie - rolka 70 sztuk.

kod	mm	szt./opak.
557150	520x280	**1,13/79,00**



WORKI DO SZPRYCOWANIA - ZESTAW 2 SZT.

- Do wielokrotnego użytku (możliwość wyparzania)
- Wykonane z bawełny, wnętrze pokryte powłoką poliuretanową
- Z zawieszką

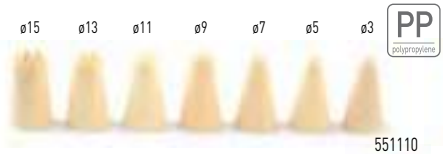
kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
550120	2	(L)300	**13,00/26,00**
550229	2	(L)350	**15,00/30,00**
550328	2	(L)400	**17,00/34,00**
550427	2	(L)450	**19,00/38,00**
550526	2	(L)500	**22,00/44,00**



WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymałe
- Wykonane z supernylonu, bez szwów
- Elastyczne i cienkie
- Możliwość użycia w gotującej wodzie
- Z zawieszką

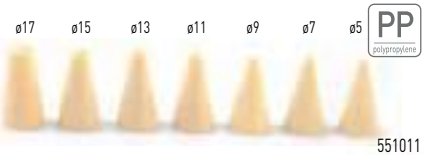
kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
550106	1	(L)300	**29,00**
550205	1	(L)350	**29,00**
550304	1	(L)400	**30,00**
550403	1	(L)450	**33,00**
550502	1	(L)500	**36,00**



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	**4,00/28,00**



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	**4,00/28,00**



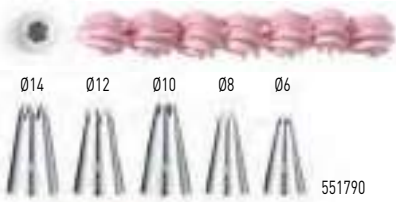


KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	-	szt./opak.
551400	ø 6-8-10-12	**5,75/69,00**

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551790	ø6-8-10-12-14	**8,00/40,00**



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach.

kod	-	szt./opak.
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	**5,00/35,00**

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

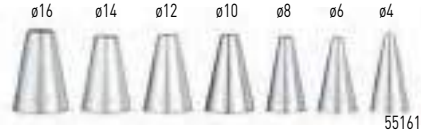
18/8 stainless steel



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551691	ø2-4-6-8-10	**7,00/35,00**



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach.

kod	-	szt./opak.
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	**5,00/35,00**



18/8 stainless steel

Zobacz film

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 różnych końcówek do
  - napełniania
  - formowania makaroników
  - dekorowania (wzór gwiazdka)
  - tworzenia „splotu koszyka"
  - pisania
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551592	**7,00/35,00**

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 końcówek do dekoracji:
  - 2 x wzór gwiazdka
  - 1 x wzór kwiatek
  - 1 x wzór gwiazdka francuska
  - 1 x końcówka w kształcie litery „V"
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551202	**4,80/24,00**

SKROBKI DO CIASTA

- Skrobka wykonana z polipropylenu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Skrobki prostokątne, półokrągłe i trapezowe można zakupić pojedynczo lub w zestawach po 6 szt.

554258

SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA

kod	mm	PLN
554258	120x88	**2,00**

554265

SKROBKA DO CIASTA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
554265	120x96	**2,00**

554272

SKROBKA DO CIASTA TRAPEZOWA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554272	1	216x128	**4,00**
554432	3	216x128	**5,00/15,00**

6x



554166

SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

- Giętka

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554166	6	120x88	**2,00/12,00**

6x



554364

SKROBKA DO CIASTA PROSTOKĄTNA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554364	6	120x96	**2,50/15,00**

6x



554364

SKROBKA DO CIASTA PROSTOKĄTNA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554364	6	120x96	**2,50/15,00**



855751

NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
855751	150x110	**16,00**



553404

NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
553404	150x110	**17,00**



FORMA DO BABECZEK

kod	-	mm	PLN
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	**13,00**
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	**15,00**



FORMA DO CIAST

– Prostokątna

kod	mm	PLN
682104	180x80x(H)60	**42,00**
682302	260x100x(H)75	**50,00**
682401	300x110x(H)75	**63,00**





18/0 stainless steel

Zobacz film

Zobacz film







FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	**16,00**
512173	forma	80x80x(H)45	**19,00**
512227	dociskacz	63x63x(H)55	**10,00**
512234	dociskacz	80x80x(H)55	**11,00**

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	**16,00**
512159	pierścień	ø100x(H)45	**18,00**
512203	dociskacz	ø80x(H)55	**10,00**
512210	dociskacz	ø100x(H)55	**14,00**

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	**12,00**
512104	ø70x(H)45	**14,00**
512302	ø90x(H)45	**17,00**

FORMY DO WYCINANIA OKRĄGŁE - ZESTAW

- Okrągłe
- Zestaw 14 szt. w różnych rozmiarach

kod	-	mm	szt./opak.
673416	gładka, ø19-112	(H)35	**54,00**
674413	karbowana, ø18-108	(H)35	**5,00/70,00**



673416

674413



512296

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

- Rant okrągły ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512241	ø140x(H)50	**40,00**
512340	ø140x(H)60	**49,00**
512258	ø160x(H)50	**53,00**
512357	ø160x(H)60	**59,00**
512265	ø180x(H)50	**53,00**
512364	ø180x(H)60	**59,00**
512272	ø200x(H)50	**53,00**
512371	ø200x(H)60	**59,00**
512289	ø220x(H)50	**62,00**
512388	ø220x(H)60	**71,00**
512296	ø240x(H)50	**62,00**
512395	ø240x(H)60	**70,00**



512401

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

- Rant prostokątny ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512418	383x285x(H)50	**89,00**
512432	385x285x(H)60	**99,00**
512401	585x385x(H)50	**113,00**
512425	585x385x(H)60	**127,00**



677810

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

kod	grubość (mm)	mm	PLN
677827	0,7	600x400	**78,00**
677810	0,7	530x325	**59,00**
677834	0,7	300x400	**44,00**



550113

WIESZAK NA WORKI DO SZPRYCOWANIA I KOŃCÓWKI

- Zestaw zawiera:
  - 4 uchwyty na worki
  - 31 uchwytów na końcówki
  - 7 haczyków do powieszenia przyborów, takich jak np. szpatuły
  - matą półkę na drobne akcesoria

kod	mm	PLN
550113	500x360x(H)560	**231,00**

FORMY SILIKONOWE

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu.
- Doskonałe do: pieczenia, mrożenia, tworzenia monoporcji.
- Odporność termiczna: od -30°C do 230°C.
- Nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej oraz do mycia w zmywarce.

SIL silicone micro


677261



FORMA SILIKONOWA SQUARE

- Formy kwadratowe o wymiarach 5,5x5,5 cm.

kod	forma	mm	PLN
677261	35	570x375x(H)25	**141,00**


677254



FORMA SILIKONOWA HEART

- Formy w kształcie serc o wymiarach 7,5x6 cm.

kod	forma	mm	PLN
677254	20	570x375x(H)35	**127,00**


677247



FORMA SILIKONOWA OVAL

- Owalne formy o wymiarach 5x3 cm.

kod	forma	mm	PLN
677247	50	570x375x(H)20	**149,00**


677230



FORMA SILIKONOWA MINI-MUFFIN

- Okrągłe formy o średnicy ø3,5 cm.

kod	forma	mm	PLN
677230	48	570x375x(H)25	**126,00**


677223



FORMA SILIKONOWA MUFFIN

- Okrągłe formy o średnicy ø7 cm.

kod	forma	mm	PLN
677223	24	570x375x(H)40	**146,00**

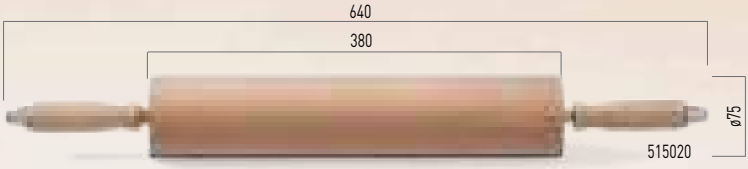

677216

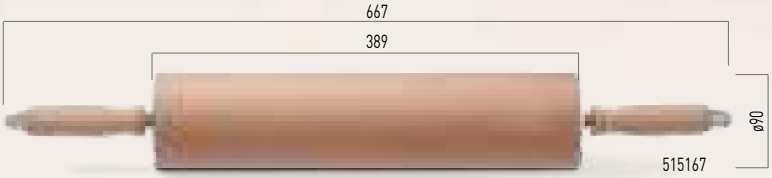


FORMA SILIKONOWA SEMI-SPHERE

- Półkoliste formy o średnicy ø7 cm.

kod	forma	mm	PLN
677216	24	600x395x(H)35	**133,00**





WAŁEK DO CIASTA DREWNIANY

- Wykonany z litego drewna bukowego.
- Z płynnie działającymi łożyskami kulkowymi z niklowanej stali.
- Ergonomiczne, profilowane uchwyty.
- Solidny metalowy trzpień wzmacniający konstrukcję wałka.
- Wałek o kodzie 515020 dzięki swojemu rozmiarowi i wadze sprawdzi się w wałkowaniu dużej ilości ciasta naraz.
- Nieprzystosowany do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
515020	ø75x640	**142,00**
515167	ø90x667	**167,00**



Wykonany z litego drewna bukowego

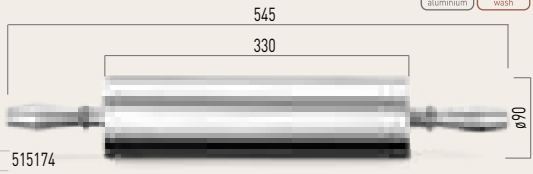


Z łożyskami kulkowymi z niklowanej stali

WAŁEK DO CIASTA ALUMINIOWY

- Wykonany z aluminium.
- Z płynnie działającymi łożyskami kulkowymi.
- Ergonomiczne, profilowane uchwyty.
- Solidny metalowy trzpień wzmacniający konstrukcję wałka.
- Dzięki swojemu rozmiarowi i wadze sprawdzi się w wałkowaniu dużej ilości ciasta naraz.

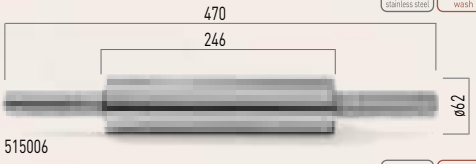
kod	mm	PLN
515174	ø90x545	**167,00**



WAŁEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Na tulejach ślizgowych

kod	mm	PLN
515006	ø62x470	**115,00**

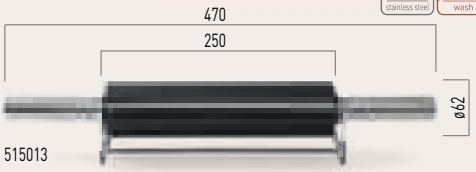


WAŁEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ NIEPRZYWIERAJĄCY

- Na tulejach ślizgowych
- W zestawie stojak chromowany

Zobacz film

kod	mm	PLN
515013	ø62x470	**173,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

PĘDZELEK CUKIERNICZY, PŁASKI

- Pędzelek wykonany z czystego mosiądzu.
- Uchwyt drewniany.
- Odporność na wysokie temperatury.

kod	mm	PLN
515389	200x25	**19,00**
515396	220x50	**28,00**







PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM NATURALNYM - ZESTAW 2 SZT.

- Włosie ze szczeciny świńskiej
- Uchwyt z drewna bukowego

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
515228	2	190x20	**8,00/16,00**
515327	2	210x40	**11,00/22,00**





PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM SILIKONOWYM

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515358	220x32	**13,00**
515365	230x45	**15,00**



Zobacz film

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

- Całość ze stali nierdzewnej
- Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego zapobiegający przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
- Nienagrzewający się uchwyt
- Wygodny lejek do uzupełniania wody

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**93,00**





Zobacz film



SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA

- Elastyczne ostrze
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu bez nitów

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855775	0,7	110	220	**24,00**
855782	0,7	198	325	**34,00**
855683	0,7	249	376	**34,00**

SZPATUŁA WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie, elastyczne ostrze

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855706	0,5	110	220	**23,00**
855690	0,5	205	335	**27,00**
855744	0,5	258	389	**41,00**

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



- Ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI420, trójkątne
- Uchwyt wykonany z termoplastycznego tworzywa SEBS
- Twardość 56-58 HRC

kod			grubość (mm)	długość/ długość ostrza (mm)	PLN
S719.008	1	Szpatuła Supra	1,5	210/80	**52,00**
S773.015	2	Szpatuła do lasagne Supra	1,5	280/150	**83,00**
S772.020	3	Szpatuła cukiernicza Supra	1,5	330/200	**56,00**
S772.027	4		1,5	400/270	**70,00**
S772.035	5		1,5	480/350	**89,00**
S780.026	6	Szpatuła cukiernicza Supra	1,5	390/260	**73,00**
SZ22042B	7	Szpatuła cukiernicza z dwoma uchwytami	1,4	705/420	**124,00**



195789

POJEDYNCZA GITARA CUKIERNICZA

- Narzędzie służące do precyzyjnego, wzdłużnego i poprzecznego cięcia oraz szybkiego porcjowania miękkich wyrobów cukierniczych typu ganache, kremów śmietankowych, marshmallows, pralin i konfekcji ciast bankietowych.
- Efektowny czarny design: rama podstawy i ramki strun wykonane z aluminium anodowanego na czarno.
- Blat roboczy i płyta wykonane ze stali nierdzewnej – gwarantowana wytrzymałość i łatwe utrzymanie w czystości.
- Struny wykonane z higienicznej stali chirurgicznej.
- Wyprofilowanie blatu i struny gwarantują wyjątkową precyzję pracy; cięcie z chirurgiczną dokładnością.
- Specjalnie zaprojektowane zawiasy wykonane z mosiądzu – długa żywotność produktu w odróżnieniu od innych produktów na rynku posiadających zawiasy z tworzywa sztucznego.
- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas pracy.
- W zestawie:
  - 1 podstawa o wymiarach 600×400×(H)100 mm,
  - 3 ramki do cięcia z wizualnym oznakowaniem rozstawu strun:
    - 9 strun z rozstawem 45 mm
    - 13 strun z rozstawem 30 mm
    - 17 strun z rozstawem 22,5 mm
    - stalowa płyta,
    - klucz do wymiany strun.

kod	mm	PLN
195789	636x441x(H)109	**4499,00**



3 ramki do cięcia z rozstawem strun do cięcia co:
22,5 mm (17 strun), 30 mm (13 strun) i 45 mm (9 strun)

Korzyści z używania gitary cukierniczej

- Usprawnienie produkcji w cukierniach, piekarniach i punktach gastronomicznych.
- Wysoka precyzja: cięcie masy, ciast, musów na wiele równych kawałków bez zniekształceń i nadszarpnięć za pomocą zamontowanych stalowych strun rozstawionych w różnych kombinacjach wymiarowych.
- Sprawne i bezproblemowe nakładanie masy i zdejmowanie pokrojonego produktu dzięki stalowej płycie dołączonej do zestawu.
- Możliwość dokładnego określenia wagi każdego wykrojonego produktu końcowego przy odpowiedniej konstrukcji gramatury całego ciasta.
- Prosta zasada działania pozwala na idealne pokrojenie masy nawet dla osób mniej doświadczonych.
- Łatwy montaż, demontaż oraz utrzymanie w czystości.

Al aluminium | 18/10 stainless steel

PIŁA DO BISZKOPTU

- Efektowny czarny design: obudowa wykonana z higienicznego anodowanego aluminium.
- Ostrze ze stali nierdzewnej, jedyne na rynku z atestem do kontaktu z żywnością, łatwo zdejmowane i nadające się do mycia w zmywarce – gwarantowana wysoka higiena pracy.
- Nóżki wykonane z tworzywa PTFE, zapewniające komfortową pracę na każdym blacie.
- Brzeszczot odpowiednio napięty i mocowany na frezowanym elemencie – nie wygina się i nie obraca podczas pracy.
- Otwory na ostrze z obu stron takie same – możliwość przykręcenia nakrętki z lewej i prawej strony.
- Wyposażona w miarkę umieszczoną na obudowie – możliwość regulacji grubości blatu biszkoptu: od 1 cm do 6 cm.
- Zakres swobodnego krojenia blatów biszkoptowych zgodny ze standardem cukierniczym: 60x40 cm.
- Możliwość dokładnego przecięcia biszkoptu okrągłego o średnicy: od ø5 cm do ø40 cm.
- Długość ostrza: 57 cm, z regulowaną wysokością według miarki.

kod	mm	PLN
400098	620x120x(H)130	**749,00**





Zalety użytkowe:

- Przyspieszenie procesu krojenia do 50%.
- Zmniejszenie strat produkcyjnych do 20%.
- Bardzo dokładne cięcie wpływa na idealne skalkulowanie produktu końcowego, ustalenie ilości biszkoptów i końcowej ceny wyrobu gotowego.
- Miarka pozwala na precyzję krojenia i osiąganie jednakowych efektów wizualnych krojenia bez konieczności używania dodatkowych narzędzi – każda warstwa biszkoptu jest identyczna.
- Komfort pracy: brzeszczot jest odpowiednio
- napięty i mocowany na frezowanym elemencie – nie wygina się i nie obraca.



400098

ROLKI DO CIASTA PROFI LINE




ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA
- Szerokość wałka: 70 mm
- Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515099	85x210	**73,00**




ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA
- Szerokość wałka: 120 mm
- Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515112	140x210	**81,00**




ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA
- Szerokość wałka: 70 mm
- Wałek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515136	80x210	**91,00**




ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI
- Szerokość wałka: 120 mm
- Ostrza tnące ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515129	135x200	**119,00**




ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA
- Wałek o szerokości 60 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
- Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
- Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia
- Wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515037	210x73	**40,00**



RUSZT DO STUDZENIA CIASTA
- Wykonany ze stali nierdzewnej ze zintegrowanymi nóżkami.
- Zróżnicowane zastosowanie:
  - do studzenia wypieków – zapobiega zatrzymywaniu zbędnej wilgoci w wypieku, zbierającej się w wyniku parowania ciepta,
  - do dekorowania wypieków, np. polewania lukrem czy czekoladą,
  - jako ruszt grillowy oraz ruszt do brytfanny – ułatwia odprowadzanie tłuszczu z pieczonych mięs,
  - jako ochrona blatu stołu, na którym ma być postawione gorące naczynie,
  - jako stabilna podstawa pod formy silikonowe.
- Grubość prętów – krawędź zewnętrzna: 3 mm.
- Grubość prętów – kratka: 1,7 mm.

kod	mm	PLN
594032	ø320x(H)20	**34,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



637791



do cukru pudru: wielkość oczek 0,5x0,5 mm

do mąki: wielkość oczek 1x1 mm

do bułki tartej: wielkość oczek 3x3 mm



637852

18/0 stainless steel 18/8 stainless steel

PRZESIEWACZ MĄKI

- Obudowa i sitko wykonane ze stali nierdzewnej.
- 2 warstwy bardzo gęstego sitka.
- Uchwyt z dźwignią (mechanizm sprężynowy).
- Pojemność: ~550 g.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
637852	187x125x(H)127	**38,00**

SITO DO PRZESIEWANIA

S.S. stainless steel

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Wyposażone w zaczep do zawieszenia ułatwiający przechowywanie.

kod	-	mm	PLN
637791	do cukru pudru	ø250x(H)75	**44,00**
637821	do cukru pudru	ø410x(H)80	**88,00**
637814	do bułki tartej	ø250x(H)75	**43,00**
637845	do bułki tartej	ø410x(H)80	**86,00**
637807	do mąki	ø250x(H)75	**42,00**
639313	do mąki	ø308x(H)74	**58,00**
639320	do mąki	ø358x(H)76	**79,00**
637838	do mąki	ø410x(H)80	**85,00**

S.S. stainless steel

Zobacz film



512500

ZNACZNIK DO TORTÓW

- Do wyznaczania równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	-	mm	PLN
512500	8 porcji	ø320	**146,00**
512517	12 porcji	ø320	**189,00**
512531	16 porcji	ø320	**203,00**

13-125 mm

18/8 stainless steel



515044

Zobacz film

13-125 mm



18/8 stainless steel

515150

ZNACZNIK ROZSTAWNY, JEDNOSTRONNY, 5 OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 5 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515044	222x56x(H)55	**209,00**

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY, 7-OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 7 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515150	222x80x(H)55	**279,00**

design by
Robert Bronwasser

STABILIZATOR TEMPERATURY
Już od pierwszej sekundy pracy palnik uzyskuje optymalną wartość temperatury płomienia – 1300 °C
POWTARZALNOŚĆ DZIĘKI SYSTEMOWI BLUE HEAT

SKRZELOWA CZERPNIA POWIETRZA
Wloty powietrza do komory spalania o zwiększonej przepustowości.
DUŻA MOC PŁOMIENIA
SPALANIE BEZSADZOWE





NAJDŁUŻSZA DYSZA OGNIOWA 100 mm
- bezpieczne flambirowanie
- dokładne umiejscowienie strefy ognia i obróbki termicznej
- maksymalna separacja dłoni od wysokiej temperatury

WYGODA i SWOBODA

PRECYZYJNE STEROWANIE PŁOMIENIEM
Idealne do opalania: cukrów, białka, serów, owoców, warzyw i mięs
PŁYNNE STEROWANIE DŁUGOŚCIĄ PŁOMIENIA W ZAKRESIE 15-150 MM

BŁYSKAWICZNA INSTALACJA
Wskaźnik umieszczony na SAFETY COVER ułatwia szybką instalację zbiornika. Jeden klik i BEZPIECZNIE zmieniłeś zasobnik.
GDY WAŻNY JEST CZAS – MASZ PEWNOŚĆ POPRAWNIE ZAŁOŻONEGO WKŁADU



198254

PALNIK SZEFA KUCHNI HENDI JET – ZESTAW Z WKŁADEM

- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera z myślą
- o szefach kuchni.
- Palnik jest przyjemnym w użytkowaniu narzędziem dzięki stylowemu, czarnemu deisgnowi z zielonymi akcentmi oraz egonomicznemu uchwytowi.
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkładzie z gazem (możliwość wymiany wkładu po wyczerpaniu gazu), cała górna część wkładu jest zakryta.
- Zapalnik piezoelektryczny zapewniający łatwe odpalanie,
- duże pokrętło gazowe umożliwiające łatwą regulację
- wielkości i intensywności.
- Praca palnika pod dowolnym kątem – nawet z płomieniem skierowanym do góry – dzięki specjalnej konstrukcji zapobiegającej rozpryskom płomienia.
- Precyzyjna kontrola nad rozmiarem płomienia, aż do 150 mm.
- W zestawie: palnik i wkład gazowy.
- Wkłady możliwe do zakupienia osobno, kod: 199039.

kod		mm	PLN
198247		185x65x(H)100	**69,00**
198254	zestaw z wkładem	175x68x(H)260	**99,00**



199039

WKŁAD Z GAZEM

- Przeznaczony do palnika szefa kuchni (198247)
- Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
- Zestaw 4 sztuk

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
199039	4	**6,50/26,00**



Zobacz film

198209



198223



199008

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania – zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Ze zdejmowaną podstawą

kod	mm	PLN
198209	145x70x(H)190	**129,00**

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania – zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Z podstawą

kod	mm	PLN
198223	115x50x(H)155	**88,00**

WKŁAD Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
199046	4	0.2	**6,50/26,00**
199008	1	0.2	**8,00**



783153

783160

783177

porcelain | temp <600°C | oven | micro | wash

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

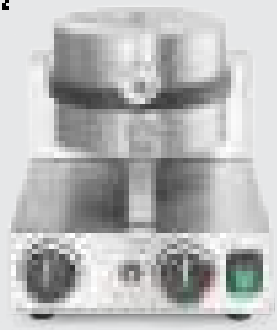
- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	**9,00**
783160	6	ø90x(H)48	**16,00**
783627	6	ø100x(H)25	**12,00**
783177	6	ø120x(H)55	**17,00**



Al die-cast | 18/0 stainless steel

Zobacz film

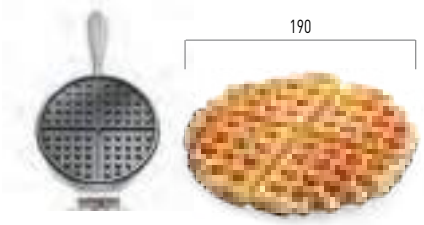


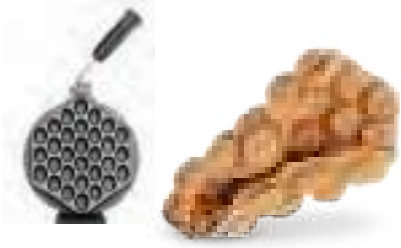
212172

Al aluminium | 18/0 stainless steel



212196





GOFROWNICA OKRĄGŁA NA GOFRY BELGIJSKIE

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o pyszne gofry w stylu belgijskim.
- Okrągła gofrownica wykonana z odlewanego aluminium pokrytego trwałą powłoką z domieszką tytanu, zapobiegającą przywieraniu.
- Wielkość wafli: średnica ø 190 mm, grubość do 23 mm.
- Wydajność: do 20 wafli na godzinę.
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie od 50˚C do 210˚C.
- Timer: do 15 min.

kod	V	W	mm	PLN
212172	230	1000	250x491x(H)285	**635,00**

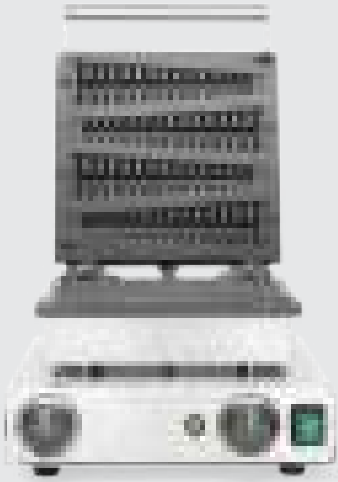
GOFROWNICA OBROTOWA DO GOFRÓW BUBBLE WAFFLE

- Obudowa i dźwignia podnosząca wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obrotowa głowica zapewniające równomierne rozprowadzenie ciasta.
- Formy wykonane z odlewu aluminium z powłoką nieprzywierającą Teflon.
- Lampki kontrolne LED wskazujące osiągnięcie zadanej temperatury.
- Wyjmowana taca ociekowa wykonana ze stali nierdzewnej, nadająca się do mycia w zmywarce.
- Wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz nienagrzewający się uchwyt.
- Gofry w kształcie sześciokąta o średnicy 170 mm i grubości 25 mm.
- Regulacja temperatury w zakresie: od 50°C do 210°C.
- Wyposażona w 15-minutowy timer.
- Wydajność: do około 20 gofrów na godzinę.

kod	V	W	mm	PLN
212196	220-240	1500	255x560x(H)318	**1239,00**



212189



212165





GOFROWNICA CORN DOG

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantująca długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem
- Gofrownice wykonane z odlewu aluminiowego pokrytego trwałą powłoką z domieszką tytanu, zapobiegającą przywieraniu.
- Nienagrzewająca się rączka
- Możliwość pieczenia jednocześnie 6 gofrów lub corn dogów
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Rynienka ociekowa na nadmiar ciasta ułatwiająca utrzymanie stanowiska pracy w czystości
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie: od 50˚C do 220˚C
- Timer: do 15 min
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
212189	230	1550	390x378x(H)229	**959,00**

GOFROWNICA LOLLY

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantująca długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem
- Gofrownice wykonane z odlewu aluminiowego pokrytego trwałą powłoką z domieszką tytanu, zapobiegającą przywieraniu.
- Nienagrzewająca się rączka
- Możliwość pieczenia jednocześnie 4 gofrów, każdego o długości 255 mm (bez patyczka)
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie: od 50˚C do 220˚C
- Timer: do 15 min
- Waga netto: 10,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
212165	230	1750	314x417x(H)229	**946,00**

TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

261354



NALEŚNIKARKA I GOFROWNICE

- Gofrownice wykonane z emaliowanego żeliwa, można czyścić szczotką.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem



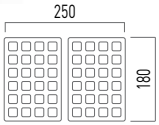
212103 212127 212134

GOFROWNICA – MAŁA KRATKA

- Gofry tradycyjne z Liège, 2 prostokątne gofry 4x6 kratek

kod	V	W	mm	PLN
212103	230	1500	330x437x(H)251	**1099,00**

Gofry tradycyjne Liège - mała kratka

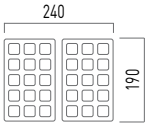


GOFROWNICA – DUŻA KRATKA

- Gofry belgijskie, 2 prostokątne gofry 3x5 kratek

kod	V	W	mm	PLN
212127	230	2200	330x520x(H)277	**1129,00**

Gofry belgijskie - duża kratka



GOFROWNICA – SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 połączonych ze sobą serc

kod	V	W	mm	PLN
212134	230	2200	330x543x(H)251	**1174,00**

Gofry tradycyjne – serca





205914



SMAŻALNIK

- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytury
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	**1899,00**





212028

525197

NALEŚNIKARKA

- Przeznaczona do smażenia naleśników
- Płyta grzewcza ø400 mm żeliwna z powłoką ceramiczną
- Równomierne rozprowadzenie ciepła na powierzchni płyty
- W zestawie drewniana szpatuła
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Termostat z płynną regulacją temperatury 50°- 300°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i termostat EGO

kod	V	W	mm	PLN
212028	230	3000	458x520x(H)165	**988,00**

SZPATUŁA DREWNIANA

- Charakterystyczny kształt - idealny do rozprowadzania ciasta na powierzchni grzejnej
- Polecana do użytku z naleśnikarką o kodzie: 212028

kod	PLN
525197	**37,00**



201718

201725

PODGRZEWACZE DO SOSÓW

- Przeznaczone do podgrzewania sosów i czekolady.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Temperatura regulowana za pomocą 6-stopniowego pokrętła, od 30°C do 65°C.
- Lampka kontrolna wskazująca podgrzewanie.
- Zestaw zawiera butelkę wykonaną z LDPE o pojemności 650 ml, 1 na każdą grzałkę.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

kod	litry	V	W	mm	PLN
201718	0,65	220-240	200	150x223x(H)282	**499,00**
201725	1,3	220-240	400	270x223x(H)282	**899,00**

BUTELKA DO PODGRZEWANIA SOSÓW

- Wykonana z LDPE.
- Przeznaczona do podgrzewaczy do sosów HENDI (kody: 201718, 201725).

kod	mm	PLN
201732	ø68x(H)247	**10,00**

201732



282748



282762

URZĄDZENIE DO POPCORNU

Al aluminium S.S. stainless steel

- Rama nośna wykonana ze stopu aluminium.
- Solidna obudowa ze szkła hartowanego i stali malowanej proszkowo do wyboru w kolorze czerwonym lub czarnym.
- Z drzwiczkami skrzydłowymi ze szkła hartowanego.
- System mieszający wbudowany w garnek.
- Rączki pokrywy garnka wykonane z nienagrzewającego się tworzywa.
- Klapka do wyjmowania popcornu.
- Szuflada pod komorą pozwalająca na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren.
- Podświetlane wnętrze.
- Ogrzewane dno komory.
- Czas trwania jednego cyklu: ok. 3,5 min. – 150g ziaren kukurydzy na cykl.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
282762	czarny	230	1155	560x420x(H)760	**1349,00**
282748	czerwony	230	1155	560x420x(H)760	**1349,00**



Szuflada pod komorą pozwala na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren

PP polypropylene

SZUFELKA

kod	litry	mm	PLN
562017	0,25	(L)250	**10,00**



562017

Al aluminium S.S. stainless steel **NEW**

URZĄDZENIE DO POPCORNU Z WÓZKIEM

- Rama wykonana ze stopu aluminium.
- Obudowa wykonana z hartowanego szkła i stali malowanej proszkowo.
- Z uchylnymi drzwiami ułatwiającymi obsługę, wykonanymi z hartowanego szkła.
- W garnek do podgrzewania popcornu wbudowany jest system mieszający.
- Pokrywa z uchwytami wykonana z nienagrzewającego się materiału.
- Szufelka do nabierania popcornu.
- Szuflada na okruchy pod komorą do usuwania nieprażonych ziaren i resztek.
- Podświetlone wnętrze.
- Podgrzewane dno komory na popcorn.
- Porcja popcornu gotowa w ≈3,5 min. – 150 g ziaren kukurydzy na cykl.
- Mobilny wózek z 2 dużymi kołami oraz 2 obrotowymi kółkami z hamulcami blokującymi.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
282830	czerwony	230	1155	940x510x(H)1553	**1949,00**



282830





S.S.
stainless steel

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyjmowana misa ze stali nierdzewnej
- Misa nadaje się do mycia w zmywarce.
- Misa jest mocowana za pomocą 4 solidnych zacisków.
- Wyposażone w szufladę na patyczki, cukier, barwniki itp.
- Oddzielne włączniki zasilania i elementów grzewczych z wbudowanymi lampkami sygnalizacyjnymi.
- Woltomierz pokazujący rzeczywiste napięcie.
- Dozownik cukru w zestawie.
- Bezpiecznik przeciążeniowy chroni silnik przed przepaleniem w przypadku zablokowania.

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Obudowa silnika wykończona czarną powłoką.

kod	V	W	mm	PLN
282816	220-240	1130	520x520x(H)503	**1244,00**



PMMA
plexiglas

POKRYWA DO URZĄDZENIA DO WATY CUKROWEJ

- Zapewnia skuteczną ochronę przygotowywanej waty cukrowej przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami
- Pozwala obserwować proces produkcji
- Wykonana z tworzywa sztucznego
- Pasuje do maszyny do waty cukrowej 282731, 282809, 282816.

kod	mm	PLN
282755	ø520x(H)350	**389,00**



282779

Al die-cast S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO POPCORNU

- Rama wykonana ze stali węglowej.
- Obudowa wykonana ze szkła hartowanego.
- Uchylne drzwiami serwisowe wykonane z hartowanego szkła.
- Garnek do podgrzewania popcornu z wbudowanym system mieszającym.
- Pokrywa z uchwytami wykonana z nienagrzewającego się materiału.
- Szufelka do nabierania popcornu.
- Szuflada pod komorą pozwalająca na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren.
- Podświetlone wnętrze.
- Podgrzewane dno komory na popcorn.
- Porcja popcornu gotowa w ≈3,5 min. – 150 g ziaren kukurydzy na cykl.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
282823	czarny	220-240	1155	560x445x(H)775	**2299,00**

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO NACHOSÓW

- Obudowa wykonana ze stal nierdzewnej i szkła hartowanego.
- Wewnętrzna komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, ze światłem LED.
- Z tyłu – 2 drzwi na zawiasach, z uchwytem.
- Wyposażony w tacę na okruchy.
- 1 włącznik zasilania i 1 włącznik światła.
- Maks. temperatura grzania: 58°C.
- Pojemność komory: 35 l.
- Klasa wodoszczelności: IPX3.

kod	V	W	mm	PLN
282779	230	500	400x344x(H)525	**899,00**

S.S. stainless steel

282755



282731

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyjmowana misa ze stali nierdzewnej
- Misa nadaje się do mycia w zmywarce.
- Misa jest mocowana za pomocą 4 solidnych zacisków.
- Wyposażone w szufladę na patyczki, cukier, barwniki itp.
- Oddzielne włączniki zasilania i elementów grzewczych z wbudowanymi lampkami sygnalizacyjnymi.
- Woltomierz pokazujący rzeczywiste napięcie.
- Dozownik cukru w zestawie.
- Bezpiecznik przeciążeniowy chroni silnik przed przepaleniem w przypadku zablokowania.

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Obudowa silnika wykończona różową powłoką.

kod	V	W	mm	PLN
282731	220-240	1130	520x520x(H)503	**1244,00**

PMMA plexiglas

POKRYWA DO URZĄDZENIA DO WATY CUKROWEJ

- Zapewnia skuteczną ochronę przygotowywanej waty cukrowej przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami
- Pozwala obserwować proces produkcji
- Wykonana z tworzywa sztucznego
- Pasuje do maszyny do waty cukrowej 282731

kod	mm	PLN
282755	ø520x(H)350	**389,00**



282809

NEW S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ Z WÓZKIEM

- Obudowa silnika wykończona różową powłoką.
- Wyposażona w wózek transportowy.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyjmowana misa ze stali nierdzewnej.
- Misa nadaje się do mycia w zmywarce.
- Misa jest mocowana za pomocą 4 solidnych zacisków.
- Wyposażone w szufladę na patyczki, cukier, barwniki itp.
- Oddzielne włączniki zasilania i elementów grzewczych z wbudowanymi lampkami sygnalizacyjnymi.
- Woltomierz pokazujący rzeczywiste napięcie.
- Dozownik cukru w zestawie.
- Bezpiecznik przeciążeniowy chroni silnik przed przepaleniem w przypadku zablokowania.

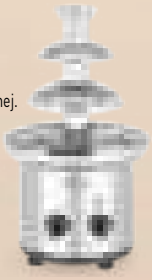
kod	V	W	mm	PLN
282809	220-240	1130	948x520x(H)914	**1718,00**



Zobacz film

FONTANNA CZEKOLADOWA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Ślimak wykonany z ABS.
- Oddzielne przełączniki dla silnika i elementu grzewczego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Zdejmowany ślimak i wieża.







	Fontanna do czekolady 3-poziomowa	Fontanna do czekolady 5-poziomowa	Fontanna do czekolady 6-poziomowa
kod	274101	274156	274163
regulacja temp.	40°C	110°C	150°C
min. poj. czekolady	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
max poj. czekolady	1,5 kg	6 kg	8 kg
wymiary	ø215x(H)375 mm	ø332x(H)709 mm	ø372x(H)850 mm
moc/napięcie	190 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
PLN	**199,00**	**1870,00**	**2856,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

04

Food processing

Looking to elevate culinary experience







Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw



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

Al die-cast

Zobacz film



231807

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- W zestawie 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 4,5 i 7 mm
- Obudowa z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Wydajność: 100 - 300 kg/h
- Waga: 27.6 kg

kod	V	W	mm	PLN
231807	230	550	615x239x(H)580	**3099,00**



280096





280317





234730



S.S. stainless steel

TARCZA DO PLASTRÓW

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

kod	grubość (mm)	PLN
280126	4	**369,00**
280096	1	**369,00**
280102	2	**369,00**
280201	6	**369,00**
280218	8	**369,00**
280225	10	**369,00**

TARCZA DO WIÓRKÓW

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

kod	grubość (mm)	PLN
280317	7	**345,00**
280294	2	**345,00**
280300	3	**345,00**
280416	4,5	**345,00**

TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234730 + 280218, 234747 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234747	10	**579,00**
234730	8	**579,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



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

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór ø165 mm do wkładania większych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy ø55 mm na długie warzywa, np. marchew, ogórki
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami) oraz wiórki 3, 4,5 i 7 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Prędkość: 300 obr./min
- Wydajność: 100 - 350 kg/h
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
231852	230	750	574x250x(H)472	**3399,00**

ABS plastic | Al aluminium | S.S. stainless steel

Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw

Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



231852



234754



280423



280621



280690

TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234754 + 280218, 234761 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234761	10	**459,00**
234754	8	**495,00**

TARCZA DO SŁUPKÓW

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

kod	grubość (mm)	PLN
280423	3	**495,00**

TARCZA „V" DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

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

kod	PLN
280621	**359,00**

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	PLN
280690	400x250x(H)90	**79,00**



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią brushless: są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości. gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System) wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy

Maksymalna wygoda dla użytkownika boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym.
Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM CA-3V - 5 PRĘDKOŚCI

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Model CA-4V do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel ułatwiający pracę operatora i posiadający wiele ważnych funkcji
- Do wyboru aż 5 prędkości obrotu noża, idealnych do różnych rodzajów warzyw
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless" skutecznie utrzymują moment obrotowy
- Kontrola siły krojenia, gwarantująca identyczne krojenie o najwyższej jakości
- Funkcja SENCO FORCE alarmująca o przeciążeniu silnika
- Funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną moc silnika
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala na obserwację:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Średnica tarczy: 205 mm
- Prędkość: 300-1000 obr./min
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: aż do 500 kg/godz.
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

Duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa



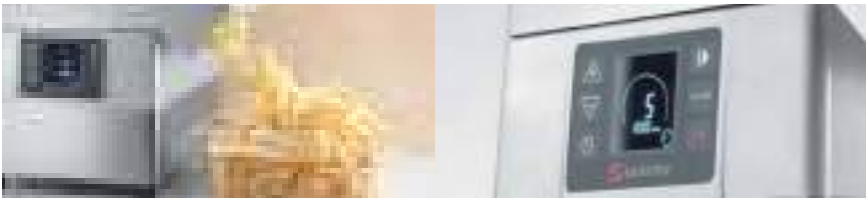


1050784



1050796

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050784	CA-3V	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	**11703,00**
1050796	CA-4V	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	**14423,00**





Duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa



Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ACTIVE:
wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy
są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM SERII CA-31 I CA-41

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza



1050700



1050719

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050700	CA-31 230V	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	**6448,00**
1050701	CA-31 400V	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	**6282,00**
1050719	CA-41 230V	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	**10240,00**
1050721	CA-41 400V	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	**9990,00**









kod		przeznaczenie	ilość noży	PLN
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	3	**519,00**
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	2	**519,00**
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm		2	**519,00**
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	2	**519,00**
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm		1	**519,00**
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm		1	**519,00**
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm		1	**582,00**
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm		1	**582,00**
1010247	Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm		1	**582,00**
1010406	Tarcza do plastrów FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	2	**519,00**
1010403	Tarcza do plastrów FCC-3 + 3 mm		1	**519,00**
1010404	Tarcza do plastrów FCC-5 + 5 mm		1	**519,00**
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.		**577,00**
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm		2	**577,00**
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm		2	**577,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	**577,00**
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	**577,00**
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	**577,00**
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	**577,00**
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	**577,00**





kod		przeznaczenie	ilość noży	PLN
1010205	Tarcza do słupków FCE-2 + 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	2	**692,00**
1010210	Tarcza do słupków FCE-4 + 4x4 mm			**692,00**
1010405	Tarcza do słupków FCE-8 + 8x8 mm		1	**802,00**



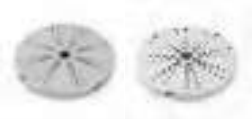


kod		przeznaczenie	PLN
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**823,00**

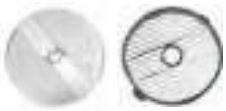




kod		przeznaczenie	PLN
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**362,00**
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**362,00**
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**362,00**
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**362,00**
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**362,00**



kod		przeznaczenie	PLN
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**362,00**
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**362,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**577,00**
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**577,00**



kod		PLN
1010361	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 8 mm	**508,00**
1010366	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 10 mm	**508,00**
1010359	Uniwersalna podstawa do przecisku do mycia kratek	**309,00**



1010204

STOJAK NA TARCZE I KRATKI
- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	**246,00**

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNIC: CA-301, CA-401, CA-601
- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	mm	PLN
1050063	666x686x(H)400	**1742,00**



1050063

SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

sammic

- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!
- Model 1050962 do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)
- Do 35 różnych rodzajów cięć - dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)
- Technologia bezszczotkowa (model 1050962) gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza





1050940



1050962

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	prędkość (obr./min)	V	W	mm	kg	PLN
1050940	CA-21	89	50-350	1500	230	800	378x309(H)533	15,3	**5240,00**
1050962	CA-2V	89	50-350	300-1000	230	1100	378x309(H)533	13	**8621,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	**1350,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**849,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**849,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**849,00**



2059762



2059752



1010204

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	**246,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE





kod		przeznaczenie	PLN
1010530	Tarcza do plastrów FCS-1 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	**393,00**
1010532	Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**393,00**
1010534	Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**393,00**
1010536	Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**393,00**
1010538	Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**393,00**
1010540	Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**393,00**
1010570	Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**461,00**
1010572	Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**461,00**
1010574	Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**461,00**
1010546	Tarcza do plastrów karbowanych FCOS-2 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**393,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	**571,00**
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	**571,00**
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**571,00**
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**571,00**
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm	W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	**571,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010514	Tarcza do tarcia na miazgę do szatkownicy – drobna tarcza SHSF	Tarcie ziemniaków na miazgę do placków ziemniaczanych	**304,00**
1010516	Tarcza do tarcia na miazgę do szatkownicy – zgrubna tarcza SHSG	Tarcie ziemniaków na miazgę do placków ziemniaczanych	**304,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**304,00**
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**304,00**
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**304,00**
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**304,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**519,00**
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**519,00**
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**519,00**
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**519,00**
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**519,00**
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**519,00**



Skuteczność i wydajność
możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej.
Obroty wsteczne do mieszania produktów
Zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz dziurkowanych

Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy







KUTRY-EMULGATORY SAMMIC ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak: warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu, oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatara, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła, np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrabiania ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Kuter-emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Dodatkowo wyposażony w ręczny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z poliwęglanową pokrywą z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiające załączenie silnika, gdy moduł kutra-emulgatora nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego wyrobu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości i liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Obroty wsteczne do mieszania produktów
- Mocne silniki wykonane w technologii „Brushless", skutecznie utrzymujące moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości od 300 do 3000 obr./min
- Dodatkowa funkcja Force Control pozwalająca na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- W komplecie nóż ząbkowany



1050834



1050853

kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050834	KE-5V	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	**11018,00**
1050853	KE-8V	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	**12715,00**

AKCESORIA SAMMIC

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**849,00**
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**1022,00**
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**760,00**
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**907,00**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**902,00**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1090,00**
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	**325,00**
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808	**393,00**




sammic

KUTRY-EMULGATORY ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I KUTRY ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania różnorodnych produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (4,4 l) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny (model 1051000) z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model 1051000) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany). Programy specjalne: grube i drobne mielenie, timer
- Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control - alarm wizualny i dźwiękowy
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami - mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie, system ostrzeżeń o błędach
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki



1050980



1051000



2059762



2059752

kod	model	typ	zbiornik (l)	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	silnik	waga (kg)	PLN
1050980	K-41	kuter	4,4	1500	230	800	252x309x(H)434	asynchroniczny	14,2	**5661,00**
1051000	KE-4V	kuter-emulgator	4,4	300-3000	230	1100	252x309x(H)434	bezszczotkowy	11,9	**9036,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy 1050940 i 1050962 lub kutra 1050980 i 1051000	**1732,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów wtóknistych	**849,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**849,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**849,00**

KUTRY SAMMIC Z DWOMA PRĘDKOŚCIAMI

- Niezwykle skuteczne i wydajne urządzenia, umożliwiające krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie produktów
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Przejrzysty i intuicyjny panel sterowania sprawia, że kuter jest niezwykle prosty w obsłudze
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej posiada pokrywę wykonaną z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiają załączenie silnika, gdy moduł kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokuje obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- 2-stopniowa regulacja prędkości: 1500 i 3000 obr./min
- W komplecie znajduje się nóż ząbkowany.



1050832



1050850

kod	model	zbiornik (l)	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050832	K-52	5,5	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	**8576,00**
1050850	K-82	8	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	**9433,00**

AKCESORIA SAMMIC

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów wtóknistych	**849,00**
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wielocznnościowych 1050808. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów wtóknistych	**1022,00**
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wielocznnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**760,00**
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wielocznnościowych 1050808. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**907,00**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wielocznnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**902,00**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wielocznnościowych 1050808. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1090,00**
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wielocznnościowych 1050752 i 1050769	**325,00**
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wielocznnościowych 1050808	**393,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE SAMMIC COMPACT LINE

- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako opcja
- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniające bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i kompaktowa konstrukcja – szatkownica mniej waży i zajmuje mało miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglassu – wzmocnionego włókna szklanego
- Wysoka wodoodporność dzięki obudowie pozbawionej otworów wentylacyjnych
- Cicha praca zapewniająca wysoki komfort użytkowania
- Szerokie zastosowanie, dzięki 5-stopniowej regulacji prędkości (model 1050962), do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe, i miękkich: pomidory, banany)
- System kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – 2 mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza – silnik automatycznie się wyłącza
- Duży podajnik na warzywa: 89 cm^2
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt, pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- 1 lub 5 prędkości szatkownicy: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 50-350 kg/godz.
- Łatwe w demontażu dźwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora o poj. 4,4 l przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- 1 lub 10 prędkości emulgatora: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Funkcja pracy pulsacyjnej (model 1050900) przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Do 35 różnych rodzajów cięć – dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (do nabycia osobno)



1050900

kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm^2)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050900	50-350	89	4,4	230	800	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	**6801,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	**1350,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**849,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**849,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**849,00**


2059762 2059752



Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!
do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE CK-48V SAMMIC

- Urządzenia wielofunkcyjne CK-35V i CK-38V marki Sammic łączą w sobie zalety użytkowania szatkownic z kutrami-emulgatorami
- Produkt idealny dla osób, które cenią sobie wygodę i peten profesjonalizm
- Wysoka jakość wykonania ze stali nierdzewnej gwarantująca trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Każde urządzenie wyposażone w:
  - blok z silnikiem (wspólny dla wszystkich modeli urządzeń wielofunkcyjnych)
  - głowicę szatkownicy do warzyw (wielkość otworu wlotowego: 136 cm2 lub 286 cm^2)
  - zbiornik kutra-emulgatora w zależności od modelu o pojemności: 5,5 l lub 8 l
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Przejrzysty, wodoodporny panel sterowania z podświetleniem LED łatwy w obsłudze
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z poliwęglanu
- Otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie kolejnych składników podczas pracy urządzenia
- Zbiornik kutra-emulgatora przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, szczególnie przydatny do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup.
- Wyposażony w zgarniak umożliwiający jeszcze dokładniejsze mieszanie produktów
- Głowica szatkownicy do warzyw, wykonana z odlewu aluminium, charakteryzująca się dużą wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy. Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą tarcz i kratek (akcesoria do nabycia osobno)
- Mocny silnik wykonany w technologii „Brushless" skutecznie utrzymuje moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Funkcja obrotów wstecznych umożliwiająca uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej odpowiednia do siekania delikatnych produktów tak, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Wydajny silnik o mocy 1500 W
- Poziom hałasu: <70 dB



kod	model	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm^2)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050752	CK-35V	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	**14783,00**
1050808	CK-38V	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	**16855,00**
1050769	CK-45V	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	**17628,00**

sammic

URZĄDZENIE DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI – DO 280 KG/H

- Interesujące rozwiązanie dla klienta, który chce samodzielnie zdecydować o poszczególnych elementach młynka do mięsa.
- Napęd należy zamówić oddzielnie, a przepust z jednostką tnącą, która jest dostępna w dwóch wariantach: „ENTERPRISE" i „UNGER". Oba urządzenia są wykonane ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone w śrubę i sitko z otworami ø6 mm. Różnią się one jednak nożem, który może mieć krawędzie tnące po jednej lub obu stronach.



1050210

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI SAMMIC PS-22

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowalny podajnik na mięso wykonany ze stali nierdzewnej
- Popychacz z polipropylenu
- Przełącznik start/stop
- Średnica gardzieli załadunku: ø60 mm
- Wydajny silnik o mocy 740 W
- Poziom hałasu: <70 dB
- Waga netto: 30 kg
- Gardziel z zespołem tnącym do nabycia osobno (1050215, 1050216)

kod	mm	V	W	PLN
1050210	310x440x(H)480	230	740	**7471,00**



GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymienne podzespoły:
  - gardziel
  - ślimak
  - sitko mielenia wstępnego (model Unger)
  - nóż z krawędziami tnącymi po jednej stronie (model Enterprise) lub po obu stronach (model Unger)
  - sitko (otwory ø6 mm)
  - pierścień dociskowy z tworzywa sztucznego
  - nakrętka dociskowa
- Napęd PS-22 i dodatkowe sitka do nabycia osobno



kod	typ		mm	waga (kg)	PLN
1050215	Enterprise	jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	**2994,00**
1050216	Unger	podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	**3205,00**



Montaż i demontaż w 3 krokach skraca czas użytkowania i czyszczenia – elementy demontowalne można myć w zmywarce (za wyjątkiem korpusu silnika)



5410000

SOKOWIRÓWKA LI-240 SAMMIC

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Duży otwór wsadowy o średnicy ø75 mm
- Zbiornik na miąższ o poj. 3,25 l
- Specjalnie zaprojektowana pokrywa umożliwiająca sprawne przesuwanie miąższu do zbiornika
- Blokada bezpieczeństwa – urządzenie pracuje wyłącznie przy prawidłowo zamontowanej pokrywie
- Przełącznik turbo – czasowe zwiększanie obrotów pozwala na równoważenie ewentualnych wibracji i oczyszczenie sitka
- Wodoodporna osłona panelu sterowania zapewniająca bezpieczną obsługę urządzenia i ułatwiająca jego czyszczenie
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów, łatwość użytkowania i czyszczenia
- Silnik chłodzony powietrzem
- Prędkość: do 6300 obr./min
- Waga netto: 5 kg

kod	V	W	mm	PLN
5410000	230	240	310x205x(H)360	**2852,00**

WILKI DO MIĘSA

- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
  - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami ø5 mm i ø8 mm w modelu 210765 oraz ø6 mm i ø8 mm w modelach 210772 i 210789
  - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
  - Lejek do kiełbas z polipropylenu
  - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
  - Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

PE polyethylene | S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ chwilowa do **250 kg/h**



210772

WILK DO MIĘSA 8

- Średnica tarczy do mielenia ø62 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210765	230	300	250x370 x(H)490	**1620,00**

WILK DO MIĘSA 12

- Średnica tarczy do mielenia ø69,8 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210772	230	550	264x420 x(H)548	**2083,00**

WILK DO MIĘSA 22

- Średnica tarczy do mielenia ø82 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210789	230	900	305x490 x(H)607	**2777,00**

SITKO DO WILKA



S.S. stainless steel

kod	mm	PLN	kod	mm	PLN	kod	mm	PLN	
210420	ø8	**69,00**	210468	ø8	**69,00**	282847	ø8	**95,00**	NEW
210413	ø5	**69,00**	210451	ø6	**69,00**	210505	ø8	**84,00**	
						282854	ø6	**95,00**	NEW
						210499	ø6	**84,00**	
						282861	ø4.5	**95,00**	NEW
						282878	ø2	**119,00**	NEW
						282885	ø3	**119,00**	NEW

NÓŻ DO WILKA



kod	PLN	kod	PLN	kod	PLN
210406	**39,00**	210444	**39,00**	210482	**39,00**

WAŁEK ŚLIMAKOWY



kod	PLN	kod	PLN	kod	PLN
210390	**209,00**	210437	**269,00**	210475	**307,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PE polyethylene S.S. stainless steel



WILK DO MIĘSA 12, ZE ŚLIMAKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ PROFI LINE

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282200	230	750	370x220x(H)440	**3199,00**





S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA

- ø70 mm


282267

kod		PLN
282229	ø8	**95,00**
282250	ø3	**95,00**
282243	ø4.5	**95,00**
282236	ø6	**95,00**
282267	ø2	**109,00**

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA


282359

kod	PLN
282359	**49,00**

WILKI DO MIĘSA PROFI LINE

Al aluminium | S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ chwilowa do 300 kg/h



282199







WILKI DO MIĘSA PROFI LINE

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Antypoślizgowe nóżki
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

WILK DO MIĘSA 12 PROFI LINE

- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h

kod	V	W	mm	PLN
282199	230	750	370x220x(H)440	**2709,00**

WILK DO MIĘSA 22 PROFI LINE

- Sitko ø82 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Waga: 24 kg
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h

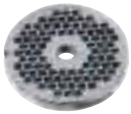
kod	V	W	mm	PLN
282007	230	1100	430x250x(H)510	**3715,00**

S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA

- ø70 mm

kod		PLN
282229	ø8	**95,00**
282236	ø6	**95,00**
282243	ø4.5	**95,00**
282250	ø3	**95,00**
282267	ø2	**109,00**



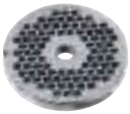
282229

S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA

- ø82 mm

kod	mm	PLN
282014	ø8	**119,00**
282021	ø6	**119,00**
282038	ø4.5	**119,00**
282045	ø3	**129,00**
282052	ø2	**169,00**



282014

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282359	**49,00**



282359

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282076	**69,00**



282076

Al aluminium wash

WAŁEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	PLN
282304	**329,00**



282304

Al aluminium wash

WAŁEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	PLN
282069	**482,00**

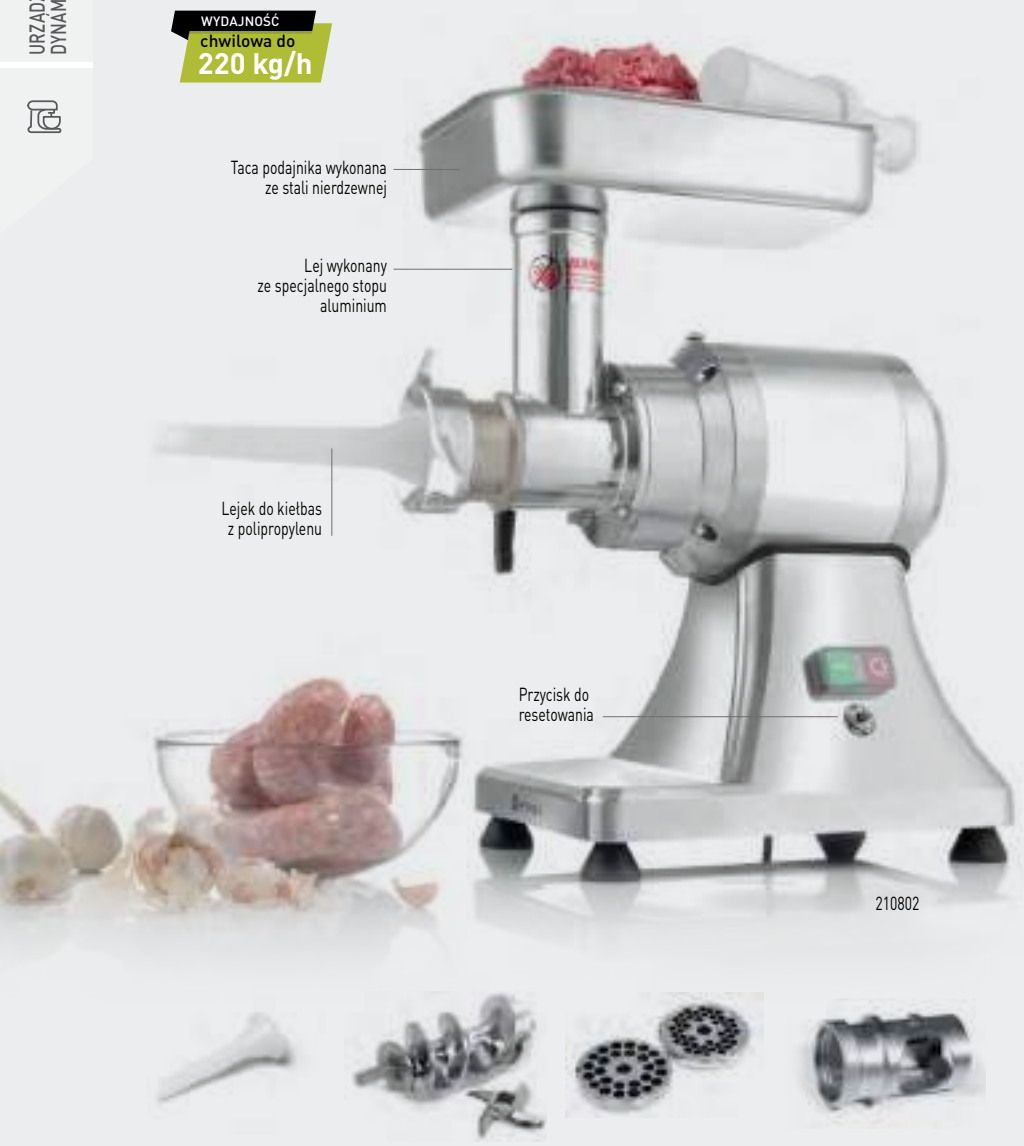


282069

WILKI DO MIĘSA KITCHEN LINE

Al aluminium S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
220 kg/h



WILKI DO MIĘSA KITCHEN LINE

- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel z odlewu żeliwa
- Taca załadowcza ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

Zobacz film

WILK DO MIĘSA 12 KITCHEN LINE

- Lejek do kiełbas – z polipropylenu
- 2 sitka ø70 mm z otworami ø6 i ø8 mm ze stali nierdzewnej
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h

kod	V	W	mm	PLN
210802	230	550	240x393x(H)560	**2099,00**

WILK DO MIĘSA 22 KITCHEN LINE

- Na wyposażeniu lejek do kiełbas oraz 2 sitka ø82 mm z otworami ø6 i ø8 mm
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h

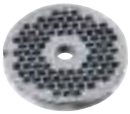
kod	V	W	mm	PLN
210819	230	750	239x424x(H)571	**2579,00**

S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA

- ø70 mm

kod		PLN
282229	ø8	**95,00**
282236	ø6	**95,00**
282243	ø4.5	**95,00**
282250	ø3	**95,00**
282267	ø2	**109,00**



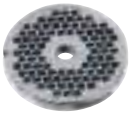
282229

S.S. stainless steel NEW

SITKO DO WILKA

- Ø 82,05 mm.

kod	mm	PLN
282847	ø8	**95,00**
282854	ø6	**95,00**
282861	ø4.5	**95,00**
282885	ø3	**119,00**
282878	ø2	**119,00**



282847

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282359	**49,00**



282359

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282076	**69,00**



282076

S.S. stainless steel

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiednie do	PLN
933367	210819	**409,00**
931257	210802	**359,00**



282304

S.S. stainless steel

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiednie do	PLN
933367	210819	**409,00**
931257	210802	**359,00**



282069

S.S. stainless steel

Łatwy i szybki demontaż gardzieli, można myć w zmywarce



Al aluminium S.S. stainless steel

Zobacz film

WYDAJNOŚĆ chwilowa do **150 kg/h**

Zobacz film



Taca załadowcza z pokrywą z tworzywa

Zmiana kierunku obrotów



282274



210864

WILK DO MIĘSA 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie: sitko z otworami ø6,5 mm i szarpak
- Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowczy: ø52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Waga: 23 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282274	400	1100	460x240x(H)510	**4799,00**

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Obudowa z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadowcza z tacką na zmielone mięso wykonaną z tworzywa
- Kołek dociskowy z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie: 2 sitka ø65,8 mm z otworami ø4 i ø7 mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kiełbas: ø12, ø15 i ø20 mm
- Końcówka do wyrobu tatara
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Waga: 5,2 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
210864	230	400	195x274x(H)430	**599,00**



3 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12, 15 i 20 mm



Wałek, ślimak, 2 sitka ø65,8 mm oraz szarpak



513026

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu
- Średnica hamburgera: 115 mm

kod	mm	PLN
513026	ø120x(H)80	**39,00**



282113

Zobacz film

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Dolna obudowa oraz stempel wykonane z anodowanego aluminium.
- Automatycznie podnosi hamburgera po uformowaniu.
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania uformowanego mięsa z tacy.
- W zestawie papierowe przekładki do hamburgerów.
- Wyposażona w przycisk do opuszczania prasy.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Prasa formuje hamburgery do ø100 mm (282793), ø130 mm (282113).

kod	-	mm	PLN
282793	ø100 mm	240x230x(H)250	**648,00** N
282113	ø130 mm	250x230x(H)270	**699,00**



NEW



513156

PAPIER DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Materiał: papier
- Odporność na temperaturę:
- Piece konwencjonalne: Do 220°C przez 2 godziny.
- Kuchenki mikrofalowe: Bez ograniczeń czasowych.
- Zamrażarki i lodówki: Poniżej -18°C.
- Biodegradowalne.
- Ø100/130 mm.
- Zapakowany na ≈911/1550 sztuk.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
513156	1550	ø100	**0,045/69,00**
513163	911	ø130	**0,076/69,00**



513170

FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Wykonane z przezroczystej celulozy.
- Odporne na wysokie temperatury i biodegradowalne.
- Odporność na temperaturę:
- Piece konwencjonalne: Do 220°C przez 2 godziny.
- Kuchenki mikrofalowe: Bez ograniczeń czasowych.
- Zamrażarki i lodówki: Poniżej -18°C.
- Ø100/130 mm.
- W opakowaniu ≈1255/2122 sztuk.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
513170	2122	ø100	**0,084/179,00** N
282120	1255	ø130	**0,14/179,00**

Zobacz film

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Maks. wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczających: 75 obr./min
- Wydajność: do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
975305	230	350	514x224x(H)430	**2999,00**



975305

W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego







975329



975312

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

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

kod	mm	PLN
975329	235x130x(H)120	**1089,00**

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARMĘ

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałka: 165 mm

kod	mm	PLN
975312	235x130x(H)120	**2589,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



513033



PRASA DO TORTILLI

- Wykonana ze stopu aluminium.
- Wykończona epoksydową powłoką proszkową.
- Do tortilli o średnicy do 200 mm.

kod	mm	PLN
513033	250x200x(H)95	**81,00**

Al aluminium

wash

Zobacz film



NEW

wash

611067

ŻELIWNA PRASA DO TORTILLI

- Wykonana z żeliwa.
- Wykończona epoksydową powłoką proszkową.
- Do tortilli o średnicy do 260 mm.
- Wyposażona w gumowe nóżki zapewniające dodatkową stabilność urządzenia.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
611067	350x265x(H)170	**153,00**



NEW

wash

611050

ŻELIWNA PRASA DO TORTILLI

- Wykonana z żeliwa.
- Wykończenie powłoką epoksydową proszkową
- Do tortilli o średnicy do 200 mm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
611050	255x200x(H)110	**112,00**



PA polyamide

18/10 stainless steel

stöckel

PORCJONER DO FALAFELI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wzmocniony włóknem szklanym.
- Łatwy do demontażu w celu czyszczenia, wszystkie elementy można myć w zmywarce.

kod	-	mm	PLN
755310	1/70	ø40x150	**199,00**
755303	1/45	ø50x150	**209,00**

arktic

PROFESSIONAL REFRIGERATION



COOLING AND FREEZING

Zobacz film

Al aluminium S.S. stainless steel

ELEKTRYCZNA PIŁA DO KOŚCI

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Korpus wykonany z lakierowanego aluminium
- Elementy przeznaczone do kontaktu z mięsem wykonane ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Wymiary cięcia: 170x(H)150 mm
- Stół roboczy: 330x300 mm
- Waga netto: 37 kg

kod	V	W	mm	PLN
282502	230	750	530x400x(H)850	**8857,00**



282502

PIŁA DO KOŚCI

- Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej (AISI 420)
- Wymiary ostrza: 450x20 mm (całkowita długość: 475 mm)
- Twardość: 54-55HRC
- Rama z malowanej proszkowo stali węglowej (AISI570)
- Profilowany uchwyt oraz blokada ostrza wykonane z modyfikowanego polipropylenu Haiplen®
- Waga: 0,905 kg

kod	mm	PLN
1306.045	(L)580	**143,00**
1312.045	ostrze ze stali nierdzewnej 45 cm do piły 1306.045	**39,00**

AMBROGIO SANELLI THE EVOLUTION OF CUTTING


1306.045


1312.045

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

18/8 stainless steel

POJEMNOŚĆ DO **10 L**

Zobacz film

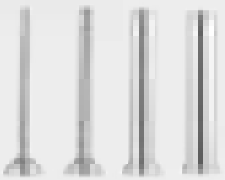


NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
  - bieg szybki do unoszenia tłoka
  - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napełniania osłonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki: ø16, ø22, ø32 i ø38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

kod	litry	mm	PLN
282571	3	304x304x(H)525	**639,00**
282588	5	304x304x(H)640	**762,00**
282090	7	300x340x(H)830	**824,00**
282151	10	415x315x(H)690	**1094,00**

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



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S.
stainless steel



282083

NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
  Elektryczny silnik odpowiadający za przesuwanie tłoka nadziewarki.
  Możliwość dokładnego dostosowania prędkości napełniania, w zakresie 0-10 mm/s, w zależności od konsystencji farszu oraz wielkości i grubości osłonki.
  Możliwość uruchomienia urządzenia za pomocą pedału.
  4 lejki o następujących średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm; każdy lejek ma długość 180 mm.
  Wyposażona w łożyska i przekładnię zębatą ze stali hartowanej, odpornej na nacisk.
  Pojemność 15L = ok. 13 kg mięsa.

kod	litry	V	W	mm	PLN
282083	15	230	60	450x350x(H)750	**2291,00**





KLIPSOWNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali powlekanej chromem
- Obudowa mechanizmu z tworzywa ABS
- Skutecznie zamyka klipsem różnego rodzaju opakowania
- Skuteczne zaciskanie klipsów bez większego wysiłku dzięki zastosowaniu dźwigni z ramieniem o dł. 390 mm
- Szyna na klipsy z obciążnikiem gwarantuje ich prawidłowe położenie
- Regulacja zacisku za pomocą pokrętła ze śrubą blokującą (możliwość dobrania odpowiedniego zacisku zgodnie z rodzajem oraz grubością osłonki, siatki, worka itp.)
- Chromowana, ciężka podstawa na gumowych nóżkach zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy
- Waga netto: 15 kg
- W zestawie: 1000 klipsów w kształcie litery „U" o wymiarze 11,5x11 mm
- Dodatkowe klipsy do nabycia w opakowaniach po 2000 szt. (265123)

kod	mm	PLN
265116	150x350x(H)500	**829,00**

ABS
plastic

Cr
chrome plated



265123

265116

KLIPSY DO KLIPSOWNICY 265116

- Aluminiowe klipsy do klipsownicy ręcznej do kietbas (265116)
- Kształ litery „U"
- Zestaw 2000 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
265123	2000	x11x(H)11	**79,00**



282687

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ STAŁĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Miesza zmielone mięso z dodatkami, np. przyprawami, w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu

kod	litry	mm	PLN
282687	18	580x250x(H)415	**922,00**



282281

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ PRZECHYLNĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt korbki z odlewu aluminium
- Dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu
- Podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym wychyleniem się dzieży
- Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki
- W modelu 282168 brak przekładni, liczba obrotów korbki jest równa liczbie obrotów mieszadła w misie
- W modelu 282281 przekładnia obrotów, 3 obroty korbki są równe jednemu obrotowi mieszadła w misie
- Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszadła
- Pokrywa z uchwytem w zestawie
- Łatwa obsługa i czyszczenie

kod	litry	mm	PLN
282168	11	240x460x(H)410	**836,00**
282281	20	285x550x(H)385	**983,00**



265109

KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS

- Niezwykle ostry nóż o 2 ostrzach zapewniający skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kiełbasy ustawiana ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni do wszystkich rodzajów kiełbasy
- Maks. średnica krojonego produktu: 48 mm

kod	V	W	mm	PLN
265109	230	135	255x187x(H)330	**991,00**



222805

KRAJALNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Ząbkowane ostrza wysokiej jakości
- Kroi 11 plastrów ø17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie za pomocą przyssawek

kod	mm	PLN
222805	275x170x(H)235	**656,00**

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

- Przeznaczona do profesjonalnego użytku, niezbędne wyposażenie każdej kuchni, w której codziennie trzeba obierać ziemniaki i inne warzywa korzeniowe
- Obiera bulwy roślin okopowych za pomocą tarczy ściernej i podkładki ściernej po wewnętrznej stronie bębna
- Obudowa, tarcza oraz podkładka wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu maszyna jest bardzo wytrzymała, wydajna i łatwa w utrzymaniu czystości
- Tarcza ścierna jest wyposażona w mieszadła ze stopu aluminium
- Pokrywka wykonana z wytrzymałego poliwęglanu; pozwala obserwować przebieg procesu obierania
- Mocny silnik zapewnia obranie porcji ziemniaków w 2 - 3 min cyklu
- Panel sterowania wyposażony w 8-minutowy timer i lampki kontrolne
- Bardzo bezpieczny w obsłudze, mikroprzełącznik wyłącza urządzenie po otwarciu pokrywy
- Wyposażony w przyłącze do świeżej wody i odpływu, do płukania ziemniaków podczas obierania
- Separator do zbierania skórek (zbiornik z perforowanym wkładem) skutecznie zmniejsza ryzyko zapchania kanalizacji odprowadzaną z obieraczki wodą
- 4 nogi zakończone stopkami z tworzywa sztucznego w tym 2 wyposażone w płytki montażowe - całość umożliwia stabilny montaż urządzenia do podłoża
- Klasa wodoodporności: IP23



229224



229217



229200

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW , 18 KG

- Pojemność zbiornika: 28 l
- Wsad: 18 kg
- Wydajność: 240 - 360 kg/h
- Waga netto: 42,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
229224	230	1100	622x540 x(H)997	**6199,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 10 KG

- Bęben o pojemności 22 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 10 kg
- Wydajność: 140-200 kg/h
- Timer: 0-8 min
- Waga netto: 39,6 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229217	230	750	620x525 x(H)833	**5599,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 5 KG

- Bęben o pojemności 12 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 5 kg
- Wydajność: 70-100 kg/h
- Waga netto: 37,5 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229200	230	550	620x525 x(H)787	**5299,00**

S.S. stainless steel



Cyfrowy timer



Cyfrowy timer



226810

Przezroczysta pokrywa

Separator



226834

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 10

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226810	wsad 10 kg	400	550	530x660x(H)850	**8645,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 5

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226834	wsad 5 kg	230	370	530x520x(H)700	**7539,00**



1000660



1000630

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW SERII PI

- Urządzenia wyposażone są w mocny, niezawodny silnik, który doskonale sprawdzi się w każdej restauracji.
- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwi aluminiowe z hermetyczną uszczelką i mechanizmem zabezpieczającym
- Boczne mieszadła pokryte są materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- Aluminiowa płyta podstawy pokryta jest materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- Podnoszona, przezroczysta pokrywa z poliwęglanu pozwala kontrolować proces obierania warzyw
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Wysoka odporność na wilgoć oraz rozpryskiwanie się wody dzięki współczynnikowi szczelności: IP65.
- Timer z regulacją czasu w zakresie: 0-6 minut oraz możliwość trybu pracy ciągłej
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wymagane jest podłączenie do wody
- Poziom hałasu wynoszący ok. 70 dB

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
PLN	**10546,00**	**12172,00**	**19396,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	**278,00**
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	**390,00**
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	**3301,00**
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	**2170,00**

KRAJALNICE PROFI LINE

- Obudowa z powlekanego aluminium
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie (975800, 975732, 975749, 975756).

Al aluminium S.S. stainless steel



210031

KRAJALNICA 195

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	V	W	mm	PLN
210031	230	200	416x400x(H)335	**1601,00**



210048

KRAJALNICA 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
210048	230	280	506x435x(H)347	**1742,00**



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna osłona na nóż



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film



210000

210017

KRAJALNICA 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210000	230	320	514x484x(H)373	**1959,00**

KRAJALNICA 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 14 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	V	W	mm	PLN
210017	230	420	602x573x(H)456	**3233,00**

NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC

- Do krojenia sera

kod	-	mm	PLN
975800	210031 970294	ø195	**404,00**
975732	210048 210086	ø220	**467,00**
975749	210000 210086	ø250	**530,00**
975756	210017	ø300	**707,00**

Zobacz film





975732

KRAJALNICE PROFI LINE

- Obudowa z powlekanego aluminium
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie (975800, 975732, 975749, 975756).

Al aluminium S.S. stainless steel

Zobacz film



970294



210086

KRAJALNICA RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
970294	230	280	506x435x(H)347	**1755,00**

KRAJALNICA 250 RED EDITION

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210086	220-240	320	514x484x(H)373	**1984,00**



Łatwa regulacja grubości krojenia



Mechanizm blokujący



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Stabilna rękojeść

Al aluminium S.S. stainless steel

KRAJALNICA 250

- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 8 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210215	230	150	494x402x(H)398	**1699,00**



210215

Zobacz film

KRAJALNICA 300

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium.
- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony pokrywą z tworzywa.
- Przezroczysta osłona bezpieczeństwa podczas pracy.
- Łatwo demontowane elementy w celu szybkiego wyczyszczenia.
- Osłona ostrza oraz wbudowana ostrzałka.
- Średnica noża: 300 mm.
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 210 mm.
- Płynna regulacja grubości krojenia do 13 mm.
- Ostrze zabezpieczone przed obracaniem się przy zdemontowaniu obudowy.
- 4 nóżki antypoślizgowe wykonane z tworzywa.
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210246	230	250	615x494x(H)477	**3079,00**



210246

KRAJALNICA 250 Z POWŁOKĄ TEFLON

- Nóż, osłona noża i osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiającą krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 8 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210222	230	150	494x402x(H)398	**1999,00**



Powłoka Teflon® ułatwia krojenie żółtych serów

Zobacz film

210222

Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



KRAJALNICE ELEKTRYCZNE HEAVY-DUTY

Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor

- Ręcznie złożone, wyprodukowane we Włoszech.
- Obudowa wykonana z aluminium, płyta robocza wykonana z tłoczonego arkusza aluminium.
- Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Regulacja grubości krojenia za pomocą pokrętła, w zakresie: od 0 mm do 16 mm.
- Wbudowana ostrzałka zapewniająca stałą skuteczność tarczy tnącej.
- Silnik chłodzony powietrzem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Duża moc silnika i uniwersalne ostrze zapewniają możliwość krojenia kiełbas, serów, wędlin oraz mięs i ryb (bez kości/ości).
- Spełniają wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną.
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza.
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości.
  - Zabezpieczenie ostrza w postaci zamocowanego na stałe pierścienia.
- Możliwość demontażu stalowego holdera wykonanego ze stali nierdzewnej i umycia go w zmywarce – łatwe utrzymanie higieny.

MADE IN ITALY




Akrylowa osłona bezpieczeństwa


Zabezpieczenie ostrza w postaci zamocowanego na stałe pierścienia


Regulacja grubości krojenia za pomocą pokrętła, w zakresie: od 0 mm do 16 mm



210918

KRAJALNICA 250

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 220x190 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210918	220-240	220	620x425x(H)370	**3499,00**



210925

KRAJALNICA 300

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 220x210 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210925	220-240	250	650x485x(H)440	**5049,00**

KRAJALNICA AUTOMATYCZNA



210932

KRAJALNICA 350

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210932	220-240	370	890x585x(H)480	**8199,00**



210949

KRAJALNICA AUTOMATYCZNA 350

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm.
- Wózek z ostrzem może przesuwać się automatycznie podczas krojenia produktu.
- Możliwość zaprogramowania automatycznego krojenia produktów ze stałą lub ze zmienną prędkością wózka.
- Urządzenie liczy ilość plastrów.

kod	V	W	mm	PLN
210949	220-240	370	990x670x(H)730	**14299,00**

Al aluminium S.S. stainless steel indoor

210956



MADE IN ITALY

Zobacz film

KRAJALNICA RĘCZNA RETRO 300

- Ręcznie złożona, wyprodukowana we Włoszech.
- Wyjątkowy, luksusowy wzór w stylu retro.
- Manualna, na korbkę – może być używana w miejscach, które nie mają podłączenia do prądu.
- Obudowa wykonana z aluminium.
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wbudowana ostrzałka zapewnia stałą skuteczność tarczy tnącej.
- Regulacja grubości krojenia: od 0 do 2,5 mm (9 pozycji).
- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 230x180 mm.

kod	mm	PLN
210956	720x600x(H)740	**16999,00**

210963

PODSTAWA POD KRAJALNICĘ RĘCZNĄ RETRO 300

- Przeznaczona do użytku z krajalnicą ręczną HENDI RETRO 300 (kod: 210956).
- Wykonana z aluminium i stali nierdzewnej.
- Wymiar platformy: 400x500 mm.

kod	mm	PLN
210963	500x650x(H)800	**5249,00**



18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel | user assembly

STOJAK NA SZYNKĘ

- Uchwyt i podstawa wykonane z satynowanej stali nierdzewnej – solidna konstrukcja do bezpiecznego umieszczenia hiszpańskiej szynki dojrzewającej z kością (jamón serrano).
- Jedna śruba do stabilnego zamocowania szynki, znajdująca się w pierścieniu (ø 80 mm). Pierścień umożliwia obracanie szynki, ułatwiające dostęp do każdej części mięsa.
- Uchwyt jest ruchomy – przechyla się na prawą lub lewą stronę.
- Maks. odległość między śrubami mocującymi: ok. 480 mm.
- Wymiary podstawy: 570×215×(H)35 mm.
- Przeznaczony do samodzielnego montażu (klucz imbusowy w zestawie).

kod	mm	PLN
499948	595x215x(H)300	**1072,00**

MADE IN SPAIN



499948

BLACKBOLT

SUPERMOC W TWOJEJ KUCHNI!



WYBRANE FUNKCJE

ciasto | biszkopt | ubijanie śmietany | ubijanie białek

BLACKBOLT MIKSER PLANETARNY HENDI

- Do wyrabiania ciasta i ubijania białek
- Obudowa wykonana z aluminium
- Wysoka, lekka miska ze stali nierdzewnej pozwalająca na wyrabianie również mniejszej ilości ciasta
- Równomierne mieszanie
- Duża stabilność urządzenia podczas pracy
- Cichy silnik o długiej żywotności
- System chłodzenia umożliwiający ciągłą pracę urządzenia przez 60 min
- 11 możliwych ustawień prędkości
- Pojemność: 7 l
  - 0,2-1,5 kg mąki
  - 2-20 białek jaj
  - 150-1500 ml śmietanki
  - 0,1-2 l świeżej śmietany
- Funkcja timera
- Uchwyt powleczony tworzywem syntetycznym zgodnie ze standardami CE
- 4 programy: Ciasto, Biszkopt, Ubijanie śmietany, Ubijanie jajek.
- Akcesoria przystosowane do mycia w zmywarce

kod	litry	V	W	mm	PLN
221570	7	220-240	1500	460x310x(H)379	**2027,00**



MODUŁ V-SHAPE BELT
Gotowy na ekstremalną, długotrwałą pracę



PRZEKŁADNIE
Niezwykle solidne – ze stali nierdzewnej, odpowiedzialne za równomierną planetarną rotację
Łagodne przejścia do poziomu żądanej mocy

OBUDOWA
Solidna, wykonana z odlewu aluminium

PANEL STEROWANIA
Czytelny i designerski

Odliczanie czasu potrzebnego do przygotowania ciasta

4 automatyczne programy:
- Wolne mieszanie (prędkość 1-6)
- Mieszanie standardowe (prędkość 1–8)
- Delikatne mieszanie (prędkość 1–9)
- Szybkie mieszanie (prędkość 1-11)

SOFT START
11-stopniowe obroty płynnie regulowane za pomocą pokrętła, dostosowane do wybranego programu

MISA – 7 LITRÓW
Z kwasoodpornej stali nierdzewnej AISI 304
Wyposażona w poręczny uchwyt powleczony antypoślizgową powłoką

POKRYWA Z DOZOWNIKIEM
Wygodne dodawanie składników podczas pracy urządzenia, bez obawy o pobrudzenie blatu



HAK DO CIĘŻKICH CIAST
stal nierdzewna AISI 304



RÓZGA DO UBIJANIA
stal nierdzewna AISI 304



MIESZADŁO 1
tworzywo sztuczne POM



MIESZADŁO 2
stal nierdzewna AISI 304



MISA 7 L
stal nierdzewna AISI 304

Piec konwekcyjno-mikrofalowy Combiturbo™

281277



DODATKOWA DZIEŻA DO MIKSERA BLACKBOLT

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Stal na zewnątrz jest polerowana, wewnątrz satynowana.
- Wyposażona w solidny, ergonomiczny pionowy uchwyt. Powleczony elastycznym tworzywem syntetycznym dla zapewnienia bezpiecznego, nieślizgającego się chwytu.
- Pojemność: 7 l
  - 0,2-1,5 kg mąki
  - 2-20 białek jaj
  - 150-1500 ml śmietanki
  - 0,1-2 l świeżej śmietany
- Pasuje do miksera planetarnego HENDI BlackBolt (kod: 221570).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
963234	ø237x(H)208	**144,00**



963234



230114

18/10 stainless steel | PP polypropylene | POM POM plastic | user assembly

PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA DO MIKSERA BLACKBOLT

- Kompletny zestaw do mielenia mięsa.
- Gardziel, ślimak i taca wykonane z aluminium.
- Ostrze i 3 sitka do mielenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Popychacz wykonany z PP.
- Zestaw do nadziewania wykonany z PP i POM.
- Sitka do mielenia z otworami o średnicach: 3, 5, 7 mm.
- Wlot o średnicy 43 mm.
- Zestaw zawiera: ślimak, popychacz do mięsa, demontowaną tacę, zestaw do nadziewania, ostrze oraz 3 sitka do mielenia.

kod	mm	PLN
230114	137x92x(H)266	**233,00**



230121

18/8 stainless steel | user assembly

PRZYSTAWKI DO MAKARONU DO MIKSERA BLACKBOLT – ZESTAW 3 SZT.

- Obudowa, rolki wałkujące oraz ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.

Przystawki w zestawie:

- 1. Przystawka wałkująca do makaronu: o szerokości 140 mm i grubości 8 mm, regulowana od około 0,2 mm do 2 mm.
- 2. Przystawka do spaghetti: grubość 1,6 mm.
- 3. Przystawka do tagliatelle: szerokość 6,3 mm.
- Końcówki są kompatybilne wyłącznie mikserem planetarnym HENDI Blackbolt (kod: 221570).

kod	mm	PLN
230121	220x51x(H)88	**698,00**

MIKSERY PLANETARNE PROFI LINE

S.S. stainless steel

MADE IN TAIWAN



226261



226292









kod	226261	226292
pojemność	6,6 l	18,9 l
wsad mąki/ciasta	1 kg/1,6 kg	2,3 kg/3,68 kg
wymiary	336x460x(H)518 mm	460x520x(H)880 mm
wymiary dzieży	ø260x(H)195 mm	ø348x(H)290 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne
prędkości	5 – 193-495 obr./min	3 – 142, 264, 482 obr./min
timer	do 30 min	do 15 min
silnik	3/4 KM = 552 W	1/2 KM = 368 W
moc/napięcie	650 W/230 V	375 W/230 V
waga	18 kg	100 kg
PLN	**5709,00**	**11843,00**

MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE

Zobacz film

S.S. stainless steel

WSAD MĄKI DO **5 kg**



222829



222836



222843







kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
wsad mąki/ciasta	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
wymiary	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne	mechaniczne
prędkości	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
PLN	**3043,00**	**3491,00**	**4718,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi

MADE IN SPAIN

Zobacz film

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
PLN	**36077,00**



3030506



3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają) URZĄDZENIE DOSTARCZANE BEZ SITA, należy zakupić



4032401 4032403 4032389

AKCESORIA

kod			PLN
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	**1090,00**
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	**1090,00**
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	**1090,00**

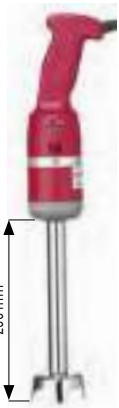
MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE

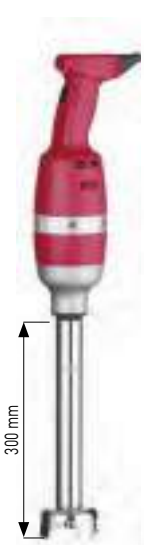
PA polyamide
S.S. stainless steel

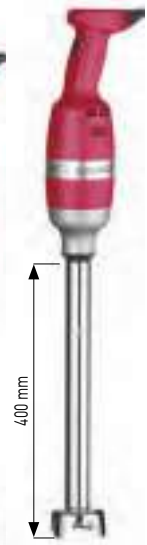
- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Łatwe w utrzymaniu czystości

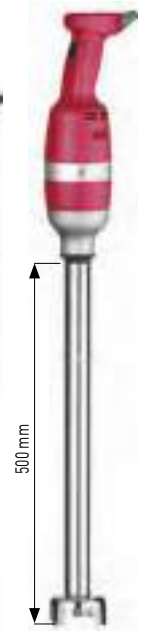
Elektroniczny panel sterowania













kod	224328	224335	224397	224359	224052
	Mikser ręczny 250 o stałej prędkości	Mikser ręczny 300 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zwiększonej mocy i zmiennej prędkości
sterowanie		Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	50	80	100	120
wymiary (mm)	ø75x(H)514	ø100x(H)675	ø100x(H)350	ø100x(H)866	ø100x(H)863
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	stałe 15 000	zmienne od 2 000 do 9 000	zmienne od 2 000 do 9 000	zmienne od 2 000 do 9 000	zmienne od 2 000 do 9 000
prędkość maksymalna (obr./min)		13 000	15 000	15 000	15 000
moc/napięcie (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
waga (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
PLN	**1039,00**	**1649,00**	**1929,00**	**1995,00**	**2369,00**

S.S. stainless steel



RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 300, 400 I 500

- Składa się z 2 rózg.
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego.
- Pasuje do: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

kod	mm	PLN
224342	ø120x(H)330	**699,00**



934029

WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	PLN
934029	365x130x(H)70	**189,00**

PA polyamide | S.S. stainless steel

MADE IN ITALY



224380

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości
- Dodatkowo: ramię ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2000-9000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Długość ramienia: 400 mm
- Długość ramienia ubijającego: 330 mm
- Waga: 4,75 kg

kod	V	W	mm	PLN
224380	230	400	ø100x(H)765	**2359,00**

MADE IN ITALY



224373

934012

MIKSER RĘCZNY 250 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Rózga ubijająca w zestawie
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Pokrętło regulacji prędkości
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,9 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	V	W	mm	PLN
224373	230	250	ø75x(H)540	**1449,00**

WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO 250

kod	PLN
934012	**129,00**

MADE IN ITALY

Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



224014

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, kawiarniach i firmach cateringowych
- Idealny do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, a także bitej śmietany, kremów czy omletów - w zależności od używanej końcówki
- Obudowa wykonana z mocnego poliamidu w kolorze niebieskim
- Ramiona robocze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramię ubijające o dł. 350 mm o maks. poziomie zanurzenia 200 mm
- Ramię miksujące o dł. 400 mm o maks. poziomie zanurzenia 290 mm
- Odpowiedni do pojemności mieszanin: do 60 l
- Prędkość ramienia miksującego: 2500-11 000 obr./min
- Prędkość ramienia ubijającego: 250-1500 obr./min
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
224014	230	400	155x120x(H)790	**1853,00**

design by
Robert Bronwasser



6 GOTOWYCH PROGRAMÓW
Przyspieszone działanie.
Zwiększona efektywność.
6 programów przetwarzania z odpowiednio dobranymi obrotami.
POWTARZALNY EFEKT NAWET PRZEZ ADEPTÓW

ERGONOMICZNY I LEKKI KORPUS
Rękojeść wyprofilowana pod dłoń gwarantuje PEWNY i MOCNY uchwyt.
Odpowiedni kąt operacyjny sprzyja KOMFORTOWEJ PRACY + NATURALNE UMIEJSCOWIENIE PALCA WSKAZUJĄCEGO NA WŁĄCZNIKU

NIEUCIĄŻLIWY
Wyciszona praca napędu sprzyja zastosowaniu w KUCHNIACH OTWARTYCH
Chętnie wybierany przez CHEF'S

ABS plastic S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY HENDI BLEND

- Zaprojektowany z myślą o szefach kuchni przez Roberta Bronwassera
- Obudowa z tworzywa ABS
- Ramię ze stali nierdzewnej o długości 200mm
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej pokryte powłoką tytanową
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD – 6 możliwych prędkości
- Maks. prędkość 13 500 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: 1 - 8 l

kod	V	W	mm	PLN
222157	220-240	250	ø71x(H)450	**303,00**

DO NACZYŃ O POJEMNOŚCI OD 1 DO 8 LITRÓW

222157

OSTRZA POKRYTE TYTANEM
Zwiększona 3 krotnie trwałość i odporność na tępienie
TYTANOWA TRWAŁOŚĆ

KONSTRUKCJA HD
Zwiększona odporność korpusu na stłuczenia dzięki zastosowaniu TERPOLIMERU ABS + ODPORNOŚĆ NA ZARYSOWANIA

IMPONUJĄCY ZAKRES OBROTÓW
od 6 600 do 13 500 obr./min
REDUKCJA CZASU PRZYGOTOWANIA POTRAW

WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI
Ramię o długości 20 cm umożliwia pracę w większych pojemnościach naczyń



ABS plastic | S.S. stainless steel | 18/10 stainless steel

MIKSER RĘCZNY ZE SPIRALNYM PRZEWODEM

- Obudowa wykonana z stali nierdzewnej AISI 304 i ABS.
- Demontowane ramię miksujące o długości 225 mm wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Podwójne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej SUS 420J2.
- Elastyczny spiralny przewód zapobiega plątaniu się.
- Prędkość łatwo kontrolowana za pomocą dużego pokrętła, wyświetlacz LCD przedstawia 7 stopni prędkości.
- Prędkość: od około 8500 obr./min do 16 500 obr./min. Z funkcją turbo.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Przeznaczony do pojemności do 3 litrów.

kod	V	W	mm	PLN
221181	220-240	1000	ø65x425	**299,00**





do cen należy doliczyć VAT 23%

RECHARGEABLE BATTERY

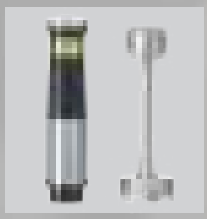
ABS plastic S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY BEZPRZEWODOWY SMART PRESSURE

- Wykonany z satynowanej stali nierdzewnej i tworzywa ABS.
- Zdejmowane ramię miksujące z ostrzem w kształcie litery S.
- Funkcja Smart Pressure – intensywność obrotów ostrza jest regulowana przyciskiem, płynna regulacja prędkości zapewnia lepszą kontrolę nad procesem blendowania.
- 5 biegów: od 11 000 obr./min. (bieg 1) do 16 000 obr./min. (bieg 5).
- Bezprzewodowy i do wielokrotnego ładowania – z wbudowanym akumulatorem: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Wskaźniki 4 poziomów naładowania baterii (100-75-50-25%).
- Czas pracy: do 30 min. przy pełnym naładowaniu.
- Zabezpieczenie: po 3 s bez aktywności ostrze jest blokowane.

kod	V	W	mm	PLN
221419	230	150	ø65x(H)390	**299,00**







Sygnalizacja poziomu naładowania baterii

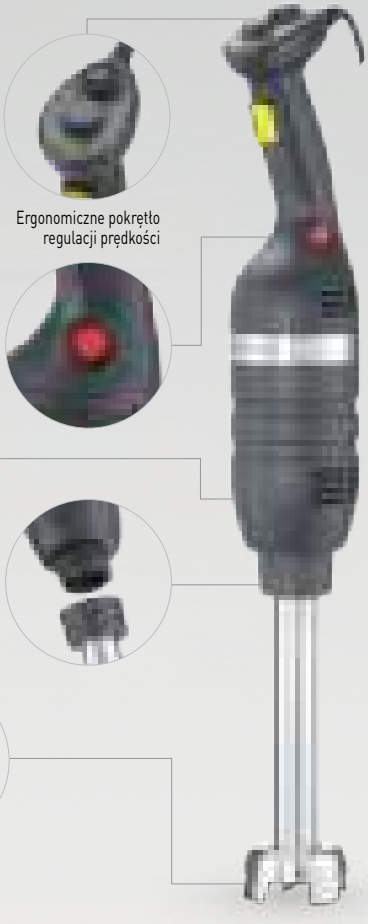
Funkcja Smart Pressure – intensywność obrotów ostrza jest regulowana przyciskiem, płynna regulacja prędkości zapewnia lepszą kontrolę nad procesem blendowania.

Bezprzewodowy, do wielokrotnego ładowania, z wbudowanym akumulatorem 2000 mAh

Zabezpieczenie: po 3 s bez aktywności ostrze jest blokowane.

MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

- Obudowa napędu wykonana z wytrzymałego czarnego poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
  Demontowane ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI304.
  W zestawie: niewielki zestaw do demontażu ostrza.
  Zmienna prędkość płynnie regulowana za pomocą pokrętła: od 4000 do 16000 RPM.
  Wentylowany silnik.
  Przycisk bezpieczeństwa zapobiega przypadkowemu aktywowaniu urządzenia.
  Możliwe nieprzerwane działanie urządzenia po naciśnięciu przycisku blokady.



PA polyamide | S.S. stainless steel

RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA 350 I 500

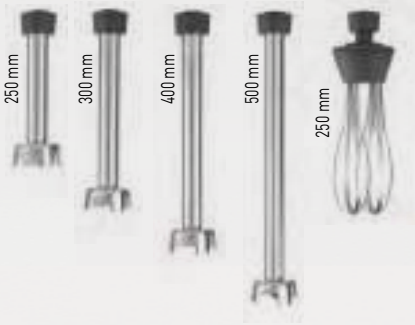
- Ramię i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Pasuje do: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	mm	PLN
222225	(L)250	**389,00**
222232	(L)300	**445,00**
222249	(L)400	**459,00**
222256	(L)500	**554,00**

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO

- Kompatybilne z mikserami ręcznymi 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Posiada 2 rózgi ze stali nierdzewnej.
- Bezpieczne i łatwe do podłączenia do jednostki napędowej.

kod	mm	PLN
222263	(L)250	**485,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PA polyamide | 18/10 stainless steel






kod	221198	221327	221334	221341
	Mikser ręczny 350 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 250mm	Mikser ręczny 350 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 300mm	Mikser ręczny 500 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 400mm	Mikser ręczny 500 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 500mm
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	30	80	120
wymiary (mm)	ø100x666	ø100x716	ø100x816	ø100x916
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000
moc/napięcie (W/V)	350/230	350/230	500/230	500/230
PLN	**899,00**	**939,00**	**1029,00**	**1129,00**

MIKSER RĘCZNY 160 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

PA polyamide | S.S. stainless steel

- Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego ABS
- Silnik wentylowany
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4000-20 000 obr./min
- Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg

222140



kod	V	W	mm	PLN
222140	230	270	140x76x(H)503	**675,00**

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 160

- 2 rózgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

222164



kod	mm	PLN
222164	(L)185	**445,00**

PA polyamide 18/10 stainless steel

ZESTAW: MIKSER RĘCZNY 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ + RÓZGA + WIESZAK

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramię ubijające o dł. 250 mm, składające się z 2 rózg ze stali nierdzewnej
- Ramię miksujące o dł. 400 mm i ostrzu ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4 000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 2,35 kg
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
222393	230	350	110x324x(H)816	**1199,00**



222393

MIKSERY RĘCZNE SAMMIC

- Wysoka jakość wykonania gwarantująca trwałość urządzeń
- Łatwe w obsłudze
- Uchwyt z antypoślizgowych materiałów zapewniający wygodne trzymanie urządzeń
- Idealne do pracy ciągłej, bez przegrzewania się obudowy
- Wskaźnik świetlny podłączenia do sieci gwarantujący bezpieczeństwo użytkownika – lampka kontrolna zapala się od razu po podłączeniu miksera do źródła zasilania
- Kształt rękojeści zaprojektowany tak, by zapobiec przetaczaniu się miksera po powierzchni roboczej, gdy jest on odłożony i nie pracuje
- „Click-on-arm": wymiana ramion z szybkim i bezpiecznym montażem
- Poziom hałasu: <80 dB
- Ramiona miksujące i ubijające nadają się do mycia w zmywarkach
- Dodatkowe ramiona miksujące i ubijające do nabycia osobno

MADE IN SPAIN

Zaprojektowane dla trwałości
- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce

Click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem

All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów
- profesjonalny nóż Y-blade z trzema ostrzami ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny
- vario-speed: zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy
- idealny do pracy ciągłej



Maksymalna wygoda dla użytkownika
- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora - lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania

do pojemników o pojemności

od 1 do 250 litrów

prędkość obrotów

od 1500 do 15000 obr./min

Zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 1 do 250 litrów

Zabezpieczenie przeciw pryskaniu

AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dodatkowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	PLN
3030613	3030618	miksujące	192	155				**405,00**
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			**433,00**
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			**536,00**
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	**1020,00**
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			**662,00**
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			**685,00**
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			**778,00**
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	**965,00**
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			**811,00**
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			**1526,00**

AUTOSTOP SYSTEM • AUTOSTOP SYSTEM •









kod	3030618	3030625	3030634	3030672
	z ramieniem miksującym XM- 12	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-31
wyposażenie	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l	12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l
długość całkowita urządzenia (mm)	448	514	514	614
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)
rodzaj i ilość obrotów – tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	stałe 12 000
Ø osłony noża (mm)	65	82	82	87
moc/napięcie (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
waga (kg)	1,4	2,3		3,34
poziom hałasu (dB)	<80	<80	<80	<80
PLN	**1090,00**	**1322,00**	**2287,00**	**1927,00**

UCHWYT DO MIKSERA RĘCZNEGO

- Wykonany z plastiku.
- Można stosować na ramieniu miksera.
- Odpowiedni do ramienia miksującego o średnicy co najmniej 40 mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
3030314	162x123x(H)85	**266,00**



3030314

NEW

sammic



3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca
30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
614	760	760	880	970
306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
	4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80
2962,00	**2296,00**	**3523,00**	**3323,00**	**3523,00**

KENWOOD
CREATE MORE



kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221686



221693

ROBOT PLANETARNY CHEF XL KVL4100S

- Przeznaczony do wykorzystania w kuchniach małej gastronomii i domowych
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- Pokrętło do płynnej regulacji prędkości pracy, z trybem pulsacyjnym
- Dzieża z satynowanej stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 6,7 l
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z przodu
- Akcesoria - 3 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do mieszania
  - rózga do ubijania
  - hak do wyrabiania
- Waga netto: 9,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
221686	230	1200	410x295x(H)350	**2064,00**

ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF PATISSIER XL KWL90.124SI

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l oraz 5 l
- Przeźroczysta pokrywa oraz podświetlenie pozwalają dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy połączony z aplikacją Kenwood World APP z dostępem do ponad 1000 inspirujących przepisów
- Pokrętło do wyboru 13 prędkości pracy
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g
- Możliwość indukcyjnego podgrzewana misy wraz z zawartością do +60˚C
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do ciast lekkich
  - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
  - rózga do ubijania pian
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 9,9 kg
- W zestawie szklany blender ThermoResist ™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
221693	230	1400	395x200x(H)385	**5779,00**

S.S. stainless steel | indoor

NEW



220269

ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF BAKER XL

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Zawiera 2 misy wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l i 5 l.
- Przezroczysta pokrywa.
- Prędkość regulowana za pomocą pokrętła.
- Wbudowana waga.
- Gniazdo szybkich obrotów „Twist fit".

Akcesoria:

- 4 narzędzia powlekane aluminium:
- Mieszadło typu „K" do ciast lekkich.
- Mieszadło FLEXI do ciast płynnych.
- Rózga do ubijania pian.
- Hak do wyrabiania ciast ciężkich.
- W zestawie szklany blender ThermoResist™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
220269	220-240	1200	400x225x(H)370	**3228,00**



975978

PRZYSTAWKA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

- W zestawie 7 rodzajów tarcz:
  - 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na grubo i drobno)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków
  - 1 do krojenia w słupki julienne
  - 1 do krojenia na frytki

kod	mm	PLN
975978	175x205x(H)220	**661,00**



976289

PRZYSTAWKA – WAŁKOWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm
- Przystawka pasuje do robotów z serii:
  - Cooking Chef (KCC90xxx)
  - Chef XL Titanium (KVL8xxxx) oraz Chef Titanium (KVC7xxxx)
  - Chef XL Elite (KVL6xxxx)
  - Chef XL (KVL4xxxx)

kod	mm	PLN
976289	235x75x(H)50	**482,00**



976043

PRZYSTAWKA – MŁYNEK/ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

- Wyjmowane ostrza
- W zestawie: 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	PLN
976043	100x100x(H)150	**286,00**



976203

PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO"

- W zestawie 5 bębnów:
  - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na drobno i grubo)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	PLN
976203	120x213x(H)137	**579,00**



229972

PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Proces pozyskiwania soku przypomina tłoczenie na zimno, dzięki temu sok nie traci cennych minerałów
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Łatwy i szybki montaż typu „twist"
- Dzbanek na sok o pojemności 0,4 l
- Korek zatrzymujący przepływ soku
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Dostarczana bez pojemnika na suchą miazgę

kod	mm	PLN
229972	220x270x(H)270	**720,00**



976227

PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroi w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie się nadaje do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	PLN
976227	185x212x(H)267	**603,00**



976197

PRZYSTAWKA – MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Średnica tarcz: 60 mm
- W zestawie:
  - 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
  - 2 nakładki do kiełbas
  - 1 nasadka do kebbe
- Sitka i nakładki ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
976197	250x160x(H)250	**579,00**



976234

PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatury do 160°C

kod	mm	PLN
976234	140x195x(H)275	**468,00**



975992

PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

- W zestawie:
  - sokowirówka
  - tłok i pojemnik na sok
  - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
975992	200x310x(H)270	**618,00**



975671

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kotek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie ø69 mm: z otworami ø3 mm, ø4,5 mm i ø8 mm
- 2 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12 i ø21 mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Liczba obrotów ślimaka: poz. 1 – 150 obr./min, poz. 2 – 210 obr./min, rewers – 100 obr./min
- Waga: 7,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
975671	230	850	385x200x(H)380	**1416,00**



976159

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kotek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami ø3, ø4,5 i ø8 mm
- 2 nakładki do kiełbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Waga: 5,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
976159	230	450	265x210x(H)345	**754,00**

05

Vacuum packing

Preserve freshness - discover flavour





ZGRZEWARKA DO TACEK SUPREME

Zabezpieczenia Be Safe
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

Auto podnośnik
System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej.
Zwiększa efektywność działania.

Solidna konstrukcja
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm.
Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca titanium
Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Nagrzewnica dużej mocy
Grzałki o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8–10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

Amortyzator docisku
Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki.

Odcięcie folii
za pomocą automatycznie wysuwanej gilotyny wyposażonej w 133 ostre zęby. Doskonale radzi sobie z grubymi filmami foliowymi. Cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie opartej na technologii AIR-CUT



976722

W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS



- Dla firm cateringowych, restauracji i supermarketów
- Możliwość zgrzewania najpopularniejszych rodzajów tacek na rynku przy pomocy opcjonalnych matryc
- Solidna i stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania
- Proces zgrzewania niemal bezwysiłkowy; opór jest minimalny dzięki zastosowaniu łożysk i specjalnego tworzywa ślizgowego
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut)
- Podajnik folii z napinaczem zapobiegający zwijaniu się folii
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką titanium, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii)
- Grzałki o dużej mocy redukujące czas nagrzewania
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min
- Pokrętło z precyzyjną regulacją temperatury zgrzewania w zakresie 50-210°C
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa
- Antypoślizgowe nóżki stabilizujące urządzenie podczas pracy i chroniące blat przed zarysowaniem
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm
- Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, ø 170 mm - folia do nabycia oddzielnie (970720)
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS
- Odpinany kabel zasilający o dł. 1,5 m z uziemieniem
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
976722	230	700	247x637x(H)258	**2899,00**

ZGRZEWARKA DO TACEK DUAL

NEW

Auto podnośnik
System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej. Zwiększa efektywność działania.

Solidna konstrukcja
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm. Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca titanium
Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Nagrzewnica dużej mocy
Dwie płyty grzewcze o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8–10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

Amortyzator docisku
Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki

Odcięcie folii
Tuż za oraz pomiędzy grzewanymi pojemnikami w specjalnych listwach, opartych na technologii AIR-CUT.



297315

Otwory w obudowie
ułatwiają wyciąganie tacki po zgrzaniu

W zestawie 2x matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS



Zabezpieczenia Be Safe
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10.
- Ostrze do cięcia folii wzdłuż i między zamkniętymi pojemnikami.
- Trwałe łożyska kulkowe we wszystkich ruchomych elementach: pokrywie/korpusie, ramieniu zaciskowym oraz systemie dociskowym.
- Zawiera 2 formy PE na pojemniki niesegmentowane.
- Wzmocniona rama korpusu.
- Przeprojektowane sprężyny naciągowe unoszą pokrywę z płytami grzewczymi.
- Szerokie otwarcie pokrywy z strefą grzewczą.
- Nadaje się do rolek folii o szerokości do 420 mm.
- Temperatura zgrzewania od 50°C do 210°C.
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia.
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa.
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min.
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)115 mm.

kod	V	W	mm	PLN
297315	230	1400	653x487x(H)190	**4334,00**

Zabezpieczenia Be Safe
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

Nagrzewnica dużej mocy
Grzałki o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8–10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

Odcięcie folii
za pomocą automatycznie wysuwanej gilotyny wyposażonej w 133 ostre zęby. Doskonale radzi sobie z grubymi filmami foliowymi. Cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie opartej na technologii AIR-CUT

Auto podnośnik
System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej. Zwiększa efektywność działania.

Solidna konstrukcja
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm. Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca titanium
Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Amortyzator docisku
Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki



330005

Otwory w obudowie
ułatwiają wyciąganie tacki po zgrzaniu

W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS

Konserwacja / strefa bezpieczna
Podstawa szkieletu izolowana od wysokiej temperatury i napięcia elektrycznego. Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów i bezszwowa konstrukcja umożliwia szybkie czyszczenie dolnej części korpusu, bez konieczności wyłączania urządzenia.



Regulator temperatury Hot Point
Regulator temperatury z zakresem 50-210°C. Precyzyjnie dostosowuje trwałość łącza dla szerokiej gamy opakowań i folii zgrzewalnych.



Podajnik folii z napinaczem Roller Truck
Uniwersalny do różnych szerokości rolki – maks. 187 mm.
Zwoje JUMBO o średnicy nawet 170 mm. Napinacz gwarantuje równe ułożenie folii, przeciwdziała podwijaniu i nadmiernemu jej wysuwaniu.



ZGRZEWARKA DO TACEK COMPACT

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w pokrywę z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania.
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa.
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut).
- Antypoślizgowe nóżki chroniące blat przed zarysowaniem.
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką titanium, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii).
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań.
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia.
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa.
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min.
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm.
- Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, ø 170 mm - folia do nabycia oddzielnie (kod: 970720).
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm.

kod	V	W	mm	PLN
330005	230	700	582x285x(H)185	**2299,00**



MATRYCA DO ZGRZEWARKI

- Dla restauracji, firm cateringowych i supermarketów
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka
- Dostępna w wielu wymiarach dostosowanych do najpopularniejszych pojemników na rynku

	kod		PLN
	805572	pojemnik 227x178 mm	**399,00**
	805589	2x pojemnik 178x113 mm	**399,00**
	805596	pojemnik dwudzielny 227x178 mm	**399,00**
	805619	pojemnik do zupy ø165 mm	**399,00**
	805626	pojemnik trójdzielny 227x178 mm	**399,00**

	kod		PLN
	805633	2x pojemnik do zupy ø115 mm	**399,00**
	805640	pojemnik dwudzielny colt 227x178 mm	**399,00**
	805657	2 pojemniki: 1x 178x113 mm + 1x ø115 mm	**399,00**
	805664	pojemnik 187x137 mm	**399,00**

FOLIA DO ZGRZEWAREK PET/PE 12/40

- Przeznaczona do pakowania tacek gastronomicznych
- Warstwa peel ułatwiająca odrywanie zgrzanej folii
- Wymiary folii: szerokość 18,5 cm (970720), 20 cm (970737); długość 250 mb
- Średnica rolki: ø 15 cm
- Odpowiednia do zgrzewarki do tacek firmy HENDI (976722, 330005)



970720

kod	mm	PLN
970720	185	**109,00**
970737	200	**144,00**



975350



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 5,5 L/min
- Waga netto: 1,74 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
975350	310	220-240	100	390x160x(H)92	**323,00**



975374

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów.
- Możliwość montażu przystawki 970638 do worków w rolce.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy.
- Łatwy w obsłudze panel sterowania.
- Funkcja regulacji odliczania czasu: 0-6 s.
- Funkcja marynowania.
- Funkcja pulsacyjnego wytwarzania próżni.
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu, wytwarzania próżni i zgrzewania umieszczone na uchwycie.
- Automatyczne wyłączanie urządzenia po 10 min bezczynności.
- Pompa wibracyjna.
- Wydajność pompy: 16 l/min.
- Waga netto: 5 kg.
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi.

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975374	420	230	550	570x263x(H)150	**1226,00**



970638

PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ 975374

- Podstawa z ABS
- Transparentna pokrywa z poliwęglanu dla łatwej kontroli stanu rolki
- Uchwyt na worki w rolce
- Ruchomy nożyk precyzyjnie odcinający worek o żądanej długości
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Wymiary wew.: 412x101x(H)101 mm
- Rolki o maks. wymiarach: ø100x400 mm

kod	mm	PLN
970638	487x122x(H)107	**103,00**

NEW MODEL

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - LISTWOWA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wydajność pompy: 20 l/min.
- Szerokość listwy zgrzewającej: 350mm.
- Zalecana do pakowania produktów o niskiej wilgoci.
- Do użytku z workami moletowanymi
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297384	350	230	380	370x260x(H)130	**1791,00**



297384



975336



970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Czas zgrzewania worka: 3,5 s
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
975336	350	230	250	370x260x(H)130	**1859,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Do wyboru 9 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Odliczanie czasu zgrzewania worka
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

Zobacz film

kod	listwa uszczelnia-jąca (mm)	V	W	mm	PLN
970362	350	230	250	383x293x(H)175	**2153,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z PODAJNIKIEM NA ROLKĘ – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 2 czasy zgrzewania worków i 2 poziomy mocy zasysania powietrza
- Zasobnik na worki w obudowie
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 6,5 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
201626	310	220-240	100	385x205x(H)95	**438,00**



201626





GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS VIDE, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH I KOMOROWYCH

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971390	100	150x250	**0,40/40,00**
971420	100	150x400	**0,59/59,00**
971406	100	200x300	**0,60/60,00**
971437	100	250x350	**0,85/85,00**
971413	100	300x400	**1,16/116,00**
971451	Zestaw 2 rolek	280x6000	**19,00/38,00**
971444	Zestaw 2 rolek	200x6000	**14,00/28,00**





PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych
- Nie nadaje się do gotowania metodą sous vide

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
970607	100	200x140	**0,17/17,00**
970386	100	230x160	**0,19/19,00**
970614	100	300x200	**0,35/35,00**
970393	100	350x250	**0,46/46,00**
970621	100	400x300	**0,65/65,00**





PRZECHOWY-WANIE

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH, DO PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI

- Wykonane z poliamidu (warstwa wewnętrzna) i polietylenu (warstwa zewnętrzna). Wytłoczenia w kształcie diamentu ułatwiają wyciąganie powietrze i uzyskanie próżni
- Nie zawierają BPA.
- Przeznaczone jedynie do przechowywania żywności, nie do gotowania sous vide.
- Odporność na temperaturę w zakresie: od -20°C do +40°C.
- Grubość: 75 µm.
- Zgrzane z 3 stron.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
297414	100	150x250	**0,40/40,00**
297421	100	150x400	**0,60/60,00**
297438	100	200x300	**0,60/60,00**
297445	100	250x350	**0,85/85,00**
297452	100	300x400	**1,16/116,00**
297469	Zestaw 2 rolek	6000x200	**14,00/28,00**
297476	Zestaw 2 rolek	6000x300	**20,00/40,00**





GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,25/25,00**
971345	100	150x250	**0,30/30,00**
971376	100	200x300	**0,50/50,00**
971352	100	250x350	**0,69/69,00**
971383	100	300x400	**0,94/94,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Czas zgrzewania worków: 0-6 s
- 6 poziomów próżni do wyboru
- Funkcja samego zgrzewania
- Funkcja marynowania: możliwość wykorzystania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka (jeden cykl 9 min); dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Profesjonalna pompa rotacyjna o dużej wydajności
- Pakowarka przeznaczona do pracy ciągłej

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory umożliwiają pakowanie dużych porcji
- Uszczelka w kształcie litery V o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalają na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas pracy pompy w celu uzyskania odpowiedniego poziomu próżni w zakresie 0-99 s
- Regulowany czas zgrzewu w zakresie 0-3,5 s
- Regulowany poziom chłodzenia pompy w zakresie 0-9,9 s
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi



975398



975251

kod	975398	975251	975268	975275
wymiary zewnętrzne	360x490x(H)365 mm	330x480x(H)360 mm	380x503x(H)444 mm	450x555x(H)480 mm
wymiary komory	350x300x(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
długość listwy	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
wydajność pompy	77 l/min	167 l/min	133 l/min	333 l/min
moc/napięcie	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
waga	22,3 kg	36 kg	38 kg	62 kg
PLN	**3826,00**	**4299,00**	**4599,00**	**4999,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwiająca kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Uszczelka pokrywy o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalające na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas wytwarzania próżni w zakresie 5-90 s
- Regulowany czas zgrzewania worków: do 6 s z gradacją co 0,5 s
- Funkcja marynowania z regulowanym czasem od 9 do 99 minut (czas trwania jednego cyklu: 9 min) - możliwość zaprogramowania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka; dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces (dotyczy modeli 201428 i 201435)
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy komory
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania

Zobacz film



kod	201428	201435	201442
wymiary zew.	330x480x(H)361 mm	367x425x(H)364 mm	510x625x(H)455 mm
wymiary komory	280x393x(H)80 mm	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
długość listwy	260 mm	300 mm	410 mm
wydajność pompy	8 m³/h – 133,3 l/min	8 m³/h – 133,3 l/min	20 m³/h – 333,3 l/min
moc/napięcie	1000 W/240 V	950 W/230 V	1100 W/230 V
waga	24 kg	25,2 kg	59 kg
PLN	**4431,00**	**4490,00**	**8101,00**



WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,25/25,00**
971345	100	150x250	**0,30/30,00**
971376	100	200x300	**0,50/50,00**
971352	100	250x350	**0,69/69,00**
971383	100	300x400	**0,94/94,00**



WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych
- Nie nadaje się do gotowania metodą sous vide

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
970607	100	200x140	**0,17/17,00**
970386	100	230x160	**0,19/19,00**
970614	100	300x200	**0,35/35,00**
970393	100	350x250	**0,46/46,00**
970621	100	400x300	**0,65/65,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

- Produkty spożywcze pakowane próżniowo zachowują dłużej świeżość i są doskonale zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć). Dodatkowo odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.
- Stopniowe wytwarzanie próżni – stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwięzionymi pęcherzykami powietrza.
- Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) – przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.
- Dry Oil: Osuszanie pompy – funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.
- Tryb marynowania – służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.
- Pakowarki wykonano z materiałów najwyższej jakości, dzięki czemu są trwałe i odporne na czynniki zewnętrzne.
- Przezroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.
- Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.
- Urządzenia posiadają podwójną listwę zgrzewu gwarantującą szczelność i trwałość pakowania.
- Komora wykonana jest z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie pakowarki w czystości.
- Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniają szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę zgrzewania oraz parametry związane z czasem cyklu.
- Pakowarki mają możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości, ponieważ pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.
- Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana jest z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- Maks. ciśnienie próżni: 2 mbar

Na zamówienie:

- zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
- system Bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją.





1140642



1140642



1140680

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-200, 300, 400 I 500

kod	1141080	1140628	1140636	1141142
model	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
wymiary zew.	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	8 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	76 kg
PLN	**10954,00**	**13513,00**	**17060,00**	**25147,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zew.	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	**37525,00**	**37525,00**	**39419,00**	**39419,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zew.	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	**48479,00**	**48479,00**	**48934,00**	**56982,00**	**56982,00**	**57433,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SAMMIC

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii do hermetycznego pakowania produktów spożywczych.
- Komora wykonana z wytrzymałej stali.
- Duża trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne.
- Przezroczysta pokrywa.
- Podwójna listwa zgrzewu gwarantująca szczelność i trwałość pakowania.
- Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniające szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza, umożliwiająca szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.
- Stopniowe wytwarzanie próżni dostosowane do produktów porowatych, przetworzonego mięsa czy emulgowanych mieszanin z uwięzionymi pęcherzykami powietrza.
- Dry oil: osuszanie pompy – funkcja umożliwiająca utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci.
- Tryb marynowania – powtórzony cykl wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka.
- Możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości - pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.
- Bezpieczne pakowanie płynów i produktów z dużą zawartością wody – system bezpieczeństwa automatycznie zatrzymujący proces odsysania, blokujący zasysanie płynów.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem.
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- Sterowanie ręczne lub za pomocą gotowych programów (25 różnych programów wytwarzania próżni, stopniowe wytwarzanie próżni).
- Łącze Bluetooth umożliwiające łączenie z aplikacją i zarządzanie programami.
- Wyposażone w port drukarki.
- Na zamówienie:
  - system druku etykiet z możliwością podłączenia drukarki z etykietami samoprzylepnymi odpornymi na mrożenie (wprowadzanie tekstu odbywa się za pośrednictwem aplikacji)
  - zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
  - instalacja wtryskiwania gazu ochronnego umożliwiająca pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed czynnikami zewnętrznymi
  - System Plus do zgrzewania worków wykonanych z grubszych folii i worków metalizowanych.



1141102

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-300, 400 I 500 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1140732	1140774	1141102
model	SU-310P	SU-420P	SU-520P CC
wymiary zew.	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m^3/h	20 m^3/h	20 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	320 W/ 230 V	750 W/ 230 V	750 W/ 230 V
waga	35 kg	70 kg	80 kg
PLN	**15308,00**	**20255,00**	**26943,00**



Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności



1140814



1140820

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-600 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1140814	1140820	1140838	1140848
model	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
wymiary zew.	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	566x740x(H)997 mm
wymiary komory	672x481(H)200 mm	672x481(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465x465 mm
wydajność pompy	40 m^3/h	40 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/ 230 V	1100 W/ 230 V	1500 W/ 230 V	1500 W/ 230 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	**40221,00**	**40221,00**	**42109,00**	**42109,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-800 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1140884	1140890	1140896	1140938	1140948	1140958
model	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL
wymiary zew.	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530x848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/ 230 V	1500 W/ 230 V	1500 W/ 230 V	2200 W/ 230 V	2200 W/ 230 V	2200 W/ 230 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	**51180,00**	**51180,00**	**51630,00**	**59683,00**	**59683,00**	**60133,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-6100 Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

kod	1141033	1141053
model	SU-6100P	SU-6160P
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x656x(H)205 mm	2x 662x656x(H)205 mm
długość listwy	2x 662+662 mm	2x 662+662 mm
wydajność pompy	100 m^3/h	155 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/ 230 V	4000 W/ 400 V
waga	360 kg	360 kg
PLN	**89630,00**	**107996,00**



1141033

06

Thermal processing

Heat that inspires




HENDI

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

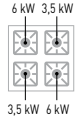
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
ELEKTRYCZNY 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

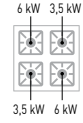


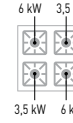












kod	227381	227589	225882
wymiary	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x722x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	–	640×370×(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	–	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	–	3000 W
moc gazowa	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
napięcie	–	–	230 V
waga	35 kg	72 kg	82 kg
PLN	**4840,00**	**6197,00**	**8239,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

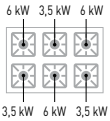
- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Ruszty żeliwne 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta: 410x570x(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

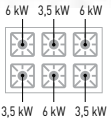
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1: ELEKTRYCZNY 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat











kod	226094	225899
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x722x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640×370×(H)350 mm
moc palników	3×3,5 kW + 3×6 kW	3×3,5 kW + 3×6 kW
typ piekarnika	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	3000 W
moc gazowa	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
napięcie	–	230 V
waga	95 kg	105 kg
PLN	**8263,00**	**9690,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

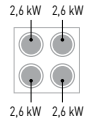
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798×570×(H)470 mm
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

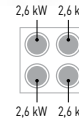
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4×GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1











kod	226223	225936
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	635×370×(H)350 mm
moc palników	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	3 kW
moc całkowita	10,4 kW	13,4 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	65 kg	78 kg
PLN	**4943,00**	**7106,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

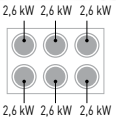
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198×570×(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6× ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

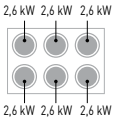
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4×GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1









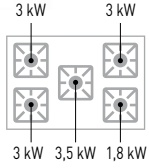


kod	226230	226247
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	635×370×(H)350 mm
moc palników	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	3 kW
moc całkowita	15,6 kW	18,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	90 kg	104 kg
PLN	**5973,00**	**8548,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



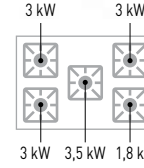
225707



Zobacz film



225806



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

- Na gaz ziemny GZ 50
- 3 duże palniki 3 kW, 1 mały palnik 1,8 kW, 1 palnik wok 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Waga: 74 kg
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4x GN 1/1
- Elektryczny o mocy 2,9 kW z 2 wentylatorami bez rewersu
- Termostat: 100°-275°C, hiSTEREZA: ≈5°C

DODATKOWY GÓRNY element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie potraw

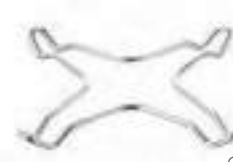
- Timer ułatwiający organizację pracy w kuchni
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- Demontowalny ruszt na 4 blachy GN, wykonany ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym dla podniesienia bezpieczeństwa obsługi
- Gruba i elastyczna uszczelka drzwi łatwa do samodzielnej wymiany
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225707	230	2900	14,3	900x653x(H)900	**6590,00**

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- Palniki: 3x3 kW, 1x1,8 kW, 1x3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
225806	14,3	900x640x(H)910	**5718,00**



839997

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

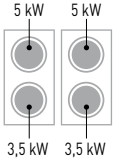
- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

code	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**20,00**

NEW

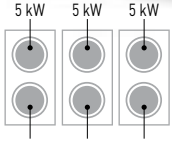


237687





237397



18/8 stainless steel

S.S. stainless steel

indoor

KUCHENKA INDUKCYJNA Z 4 POLAMI GRZEWCZYMI

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wzmocniona ramą.
- Matowa powierzchnia indukcyjna ze szkła hartowanego.
- 4 niezależne pokrętła do sterowania, każde z 11 poziomami mocy do wyboru.
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 100 kg.
- 2 płyty grzewcze o mocy 3,5 kW.
- Płyty grzewcze 2x5 kW.
- Regulowane nóżki: ≈30 mm.
- Nadaje się do garnków i patelni o średnicy podstawy do 260 mm.
- Dodatkowa półka do przechowywania.
- Zawiera filtr przeciwtłuszczowy, który można łatwo wyczyścić lub usunąć.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.
- Uwaga: urządzenie musi być podłączone do źródła zasilania przez elektryka.

kod	V	W	mm	PLN
237687	400	17000	800x720x(H)854	**9999,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA Z 6 POLAMI GRZEWCZYMI

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wzmocniona ramą.
- Matowa powierzchnia indukcyjna ze szkła hartowanego.
- 6 niezależnych pokrętełt do sterowania, każde z 11 poziomami mocy do wyboru.
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 100 kg.
- 3 płyty grzewcze o mocy 3,5 kW.
- 3 płyty grzewcze o mocy 5 kW.
- Regulowane nóżki: ≈30 mm.
- Nadaje się do garnków i patelni o średnicy podstawy do 260 mm.
- Dodatkowa półka do przechowywania.
- Zawiera filtr przeciwtłuszczowy, który można łatwo wyczyścić lub usunąć.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.
- Uwaga: urządzenie musi być podłączone do źródła zasilania przez elektryka.

kod	V	W	mm	PLN
237397	400	25500	1200x700x(H)890	**13215,00**

18/0 stainless steel | outdoor

6,7 kW



147108

TABORET GAZOWY

- Na gaz z butli propan i butan
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie, z podłączeniem 1/4"
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia podstawy (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

kod	kW[HS]	mm	PLN
147108	6,7	425x425x(H)400	**2529,00**

18/0 stainless steel | in- & outdoor

6 kW



147801

TABORET GAZOWY

- Model Kitchen Line - na gaz z butli propan i butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 50 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
147801	6	400x440x(H)390	**1156,00**

18/0 stainless steel | in- & outdoor

10,8 kW



147276

TABORET GAZOWY XL

- Model XL - na gaz z butli propan i butan
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Emaliowany ruszt przystosowany do dużych garnków i patelni
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Dołączony zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	kW[HS]	mm	PLN
147276	10,8	580x650x(H)400	**1249,00**

626504

147207



PATELNIA WOK

- Z uchwytami, wykonana z blachy o grubości 1,5mm
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

kod	mm	PLN
626504	ø710x(H)220	**223,00**

OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

18/0 stainless steel

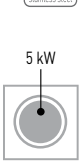
- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108

kod	mm	PLN
147207	ø360x(H)80	**299,00**



18/8 stainless steel

5 kW



237670

TABORET INDUKCYJNY O DUŻEJ MOCY

- Przeznaczony do użytku z wokami lub bardzo dużymi garnkami indukcyjnymi
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Płyta indukcyjna o wymiarach 340x340 mm, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- Pole indukcyjne o mocy 5000 W
- Oszczędność do 60% energii w porównaniu z tradycyjnymi płytami żeliwnymi
- Wygodne pokrętło do sterowania, 11 poziomów mocy do wyboru
- Bezpieczeństwo i komfort pracy dzięki wytwarzaniu ciepła wyłącznie na styku płyty z garnkiem lub patelnią
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 40 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (≈30 mm) do idealnego wypoziomowania kuchenki
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki
- Uwaga: Wymagane podłączenie urządzenia do zasilania przez elektryka

kod	V	W	mm	PLN
237670	400	5000	422x400x(H)366	**2999,00**

S.S. stainless steel



220207

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA 700

- Idealna do beztłuszczowego grillowania mięs czerwonych, drobiu, ryb, warzyw i owoców
- Płyta grzewcza ze stali S355J2, gładka
- 2 strefy grzewcze, sterowane oddzielnie, każda z 3 palnikami tubular multiramp wykonanymi ze stali nierdzewnej
- Moc gazowa jednej strefy grzewczej: 5 kW
- Temperatura sterowana termoparą z zaworem bezpieczeństwa odcinającym dopływ gazu do palników w razie zgaśnięcia płomienia
- Zapalnik elektryczny – konieczność podłączenia do prądu 230 V
- Płyta lekko pochylona ku przodowi w celu ułatwienia spływania wytopionego tłuszczu podczas grillowania oraz z otworem i wysuwaną szufladą
- Podstawa w formie szafki otwartej ze stali AISI 430 o wysokości 380 mm
- Urządzenie standardowo wyposażone w dysze na gaz ziemny GZ50 (G30)
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Przyłącze gazu z tyłu urządzenia po lewej stronie, na wysokości ok. 550 mm (w zależności od stopnia wykręcenia nóżek)
- Stalowe nóżki regulowane w zakresie 100-165 mm

kod	kW[HS]	mm	PLN
220207	10	800x700x(H)900	**10814,00**

198124



ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**16,00/32,00**



LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, STOŻKOWA

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 70-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	mm	PLN	
273845	czarny	ø275x(H)250	**289,00**	
273869	srebrny	ø275x(H)250	**289,00**	
273920	zielony	ø275x(H)250	**299,00**	N
273937	biały	ø275x(H)250	**289,00**	N
273777	beżowy	ø275x(H)250	**289,00**	N
273876	miedziany	ø275x(H)250	**289,00**	



LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, GIĘTKA

- Wykonana z żelaza.
  Z powłoką antykorozyjną.
  Klosz lampy umieszczony na giętkim ramieniu.
  Nietłukąca się żarówka na podczerwień w zestawie – odpowiednia do utrzymywania temperatury gotowych dań.
  Przystosowana do żarówek E27.

kod	kolor	V	W	mm	PLN	
273838	czarny	230	250	268x200x(H)660	**585,00**	
273739	beżowy	230	250	268x206x(H)660	**615,00**	N
273746	zielony	230	250	268x203x(H)660	**615,00**	N
273753	miedziany	230	250	268x203x(H)660	**657,00**	N



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW NEW NEW



273883 273890 273852 273784 273791 273821

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, CYLINDRYCZNA

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 70-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	mm	PLN	
273883	srebrny	ø175x(H)250	**269,00**	
273852	czarny	ø175x(H)250	**269,00**	
273791	zielony	ø175x(H)250	**269,00**	N
273821	biały	ø175x(H)250	**269,00**	N
273784	beżowy	ø175x(H)250	**269,00**	N
273890	miedziany	ø175x(H)250	**269,00**	



Zobacz film

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, PODWÓJNA

- Przeznaczona do utrzymywania potraw w cieple
- Łatwo regulowana wysokość w zakresie 590-790 mm
- 2 żarówki na podczerwień odporne na stłuczenia (dołączone)

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273906	srebrny	230	250	453x360x(H)790	**499,00**
273913	czarny	230	250	453x360x(H)790	**539,00**



919217 919200

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	kolor	V	W	mm	PLN
919217	czerwony	230	250	ø125x(H)170	**59,00**

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	kolor	V	W	mm	PLN
919200	biały	230	250	ø125x(H)170	**57,00**



20
funkcji

- gotowanie
- kruszenie
- mieszanie
- wyrabianie
- gotowanie na parze
- podsmażanie
- ścieranie
- sous vide
- ubijanie
- rozpuszczanie
- karmelizacja
- emulgowanie
- ugniatanie
- szatkowanie
- siekanie
- rozdrabnianie
- krojenie
- miksowanie
- blendowanie
- ważenie

HENDICHEF URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE

- Nowoczesny robot kuchenny umożliwiający:
  – gotowanie automatyczne z wgranych przepisów kulinarnych – gwarantuje przygotowanie smacznych i zdrowych posiłków w ekspresowym tempie
  – gotowanie ręczne, czyli ustawianie i zmiana parametrów na bieżąco podczas pracy

Parametry techniczne:
- Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C
- Timer: 0-90 min
- 12-stopniowa regulacja obrotów mieszadeł
- Pojemność misy: 4,5 l
- Obroty: do 5000 obr./min
- Waga netto/brutto: 8,2 kg / 9,9 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Działa z aplikacją Tuya.

kod	V	W	mm	PLN
221761	230	1400	210x380x(H)320	**1878,00**
517123	Zestaw: misa, transparentna pokrywa do obróbki cieplnej, 4-ramienne ostrze, mieszadło			**439,00**

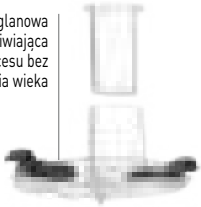
3-częściowy zestaw do gotowania na parze, a w nim:
- polimerowa brytfanna z powierzchnią non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku – umożliwia szybkie gotowanie parą
- nadstawka parowa zwiększająca dwukrotnie powierzchnię roboczą
- pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość





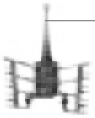
GARNEK I AKCESORIA MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

Transparentna poliweglanowa pokrywa garnka umożliwiająca kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka





2 warianty pokryw: HOT COVER do obróbki ciepłej i COLD COVER do chłodnych potraw



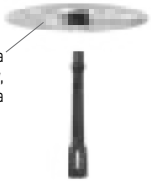
Mieszadło do potraw gotowanych

4-ostrzowe noże wykonane z hartowanej stali kwasoodpornej klasy AISI 420 w układzie 3D





2-funkcyjna tarcza siekająca wyposażona w 13 zębów, możliwość plastrowania





4,5-litrowy garnek wielofunkcyjny (pojemność robocza 3 l) z kwasoodpornej stali wysokiej jakości (AISI 304)
Element grzewczy z przyśpieszonym cyklem nagrzewania umieszczony w garnku
Można myć w zmywarce

Aplikacja TUYA

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

Szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę





Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania

Obudowa silnika wykonana z trwałego tworzywa ABS
Gumowe nóżki (przyssawki) amortyzujące wibracje i zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy

Miarka do precyzyjnego dozowania

Wyświetlacz TFT

KUCHENKI INDUKCYJNE CZARNE KITCHEN LINE

- Elegancki wygląd idealny do gotowania w obecności klienta
- Płaska obudowa ze stali nierdzewnej z czarną powłoką
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego ze zintegrowanym wyświetlaczem cyfrowym

S.S. stainless steel

Zobacz film





min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239391	230	2000	297x411x(H)57	**399,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239421	230	3500	339x444x(H)80	**899,00**



Solidna rama ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylatory



Panel dotykowy





min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



pasuje do blach GN (maks. GN 1/2) 800 W 230 V

239384

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 9 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1700 W
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 2x15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239414	230	3500	608x405x(H)54	**974,00**

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA KITCHEN LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z okrągłą cewką indukcyjną, utrzymującą ciepło.
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem.
- Zakres temperatury: 40–100°C.
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Maksymalne obciążenie kuchenki indukcyjnej: 15 kg.



kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)61	**766,00**

Zobacz film



239711

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239711	230	3500	342x431x(H)116	**1099,00**

Zobacz film



239698

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239698	230	3500	390x560x(H)120	**1267,00**



239766



239681

Zobacz film

WOK INDUKCYJNY 3500

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450x(H)295	**1555,00**
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)130	**1399,00**

Zobacz film



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322



min ø140 mm 5000 i 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

KUCHENKA INDUKCYJNA 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 30 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239322	400	5000	398x525x(H)175	**1991,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA 7000

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 pola grzewcze:
- – pole przednie maks. 5000 W; w czasie pracy przedniego pola z maks. mocą 5000 W tylne pole może osiągać maks. moc 2000 W
- – pole tylne maks. 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
- Regulowane metalowe nóżki i wyjmowany filtr powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20+20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239346	400	7000	405x700x(H)145	**3799,00**



239773

PATELNIA INDUKCYJNA WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	mm	PLN
239773	ø360x(H)180	**389,00**

Zobacz film

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



239780

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm.

kod	V	W	mm	PLN
239780	230	3500	329x435x(H)106	**799,00**



239957

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- Wyświetlacz LED.
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-280 mm.
- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Zakres temperatury 60-240°C
- Możliwość regulacji mocy w 17 krokach
- Timer do 180 minut
- Antypoślizgowe nóżki
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Wysokiej jakości szkło hartowane

kod	V	W	mm	PLN
239957	230	3500	355x400x(H)100	**739,00**



239889

ZESTAW: KUCHENKA INDUKCYJNA 3500W + RONDEL + PATELNIA

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | indoor

- Powierzchnia grzewcza wykonana z czarnego matowego szkła.
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo.
- Moc regulowana za pomocą pokrętła.
- 31 poziomów mocy: od 500W do 3500W.
- Maks. dopuszczalne obciążenie: 20 kg.
- Kuchenka przystosowana do naczyń z dnem o średnicy: ø120-260 mm.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Zestaw zawiera:
  - patelnię o średnicy ø28 cm, z uchwytem o długości 22 cm,
  - rondel o średnicy ø16 cm, o pojemności 1,5 L, z uchwytem o długości 17 cm,
  - oba naczynia są wykonane ze stali nierdzewnej, z dnem typu „sandwich" wykonanym z 3 warstw: stali nierdzewnej, aluminium, stali nierdzewnej.
- Naczynia nadają się do mycia w zmywarce, są przystosowane do każdego rodzaju źródła ciepła oraz użytku w piecach w temperaturze do 200°C.

kod	V	W	mm	PLN
239889	220-240	3500	320x395x(H)95	**885,00**



239209

KUCHENKA INDUKCYJNA 1800

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 60-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239209	230	1800	319x355x(H)67	**344,00**



239230

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239230	230	2000	295x400x(H)42	**399,00**

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA KITCHEN LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z okrągłą cewką indukcyjną, utrzymującą ciepło.
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem.
- Zakres temperatury: 40–100°C.
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Maksymalne obciążenie kuchenki indukcyjnej: 15 kg.

kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)61	**766,00**



239384

PŁYTA GRZEWCZA GN 1/1

- Obudowa z aluminium
- Izolowana podstawa rozgrzewająca się automatycznie do 95°C
- Może być używany w połączeniu z pojemnikami termoizolacyjnym Kitchen Line GN 1/1 i większymi (707906, 707968, 707951, 707944)

kod	V	W	mm	PLN
209509	230	190	530x325x(H)45	**749,00**



209509

S.S. stainless steel



250167



250174

PODGRZEWACZ DO TALERZY POJEDYNCZY

- Obudowa, półki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Na około 72 szt. talerzy obiadowych ø24 cm (40 szt. talerzy do pizzy ø33 cm).*
- 3 demontowane, nieregulowane półki na talerze dołączone do zestawu: 10 mm wysokości i 340 mm szerokości.
- Odległość między półkami: 120 mm.
- Regulowana temperatura w zakresie: od 30°C do -85°C.
- Drzwi z uszczelką magnetyczną.
- Przycisk włączania/wyłączania z lampkami kontrolnymi.
- 4 kółka, w tym 2 blokowane.
- Podgrzewacz do talerzy podwójny również dostępny w ofercie HENDI – kod: 250174.

*Podane liczby są wskazaniami ogólnymi i mogą się różnić w zależności od rozmiaru, wysokości i wagi użytych płytek.

kod	V	W	mm	PLN
250167	230	400	393x571x(H)766	**1499,00**

PODGRZEWACZ DO TALERZY PODWÓJNY

- Obudowa, półki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Na około 108 szt. talerzy obiadowych ø24 cm (64 szt. talerzy do pizzy ø33 cm).*
- 3 demontowane, nieregulowane półki na talerze dołączone do zestawu: 10 mm wysokości i 340 mm szerokości.
- Odległość między półkami: 120 mm.
- Regulowana temperatura w zakresie: od 30°C do 85°C.
- Drzwi z uszczelką magnetyczną.
- Przycisk włączania/wyłączania z lampkami kontrolnymi.
- 4 kółka, w tym 2 blokowane.
- Podgrzewacz do talerzy pojedynczy również dostępny w ofercie HENDI – kod: 250167.

*Podane liczby są wskazaniami ogólnymi i mogą się różnić w zależności od rozmiaru, wysokości i wagi użytych płytek.

kod	V	W	mm	PLN
250174	230	800	735x589x(H)766	**1999,00**







233962

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA KWARCOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Dwupoziomowa
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2 (pojemniki GN nie są dołączone)
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	V	W	mm	PLN
233962	230	560	650x485x(H)630	**2355,00**



233726



233733

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Pojedyncza, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Trzypoziomowa
- Tylne, 2-częściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C

Zobacz film



kod	-	V	W	mm	PLN
233726	120 litrów	230	1100	685x575x(H)680	**2125,00**
233733	160 litrów	230	1500	885x570x(H)680	**2474,00**

WITRYNY GRZEWCZE NASTAWNE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szyby wykonane ze szkła hartowanego.
- Przeszklone drzwi na zawiasach umieszczone z tyłu urządzenia – wygodny dostęp do środka i łatwe czyszczenie.
- Wyjmowane tace na okruchy na dole komory.
- Możliwość regulacji temperatury do 90°C.

Zobacz film

18/0 stainless steel | indoor



273982



273999

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

kod	V	W	mm	PLN
273982	220-240	800	554x376x(H)311	**1136,00**

WITRYNA GRZEWCZA PODWÓJNA

kod	V	W	mm	PLN
273999	220-240	800	554x376x(H)376	**1251,00**

tacka ociekowa



panel sterowania



Cr chrome plated | S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Wyposażona w tylne drzwi skrzydłowe i zaokrągloną szybę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafikę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki o wymiarach 400x335 mm
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza w witrynie
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°C-90°C

Zobacz film



233740

kod	-	V	W	mm	PLN
233740	97 litrów	230	800	460x467x(H)785	**2194,00**

NEW

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Korpus wykonany ze stali węglowej malowanej proszkowo.
- Drzwi wykonane ze szkła hartowanego.
- Zakres regulacji temperatury: od 50°C do 70°C.
- Podgrzewana światłami halogenowymi.
- 3 półki z lampami grzewczymi na każdym poziomie.
- Indywidualny poziom ogrzewania.
- Antypoślizgowe gumowe nóżki.

kod	V	W	mm	PLN
273760	220-240	500	472x447x(H)775	**1589,00**



273760

S.S.

WITRYNA WIELOFUNKCYJNA SAMOOBSŁUGOWA 75 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w hartowane szkło ochronne.
- Pojemność komory: 75L.
- Z oświetleniem LED w górnej części, z przyciskiem włącz/wyłącz.
- Wyposażona w 3 regulowane szklane półki
- Dostępnych 8 poziomów ustawienia półek w odstępach co 45 mm.
- Czarna, stalowa podstawa obudowy malowana proszkowo, ze szklanym blatem, o wymiarach 390x325 mm.
- Dolna szklana półka: 365 x 250 mm.
- Środkowa szklana półka: 365 x 230 mm.
- Górna szklana półka: 360 x 195 mm.
- Czarna, lakierowana, stalowa podstawa witryny: 393x325 mm.
- Szklane ścianki o grubości 5 mm.
- Brak szklanego frontu umożliwia samoobsługę.
- Magnetyczne, tylne szklane drzwi na zawiasach, otwierane tylko w jedną stronę.
- Praktyczna dolna wnęka 260x320x(H)85 mm ułatwiająca przechowywanie towarów.
- 4 gumowe, nieregulowane nóżki: wysokość 15 mm.

kod	V	W	mm	PLN
233092	230	2	415x390x(H)716	**1277,00**



233092



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808467	300x200x(H)20	**48,00**
808504	400x300x(H)20	**60,00**
808511	600x400x(H)20	**76,00**



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	**73,00**
808566	400x300x(H)20	**84,00**
808573	600x400x(H)20	**121,00**



407202

TACA EKSPOZYCYJNA

– Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	**25,00**



407400

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
407400	345x245	**80,00**



THERMOSYSTEM

- Obudowa i zbiornik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej.
- Niezależny termostat dla każdego elementu grzewczego, regulowany za pomocą pokrętła.
- 6-stopniowa regulacja temperatury: od ok. 30°C do 85°C.
- Lampka kontrolna sygnalizująca grzanie.
- Nóżki antypoślizgowe.

Zobacz film

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel



201107



201206

BEMAR THERMOSYSTEM 1

- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 4 L i wymiarach Ø215x177 mm.

kod	litry	V	W	mm	PLN
201107	4	220-240	200	256x312x(H)298	**622,00**

BEMAR THERMOSYSTEM 2

- W zestawie 2 x pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 4 L i wymiarach Ø215x177 mm.

kod	litry	V	W	mm	PLN
201206	8	220-240	400	506x312x(H)298	**1195,00**



201466

BEMAR THERMOSYSTEM 4

- W zestawie 4 x pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 4 L i wymiarach Ø215x177 mm.

kod	litry	V	W	mm	PLN
201466	16	220-240	800	506x509 x(H)298	**2056,00**

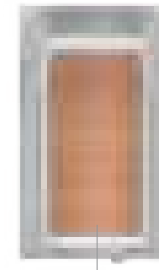
BEMARY HENDI RANGER

- Innowacyjny element grzewczy zapewniający 25% większą oszczędność energii w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań oraz równomierne i szybkie rozprowadzanie temperatury.
  Obudowa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej.
  Mieści 1 pojemnik GN 1/1 o maks. wysokości 150 mm.
  Może pomieścić również kombinację mniejszych pojemników GN, takich jak 2×GN 1/2 lub 3×GN 1/3.
  Umieszczenie pojemników GN 1/6 również jest możliwe pod warunkiem zastosowania listwy wspornikowej (nie znajduje się w zestawie, możliwa do zakupienia osobno – kody: 808153, 808108).
  Zakres temperatury: od 30°C do 85°C.
  Temperatura regulowana za pomocą pokrętła – 6 poziomów grzania.
  Wyposażony w termostat i lampkę sygnalizacyjną.
  Pojemnik na wodę ma zaznaczone wskaźniki min. i maks. poziomu wody.
  Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
  Klasa wodoszczelności: IPX3.

25% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

S.S. stainless steel

indoor



innowacyjny element grzewczy
większa o 25% oszczędność energii
w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań
równomierne, szybkie rozprowadzanie
temperatury



238905



238912

BEMAR HENDI RANGER

- Cena nie obejmuje pojemników GN.

kod	V	W	mm	PLN
238905	230	1000	574x334x(H)241	**499,00**

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM HENDI RANGER

- Cena nie obejmuje pojemników GN.

kod	V	W	mm	PLN
238912	230	1000	576x334x(H)241	**529,00**



238967

ZESTAW: BEMAR HENDI RANGER + 3X GN 1/3 Z POKRYWKĄ

- Zestaw zawiera: 3 pojemniki GN 1/3 o wysokości 100 mm z pokrywą.

kod	V	W	mm	PLN
238967	230	1000	590x332x(H)242	**609,00**



238868

ZESTAW: BEMAR HENDI RANGER Z KRANEM SPUSTOWYM + 3X GN 1/3 Z POKRYWKĄ

- W zestawie: 3 pojemniki GN 1/3 o wysokości 100 mm z pokrywką.

kod	V	W	mm	PLN
238868	230	1000	605x332x(H)242	**599,00**

NEW

ZESTAW: BEMAR HENDI RANGER + 2X POJEMNIK 4L Z POKRYWKĄ

- Zestaw zawiera: nakładkę na 2 okrągłe pojemniki oraz 2 pojemniki o pojemności 4L z pokrywką.
- Nakładka i pojemniki wykonane ze stali nierdzewnej.

kod	V	W	mm	PLN
201473	220-240	1000	604x332x(H)315	**749,00**

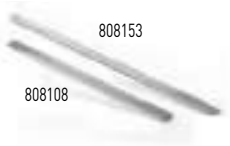


201473

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**14,00**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**18,00**



S.S. stainless steel stackable

PP polypropylene S.S. stainless steel



229064

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa z polipropylenu o podwójnych ściankach zwiększa wydajność cieplną
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm, każdy o maks. nośności 500 g
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia
- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie służąca do zbierania resztek z procesu suszenia
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulacja temperatury: 35°-70°C
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min

kod	V	W	mm	PLN
229064	230	500	347x505x(H)320	**669,00**

Prosta obsługa



Łatwe otwieranie



Z drobną siateczka do suszenia małych rzeczy



SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C, z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229033	6 tac	230	650	342x485x(H)309	**729,00**

6 tac
650 W
230 V



229033

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej 395x380 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229026	10 tac	230	1000	430x550x(H)416	**1149,00**

10 tac
1000 W
230 V



229026



Zobacz film

Wentylator zapewnia równomierny efekt suszenia



Cyfrowy panel sterowania



W zestawie podkładka na pozostałości po suszeniu





205914



SMAŻALNIK

- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytury
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	**1899,00**



DEEP FRYERS PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



XL
10
litrów


209424



FRYTOWNICA XL PROFI LINE Z KRANEM SPUSTOWYM, MANUALNA, 10 L, 400 V

- Bardzo wydajna frytownica 400 V
- Wydajny element grzewczy o mocy 6600 W szybko nagrzewa tłuszcz nawet po włożeniu zamrożonych produktów, dzięki czemu smażona żywność jest bardziej chrupiąca
- Dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	litry	V	W	mm	PLN
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	**1523,00**

KOSZ DO SMAŻENIA

NEW

kod	uchwyt (mm)	mm	PLN
930618	225	208x140x(H)125	**49,00**
930632	225	238x185x(H)100	**72,00**
930656	225	238x190x(H)140	**80,00**
933664	210	242x200x(H)140	**73,00**
944387	220	230x190x(H)145	**113,00**
961247	195	280x210x(H)140	**106,00**



FRYTOWNICA XL Z KRANEM SPUSTOWYM
HENDI GOLIATH

18/0 stainless steel
indoor

XL
10 litrów

wielka moc
10 kW

1 kg frytek nawet w
3 minuty



HENDI



209431



FRYTOWNICA XL Z KRANEM SPUSTOWYM HENDI GOLIATH

- Frytownica o największej mocy na rynku w przeliczeniu na litr pojemności – HENDI GOLIATH to moc aż 10 200 W.
- Przygotowanie aż 1 kg frytek w ok. 3 min – dzięki niezwykle wydajnej, pancernej grzałce.
- Błyskawiczne rozgrzewanie się frytury: ok. 5 min (w zależności od warunków panujących w otoczeniu).
- Obudowa, zbiornik i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na wysokie temperatury.
- Pojemny 10-litrowy zbiornik z dnem wyprofilowanym w kształcie litery V – jeszcze bardziej efektywna „zimna" strefa zwiększająca wydajność frytury.
- W zestawie bardzo solidny kosz do smażenia frytek (290×200×(H)142 mm), wykonany z niklowanego drutu. Kosz wyposażony w długi nienagrzewający się uchwyt – 162 mm.
- Wspornik umożliwiający bezpieczne umieszczenie kosza do smażenia frytek w komorze.
- Wysokiej jakości termostat niemieckiego producenta EGO, z lampką kontrolną wskazującą na działanie grzałki.
- Prosty w obsłudze, czytelny, łatwo demontowany panel sterowania połączony z grzałką, z wbudowanym zabezpieczeniem – po uniesieniu panelu i grzałki urządzenie się wyłącza.
- Regulacja temperatury w zakresie: od 50 °C do 190°C.
- W komorze nad grzałką znajdują się wytłoczone wskaźniki minimalnego i maksymalnego poziomu frytury.
- Kran spustowy ułatwiający opróżnienie komory ze zużytej frytury.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania.
- UWAGA: Konieczność instalacji przez elektryka – urządzenie dostarczane bez wtyczki.

kod	litry	V	W	mm	PLN
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	**1811,00**

S.S. stainless steel

NEW

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

- Obudowa, pojemnik GN i taca ociekowa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Lampa grzewcza na podczerwień.
- Wyjmowany pojemnik GN 1/2 z uchwytami o głębokości 150 mm.
- Perforowana taca ociekowa ze zgiętymi krawędziami.

kod	V	W	mm	PLN
209066	220-240	400	357x267x(H)376	**499,00**



209066

FRYTOWNICE PROFI LINE Z PANELEM CYFROWYM

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę", zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę







Zobacz film



207369

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	**1131,00**



207376

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 2×8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	**2113,00**

FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę





207208

FRYTOWNICA MANUALNA , 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	**919,00**



207307

FRYTOWNICA MANUALNA , 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	**1799,00**



209202

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	**999,00**



209301

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	**1894,00**

18/0 stainless steel



205815



205839

FRYTOWNICE KITCHEN LINE

- Obudowa i pojemnik na olej – ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wyjmowany, łatwy w czyszczeniu pojemnik na olej
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim, izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, co zwiększa wydajność tłuszczu
- W zestawie: koszyk i pokrywa

kod	litry	V	W	mm	PLN
205808	4	230	3000	218x380x(H)310	**509,00**
205846	4+4	230	3000+3000	470x380x(H)315	**999,00**
205815	6	230	3300	269x430x(H)300	**565,00**
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)305	**1067,00**
205822	8	230	3500	265x430x(H)350	**619,00**
205839	8+8	230	3500+3500	542x430x(H)351	**1182,00**

Zobacz film

System „zimnej strefy"



System ‚zimnej strefy' oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu



Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie



Koszyk z długim izolowanym uchwytem



8 litrów
3500 W
230 V



215012

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



215029

S.S. stainless steel

FRYTOWNICA INDUKCYJNA

- Precyzyjna kontrola temperatury – dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju

Zobacz film



FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	**1399,00**

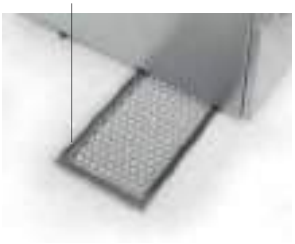
FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	**3206,00**

Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka



18/0 stainless steel

PŁYTY GRILLOWE PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki

Zobacz film



203125

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 330x270 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203125	gładka	230	2000	300x452x(H)227	**1114,00**



203156

PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA

- Powierzchnia grillująca: 518x330 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	527x404x(H)233	**1514,00**



203170

PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA

- Powierzchnia grillująca: 518x330 mm, ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203170	ryflowana	230	2400	527x404x(H)233	**1642,00**



203149

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x330 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203149	gładka	230	2400	527x404x(H)233	**1425,00**



203163

PŁYTA GRILLOWA W ⅓ ŻEBROWANA

- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca: 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod	-	V	W	mm	PLN
203163	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	697x474x(H)241	**2122,00**

hand wash



855201

855218

SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x320	**26,00**

OSTRZA ZAPASOWE DO 855201

kod	szt./opak.
855218	**2,80/14,00**

PŁYTY GRILLOWE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Płyta wykonana z blachy o grubości 8 mm – doskonale rozprowadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).
- Wyposażona w rant tylny oraz szufladę do gromadzenia tłuszczu i resztek.
- Temperatura regulowana do 300°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem poprzez bezpiecznik termiczny.
- Wyłącznik z wbudowaną diodą sygnalizującą pracę.
- Antypoślizgowe nóżki.



154922

PŁYTA GRILLOWA

- Płyta o wymiarach 316×380 mm – w całości gładka.

kod	V	W	mm	PLN
154922	220-240	2000	326x445x(H)225	**799,00**



154939

PŁYTA GRILLOWA

- Płyta o wymiarach 518×330 mm – w całości gładka.

kod	V	W	mm	PLN
154939	220-240	2400	527x404x(H)233	**1049,00**



154946

PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518×330 mm – w połowie żebrowana, w połowie gładka.

kod	V	W	mm	PLN
154946	220-240	2400	527x404x(H)233	**1285,00**



154953

PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518x330 mm – w całości żebrowana.

kod	V	W	mm	PLN
154953	220-240	2400	697x474x(H)241	**1232,00**



154960

PŁYTA GRILLOWA W ⅓ ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 688×410 mm – w ⅓ żebrowana, w ⅔ gładka.

kod	V	W	mm	PLN
154960	220-240	3500	697x474x(H)241	**1559,00**

PŁYTY GRILLOWE BUDGET LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w rant tylny oraz szufladę do gromadzenia tłuszczu i resztek.
- Temperatura regulowana do 300°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem poprzez bezpiecznik termiczny.
- Antypoślizgowe nóżki.

NEW S.S. stainless steel



154977

PŁYTA GRILLOWA

- Płyta o wymiarach 548×350 mm – w całości gładka.
- Płyta wykonana ze stali hartowanej o grubości 8 mm – doskonale rozprowadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).

kod	V	W	mm	PLN
154977	220-240	3000	550x430x(H)240	**974,00**



154984

PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518×330 mm – w całości żebrowana.
- Płyta wykonana ze stali hartowanej o grubości 8 mm – doskonale rozprowadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).

kod	V	W	mm	PLN
154984	220-240	3000	550x430x(H)240	**1153,00**



154991

PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 717×383 mm – w połowie żebrowana,
- w połowie gładka.
- Płyta wykonana ze stali hartowanej o grubości 10 mm – doskonale rozprowadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).
- Posiada dwie oddzielnie regulowane strefy grzewcze o mocy 2200 W każda.
- Pracuje pod napięciem 400 V, nie jest wyposażona we wtyczkę – wymagane jest podłączenie urządzenia przez elektryka.

kod	V	W	mm	PLN
154991	400	4400	720x460x(H)241	**1354,00**

S.S. stainless steel

NEW



512081

PIERŚCIEŃ Z UCHWYTEM DO JAJ SADZONYCH

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Długi uchwyt zapobiegający poparzeniom.
- Pierścienie dostępne w różnych rozmiarach.

kod	mm	PLN
512074	ø88x(H)125	**12,00**
512081	ø103x(H)125	**13,00**
512098	ø128x(H)125	**15,00**

S.S. stainless steel | indoor

NEW

GRILL KONTAKTOWY HOT-DOG PANINI, HENDI

- Obudowa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej.
- Zaprojektowany z myślą o szybkim i równomiernym podpiekaniu i grillowaniu 4 bułek do hot dogów francuskich, typu panini oraz wrapów.
- Powierzchnia grzewcza: 270 × 250 mm – umożliwia jednoczesne przygotowanie 4 bułek.
- Grzałki o dużej mocy (220~240V/ 1800W) – szybkie nagrzewanie grilla.
- Możliwość płynnej regulacji temperatury w zakresie 50 °C - 300 °C (skala na pokrętle co 50°C) zapewnia optymalne warunki do podgrzewania i grillowania bułek do hot-dogów.
- Płyty grzewcze specjalnie wyprofilowane, emaliowane, żeliwne - zapewniają równomierne przypieczenie i estetyczny efekt.
- Specjalna konstrukcja płyt umożliwia wypiek bułek o różnych rozmiarach bez konieczności obracania ich w trakcie pieczenia.
- Efekt grillowania dodaje apetycznego wyglądu odpiekanym bułkom.
- Dzięki emaliowanej powierzchni - proste utrzymanie higieny, łatwe czyszczenie.
- Pokrywa grilla na zawiasach - otwiera się pod kątem do 90°.
- Wyposażony w nienagrzewający się uchwyt.
- Miejsce na odpieczenie 4 bułek jednocześnie.
- Kontrolki LED informujące o działaniu oraz nagrzewaniu urządzenia.
- 4 antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność i zapobiegające przesuwaniu się urządzenia podczas użytkowania.

kod	V	W	mm	PLN
263594	230	1800	385x285x(H)254	**1229,00**



263594



513132

18/8 stainless steel

NEW

PRASA DO SMASH BURGERÓW

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
513132	ø160x(H)78	**63,00**



GRILLE KONTAKTOWE

- Idealne do grillowania i podgrzewania chleba, kawałków mięsa, kiełbas, warzyw.
- Grille są żeliwne, emaliowane - łatwe w czyszczeniu i konserwacji.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantuje wytrzymałość.
- Grzałki o dużej mocy szybko nagrzewają grille.
- Temperaturę można przestawić w każdym momencie za pomocą termostatu, w zakresie od 50 do 300 °C.
- Otwory wentylacyjne chronią grill przed przegrzaniem.
- Tylne i boczne krawędzie przy dolnym grillu oraz wyjmowana taca ociekowa ułatwiają utrzymanie w czystości.
- Górną część grilla podnosi się za pomocą uchwytu odpornego na ciepło z możliwością zablokowania jej w dowolnym położeniu dzięki mechanizmowi sprężynowemu.
- Wyposażony w przełącznik sieciowy z wbudowaną lampką wskaźnikową, lampką nagrzewania wstępnego i przewodem zasilającym o długości 1,7 m z uziemioną wtyczką.
- Gumowe nóżki zmniejszają ryzyko niekontrolowanego przesuwania się urządzenia podczas użytkowania.
- W zestawie znajduje się szczoteczka do czyszczenia grilla.



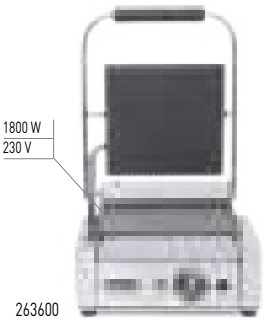


263501

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263501	230	1800	310x375x(H)216	**799,00**



263600

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263600	230	1800	310x375x(H)216	**732,00**



Zobacz film

2200 W
230 V



263655



GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263655	230	2200	430x375 x(H)216	**899,00**

2200 W
230 V



263617



NEW

GRILL KONTAKTOWY

- Powierzchnia grillowania: 340x235 mm.
- Ryflowana.

kod	V	W	mm	PLN
263617	230	2200	430x375 x(H)216	**917,00**

2200 W
230 V



263662



GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263662	230	2200	430x375 x(H)216	**949,00**



XL
548 mm

GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

- Powierzchnia grillująca: 450x270 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x464x(H)231	**1449,00**





GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY RYFLOWANY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263709	230	3600	570x375 x(H)227	**1239,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263808	230	3600	570x375 x(H)216	**1239,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Lewa strona ryflowana, prawa gładka

kod	V	W	mm	PLN
263907	230	3600	570x375 x(H)216	**1268,00**

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

S.S. stainless steel

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową



225448

225264

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 1/1

- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie: separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225448	20	230	600	350x680x(H)275	**1849,00**

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 2/3

- Z uchwytami
- W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225264	13	230	400	343x395x(H)255	**1210,00**



PA polyamide PP polypropylene

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,25/25,00**
971345	100	150x250	**0,30/30,00**
971376	100	200x300	**0,50/50,00**
971352	100	250x350	**0,69/69,00**
971383	100	300x400	**0,94/94,00**



971376

Trwałość i wydajność
Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu

Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C
Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Czytelny, wodoodporny wyświetlacz;
4 przyciski, 3 tryby pracy z Timerem:
– praca ciągła,
– praca z licznikiem czasu,
– praca z zadaną temperaturą sondy

Cyrkulator wyposażony jest w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę



- Wytrzymała obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
- Zaprojektowany tak, aby pasował do każdego okrągłego lub kwadratowego pojemnika/patelni o minimalnej głębokości 15 cm.
- Nadaje się do pojemników do maksymalnej pojemności do 56 litrów.
- Ustawianie temperatury i czasu na łatwym w obsłudze panelu sterowania.
- Niezwykle precyzyjny system kontroli temperatury – możliwość ustawienia od 5°C do 95°C ze wzrostem co 0,1°C.
- Timer można ustawić w zakresie od 1 minuty do 99 godzin w odstępach co 1 minutę.
- Szybkie nagrzewanie dzięki elementowi grzewczemu o mocy 2000 W.
- Śmigło pracuje w sposób ciągły, aby zapewnić stabilną temperaturę wody w całym zbiorniku.
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody wyłącza urządzenie w przypadku zbyt małej ilości wody.
- Czujnik temperatury zapobiega przeciążeniu i przegrzaniu.

kod	litry	V	W	mm	PLN
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	**4303,00**

PP polypropylene

KULKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE – 500 SZT.

- Wykonane z polipropylenu.
- Zmniejszają parowanie i rozpryski wody podczas gotowania, co zmniejsza straty ciepła.
- Pomagają utrzymać worki sous-vide pod wodą.
- Mogą być używane w temperaturach do 110°C.
- Średnica kulek: ø20 mm.
- Pakowane po 500 sztuk w torbie ułatwiającej transport.

kod	mm	PLN
551998	ø20	**115,00**





221129



221136

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO SOUS VIDE 30

- Korpus wykonany z PPO.
- Element grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do pojemnika o pojemności 30 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5°C do 90°C (regulacja co 0,1°C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221129	30	220-240	1200	70x120x(H)330	**475,00**

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO SOUS VIDE 50

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości.
- Nadaje się do pojemników o pojemności 50 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5°C do 95°C (regulacja co 0,1°C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221136	50	220-240	1500	71x145x(H)340	**1155,00**



864210

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide 221129
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	**70,00**
864203	GN 1/1	530x325	**94,00**



864234

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA SOUS VIDE

- Z wycięciem na urządzenie sous vide 221136
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864234	GN 1/2	265x325	**70,00**
864227	GN 1/1	530x325	**94,00**



221143

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO SOUS VIDE 80

18/8 stainless steel

indoor

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości, łatwy do zdemontowania w celu szybszego osuszenia.
- Nadaje się do pojemników o pojemności 80 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5°C do 95°C (regulacja co 0,1°C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221143	80	220-240	2300	155x175x(H)319	**1739,00**



PP polypropylene

KULKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE – 500 SZT.

- Wykonane z polipropylenu.
- Zmniejszają parowanie i rozpryski wody podczas gotowania, co zmniejsza straty ciepła.
- Pomagają utrzymać worki sous-vide pod wodą.
- Mogą być używane w temperaturach do 110°C.
- Średnica kulek: ø20 mm.
- Pakowane po 500 sztuk w torbie ułatwiającej transport.

kod	mm	PLN
551998	ø20	**115,00**



551998



Trwałość i wydajność
Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT
3 tryby pracy z Timerem:
– praca ciągła,
– praca z licznikiem czasu,
– praca z zadaną temperaturą sondy

Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C
Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

Cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę

Łącze Bluetooth zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania

Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

HENDI

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE

sammic

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa panelu sterowania i uchwyt z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym (modele SmartVide 5 i 7) albo ze stali nierdzewnej (SmartVide 9)
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, poprawiając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym bez kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzeniu wystarczy krótki czas bezpośredniego nadzoru, pozwalając kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu
- Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperatura rzeczywista i temperatura nastawiona
- Zakres temperatury: 5°- 95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury: °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth



1180100



1180120



1180140



kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l lub GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	**4687,00**
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	**5935,00**
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	**7441,00**







Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Kolorowy ekran dotykowy 5"
Łatwe przełączanie pomiędzy skalą °C i °F

Trwałość i wydajność
Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Optymalizacja i komfort pracy
Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego pojemnika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności.

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store



CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE X

sammic

- Cyrkulatory SmartVide marki Sammic to innowacyjne urządzenia umożliwiające przygotowywanie żywności metodą sous vide
- Dzięki solidnej konstrukcji wykonanej ze stali nierdzewnej znajdują idealne zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy zachowaniu walorów smakowych, wartości odżywczych oraz jakości i odpowiedniej tekstury produktu
- Specjalna metoda gotowania potraw w woreczkach próżniowych bez kontaktu gotowanej żywności z wodą korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Możliwość aromatyzowania oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki sous vide
- Prosty w obsłudze panel sterowania, intuicyjne menu
- Wodoodporny, kolorowy wyświetlacz TFT pokazujący paramery gotowania: czas, temperaturę rzeczywistą i temperaturę nastawioną
- Zakres temperatury: 5°-95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany wyboru jednostek temperatury: °C lub °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpieczający cyrkulatory przed uszkodzeniem
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Konstrukcja, panel sterowania i uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 56 l
- Wydajny silnik o mocy 2000 W
- Waga netto: 4,4 kg
- Znaczniki Janby Track Mini do oznaczania woreczków i monitorowania procesu gotowania w zestawie



1180160

kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180160	SmartVide X	230	2	56 l lub GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	**9347,00**



1180060

POJEMNIK IZOLOWANY GN 1/1 DO CYRKULATORA SMARTVIDE

- Pokrywka do nabycia osobno (1180062 lub 1180063)

kod	litry	mm	PLN
1180060	28	335x600x(H)288	**2099,00**
1180065	56	660x600x(H)288	**2661,00**



1180062

POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1 DO SMARTVIDE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do standardowych pojemników GN 1/1 oraz dedykowanych pojemników izolowanych GN 1/1 Sammic do cyrkulatorów SmartVide 7, 9, X

kod		PLN
1180062	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5	**299,00**
1180063	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 4 i 6	**299,00**
1180067	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 6, 7, 8 i 9	**529,00**



S.S. stainless steel PP polypropylene

Zobacz film



240410



240403

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE, 1,8 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa z polipropylenu na zawiasie z wygodną rączką, uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 10 miarek suchego ryżu (15-20 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	**195,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY, 5,4 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa ze stali nierdzewnej na zawiasie z uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 30 miarek suchego ryżu (45-60 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: wkładka zapobiegająca przypaleniu gotowanego ryżu, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240403	5,4	230	1950	513x422x(H)380	**819,00**





240441



240458

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 4,2 L

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 23 miarki suchego ryżu (do ok. 46 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 4,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240441	4,2	230	1550	420x380x(H)240	**399,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 10 L

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 50 miarek suchego ryżu (do 100 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 10,35 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240458	10	230	2900	528x487x(H)370	**645,00**

Zobacz film

2000 W
230 V



264119

OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- Klasa wodoszczelności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi rączkami, tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264119	230	2000	610x450x(H)275	**1099,00**

2850 W
230 V



264126

OPIEKACZ GN 1/1

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość umieszczenia w komorze tacy GN 1/1 (brak w zestawie).
- Regulacja wysokości rusztu/tacy na 4 różnych poziomach.
- Grzałka umieszczona na górze komory.
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający dodatkowych uchwytów dla zaoszczędzenia miejsca w kuchni.
- Wyposażony w termostat, timer do 30 min oraz lampkę kontrolną.
- Płynna, bezstopniowa regulacja – zapewnia precyzyjne ustawienie parametrów podgrzewania.
- Zakres temperatury: 50-300°C.
- Klasa wodoszczelności: IPX4 – ochrona przed zachlapaniem wodą.
- Akcesoria w zestawie:
  - ruszt z 2 izolowanymi uchwytami,
  - tacka na okruchy.

kod	V	W	mm	PLN
264126	220-240	2850	770x485x(H)305	**1375,00**

3600 W
230 V



264300

OPIEKACZ

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestwie: ruszt z rączkami i tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 646x408x(H)337 mm
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264300	230	3600	800x633x(H)453	**1689,00**



OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Timer do 15 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 3 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi uchwytami, tacka na okruchy
- Klasa wodoszczelności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
264409	230	3645	689x397x(H)318	**1799,00**

OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania i gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 chromowane ruszty 530x340 mm z odłączanymi 2 uchwytami
- Dwa poziomy rusztu w każdej z komór; odległość między nimi zależna od położenia: 70 lub 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na 3 niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min lub praca non stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
264331	400	4500	682x528x(H)455	**2799,00**





9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund



SALAMANDER 450

- Typ 450 — rama ze stali nierdzewnej.
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, z lampką kontrolną.
- Regulowana wysokość za pomocą płynnie działającego systemu podnoszącego.
- Wyjmowana taca na skropliny/okruchy z kratką o wymiarach 440x320 mm.

kod	V	W	mm	PLN
264607	230	2800	485x525x(H)537	**2266,00**

SALAMANDER 600

- Typ 600 – obudowa ze stali nierdzewnej.
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- 2 niezależne strefy grzewcze
- Regulowana wysokość za pomocą płynnie działającego systemu podnoszącego.
- Wyjmowana taca ociekowa z rusztem 590x350 mm.

kod	V	W	mm	PLN
264706	230	3600	619x500x(H)525	**2569,00**



Zobacz film

262214

S.S. stainless steel

TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty – wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągana w maks. 30 s
- Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 min z alarmem
- W zestawie 6 klamer na tosty

kod	V	W	mm	PLN
262214	230	3000	450x390x(H)400	**820,00**



S.S. stainless steel

262801

KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	PLN
262801	100x340x(H)64	**29,00**

ABS plastic | 18/0 stainless steel | PP polypropylene | indoor

TOSTER NA 4 TOSTY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, satynowanej oraz z połyskującym wykończeniem.
- Pokrętła wykonane z ABS, przyciski i pedały – z PP (polipropylen).
- 4 szerokie kieszenie na kromki, 2 strefy grzewcze (w każdej 2 kieszenie), 2 tacki na okruchy.
- Dźwignia wysokiego podnoszenia dla łatwego wyjmowania tostów.
- Pojemność: na 4 tosty opiekane równocześnie.
- 7 poziomów grzania ustawianych za pomocą pokrętet – każda strefa grzewcza może być ustawiona indywidualnie.
- 3 gotowe programy: opiekanie, rozmrażanie, podgrzewanie.
- 3 przyciski funkcyjne do każdej strefy grzewczej: odmrażanie, podgrzewanie, wysuń/anuluj.

kod	V	W	mm	PLN
261187	240	1500	295x335x(H)180	**299,00**



261187

S.S. stainless steel



261163

Zobacz film



261200

TOSTER KANAPKOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty, wyposażone w uchwyty z żywicy PF
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie 0-8 min wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
261163	230	1200	215x300x(H)270	**653,00**

TOSTER PRZELOTOWY POJEDYNCZY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze, drugi pod przenośnikiem
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości przenośnika
- Prędkość przenośnika jest regulowana, czas tostowania wynosi od 0:45 do 3:15 minut.

kod	V	W	mm	PLN
261200	220-240	1340	288x368x(H)410	**1834,00**



261309


261354

TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- 2 tace wydawcze: przednia i tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 min

S.S. stainless steel

kod	kolor	V	W	mm	PLN
261309	srebrny	230	2240	418x365x(H)390	**1799,00**
261354	czarny	230	2240	418x368x(H)415	**1999,00**

Zobacz film

PIECYK DO PIZZY I ZAPIEKANEK

- Odpowiedni do podgrzewania produktów mrożonych
- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 min, włącznik
- 2 elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
220306	230	1450	484x590x(H)190	**599,00**



220306

MULTIPATELNIA ELEKTRYCZNA

- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania potraw w cieple
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i 2 izolowane uchwyty

kod	V	W	mm	PLN
239506	230	1400	ø400x(H)190	**259,00**
239605	230	1600	ø620x(H)170	**469,00**



239605

239506

PODGRZEWACZE DO PARÓWEK

18/0 stainless steel

<100°C temp

Zobacz film



265000



265031

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Obudowa, kosz i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pojemnik wykonany ze szkła hartowanego.
- Kosz na parówki o średnicy 200 mm, mieści parówki do 24 cm długości.
- Zakres temperatury: od 30°C do 100°C.
- Pojemność zbiornika na wodę: 1,25 l.
- Lampka kontrolna sygnalizująca podgrzewanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

kod	V	W	mm	PLN
265000	220-240	450	280x282x(H)387	**847,00**

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK I BUŁEK DO HOT-DOGÓW

NEW

- Obudowa, kosz z przegrodą i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pręty grzejne do bułek wykonane z aluminium o wymiarach: Ø25x(L)198mm.
- Cylinder ochronny wykonany ze szkła.
- Kosz na parówki o średnicy ø175 mm, przeznaczony do kiełbasek o długości do 24 cm.
- Pojemność zbiornika na wodę: 1 L
- Kontrolka ogrzewania.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Regulowana temperatura do 100°C.

kod	V	W	mm	PLN
265031	220-240	550	500x310x(H)395	**999,00**

Zobacz film

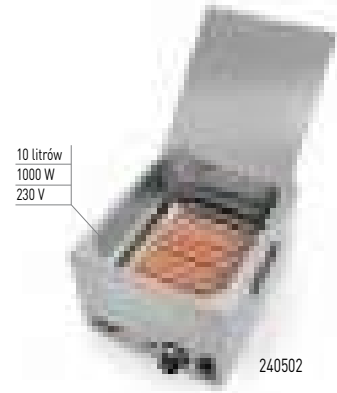
S.S. stainless steel



PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pojemność pojemnika 10 l
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	V	W	mm	PLN
240502	230	1000	405x290x(H)254	**585,00**



240502

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PODGRZEWACZE ROLKOWE DO PARÓWEK

NEW S.S. stainless steel

- Obudowa i rolki ze stali nierdzewnej zapewniają trwałość i łatwą konserwację produktu.
- Szybkie ogrzewanie i odzyskiwanie ciepła.
- Wyjmowana, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa na tłuszcz i resztki.
- Regulacja temperatury do 230°C.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła na wszystkich rolkach.
- Zaprojektowane do ciągłej pracy bez przegrzewania.



268643



268650

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK JEDNOSTREFOWY, Z ENERGOOSZCZĘDNĄ POKRYWĄ

- Pokrywa ze szkła hartowanego zapobiega utracie ciepła.
- Długość rolki: 45 cm.

kod	-	V	W	mm	PLN
268636	7 rolek	230	620	566x375x(H)259	**1229,00**
268643	9 rolek	230	790	566x450x(H)259	**1332,00**

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK DWUSTREFOWY, Z ENERGOOSZCZĘDNĄ POKRYWĄ

- Pokrywa ze szkła hartowanego zapobiega utracie ciepła.
- 2 strefy grzewcze sterowane niezależnie.
- Długość rolki: 45 cm.

kod	-	V	W	mm	PLN
268650	11 rolek	230	980	566x527x(H)259	**1655,00**

XL

650 mm



268667



268674

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK DWUSTREFOWY

- Długość rolki: 45 cm.
- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie.

kod	-	V	W	mm	PLN
268667	14 rolek	230	1230	566x640x(H)192	**1617,00**

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK XL - DWUSTREFOWY

- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie.
- Długość rolki: 65 cm.

kod	-	V	W	mm	PLN
268674	14 rolek	230	2000	732x590x(H)168	**2948,00**

20 litrów
1050 W
230 V



281710

Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA HENDI 1050 W, 20 L

281710

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, rozmrażanie i grillowanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa i przedni panel ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą dwóch pokręteł regulujących czas i moc na 9 poziomach
- Górna antena magnetronu wraz z wałem obrotowym zapewniające równomierne rozprowadzenie energii
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Szczelne drzwi z szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Otwieranie przyciskiem zapewniające prostą obsługę
- Wnętrze komory:
  - wymiary 304x306x(H)206, pojemność 20 l
  - malowane na biało
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 4 poziomy natężenia mikrofali: Low, Medium, Medium High, High
  - funkcja łączenia trybu standardowego i trybu grilla: Combi (3 poziomy)
  - grill (moc 1000 W)
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mikrofali
- Moc kuchenki: 700 W
- W zestawie szklany talerz obrotowy ø 255 mm i stojak do grillowania
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 280 mm
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 35 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 11,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	**649,00**

25 litrów
1550 W
230 V



281352

KUCHENKA MIKROFALOWA HENDI 1550 W, 25 L

281352

Kuchenka mikrofalowa firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą jednego pokrętła regulującego czas od 15 s do 6 min
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 25 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 6 sugerowanych czasów do przygotowania wybranych dań/napojów
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mocy
- Moc kuchenki: 1000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 6 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	**1599,00**

HENDI
Tools for Chefs



281444

Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA HENDI 1550 W, 23 L

281444

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

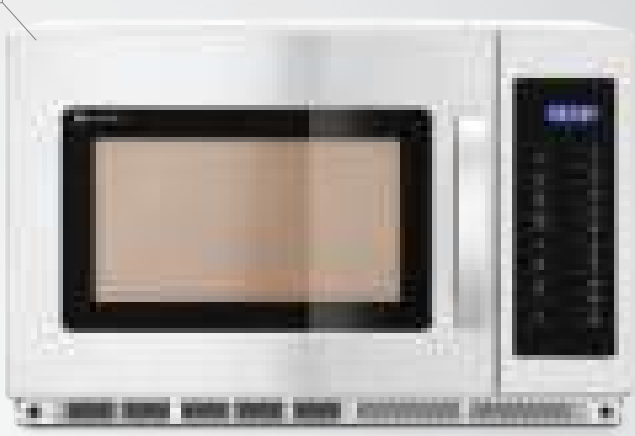
CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
  - drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mocy
- Moc kuchenki: 1000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,5 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	**1699,00**

34 l
3000 W
230 V



281369

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA HENDI 3000 W, 34 L

281369

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów.

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialne za równomierne rozprowadzenie energii, bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
- Drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 360x409x(H)225 mm, pojemność 34 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 1800 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø355 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 32,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
281369	230	3000	572x520x(H)363	**3999,00**



281376

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA I PORTEM USB 1800 W

281376

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania i portem USB firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI
- Obudowa i wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny dotykowy panel sterowania z przyciskami oraz cyfrowym wyświetlaczem czasu i mocy
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza i tłuszczu chroniący przed czynnikami zewnętrznymi
- System przypominający o konieczności czyszczenia filtra
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu z przyciskami
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - 10 poziomów mocy
  - możliwość zapisania do 100 programów, w tym wgrania z poziomu panelu sterowania za pomocą portu USB do 20 autorskich, wieloetapowych programów
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych lub potrójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania - możliwość spersonalizowania dźwięku lub jego całkowitego wyłączenia
  - drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary: 330x310x(H)175, pojemność: 18 l
  - łatwe utrzymanie czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Moc kuchenki: 1800 W
- Odpowiednia do naczyń o maks. ø 300 mm
- Maks. jednorazowy czas pracy: 60 min
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- W zestawie karta USB z oprogramowaniem
- Waga: 31,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	**3999,00**



Kod	281710	281352	281444	281369	281376
GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE					
Sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/ etapów	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Ilość poziomów mocy	9	1	4	4	10
Maksymalny czas	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Źródło mikrofal	górna antena magnetronu	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	górna i dolna antena rotująca	górna i dolna antena rotująca
Ilość magnetronów	1	1	1	2	2
Filtr powietrza	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Port USB	–	–	–	TAK	TAK
Dodatkowe akcesoria	TAK – ruszt	–	–	–	–
WYMIARY					
Wymiary zewnętrzne	435x360x(H)251 mm	582x472x(H)374 mm	509x572x(H)306 mm	572x520x(H)363 mm	560x419x(H)336 mm
Wymiary komory	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Pojemność komory	20 l	25 l	23 l	34 l	18 l
Maksymalna średnica naczynia	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMETRY TECHNICZNE					
Moc wejściowa	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
PLN	**649,00**	**1599,00**	**1699,00**	**3999,00**	**3999,00**

CZASY GOTOWANIA vs MOC URZĄDZENIA

Moc	700	1000	1100	1400	1800
Czas gotowania	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00



KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 1500/1000 W, 23 L

280065 – moc 1000 W; sterowanie elektromechaniczne
280058 – moc 1000 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do małych fast-foodów, barów, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw.

CECHY I KORZYŚCI
- Maksymalny czas gotowania: 6 (280065) lub 30 minut (280058)
- 280058 – funkcja rozmrażania (20% mocy)
- 280058 – możliwość podwojenia porcji gotowania
- Pozwala gotować na talerzach o Ø305 mm
- Rotująca antena magnetronu umieszczona na dole komory kuchenki umożliwia gotowanie bez talerza obrotowego
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, dodatkowo w modelu 280058 możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Nie nadają się do ustawiania jednej na drugą
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,5 m, zakończony wtyczką z uziemieniem

ZASTOSOWANIE
- sklepy spożywcze
- kawiarnie
- szpitale
- szkoły

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:
- szarlotka gotowa w 20 sekund
- kubek 250 zupy odgrzany w 105 sekund



Łączność:
Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.



KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 17 L, 100 PROGRAMÓW

280133 – moc 1400 W; sterowanie elektroniczne
280089 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne
280072 – moc 2100 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do bardzo szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

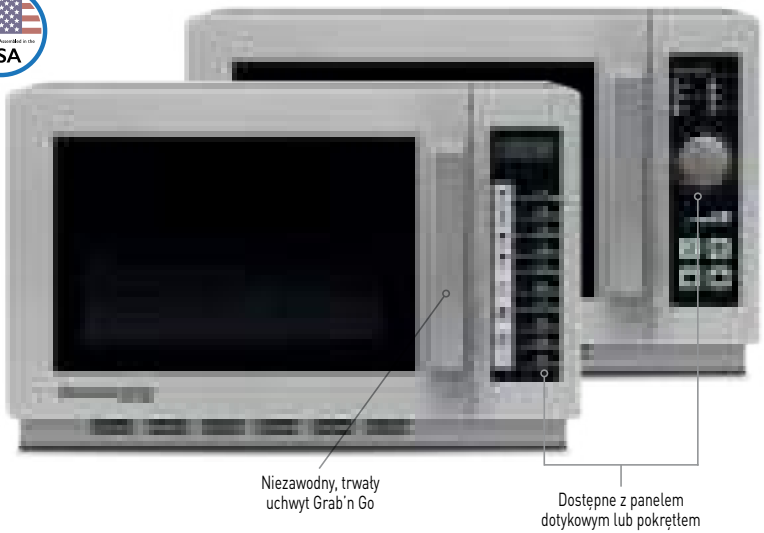
CECHY I KORZYŚCI

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania
- Maksymalny czas gotowania: 60 minut
- Port USB do wgrywania, sczytywania i aktualizacji programów gotowania – cecha szczególnie przydatna dla klientów sieciowych. Kompatybilne z oprogramowaniem producenta
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugą
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnie w lokalu
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,7 m, zakończony wtyczką z uziemieniem

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:

Produkt	280072	280089	280133
Świeże szparagi – 227 g	1:00	1:10	1:40
Krewetka na parze – 227 g	1:40	1:55	2:20
Pieczony ziemniak – 283 g	1:55	2:40	3:00
Ryż gotowany na parze – 1,2 kg	8:00	12:00	18:00
Filet z łososi – 227 g	1:55	2:10	2:40
Ciasto czekoladowe	0:27	0:35	0:45





KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L

280041 – moc 1100 W; sterowanie elektromechaniczne
280034 – moc 1100 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI
- Manualnymi, łatwy w obsłudze panel sterowania
- Maksymalny czas gotowania: 10 minut (280041) lub 60 minut (280034)
- Funkcja rozmrażania (280034)
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania (280034)
- Duża oświetlona komora umożliwiająca wstawianie talerza Ø356 mm
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnię w lokalu
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Stały filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie

ZASTOSOWANIE
- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:
- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 120 s
- porcja szparagów gotowa 1:10





Łatwe w czyszczeniu wymienne filtry powietrza

Ergonomiczna klamka otwierana jednym palcem

KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 2700/1800 W, 34 L, 100 PROGRAMÓW

280140 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI
- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów
- Funkcja rozmrażania produktów spożywczych z możliwością wpisania jej jako pierwszy krok całego cyklu gotowania
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugiej. Automatycznie dostosowania do tej ilości paramentów pracy kuchenki
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi oraz oświetlenie ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość piętrowania
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami. Funkcja przypominania o czyszczeniu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obttukiwanie wstawianych talerzy
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie

ZASTOSOWANIE
- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:
- nachos gotowe w 40 seund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 2 minuty
- porcja szparagów gotowa 1:10

ZALETY WYŻSZEJ MOCY

Skrócenie czasu gotowania... Obsługa większej liczby stolików... Zwiększenie zysków z większą mocą!

Fabricated and Assembled in the USA

Jeśli danie podgrzewa się w **4:03** min w 1000 watowym urządzeniu, to przy mocy 2100 W już tylko przez **2:00** min.

Wydajność na godzinę...
1000 Wat = 14 dań
1100 Wat = 16 dań
1400 Wat = 21 dań
1800 Wat = 23 dań
2100 Wat = 30 dań
2200 Wat = 32 dań
2400 Wat = 38 dań
3500 Wat = 55 dań

PORÓWNANIE CZASU GOTOWANIA W ZALEŻNOŚCI OD MOCY URZĄDZEŃ

MOC	800	1 000	1 100	1 400	1 800	2 100	2 200	2 400	3 500
CZAS GOTOWANIA	0:30	0:25	0:22	0:18	0:12	0:10	0:10	0:09	0:06
	1:00	0:52	0:48	0:37	0:27	0:21	0:20	0:19	0:13
	1:30	1:14	1:06	0:57	0:39	0:32	0:30	0:28	0:20
	2:00	1:39	1:29	1:10	0:52	0:42	0:40	0:38	0:26
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:40	2:00	1:50	1:35	1:05
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00	3:12	3:00	2:50	2:00


280065


280058

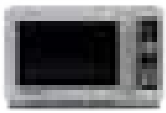

280133

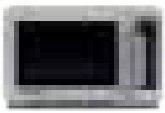

280089

GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE				
Sterowanie	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/kroków	1/1	20/4	100/4	100/4
Ilość poziomów mocy	1	5	11 grzanie / 2 rozmrażanie	11 grzanie / 2 rozmrażanie
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
Źródło mikrofal	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	2 rotujące anteny, górna i dolna	2 rotujące anteny, górna i dolna
Ilość magnetronów	1	1	2	2
Filtr powietrza			TAK	TAK
WYMIARY				
Wymiary	512x403(738)x(H)310 mm	512x403(738)x(H)310 mm	419x578(940)x(H)343 mm	419x578(940)x(H)343 mm
Wymiary komory	330x330x(H)197 mm	330x330x(H)197 mm	330x305x(H)171 mm	330x305x(H)171 mm
Pojemność komory	23 l	23 l	17 l	17 l
PARAMETRY TECHNICZNE				
Moc oddana	1000 W	1000 W	1400 W	1800 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	13,6 kg	13,6 kg	31 kg	31 kg
PLN	**2449,00**	**2449,00**	**7999,00**	**8899,00**











280072	280041	280034	280140
elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne
100/4		100/4	100/4
11 grzanie / 2 rozmrażanie	4	5	5
2 rotujące anteny, górna i dolna	górna antena rotująca	górna antena rotująca	2 rotujące anteny, górna i dolna
2	1	1	2
TAK	TAK	TAK	TAK
419x578(940)x(H)343 mm	559x483(832)x(H)352 mm	559x483(832)x(H)352 mm	551x533(908)x(H)365 mm
330x305x(H)171 mm	368x381x(H)216 mm	368x381x(H)216 mm	359x413x(H)226 mm
17 l	34 l – talerz ø356 mm	34 l – talerz ø356 mm	34 l – talerz ø356 mm
2100 W	1100 W	1100 W	1800 W
230 V	230 V	230 V	230 V
31 kg	18,6 kg	18,6 kg	29 kg
9299,00	**2999,00**	**3399,00**	**7399,00**

TURBOPIECE

Szybkość i moc dla uzyskania najlepszych efektów.
Szeroka gama Turbopieców, obejmująca różne wielkości, pojemności i technologie gotowania.



Seria 2c

Technologie grzewcze
- Konwekcja
- Mikrofale

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym

Gniazdo USB

Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości

Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
- 3:45 urządzenie 1900 W
- 5:00 urządzenie 1400 W

Seria 3i

Technologie grzewcze
- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofale

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność

Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości

Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
- 2:47 urządzenie 2000 W
- 3:07 urządzenie 1000 W

Seria 4i

Technologie grzewcze
- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofale
- Podczerwień

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność

Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości

Mrożona pizza 30 cm gotowa w: 2:47



Czas to pieniądz

TURBOPIECE XpressChef™ - ZERO STRAT

ZAMIEŃ MAŁĄ PRZESTRZEŃ W WYSOCE WYDAJĄ KUCHNIĘ:

Turbopiece XpressChef dają nieskończone możliwości:
- każdą technologię grzania i ustawisz wg własnych potrzeb
- rozszerzysz swoje menu

Ograniczysz rachunki za energię:
- nie ma potrzeby wstępnego gotowania i utrzymywania
- nie wymaga kosztownej wentylacji

Szybkie gotowanie z zachowaniem wysokiej jakości:
- najlepsze rezultaty w najkrótszym możliwym czasie
- obsłużysz więcej stolików, zwiększysz zysk

MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ - MINIMALNY KOSZT

Turbopiece XpressChef™ łączą w sobie mikrofale z innymi, uznanymi technologiami kuchennymi, zapewniając oszczędności energii względem tradycyjnego gotowania.

Gotując 15 razy szybciej niż konwencjonalnymi metodami, użytkownik może przygotować więcej, w znacznie krótszym czasie, zużywając mniej energii.

Dodatkowo nie wymaga użycia kosztownej wentylacji!

Moc i szybkość w zasięgu ręki

XPRESSCHEF™ SERIA 4i Z PŁYTĄ DO GRILLOWANIA

SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™4i (model MXP)	Tradycyjne gotowanie
Grillowane warzywa 1,1 kg	2:35	25:00
Szaszłyki z krewetek	1:05	4:00
Placki wegańskie	2:15	10:00
Panini	0:37	5:00
Łosoś	2:05	30:00
Pizza mrożona 30 cm	2:47	20:00
Skrzydełka kurczaka	2:15	20:00
Duże, pieczone ziemniaki	4:55	1 godz.

BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

płyta wewnętrznej strony drzwi opuszcza się na wysokość, która umożliwia w bezpieczny sposób wyjąć gotowy produkt z komory



XPRESSCHEF™ SERIA 4i
TURBOPIEC

MXP5223TLT – 2000 W uderzenie mocą + 3000 W grzałka na podczerwień + 2200 W mikrofale + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów; 3-fazowy, 16 A

POŁĄCZENIE 4 TECHNOLOGII GRZANIA

Uderzenie mocą cieplną:
Moc: 2000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia

Konwekcja:
Regulacja temperatury 95 - 270 °C
Wmacnia efekt zbrązowienia

Promiennik podczerwieni:
Moc 3000 W
Wzmacnia efekt tostowania i chrupkość

Mikrofale:
Magnetrony po obu stronach komory, moc: 2200 W
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania



Łączność:
Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.

CECHY I KORZYŚCI

Na zewnątrz niewielki, duży w środku:
- Mieści pizzę 36 cm
- Można piętrować bez zestawu, by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić niezbędną przestrzeń

Wyświetlacz HD True-Touch™
- Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie

W standardzie 25 wersji językowych menu:
- Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw

Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
- Łatwa i bezproblemowa instalacja
- Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją

Gotowanie od ręki
- Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
- Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia

Bezpieczeństwo pracy:
- Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
- Chłodna obudowa zewnętrzna

Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
- Porcelanowa powtoka promiennika podczerwieni ułatwia czyszczenie i zabezpiecza dodatkowo operatora
- Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
- Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
- Dwa, zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypominania o konserwacji
- Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek

Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
- Maksymalna wysokość naczynia: 38 mm

Złoty standard krótkiego czasu
- 1,1 kg świeżych warzyw w 2:47
- kanapka panini w 0:37
- mrożona pizza 36 cm w 2:47

Idealne do:
- sklepów
- restauracji fast-food
- służby zdrowia
- serwisu hotelowego w pokojach
- stadionów
- teatrów i sal koncertowych

Szybciej, bezpieczniej, sprytniej

SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™ 3i (model MRX52)	XpressChef™ 3i (model MRX51)	Tradycyjne gotowanie
Bagietka tostowa	0:30	0:40	3:00
Kanapka śniadaniowa	0:47	0:52	20:00
Bajgle	0:15	0:20	4:00
Łosoś	2:05	2:40	30:00
Pizza 30 cm	2:47	3:07	20:00
Skrzydełka kurczaka	2:30	4:00	20:00
Ciasteczka krabowe	1:12	1:42	20:00

BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka.



XPRESSCHEF™ SERIA 3i
TURBOPIEC

MRX523 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 2000 W mikrofal (2x Magnetrony) + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów; 3-fazowy, 16 A
MRX51 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 1000 W mikrofal (1x Magnetron) + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy

POŁĄCZENIE 3 TECHNOLOGII GRZANIA

Uderzenie mocą cieplną:
Moc: 3000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia

Konwekcja:
Regulacja temperatury 95 - 270 °C
Wmacnia efekt zbrązowienia

Mikrofale:
Moc 1000W lub 2000W
Antena nad komorą
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania

Dodatkowo dostępne w kolorach: czerwonym i czarnym.
Standardowo – inox



Panel dotykowy
HD True-Touch™

Łączność:
Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.

CECHY I KORZYŚCI

Minimalna wielkość urządzenia z maksymalnie dużą komorą
- Z łatwością zmieści pizzę mrożoną

Wyświetlacz HD True-Touch™
- Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie

W standardzie 25 wersji językowych menu:
- Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw

Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
- Łatwa i bezproblemowa instalacja
- Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją

Gotowanie od ręki
- Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
- Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia

Bezpieczeństwo pracy:
- Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
- Chłodna obudowa zewnętrzna

Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
- Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
- Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
- Trzy zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypominania o konserwacji
- Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek

Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
- Maksymalna wysokość naczynia: 38 mm

Przyspieszone gotowanie – najlepsze rezultaty
- mrożona pizza 30 cm w 2:47
- tosty gotowe w 0:47

Idealne do:
- kawiarni
- barów/pubów
- sklepów
- służby zdrowia
- serwisu hotelowego
- fastfoodów
- stacji benzynowych

Najlepsza wartość w turbopiecach



SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™ 2c (model JET514)	Tradycyjne gotowanie
Rolka cynamonowa	4:00	29:00
Suflet czekoladowy	1:30	17:00
Tarta z kurczakiem	3:55	48:00
Bułeczki	3:40	15:00
Pieczony ser Brie	4:00	8:00
Zapiekanka ze szpinakiem	2:15	15:00
Pizza 30 cm	5:00	20:00
Duży, pieczony ziemniak	6:45	1 godzina

OPCJONALNE MAGNETYCZNE, ODPINANE FILTRY POWIETRZA
filtry powietrza, które z łatwością odepniesz do mycia i czyszczenia



XPRESSCHEF™ SERIA 2c
TURBOPIEC

JET519V2 – 2700 W konwekcja + 1900 W mikrofale; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A
JET514V – 2700 W konwekcja + 1400 W mikrofale; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A

KOMBINACJA 2 TECHNOLOGII GOTOWANIA

Konwekcja:
2700 W
Regulacja temperatury 95 – 250°C
Wzmacnia efekt zbrązowienia

Mikrofale:
1400 W lub 1900 W
Górna antena

CECHY I KORZYŚCI

Kompaktowy z możliwością piętrowania:
- Mieści pizzę 30 cm
- Piętrujesz bez dodatkowego zestawu by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić znaczną ilość miejsca

Nowość! Nowoczesny kontroler HD:
- Nowy, kolorowy wyświetlacz HD 2,8"
- Nowe menu, zawierające 20 języków

Wygodne, wielofunkcyjne urządzenie:
- Używaj kombinacji konwekcji i mikrofal
- Korzystaj wyłącznie z mikrofal

Gotowanie na żądanie:
- Przygotowuj świeże posiłki o bogatym smaku i estetycznym wyglądzie
- Minimalizuj straty, gotuj wtedy, gdy otrzymasz zamówienie

Używaj tych samych naczyń co w kuchence mikrofalowej lub zamów coś z bogatej listy naszych akcesoriów:
- Maksymalna wysokość naczynia: 38 mm



Łączność:
Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.

Najlepsza wartość w turbopiecach:
- taca zawijańców cynamonowych w 4:00
- kanapka z szynką i serem w 1:10

Idealne do:
- kawiarni
- barów i grilli
- supermarketów
- pubów i winiarni







	Seria 2c	Seria 3i		Seria 4i
GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE				
Temperatury	95°– 250°C	95˚-270˚C		95˚-270˚C
Mikrofale	Górna, obrotowa antena	Górna, obrotowa antena		Podwójne, boczne, obrotowe anteny
Programowanie	Port USB	Port USB, WiFi, Ethernet		Port USB, WiFi, Ethernet
Szybkie programy z przycisków	10	brak		brak
Ilość programów użytkownika	100	1200+		1200+
Poziomy mocy	11	11		11
Kroki gotowania	Tak, 4	Tak, 4		Tak, 4
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
Wyświetlacz	Kolorowy LCD, 2,8"	7" HD, pojemnościowy, kolorowy		7" HD, pojemnościowy, kolorowy
Filtry powietrza	Stałe filtry z przypomnieniem o funkcji czyszczenia	3 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania		2 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania
Zainstalowane nieprzywierające naklejki	–	Tak		Tak
Półki	2 możliwe pozycje tacy, 1 wyjmowana półka	wyjmowany talerz do gotowania, obowiązkowy		1 pozycja półki, 1 wyjmowana taca
Materiał wewnątrz/na zewnątrz	Stal nierdzewna / stal nierdzewna	Stal nierdzewna / stal nierdzewna		Stal nierdzewna / stal nierdzewna
Piętrowanie	Tak	Tak, z wózkiem		Tak
Otwieranie drzwi	System „podnieś i pociągnij"	Opuszczane z ergonomicznym uchwytem		Opuszczane z ergonomicznym uchwytem
WYMIARY				
Pojemność użytkowa	34 l	17,2 l		39 l
Wymiary komory	330x381x(H)267 mm	312x312x(H)178 mm		406x381x(H)254 mm
Wymiary zewnętrzne	490x671x(H)461 mm	358x743x(H)578 mm		638x705x(H)518 mm
PARAMETRY TECHNICZNE				
Seria	2c	3i	3i	4i
Kod	JET514	MRX523	MRX51	MXP5223TLT
Moc grzewcza				
promiennik podczerwieni	–	–	–	3000 W
mikrofale	1400 W	2000 W	1000 W	2200 W
uderzenie cieplne	–	3000 W	3000 W	2000 W
konwekcja	2700 W	–	–	–
Wbudowany katalizator zapachów	Tak	Tak	Tak	Tak
Maksymalny czas gotowania	20:00 h	99:99 h	99:99 h	99:99 h
Moc znamionowa	2900 W, 13 A	5950 W,16 A	3680 W, 16 A	5800 W, 27,4 A
Napięcie	230 V, 16 A	400 V, 16 A	230 V, 16 A	400 V, 16 A
Waga urządzenia	51 kg	61 kg	53 kg	68 kg
PLN	**23999,00**	**45999,00**	**41999,00**	**59999,00**

TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO-MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA, WZMOCNIONA.

- Osłona tacki wykonana z PTFE.
- Ranty z wzmocnieniem wykonanym ze stali nierdzewnej.
- Produkt bezpieczny w mikrofalówce konwekcyjnej.
- Bezpieczna do użytku w piecach konwekcyjno-mikrofalowych i kuchenkach mikrofalowych.
- Wzmocnione materiały.
- Odporność na temperaturę: 260°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępna jest również wersja perforowana (kod: 808351).

kod	mm	PLN
808337	290x190x(H)30	**139,00**
808351	290x190x(H)30	**140,00**
808344	290x290x(H)20	**175,00**



808337



808351

TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO-MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA

- Wykonane z PTFE.
- Przeznaczona do przekąsek, takich jak frytki i nuggetsy.
- Odporność na temperaturę: 260°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
219744	280x280x(H)15	**129,00**



219744

07

Ovens, oven trays

Innovations and performances




HENDI

PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY CombiTurbo™

NEW

Przeznaczony do wielu konceptów gastronomicznych

Nie wymaga podłączenia do wentylacji

40 cm



Posiada kompaktowe wymiary

Łatwość instalacji

Prostota użycia

Gwarancja powtarzalności przygotowywanych potraw dzięki 20 domyślnym przepisom

Posiada 3 technologie umożliwiające ekspresową obróbkę: mikrofale, konwekcję, uderzenia gorącego powietrza (strumienie gorącego powietrza są kierowane na produkt)

Zakres temperatury: 93°C -275°C.
Zakres ustawienia mikrofal: 0-100%.
Nadmuch gorącym powietrzem: 10 poziomów

Croissanty 35 s



Zapiekanka 45 s



Burger z frytkami 90 s



Nuggetsy z kurczaka 105 s



3 RÓŻNE TECHNOLOGIE = IMPONUJĄCE EFEKTY

Mikrofale
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania

Konwekcja
Wzmacnia efekt zarumieniania

Uderzenie mocą cieplną
Wzmacnia efekt tostowania i zarumieniania



281277

- Combiturbo HENDI – 3 technologie. 1 cel: błyskawiczne efekty.
- Zaawansowany piec konwekcyjno-mikrofalowy Combiturbo HENDI to rewolucja w kuchni profesjonalnej – połączenie mikrofal (1000 W), konwekcji (2700 W) i skondensowanego uderzenia ciepła gwarantuje nawet 15-krotnie szybszą obróbkę termiczną niż tradycyjne metody.
- Najważniejsze cechy:
  - 3 technologie grzania: mikrofale, konwekcja, uderzenie ciepła
  - Zakres temperatur: 93–275°C
  - Precyzyjna regulacja mocy:
    - Mikrofale: 0–100% (co 10%)
    - Konwekcja: 20–100% (co 10%)
    - Intuicyjny ekran dotykowy 7,8"
    - Programowanie do 1024 przepisów, każdy z maks. 6 etapami
    - Timer do 10 minut na etap
    - Port USB – szybki import i aktualizacja przepisów
- Solidna konstrukcja, obudowa ze stali węglowej malowanej proszkowo



W komplecie:
- kamień do pizzy
- podkładki teflonowe
- łopatka ze stali nierdzewnej
- teflonowy, perforowany koszyk
- ruszt i tacka pokryta teflonem

W komplecie z piecem Combiturbo HENDI otrzymujesz zestaw praktycznych akcesoriów, które rozszerzają możliwości urządzenia i wspierają codzienną pracę w kuchni:
- Kamień do pizzy – idealny do wypieku pizzy, focacci, zapiekanek czy pieczywa. Gromadzi i równomiernie oddaje ciepło, zapewniając chrupiący spód i perfekcyjne wypieczenie.
- Podkładki teflonowe – zapobiegają przywieraniu potraw, ułatwiają czyszczenie i doskonale sprawdzają się przy przygotowaniu dań smażonych bez użycia tłuszczu.
- Szpatuła ze stali nierdzewnej – odporna na wysokie temperatury i intensywne użytkowanie. Ułatwia bezpieczne wkładanie i wyjmowanie potraw, niezbędna do pracy.
- Teflonowy, perforowany koszyk – przeznaczony do przyrządzania produktów o wyższej zawartości wilgoci i tłuszczu. Perforacja umożliwia swobodny przepływ gorącego powietrza, co zapewnia równomierne pieczenie i efekt chrupkości.
- Tacka pokryta teflonem – do uniwersalnego pieczenia i podgrzewania różnych typów dań. Tacka zbiera soki i tłuszcz, a nieprzywierająca powłoka ułatwia utrzymanie czystości
- Ruszt – niezbędny do pracy, używany do każdego typu gotowania

kod	V	W	mm	PLN
281277	230	3500	402x717x(H)608	**22999,00**

PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY HENDI SPEEDOVEN X90



Przeznaczony do wielu konceptów gastronomicznych

Nie wymaga podłączenia do wentylacji

Posiada kompaktowe wymiary

Działa 10 razy szybciej niż tradycyjne piece

Gwarancja powtarzalności przygotowywanych potraw dzięki 20 domyślnym przepisom

Posiada 3 technologie umożliwiające ekspresową obróbkę: mikrofale, konwekcję, uderzenia gorącego powietrza (strumienie gorącego powietrza są kierowane na produkt)

Łatwy w obsłudze, wszechstronny; pozwala na przygotowanie produktów/ posiłków w bardzo krótkim czasie

Zakres temperatury: 25°C -280°C.
Zakres ustawienia mikrofal: 0-100%.
Nadmuch gorącym powietrzem: 10 poziomów

Croissanty 35 s



Zapiekanka 45 s



Burger z frytkami 90 s



Nuggetsy z kurczaka 105 s



3 RÓŻNE TECHNOLOGIE = IMPONUJĄCE EFEKTY

Mikrofale
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania

Konwekcja
Wzmacnia efekt zarumieniania

Uderzenie mocą cieplną
Wzmacnia efekt tostowania i zarumieniania



281260



- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wbudowany konwerter katalityczny eliminuje konieczność podłączenia okapu – piec może być wykorzystywany w każdym miejscu i pracować od razu po podłączeniu do prądu.
- 3 technologie umożliwiające ekspresową obróbkę:
  - mikrofale,
  - konwekcja,
  - uderzenia gorącego powietrza/nadmuch: strumienie gorącego powietrza są kierowane na produkt.
- Nie ma potrzeby wstępnego przygotowywania produktów (zarówno świeżych, jak i mrożonych), co przekłada się ograniczenie straty produktów i skrócenie czasu pracy.
- Funkcja szybkiego startu.
- Dotykowy panel sterowania o wielkości 5".
- Port USB do wgrywania przepisów.
- Timer: do 20 min.
- 20 domyślnie wgranych przepisów; możliwość stworzenia do 1024 programów, każdy z 15 fazami obróbki termicznej.
- Zakres temperatury: 25-280°C.
- Zakres ustawienia mikrofal: 0-100%.
- Nadmuch gorącym powietrzem: 10 poziomów.
- Współczynnik szczelności: IPX3.

- W zestawie komplet akcesoriów:
  - okrągła blacha do pizzy,
  - perforowany kosz teflonowy (do gotowania),
  - okrągła podkładka perforowana,
  - płyta grillowa ryflowana,
  - łopatka do piekarnika
- Języki systemu operacyjnego: polski, angielski, niemiecki, niderlandzki, hiszpański, francuski, włoski, rosyjski, chiński.

kod	V	W	mm	PLN
281260	230	3500	460x675x(H)661	**21099,00**



808351

TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO-MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA, WZMOCNIONA

kod	mm	PLN
808337	290x190x(H)30	**139,00**
808351	290x190x(H)30	**140,00**
808344	290x290x(H)20	**175,00**



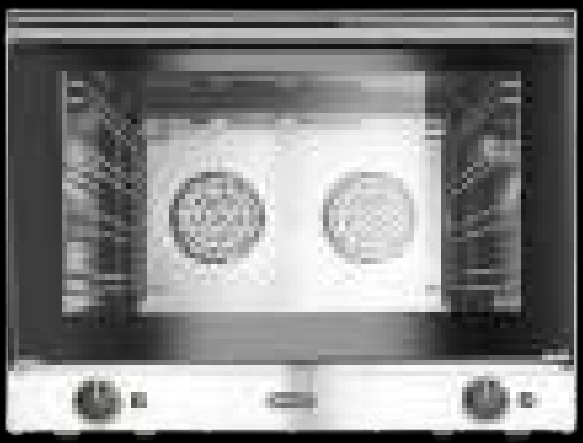
219744

TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO-MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA

kod	mm	PLN
219744	280x280x(H)15	**129,00**

18/0 stainless steel

NEW





4x GN 1/1

229880

Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H100

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Zdejmowane drzwi z podwójnymi szybami.
- Częściowo emaliowana komora z oświetleniem wewnętrznym.
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek i 2 wentylatorów.
- Regulacja temperatury od 50°C do 300°C.
- Timer: 0–120 min.
- Mieści 4 blachy GN 1/1.
- Odległość między prowadnicami: 75 mm.
- Dostarczane z pojemnikiem GN 1/1 65 mm i rusztem GN 1/1.

kod	V	W	mm	PLN
229880	220-240	3500	699x608x(H)550	**2389,00**
237151	podstawa		690x480x(H)700	**1299,00**

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





NEW

18/0 stainless steel



4x GN 1/1

229873

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H100S

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Zdejmowane drzwi z podwójnymi szybami.
- Częściowo emaliowana komora z oświetleniem wewnętrznym.
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek i 2 wentylatorów.
- Regulacja temperatury od 50°C do 300°C.
- Nawilżanie bezpośrednie, obsługiwane ręcznie za pomocą przycisku.
- Z tyłu przyłącze wody, które można podłączyć do sieci wodociągowej.
- Timer: 0–120 min.
- Mieści 4 blachy GN 1/1.
- Odległość między prowadnicami: 75 mm.
- Dostarczane z pojemnikiem GN 1/1 65 mm i rusztem GN 1/1.

kod	V	W	mm	PLN
229873	220-240	3500	699x608x(H)550	**2543,00**
237151	podstawa		690x480x(H)700	**1299,00**

Bezpośrednie wytwarzanie pary



Wyjmowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi





Al aluminium S.S. stainless steel



227060



Zobacz film

4x
438x315

Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 437x314 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227060	230	2670	595x624x(H)572	**1866,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**1169,00**
801970	ruszt		433x338	**59,00**
943380	blacha		437x314x(H)8	**62,00**

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





227077

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary, manualne, za pomocą przycisku
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 437x314 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227077	220-240	2670	595x595x(H)570	**2252,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**1169,00**
801970	ruszt		433x338	**59,00**
943380	blacha		437x314x(H)8	**62,00**

Bezpośrednie wytwarzanie pary



Wyjmowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytak do wyjmowania blach



S.S. stainless steel | indoor

NEW MODEL



225929

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4XGN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Wysokiej jakości obudowa ze stali nierdzewnej.
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Ręczny panel sterowania z pokrętłami do wyboru funkcji, temperatury, czasu oraz ilości pary.
- Posiada funkcje rozmrażania, wstępnego nagrzewania, konwekcji, grilla, pary oraz kombinacji tych trybów.
- Temperatura może być ustawiona do 280°C.
- Timer z możliwością ustawienia do 120 minut.
- Idealne efekty wypieku dzięki wydajnemu wentylatorowi oraz 2 efektywnym grzałkom.
- Dodatkowa grzałka grilla w górnej części komory.
- 4 prowadnice na tace GN 2/3; odległość między tacami wynosi 70 mm.
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3.
- Moc konwekcji: 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Grzałki komory: dolna 1,6 kW, górna 0,7 kW.
- Regulowane nóżki w zakresie od 55 do 75 mm.

kod	V	W	mm	PLN
225929	230	3000	625x585x(H)590	**6143,00**



224823

PODSTAWA POD PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4X GN 2/3

- Pasuje do pieca 225929.

kod	mm	PLN
224823	580x390x(H)750	**1199,00**

PIECE KONWEKCYJNE EVOLUTION NEXT 429X345 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- Dostępne modele z nawilżaniem pośrednim lub bezpośrednim (10-stopniowym).
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Pojemość komory: 4 blachy o wymiarach 429x345x(H)9 mm (dołączone w zestawie, aluminiowe).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Zakres temperatury: od 30 lub 100°C (w zależności od modelu) do 260°C.
- Odległość między prowadnicami: 74 mm.
- Oświetlenie LED
- EKF423NTUD – wyposażony w port USB do pobierania danych HACCP, programowalny na 99 programów, funkcję nagrzewania wstępnego do 180°C oraz opcjonalnie wyposażony w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



EKF423NU

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY









4x
429x345

kod	EKF423NP	EKF423NU	EKF423NTUD	EKF423NM
typ	konwekcyjny	z nawilżaniem	z nawilżaniem	multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy	elektromechaniczne
	–	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, regulowane elektronicznie, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami	8 funkcji: pieczenie statyczne (górna grzałka, dolna grzałka, obie grzałki), pieczenie statyczne z termoobiegiem, grillowanie, grillowanie z termoobiegiem, pieczenie konwekcyjne, rozmrażanie
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C	od 100°C do 260°C
odległość między prowadnicami	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
ilość wentylatorów	1, bez autorewersu	1, bez autorewersu	1, z autorewersem, 2 prędkości	1, bez autorewersu
moc/napięcie	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
PLN	**3316,00**	**4221,00**	**6691,00**	**3942,00**
PODSTAWA				
kod	224670	224670	224670	224670
typ	8 par prowadnic na tace 435x345, wym. 540x460x700 mm			
PLN	**839,00**	**839,00**	**839,00**	**839,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GN 1/1

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L".
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory z autorewersem.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy GN 1/1 530x325 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Funkcja wstępnego nagrzewania do 180°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.
- EKF411NTUD – wyposażone w port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY

EKF411NUD





4x GN 1/1

kod	EKF411NUD	EKF411NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	784x752x(H)634 mm	784x752x(H)634 mm
ilość wentylatorów	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg
PLN	**8795,00**	**10434,00**
PODSTAWA		
kod	224441	224441
typ	6 par prowadnic na pojemniki GN 1/1, wym. 790x520x700 mm	
PLN	**1099,00**	**1099,00**

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM 600X400 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L".
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory bez autorewersu lub z autorewersem – w zależności od modelu.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 600x400 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Odległość między prowadnicami: 83 mm, model EKF464N – 73 mm.
- Dostępna podstawa pod piec – 224434.
- Model EKF464NTUD jest wyposażony w funkcję wstępnego nagrzewania do 180°C, port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY

EKF464NUD



4x
600x400

kod	EKF464N	EKF464NUD	EKF464NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	83 mm	83 mm
wymiary zewnętrzne	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
ilość wentylatorów	2, bez autorewersu	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg	58 kg
PLN	**6516,00**	**8649,00**	**9440,00**
PODSTAWA			
kod	224434	224434	224434
typ	6 par prowadnic na tace 600x400, wym. 760x520x700 mm		
PLN	**1049,00**	**1049,00**	**1049,00**

PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY, Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, STEROWANY ELEKTROMECHANICZNIE



2 LATA GWARANCJI

EXTRA WĄSKI TYLKO 55 CM

55 cm

MADE IN ITALY

	5x GN 2/3
kod	EKF523NUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	100-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	**7415,00**
PODSTAWA	
kod	237977
wymiary	6 par prowadnic GN 2/3 wym. 550x465x(H)700 mm
PLN	**1359,00**

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4
- Proste sterowanie elektromechaniczne - możliwość ustawienia temperatury, czasu pieczenia i stopnia zaparowania
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory w zakresie: 0–100%
- Zakres temperatury: 100-270°C
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu
- Timer: 0 do 120 min
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji

PIECE KONWEKCYJNO - PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, EKRANEM DOTYKOWYM



2 LATA GWARANCJI

EXTRA WĄSKI TYLKO 55 CM

55 cm

MADE IN ITALY

	5x GN 2/3
kod	EKF523NTUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	30-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	**9437,00**
PODSTAWA	
kod	237977
typ	6 par prowadnic GN 2/3 wym. 550x465x(H)700 mm
PLN	**1359,00**

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Klasa wodoszczelności: IPX4
- Intuicyjny, łatwy w obsłudze panel dotykowy
- 99 możliwych programów gotowania
- Kontrola temperatury za pomocą sondy cyfrowej
- Funkcja wstępnego nagrzewania Pre-heating ustawiana manualnie
- Funkcja opóźnionego startu (do 24h)
- Zakres temperatury: 30-270°C
- Możliwość wyboru stopnia zaparowania w zakresie: 10-100%
- Sonda rdzeniowa i uchwyt do sondy (opcjonalnie)
- Dodatkowo: konfiguracja mycia ręcznego



RĘKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG.
  W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne – Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień)

11 XX XX

- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.

<250°C temp

RĘKAWICE PIEKARSKIE - 2 SZT.

- Odporne na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2	(L)350	**19,50/39,00**



556603

CE

RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

- Odporność na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2	(L)360	**45,50/91,00**



556627



RĘKAWICE OCHRONNE - 2 SZT.

- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Odporne na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2	(L)380	**29,50/59,00**



556610

SERIA NOWOCZESNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MILLENNIAL



Airflowlogic™
Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Drylogic™
Innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.





Humilogic™
Nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Automatyczny system myjący
Na wyposażeniu standardowym wybranych modeli (standard Touch Screen i Black Mask – elektryczne) dostępne są 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.









3 wersje sterowania:
Millennial Smart
– elektromechaniczne za pomocą 3 pokrętet
Millennial Black Mask
– 7-calowy, monochromatyczny, dotykowy panel sterowania
Millennial Touch Screen
– 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP
Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej
5-stopniowa regulacja zaparowania komory

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY



- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Smart.
- Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia
- Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej

PANEL STEROWANIA:
- Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop
- Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie





- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Ttoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

PIECE GAZOWE

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA
GN 1/1



z pompą cateringową




Elektryczne	5x GN 1/1	5x GN 1/1 z pompą cateringową	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511S	MKF511SKKPU	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**10814,00**	**11445,00**	**12658,00**	**18447,00**	**42229,00**
PODSTAWA					**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1479,00**	**1479,00**	**1479,00**	**1499,00**	**11688,00**

BLACHA
GN 1/1





Gazowe	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	730×855×(H)801 mm	730×855×(H)951 mm	730×855×(H)1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg
PLN	**19346,00**	**24163,00**	**27899,00**
PODSTAWA			
kod	229521	229521	220795
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1479,00**	**1479,00**	**1499,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1044×(H)700 mm	850×1035×(H)850 mm	850×1035×(H)1130 mm	930×1041×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**11785,00**	**14165,00**	**20831,00**	**45472,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1519,00**	**1519,00**	**1519,00**	**11144,00**

BLACHA 600x400





Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400
kod	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1041×(H)801 mm	850×1041×(H)951 mm	850×1041×(H1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg
PLN	**19346,00**	**25327,00**	**27899,00**
PODSTAWA			
kod	229538	229538	220894
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1519,00**	**1519,00**	**1519,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Black Mask wyróżnia się czarnym, 7-calowym, dotykowym panelem sterowania, który po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.
- Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej

- **1-punktowa sonda** – do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu

Panel sterowania pieców Millennial Black Mask umożliwia korzystanie z wielu nowatorskich funkcji:

- **Automatyczny system myjący**
- Standardowo montowany w piecach elektrycznych Gastro i Compact.
- 4 programy mycia: eko, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej – oszczędność pieniędzy i ochrona środowiska naturalnego. Opcjonalny w piecach gazowych
- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **Port USB** do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna
- w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding Cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
- 3 prędkości wentylatora: maks. 2800 obr./min, min. 1500 obr./min
- Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, ½ mocy
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T





- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷270°C dla pieców gazowych
- Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła non stop
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennial Black Mask:

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie (Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie – opcja za dopłatą, realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi)
- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe:

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**14679,00**	**15927,00**	**22433,00**	**49206,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1479,00**	**1479,00**	**1499,00**	**11688,00**

BLACHA GN 1/1






Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×849×(H)801 mm	730×849×(H)951 mm	730×849×(H)1231 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	247,2 kg
PLN	**28501,00**	**32527,00**	**40068,00**	**71508,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1479,00**	**1479,00**	**1499,00**	**11688,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×977×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**16232,00**	**18091,00**	**25012,00**	**50356,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1519,00**	**1519,00**	**1519,00**	**11144,00**

BLACHA 600x400






Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)801 mm	850×1035×(H)951 mm	850×1035×(H)1231 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**25051,00**	**29063,00**	**36620,00**	**68109,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1519,00**	**1519,00**	**1519,00**	**11144,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm.
- W obu grupach występują piece w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- **Multilevel cooking** – funkcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.
- **Wielopunktowa sonda** – wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
- **Automatyczny system myjący** – na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.
- **Elektroniczny, 7-calowy (480×(H)800 mm), kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.

Najważniejsze funkcje:

- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **HACCP** – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy



- Książka kucharska na 500 receptur
- 5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych
- Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania
- Ustawianie czasu pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennial Touch Screen:

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany, bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe

- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- podłączenie do gazu: ½"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zew.	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
wentylator z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**17590,00**	**18990,00**	**24719,00**	**57514,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1479,00**	**1479,00**	**1499,00**	**11688,00**

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×850×(H)800 mm	730×850×(H)950 mm	730×850×(H)1230 mm	930×1162×(H)1954 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	277 kg
PLN	**33371,00**	**37986,00**	**44699,00**	**85180,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1479,00**	**1479,00**	**1499,00**	**11688,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Elektryczne	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	17 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**23688,00**	**26664,00**	**30235,00**	**59399,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1519,00**	**1519,00**	**1519,00**	**11144,00**

BLACHA 600x400

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Gazowe	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)800 mm	850×1035×(H)950 mm	850×1035×(H)1230 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**34587,00**	**37986,00**	**46040,00**	**86324,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	16 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1519,00**	**1519,00**	**1519,00**	**11144,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, ELEKTRYCZNE Z BOJLEREM, EKRANEM DOTYKOWYM, Z SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDĄ



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; komora tłoczona, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, zawiasy po prawej stronie, z blokadą przy otwarciu na 60°, 90°, 120°, 180° dla bezpieczeństwa pracy; możliwość zamówienia pieca z zawiasami po przeciwnej stronie.
- Taca ociekowa na skropliny z odpływem w drzwiach.
- 2 wentylatory z autorewersem, o 3 prędkościach.
- Wytwarzanie pary w wydajnym bojlerze – dostęp do nieograniczonej ilości pary.
- Dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) – kolorowy ekran dotykowy o rozdzielczości 800x480 mm.
- Pokrętło z funkcją zatwierdzania i przewijania opcji na ekranie.
- Wielopunktowa sonda rdzeniowa – 3 punkty pomiaru temperatury.
- Regulowane nóżki dla idealnego wypoziomowania.
- Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy (combi).
- Możliwość sterowania okapem kondensacyjnym oraz komorą rozrostu z poziomu panelu sterowania pieca.
- Automatyczny system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, płukanie.

Dodatkowe funkcje:

- **Pre-heating:** nagrzewanie wstępne komory o +30°C więcej niż temperatura zadana,
- **Multilevel:** możliwość gotowania różnych potraw w tych samych warunkach, o różnym czasie obróbki termicznej,
- **Holding Cabinet:** utrzymywanie ugotowanych potraw w temperaturze serwowania,
- **Cool Down:** szybkie schładzanie komory dla szybkiej zmiany aktualnie gotowanego produktu,
- **Proofer:** piec pełni funkcję komory rozrostu.
- Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
- Połączenie Wi-Fi do aktualizacji oprogramowania.
- Programowalny: zapisywanie 500 programów, do 10 kroków w każdym.
- Możliwość wyboru ulubionych receptur i ustawienia ich jako przepisów szybkiego startu.
- Menu w 42 językach.
- Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- **Wyższa moc grzałek w stosunku do modelu MKF711TS (15 kW) lub MKF1111VTS (19 kW) w pełni pozwalają wykorzystać możliwości bojlera.**
- Pojemność komory: 7 blach GN 1/1 (MKF711VTS) lub 11 blach GN 1/1 (MKF1111VTS) – nie są dołączone do zestawu.
- Współczynnik szczelności: IPX 5.
- Zakres temperatury: 30°C do 270°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.

2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY

Wi-Fi

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE



MKF711VTS



MKF1111VTS

Elektryczne	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF711VTS z bojlerem	MKF1111VTS z bojlerem
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm
wymiary zew.	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
wentylator z autorewersem	2	2
moc/napięcie	15 kW/400 V	19 kW/400 V
waga	96 kg	113,8 kg
PLN	**28839,00**	**38052,00**
PODSTAWA		
kod	229521	220795
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1479,00**	**1499,00**

BOJLER – dzięki wytwarzaniu pary w wysoko wydajnym bojlerze, zyskujemy dostęp do niczym nieograniczonej ilości pary. Dzięki temu nasze danie będą przygotowane w optymalny sposób, aby zniwelować ryzyko strat i zapewnić idealną powtarzalność Waszych dań. Warzywa gotowane na parze, ryby, mięso, wszystko przygotujecie szybko, bez kłopotu, z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE



2 LATA GWARANCJI

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.
  Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

Najważniejsze funkcje:

- **1-punktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.
- **Automatyczny system myjący** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody
- **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cool Down** – szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- **HACCP** – Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu
- **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków
- **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy** – Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci
- **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min** – Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze
- **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry,



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

MADE IN ITALY

50 cm

SYSTEM MYJĄCY W CENIE







	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	**15593,00**	**18916,00**	**24284,00**
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	**3486,00**	**3486,00**	**3486,00**

zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania
- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** - Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:
- Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE



Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach.
Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.
  Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

Najważniejsze funkcje:

- **Wielopunktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.
- **Automatyczny system myjący** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody
- **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cool Down** – Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- **HACCP** – Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu
- **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków
- **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy** – Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci
- **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min** – Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze
- **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

2 LATA GWARANCJI

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM

SYSTEM MYJĄCY W CENIE





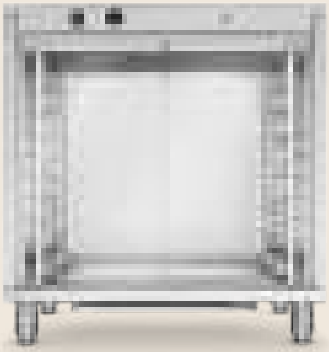


	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	**19923,00**	**22680,00**	**28694,00**
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	**3486,00**	**3486,00**	**3486,00**

kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania
- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** – Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:
- Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

S.S. stainless steel



225967

KOMORA ROZROSTU 8 × 600×400 MM

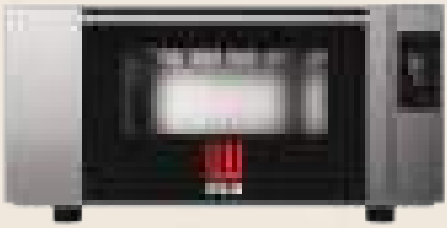
- Sterowanie manualne
- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszklone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Pasuje do pieców 225516, 225523, 225059, EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD

kod	225967
pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zew.	795x655x(H)835 mm
termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
napięcie	230 V
moc	2,4 kW
waga	43,6 kg
PLN	**7006,00**

PIECE STATYCZNE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE 600X400 MM Z ZAPAROWANIEM, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNY

- Idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak pizzerie, restauracje, stołówki, piekarnie lub kuchnie restauracyjne ceniące sobie przygotowywanie produktów cukierniczych, piekarniczych oraz pizzy na najwyższym poziomie z dużą dokładnością w procesie produkcyjnym
- Programowalny – możliwość zapisywania 50 przepisów w pamięci pieca
- Komora o pojemności blachy 600x400 (model MKF D1T) lub o pojemności dwóch blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni (model MKF D2T).
- Prosty w obsłudze i intuicyjny dotykowy panel sterowania
- Regulacja grzałek i termostatów za pośrednictwem dedykowanych przycisków na panelu sterowania
- Timer
- Temperatura maksymalna: 350˚C
- Zamontowany system zaparowania sprawia, że piec nadaje się nawet do bardzo dużej ilości wyszukanych rodzajów wypieków
- Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Współczynnik szczelności IPX3

BLACHA 600x400



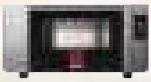
2 LATA GWARANCJI

MADE IN ITALY





1x 600x400



2x 600x400

kod	MKFD1T	MKFD2T
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)435 mm	850x1250x(H)435 mm
Ilość grzałek	6	6
moc/napięcie	2,7 kW/230 V	5,4 kW/400 V
waga	65 kg	85 kg
PLN	**14090,00**	**15656,00**



okap – tylko do piecy w wersji elektrycznej

piec	okap
MKF511S	MKKC5S
MKF511BM, MKF511TS	MKKC5
MKF711S, MKF1111S	MKKC711S
MKF711BM, MKF711TS, MKF1111BM, MKF1111TS	MKKC711

piec Gastro
MKF511S, MKF511BM, MKF511TS, MKF511GS, MKF511GBM, MKF511GTS

zestaw do piętrowania
MKS11

piec Gastro
MKF511S, MKF511BM, MKF511TS, MKF711S, MKF711BM, MKF711TS, MKF511GS, MKF511GBM, MKF511GTS, MKF711GS, MKF711GBM, MKF711GTS

zestaw do piętrowania
MKS11

podstawa MKT 11 D

Możliwe konfiguracje piecy

piec górny		piec dolny
5 blach	+	5 blach
5 blach	+	7 blach
7 blach	+	7 blach
5 blach	+	11 blach



okap – tylko do piecy w wersji elektrycznej

piec	okap
MKF1111S	MKKC711S
MKF1111BM, MKF1111TS	MKKC711

piec Gastro
MKF1111S, MKF1111BM, MKF1111TS, MKF1111GS, MKF1111GBM, MKF1111GTS

podstawa 220795



220795

PODSTAWA POD PIEC

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pojemność: 5x GN 1/1.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod	mm	PLN
220795	610x560x(H)620	**1499,00**

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO

			system myjący	sonda
Elektryczny	**GASTRO**	**Touch Screen** (w tym Compact)	standard	standard, 3-punktowa
		Black Mask (w tym Compact)	standard	standard, 1-punktowa
		Smart	–	–
	BAKERY	**Touch Screen**	standard	standard, 3-punktowa
		Black Mask	opcja	opcja
		Smart	–	–
Gazowy	**GASTRO**	**Touch Screen** (w tym Compact)	standard	standard, 3-punktowa
		Black Mask (w tym Compact)	opcja	opcja
		Smart	–	–
	BAKERY	**Touch Screen**	standard	standard, 1-punktowa
		Black Mask	opcja	opcja
		Smart	–	–



MKS11

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Niezbędny zestaw montażowy do bezpiecznego i estetycznego połączenia piętrowania pieców w przypadku ich piętrowania
- Maskownica wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Niezbędne elementy przyłączeniowe w komplecie
- Zestawy różnią się między sobą, są dostosowane do modeli łączonych pieców

kod	mm	PLN
MKS11	(H)55	**2226,00**
MKS11C	(H)55	**2501,00**
MKS23C	(H)55	**2501,00**
MKS64	(H)55	**2501,00**



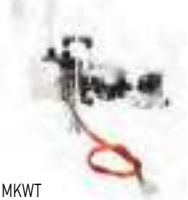
MKKPIC

ZESTAW MONTAŻOWY DO PIECÓW MILLENNIAL

W skład zestawu wchodzi:

- specjalny syfon z PCV w kształcie litery „U"
- wąż odpływowy
- osłona syfonu ze stali nierdzewnej utrzymuje bezpieczny dystans pieca i instalacji od ściany

kod	PLN
MKKPIC	**1468,00**
MKKPI	**1119,00**



MKWT

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DLA PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory
- Nowa głowica myjąca pozwala na uzyskanie oszczędności wody do 30%

kod	PLN
MKWT	**2647,00**



EKSCS

SONDA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ WRAZ Z UCHWYTEM

- Przeznaczona do mierzenia i monitorowania temperatury wewnątrz produktu poddawanego obróbce termicznej
- Współpracuje z oprogramowaniem pieca w celu utrzymania zadanej temperatury
- 1 punktowa
- Do pieców na pojemniki GN i blachy 600x400 mm serii Millennial Black Mask, wyłącznie jako opcja

kod	PLN
EKSCS	**1153,00**



MKAF

APARAT WĘDZARNICZY DO PIECÓW MILLENNIAL

- Przeznaczony do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs, warzy i owoców bezpośrednio w komorach pieców konwekcyjno-parowych serii Millennial
- Pojemnik na zrębki wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Grzałka elektryczna sterowana elektromechanicznie
- Możliwość regulacji temperatury w zakresie 20˚C - 80˚C
- Wersja elektryczna, jednofazowa
- Kabel elektryczny o długości 1,6 m
- Waga netto: 2,6 kg
- Szeroki wybór zrębków drewnianych dostępny w ofercie HENDI

kod	V	W	mm	PLN
MKAF	230	200	173x432 x(H)39	**1740,00**

NEW



MKT11D

PODSTAWA DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Do stosowania z zestawem MKS11 do piętrowania pieców.
- Możliwe kombinacje piętrowania:
- Piece typu Smart: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Piece typu Black Mask: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Piece Touch Screen: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Podstawa przeznaczona wyłącznie do konfiguracji z dwoma piętrowo ustawionymi piecami.

kod	mm	PLN
MKT11D	730x600x(H)220	**3533,00**

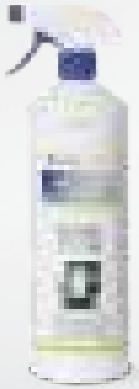




OKAPY KONDENSACYJNE DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH DLA GASTRONOMII SERII MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, BLACK MASK GASTRO ORAZ SMART

- Silnik jednofazowy o jednym kierunku obrotów
- Maksymalny przepływ powietrza: od 400 m³/h do 600 m³/h
- Obudowa wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Podłączenie do świeżej wody 3/4" o ciśnieniu 100-200 kPa (1,0-2,0 bar)
- Nie wymagają podłączenia do stałego przewodu lub komina wentylacyjnego
- W zestawie:
  - wąż przyłączeniowy do wody z gwintem 3/4" o dł. 1,5 m
  - 1 filtr labiryntowy
  - przewód elektryczny o dł. 1,6 m
  - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm

kod	przeznaczony do pieców	V	W	mm	waga	PLN
MKKC4S	Millennial Smart o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	**6528,00**
MKKC4	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6528,00**
MKKC5S	Millennial Smart o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**6528,00**
MKKC5	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**6528,00**
MKKC610S	Millennial Smart o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6528,00**
MKKC610	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6528,00**
MKKC610C	Millennial Touch Screen Compact oraz Black Mask Compact o pojemności 6x GN 1/1 oraz 10x GN 1/1	230	600	500x942x(H)308	19	**6069,00**
MKKC623C	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		**5314,00**
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**6528,00**
MKKC711	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**6528,00**
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		**8600,00**
MKKC1620	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	**8600,00**



975039

Zobacz film

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	**27,00**

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

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



810323

- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	**224,00**

PODSTAWY POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służy do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85˚C
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwia szybkie nagrzanie komory
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec + komora
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące – o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę



MKLM1064

	10x 600x400	12x GN 1/1	10x 600x400
kod	MKL1064S	MKM1211	MKLM1064
przeznaczenie	piece Millennial Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	piece Millennial Black Mask i Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	piece Millennial Black Mask i Touch Screen 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	85 mm	75 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	850x1030x(H)770 mm	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)700 mm
nawilżenie	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika	–	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
temp. garowania	25-65 °C	–	20-40 °C
temp. PRE-HEATING dla garowania	–	–	20 °C
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	–	65 °C	65 °C
temp. utrzymania ciepła	–	30-60 °C	30-60 °C
moc/napięcie	2,4 kW/230 V	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V
waga	91 kg	70,8 kg	91 kg
PLN	**10191,00**	**12307,00**	**13292,00**

BLACHY CONVECTOMAT CLASSIC

Rant czterostronny 20 mm
– umożliwia osadzenie blachy w ekspozytorach sprzedażowych – „sprzedaż z blachy"

Powłoka fit&non stick
– pieczenie z 90% redukcją tłuszczów; powierzchnia marmurkowa zabezpiecza przed przywieraniem



Solidna konstrukcja
– zapobiega deformacji. Blacha stabilnie leży w prowadnicach komory piekarnika, nie ulega odkształceniu

Dno i ścianki o podwyższonej grubości 1 mm – gwarancja utrzymania stabilnej temperatury na całej powierzchni, nie przypieka miejscowo

Bezpieczna powłoka
– nie zawiera toksyn uwalniających się w połączeniu z surowcami spożywczymi w wyniku działania wysokich temperatur

Bezzapachowa emaliowana stal
– nie emituje przykrych zapachów w wysokich przedziałach temperatur. Odporność termiczna do 300 °C



Blacha z kątami prostymi
umożliwiającymi maksymalne wykorzystanie gotowego produktu oraz łatwiejsze szacowanie foodcost-u – regularność porcji i wyższy zysk produkcyjny



890356
890349



890257
890240
890233



890387

BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

kod	mm	PLN
890356	354x325x(H)20	**189,00**
890349	354x325x(H)40	**209,00**

BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

kod	mm	PLN
890257	530x325x(H)20	**209,00**
890240	530x325x(H)40	**209,00**
890233	530x325x(H)60	**219,00**

BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC 600X400

kod	mm	PLN
890387	600x400x(H)20	**229,00**

BLACHY I PŁYTY DO GRILLOWANIA CONVECTOMAT

- Wykonane z odlewu aluminium.
- Powierzchnia wykończona powłoką PTFE.
- Przystosowane do użytku w piecu do maks. temperatury 200°C.



808825

PŁYTA DO GRILLOWANIA, RYFLOWANA CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Wykonana z odlewu aluminium.
- Grubość: 9 mm.

kod	mm	PLN
808825	530x325x(H)15	**415,00**



808832

RUSZT DO GRILLOWANIA CONVECTOMAT GRILL

- Wykonana z odlewu aluminium.
- 24 żebra o grubości 9 mm.
- Przestrzeń między żebrami: 13 mm.

kod	mm	PLN
808832	530x325x(H)15	**338,00**



808849

BLACHA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT ROAST

- Wymiary wewnętrzne: 470x260 mm.
- Lekko spłaszczony, szeroki rant - zapobiega rozlewaniu się oleju i innych płynów.

kod	mm	PLN
808849	530x325x(H)17	**195,00**



808863

BLACHA WYPIEKOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT BAKE

- Wąski rant na każdej stronie.
- Wymiar wewnętrzne: 505x300 mm.

kod	mm	PLN
808863	530x325x(H)10	**193,00**



808818

KOSZ DO PIECZENIA FRYTEK, FALISTY CONVECTOMAT FRY

- Siatka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Rama i uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej.
- Faliste dno zapobiegające przywieraniu.
- Wymiar oczek w siatce: 7×7 mm.
- Powierzchnia do pieczenia: ok. 450×255 mm.
- Odporność na temperaturę do 200°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
808818	530x325x(H)40	**163,00**



808856

BLACHA DO JAJEK SADZONYCH, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 form idealnych na jajka sadzone, pancakes, omlety.
- Formy o wymiarach ø11 cm na górze, ø8 cm na dole, o głębokości 2 cm.

kod	mm	PLN
808856	530x325x(H)26	**155,00**

BLACHY WYPIEKOWE

				GN 1/1 530x325	GN 2/3 354x325	600x400
BLACHA WYPIEKOWA Z 4 RANTAMI	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z Teflonu® Gładka		kod	808429		
			wys.	(H)10 mm		
			PLN	**172,00**		
	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z Teflonu® Perforowana		kod	808405	808412	
			wys.	(H)10 mm	(H)10 mm	
			PLN	**176,00**	**176,00**	
	Aluminiowa Perforowana		kod	808306	808313	
			wys.	(H)10 mm	(H)10 mm	
			PLN	**87,00**	**86,00**	
BLACHA WYPIEKOWA Z 4 RANTAMI	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Gładka		kod			808801
			wys.			(H)30 mm
			PLN			**267,00**
BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z Teflonu® Perforowana		kod			808221
			PLN			**244,00**
	Aluminiowa Perforowana		kod			808214
			wys.			(H)20 mm
			PLN			**118,00**
	Aluminiowa Gładka		kod			808207
			wys.			(H)20 mm
			PLN			**107,00**
BLACHA DO BAGIETEK	Aluminiowa Perforowana Na 5 bagietek		kod			808238
			PLN			**273,00**







BLACHA CUKIERNICZA ALUMINIOWA, ZAMYKANA

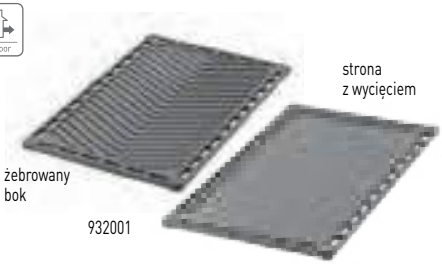
kod	mm	PLN
689851	580x100x(H)50	**65,00**
689868	580x200x(H)50	**84,00**

RAMA DO BLACHY CUKIERNICZEJ ALUMINIOWEJ, ZAMYKANEJ

kod	-	mm	PLN
689882	odpowiednia do 689868	580x200x(H)50	**139,00**

				GN 1/1 530x325
POJEMNIK DO PIECÓW	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Gładka		kod	805558
			wys.	(H)20 mm
			PLN	**174,00**
			kod	805541
			wys.	(H)40 mm
			PLN	**197,00**
			kod	805534
			wys.	(H)65 mm
			PLN	**216,00**
BLACHA CONVECTOMAT	Wykonane ze stali emaliowanej. Zaokrąglone krawędzie. Grubość blachy 1 mm. Zakres temperatur: od 250°C do 300°C.		kod	800164
			mm	530x325x(H)20
			PLN	**119,00**

outdoor





PŁYTA GRILLOWA ŻELIWNA, DWUSTRONNA

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line
- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna żebrowana

kod	GN	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	**260,00**

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	GN	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	**229,00**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Płytka ochronna ze stali nierdzewnej, umieszczona nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod		mm	PLN
939956		650x530	**132,00**
939949	Ruszt	325x530	**71,00**





TACA GN 2/1

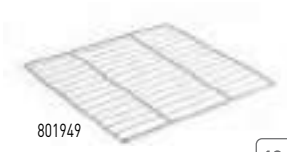
kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**181,00**



18/10 stainless steel · stackable · oven

TACA GN 1/1

kod	GN	mm	PLN
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**76,00**
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**90,00**



18/8 stainless steel · oven

RUSZT STALOWY

- GN 2/1

kod	mm	PLN
801949	650x530	**140,00**



18/8 stainless steel · oven

RUSZT STALOWY

kod	mm	PLN
801932	354x325	**59,00**



18/8 stainless steel · oven

RUSZT

kod	-	mm	PLN
801925	poprzeczny	600x400	**71,00**
801963		600x400	**86,00**



18/8 stainless steel · oven

RUSZT STALOWY

- GN 1/1

kod	mm	PLN
801901	530x325	**75,00**
801918	530x325	**85,00**



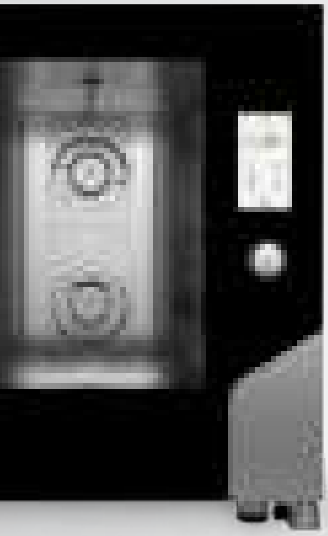
801970

RUSZT DO PIECÓW H90 I H90S

18/8 stainless steel

- Odpowiedni do 227060 i 227077

kod	mm	PLN
801970	433x338	**59,00**



HENDI Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL



EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	**27,00**



975039

Zobacz film

08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza







PIECYK DO PIZZY

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie używanie pieca
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 410×420×(H)120 mm, mieści 1 dużą pizzę o średnicy do ø39 cm lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającym pieczonym potrawom chrupkości
- Każda grzałka o mocy 1000 W, z osobnym sterowaniem elektromechanicznym
- Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C
- Piec wyposażony w oświetlenie
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla ułatwienia obserwacji procesu pieczenia
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
- Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem



220283

220290

PIECYK DO PIZZY 1-KOMOROWY 2000 W

- Komora ogrzewana przez 2 wydajne elementy grzejne: jeden powyżej, drugi poniżej komory

kod	V	W	mm	PLN
220290	230	2000	580x560x(H)275	**1328,00**

PIECYK DO PIZZY 2-KOMOROWY 3000 W

- 2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową (wspólną dla obu komór)

kod	V	W	mm	PLN
220283	230	3000	580x560x(H)435	**1769,00**

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym



Drzwiczki otwierane ku przodowi



Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min



PIECE DO PIZZY PRISMAFOOD

prismafood solutions

- Front wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

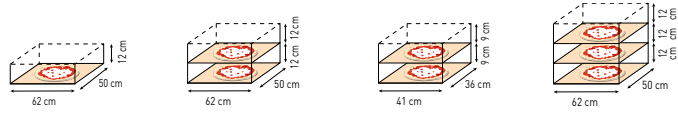
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226674





	1 (ø45 cm)	1+1 (ø45 cm)	1+1 (ø32 cm)	1+1+1 (ø45 cm)
model	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	1F010026	1F010036	226674	201046
ilość komór	1	2	2	3
wymiary zew.	915x621x(H)357* mm	915x621x(H)527* mm	567x428x(H)428* mm	915x690x(H)900* mm
wymiary wew.	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm	2x 410x360x(H)90 mm	3x 620x500x(H)120 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	4 kW/230 V	6 kW/400 V	2,4 kW/230 V	12 kW/400 V
PLN	**2986,00**	**4479,00**	**2986,00**	**5973,00**
PODSTAWA POD PIEC	224816	224816		
wymiary	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm		
PLN	**1199,00**	**1199,00**		

PIECE DO PIZZY BASIC XXL PRISMAFOOD

prismafood solutions

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

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

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

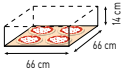


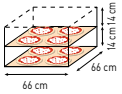
1F010050

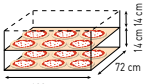












	4 (ø32 cm)	**4+4** (ø32 cm)	**6+6** (ø35 cm)
model	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
kod	1F010055	1F010050	226995
ilość komór	1	2	2
wymiary zew.	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	1365x968x(H)745* mm
wymiary wew.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	75 kg	122 kg	176 kg
PLN	**3655,00**	**5921,00**	**10196,00**
PODSTAWA POD PIEC	226797	227107	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	**1099,00**	**1069,00**	**1079,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC XL PRISMAFOOD

prismafood solutions

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

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

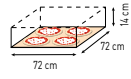
Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

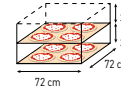


1F010205









	4 (ø35 cm)	**4+4** (ø35 cm)
model	BASIC XL 4	BASIC XL 44
kod	226940	1F010205
ilość komór	1	2
wymiary zew.	1000x844x(H)413* mm	1000x844x(H)745* mm
wymiary wew.	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	6 kW/400 V	12 kW/400 V
waga	77 kg	139 kg
PLN	**4294,00**	**7003,00**
PODSTAWA POD PIEC	227152	227169
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm
PLN	**1069,00**	**1059,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE PRISMAFOOD

prismafood solutions

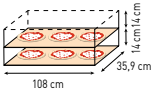
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

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

model	BASIC SLIM LINE 33
kod	226933
ilość komór	2
wymiary zew.	1305x489x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 1080x410x(H)140 mm
zakres temp.	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
PLN	**7415,00**

PODSTAWA POD PIEC	227145
wymiary	1305x489x(H)860 mm
PLN	**1069,00**

EXTRA PŁYTKI
MOŻLIWOŚĆ USTAWIENIA NA STOLE



3+3 (ø32 cm)



Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

226933



PIECE DO PIZZY PLUS XL PRISMAFOOD

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 na górze i na dole
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

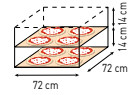
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226759

6 PANCERNYCH GRZAŁEK NA KOMORĘ



4+4 (ø35 cm)

model	PLUS XL 44
kod	226759
ilość komór	2
wymiary zew.	1000x844x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	162 kg
PLN	**7930,00**
PODSTAWA POD PIEC	227169
wymiary	1000x844x(H)860 mm
PLN	**1059,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600X400 PRISMAFOOD

prismafood solutions

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki w zestawach po 3 sztuki na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie mechaniczne niezależne dla każdej komory
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

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

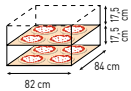
Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

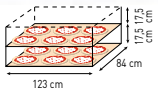


227268









4+4 (ø40 cm)
2+2 (blacha 60x40 cm)

6+6 (ø40 cm)
4+4 (blacha 60x40 cm)

model	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS
kod	227268	227350
ilość komór	2	2
wymiary zew.	1100x964x(H)745* mm	1500x964x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 820x840x(H)175 mm	2x 1230x840x(H)175 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	13,8 kW/400 V	20,4 kW/400 V
waga	172 kg	225 kg
PLN	**9578,00**	**14213,00**
PODSTAWA POD PIEC	224564	224588
wymiary	1100x964x(H)960 mm	1500x964x(H)960 mm
PLN	**1299,00**	**1449,00**

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA PRISMAFOOD

prismafood solutions

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy,
- makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Obudowa oraz tryb przekładni wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulowane wałki do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm
- i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy

HDPE polyethylene S.S. stainless steel

Zobacz film

Elektryczny pedał nożny z przewodem o dł. 2,5 m







model	PRISMAFOOD 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
kod	1D010005	1D010002	1D010014
ilość par wałków	1	1	2
waga porcji ciasta	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg
średnica ciasta	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm
wymiary	480x335x(H)430 mm	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm
moc	250 W	250 W	250 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	18 kg	27 kg	28 kg
PLN	**2780,00**	**3707,00**	**3707,00**

TOUCH AND GO
OPATENTOWANY MODEL



WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model „Touch and go" – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0–5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

model	PRISMAFOOD „TOUCH AND GO" 400
kod	1D010027
ilość par wałków	2
waga porcji ciasta	0,21-0,70 kg
średnica ciasta	ø260-400 mm
wymiary	585x435x(H)790 mm
moc	250 W
napięcie	230 V
waga	37 kg
PLN	**4840,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film







Elektryczny pedał nożny z przewodem o dł. 2,5 m

PRISMAFOOD 400	PRISMAFOOD 500
1D010028	1D010038
2	2
0,21-0,70 kg	0,22-1,00 kg
ø260-400 mm	ø260-450 mm
585x435x(H)790 mm	665x435x(H)715 mm
250 W	250 W
230 V	230 V
37 kg	41 kg
4284,00	**5149,00**

TOUCH AND GO
OPATENTOWANY MODEL







PRISMAFOOD „TOUCH AND GO" 400
1D010051
2
0,22-0,90 kg
ø260-400 mm
585x435x(H)715 mm
250 W
230 V
38 kg
5097,00

MIESIARKI SPIRALNE PRISMAFOOD

prismafood solutions

18/10 stainless steel

- Do użytku profesjonalnego
- Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Stała głowica i dzieża – prosta, sprawdzona konstrukcja urządzenia
- Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Wbudowany 30-minutowy timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni



Kółka - w tym 2 z hamulcami

1I053010



Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy

1I053035

Wyjmowana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
1I010003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	370	230	92	**3789,00**
1I053010	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	65	750	400	84	**4449,00**
1I054010	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	81	1100	400	90	**5303,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
1I051025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	370	230	98	**5561,00**
1I053035	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750	400	84	**5818,00**
1I054035	435x750x(H)810	38	25	88	ø400x(H)260	95	1100	400	90	**7415,00**

MIESIARKI SPIRALNE O 2 PRĘDKOŚCIACH PRISMAFOOD

prismafood solutions

18/10 stainless steel

- Do użytku profesjonalnego
- Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Stała głowica i dzieża – prosta, sprawdzona konstrukcja urządzenia
- Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- 2-biegowe pokrętło zmiany prędkości mieszania – drugi bieg umożliwia uzyskanie większej hydracji oraz jeszcze lepszego wyrobienia ciasta
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Wbudowany 30-minutowy timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni



11053060

Kółka - w tym 2 z hamulcami

Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy



222911

Wyjmowana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ O 2 PRĘDKOŚCIACH, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
11053060	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	62	750/1100*	400	86/169*	**5623,00**
11054060	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	82	1100/1700*	400	90/179*	**6488,00**
11056060	480x805x(H)850	48	40	128	ø450x(H)300	98	1500/2200*	400	92/182*	**8960,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ O 2 PRĘDKOŚCIACH, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
222911	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750/1100*	400	86/169*	**7415,00**
222928	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	95	1100/1700*	400	90/179*	**8239,00**
222935	480x815x(H)850	41	32	112	ø450x(H)260	114	1100/1700*	400	90/179*	**8496,00**

* w zależności od wybranej prędkości

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ REBECCA

18/8 stainless steel | indoor

- Idealna do małych lokali, pizzerii, piekarni czy cukierni.
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało.
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Stała dzieża i głowica.
- Podnoszona kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwia dodawanie składników podczas pracy.
- Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa.
- Napęd pasowy zapewniający wydajną pracę.
- Cicha praca silnika.
- Nóżki zapobiegające ślizganiu się urządzenia po blacie.
- Wymiary dzieży (mm): ø240x(H)165.
- Wydajność: 25 kg/h.



1I010500

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	kg	W	V	obr./min	PLN
1I010500	265x495x(H)380	7	4	25	31	370	230	98	**3223,00**

S.S. stainless steel | Cr chrome plated

prismafood solutions

PRASY DO PIZZY

- Profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy
- Umożliwia przygotowanie dużej ilości podkładów bez większego wysiłku
- Obudowa i płyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyty chromowane
- Rozstaw płyt: maks.110-115 mm
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Łatwa regulacja grubości podkładu przy pomocy dźwigni
- Ruchoma osłona zapewniająca bezpieczną obróbkę ciasta
- Oświetlenie po 2 stronach tarcz ułatwiające obserwację procesu prasowania podkładów
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Maks. temperatura podgrzania talerzy: 170°C
- Wydajność: ok. 360 podkładów do pizzy/h



1P010015

PRASA DO PIZZY 33

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø33 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 250-270 g
- Waga netto: 121 kg

kod	mm	PLN
1P010005	470x660x(H)825	**17716,00**

PRASA DO PIZZY 45

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø45 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 600-650 g
- Waga netto: 163 kg

kod	mm	PLN
1P010015	655x750x(H)855	**21165,00**

PRASA DO PIZZY 50

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø50 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 700-750 g
- Waga netto: 172 kg

kod	mm	PLN
1P010025	655x750x(H)855	**24617,00**

POJEMNIKI NA CIASTO NA PIZZĘ

AMER★BOX

- Utrzymują świeżość ciasta i sprawiają, że proces garowania ciasta nie zostaje przerwany
- Pojemniki można układać w stosy z pokrywkami lub bez
- Nadają się do mycia w zmywarkach

JAKI POWINIEN BYĆ IDEALNY POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ?

Hermetyczny
Jedną z najważniejszych cech, na które należy zwrócić uwagę, jest to, że pudełko do wyrastania ciasta jest hermetyczne. Zapobiega to wysuszaniu ciasta przy dłuższej fermentacji oraz wpływa na komfort pracy z ciastem.

Przyjazny dla środowiska
Korzystanie z hermetycznych, zamykanych pojemników wielorazowego użytku wpływa na zmniejszenie zużycia folii stosowanej wcześniej do zakrywania ciasta. Pojemniki z tworzywa są trwałe i mogą służyć przez wiele lat.

880982

Z odpowiedniego materiału
Tradycyjne włoskie pudełka do wyrastania ciasta były wykonane z drewna, ale nowoczesne plastikowe pojemniki zapewniają kilka korzyści. Oprócz tego, że są szczelne, wpływają korzystnie na kształt i strukturę kulek ciasta. Odpowiedni czas wyrastania ciasta powoduje wytworzenie się właściwej struktury, co przekłada się na komfort pracy – ciasto łatwiej i szybciej się rozciąga. Nie jest to możliwie przy zastosowaniu metalowych pojemników, które zaburzają proces wyrastania ciasta.

Plastikowa powierzchnia jest również gładka, co zapobiega przywieraniu kulek ciasta i ułatwia wyjęcie ich z pojemnika po wyrośnięciu.

Bez zaokrąglonych krawędzi w pojemniku
Specjalne pojemniki na ciasto na pizzę ułatwiają odcinanie i wyciągnie ciasta z zachowaniem formatu. W przeciwieństwie do często stosowanych pojemników GN, które mają zaokrąglone krawędzie uniemożliwiające wyjęcie kulki bez zniszczenia jej kształtu

HDPE polyethylene stackable

POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ GN1/1

880975

- Wykonany z polietylenu (HDPE), wolny od BPA.
- Przeznaczony do transportowania/przechowywania surowego ciasta na pizzę.
- Zaokrąglone rogi – łatwe utrzymanie czystości.
- Możliwość piętrowania (bez pokrywy).
- Odporność na temperaturę w zakresie od -40°C do 90°C.

kod	mm	PLN
880975	530x325x(H)90	**72,00**
880982	pokrywa	**54,00**

Nadający się do układania w stos
Podczas wyrastania i dojrzewania przechowujemy wiele kulek ciasta w tym samym czasie. Aby zajmowały mniej miejsca warto, aby pojemniki można było układać jeden na drugim. Pojemniki ułożone w stosy są również łatwiejsze do przenoszenia, ponieważ nie spadną.

HDPE polyethylene stackable

880906

POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ 600X400

- Wykonany z polietylenu odpowiedniego do żywności i nieszkodliwy dla zdrowia
  Utrzymuje świeżość ciasta i ciągłość procesu garowania
  Pojemniki można układać w stosy z pokrywkami lub bez
  Pokrywka do nabycia osobno (880968)
  Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	600x400x(H)75	880906	**43,00**
880913	18	600x400x(H)95	880913	**46,00**
880920	24	600x400x(H)130	880920	**55,00**
880968	Pokrywa do pojemnika na ciasto na pizzę			**40,00**

HDPE polyethylene stackable

880999

POJEMNIK DO SUSZENIA ŚWIEŻEGO MAKARONU

- Wykonany z HDPE, wolny od BPA.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do 90°C.
- Idealne akcesorium do maszyny do makaronu HENDI (201619).

kod	mm	PLN
880999	600x400x(H)70	**79,00**

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY Z UCHWYTEM

- Wykonana z prasowanych włókien drewna
- Odporna na temperaturę do 175°C
- Dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia w produkcji charakteryzuje się większą wytrzymałością niż zwykłe drewno
- Nie wymaga konserwacji (przy użyciu oleju ani wybielacza)
- Uchwyt z otworem do zawieszenia
- W trakcie użytkowania ciemnieje w sposób naturalny

kod	mm	PLN
505533	ø305x(H)6	**85,00**
500040	ø356x(H)6	**140,00**
500057	ø406x(H)6	**135,00**

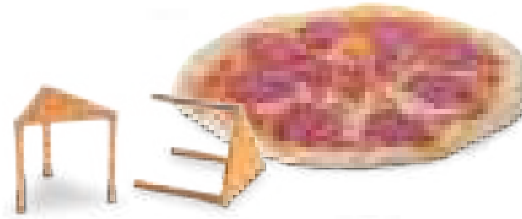

505533

PP polypropylene

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY

- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	PLN
709900	500	**49,00**


709900


617700

S.S. stainless steel

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617700	(L)190	**27,00**


617731

Al aluminium, wash

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617731	(L)200	**38,00**

PP polypropylene, S.S. stainless steel


617014

RADEŁKO DO PIZZY

- Ostrze ze stali nierdzewnej, rękojeść z polipropylenu
- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radełko zgodnie zasadami HACCP
- Klipsa nie można usunąć po montażu

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	100	(L)230	**30,00**

18/0 stainless steel, PP polypropylene


617007

RADEŁKO DO PIZZY

- Do użytku w pizzeriach, restauracjach i barach
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Rączka z polipropylenu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	ø	długość (mm)	PLN
617007	100	(L)230	**14,00**



618073 618066 618097 618080 618035 618042 618059



Al aluminium wash

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Wykonana z anodowanego aluminium
- Lekka i wytrzymała
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Krótka rączka
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu

kod	mm	PLN
618073	300x660	**145,00**
618066	350x710	**136,00**

Al aluminium wash

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Wyposażona w krótką rączkę, idealną do niewielkich przestrzeni
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu chroniący przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618080	350x710	**159,00**
618097	300x660	**143,00**

Al aluminium wash

ŁOPATA DO PIZZY Z KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Krótka drewniana rączka
- Głowica wykonana z aluminium
- Duża odporność termiczna

kod	mm	PLN
618035	305x660	**71,00**
618042	355x710	**75,00**
618059	405x760	**102,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu



664018 664001

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	**244,00**
664018	700x600x(H)1200	**486,00**



617151 617168 617182 617199 618103 617113 617120 617137



Al aluminium | wash

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617151		230x1200	**159,00**
617168	perforowana	230x1200	**164,00**

Al aluminium | wash

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ, OKRĄGŁA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- 2 nienagrzewające się uchwyty z tworzywa (w tym 1 przesuwny) chroniące przed oparzeniami

kod	-	mm	PLN
618103	perforowana	230x1200	**199,00**

S.S. stainless steel

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617182		230x1200	**143,00**
617199	perforowana	230x1200	**141,00**

Al aluminium | wash

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	-	mm	PLN
617113		305x1320	**140,00**
617137	perforowana	305x1320	**209,00**
617120		405x1320	**168,00**
617144	perforowana	405x1320	**249,00**



617144 617175 617816 617861 617212 525593 525630 618196

S.S. stainless steel

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	mm	PLN
617175	305x1320	**129,00**

Al aluminium | wash

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Do użytku w pizzeriach i restauracjach
- Długi drewniany uchwyt
- Głowica wykonana z aluminium
- Odporna na wysoką temperaturę

kod	mm	PLN
617816	305x1320	**89,00**
618028	355x1320	**98,00**
617861	405x1320	**117,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	PLN
525630	930x260	**119,00**

Al aluminium

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włosia
- Uchwyt z aluminium
- Stalowy skrobak

kod	mm	PLN
525593	(L)1320	**129,00**

Al aluminium | 18/0 stainless steel

ŁOPATA DO POPIOŁU

- Łopata wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rękojeść wykonana z anodowanego aluminium.
- Ergonomiczny uchwyt wykonany z silikonu.
- Z otworem do zawieszania ułatwiającym przechowywanie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
618196	1320x215x(H)	**159,00**



617779 617786 617793 zestaw 617748 525647 525685 525661

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy
- Ruchomy uchwyt

kod	-	mm	PLN
617779		ø200x1700	**430,00**
617786	perforowana	ø220x1700	**493,00**

ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617793	260	(L)1350	**294,00**

AKCESORIA DO PIECÓW DO PIZZY VENEZIA - ZESTAW 3 ELEMENTÓW

- Do średniej wielkości pieców
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: łopata aluminiowa, łopata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem zaokrąglona

kod	mm	PLN
617748	(L)1350	**826,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY, PIONOWA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525647	pionowa	1700x55	**419,00**
525654	szczotka zapasowa	170x55	**115,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY VENEZIA ZAOKRĄGLONA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525685		1350x150	**260,00**
525692	szczotka zapasowa	150x55	**94,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Twarde włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525661		1700x220x(H)70	**393,00**
525678	szczotka zapasowa	220x70x(H)	**108,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

Al
aluminium



617830 617823 617809

Lilly Codroipo najbardziej znany na świecie, włoski producent profesjonalnych akcesoriów do pizzy

MADE IN ITALY

ŁOPATA DO PIZZY SOLE MIO PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617830	1700x330	**713,00**

ŁOPATA DO PIZZY ITALIA 3D PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze czarnym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617809	1700x320	**760,00**
617823	1700x500	**975,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

618165



ŁOPATA DO PIZZY ARENA

- Wykonana z aluminium.
- Dwustronna, z wyżłobieniami 3D na każdej stronie – ciasto nie przykleja się.
- Perforowana – nadmiar mąki i semoliny swobodnie opada ze spodu pizzy.
- Opatentowany design z wygiętym uchwytem:
  - zapewnia bardziej ergonomiczną pracę,
  - zapobiega wyginaniu się części roboczej podczas pracy,
  - umożliwia dokładanie pizzy na tył pieca bez dotykania innej, znajdującej się przodu pieca,
- Wymiary mogą nieznacznie się różnić ze względu na rzemieślniczy charakter produktu.
- Dostępna w kilku rozmiarach.

kod	mm	PLN
618158	325x1695	**891,00**
618165	350x1500	**912,00**
618141	325x1245	**860,00**
618172	350x1735	**944,00**

618134



ŁOPATA DO PIZZY OLIMPIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dwustronna.
- Perforowana – nadmiar mąki i semoliny swobodnie opada ze spodu pizzy.
- Przesuwany uchwyt dla większego komfortu użytkowania – zapewnia lepszą kontrolę nad wsuwaniem pizzy do pieca.
- Wymiary mogą nieznacznie się różnić ze względu na rzemieślniczy charakter produktu.

kod	mm	PLN
618134	200x1700	**550,00**





855546

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY GIĘTKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855546	(L)120	**79,00**



855553

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855553	(L)120	**89,00**
855560	(L)160	**107,00**



855584

SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855584	(L)260	**87,00**

Zobacz film



855591

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855591	280x90x(H)30	**96,00**



617038

RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
617038	ø100x120	**262,00**



855522

CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY PŁASKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	-	PLN
855522	poj. 90 g	**155,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Wygięty uchwyt i płaskie dno ułatwiają porcjowanie i rozprowadzanie sosu.
- Uchwyt z otworem do zawieszenia i wygodnego przechowywania łyżki.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępna w 2 rozmiarach.

kod	mm	PLN
855539	380x65	**30,00**
855492	280x65	**28,00**



855492

OPIEKACZE KWARCOWE

strona 365





616994

DESKA DO SERWOWANIA DREWNIANA

- Przeznaczona do serwowania pizzy al metro i focaccii o dużych rozmiarach.
- Olejowana – zwiększona wytrzymałość i odporność na wilgoć.
- Wykonana z drewna brzozowego.
- Wygodna w użytku – lekka, poręczna, z lekko profilowanym uchwytem.
- Uchwyt z otworem do zawieszenia.

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu.

kod	mm	PLN
616994	600x400x(H)7	**223,00**



ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
617724	535x305x(H)10	**68,00**



617724

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykonana z drewna bukowego klejonego
- Końcówka zaostrzona w celu łatwego nakładania ciasta
- Na końcu uchwytu otwór ułatwiająca zawieszenie łopaty
- Ze względu na technologię produkcji łopat nie należy narażać ich na nadmierny kontakt z wilgocią

kod	mm	PLN
617212	1100x300	**109,00**
617236	1130x350	**159,00**

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520604	700x95	**89,00**
520611	1000x95	**95,00**
520628	1250x95	**115,00**



617212 617236 520604 520628



RADEŁKO DO PIZZY HEAVY-DUTY HENDI PIZZER

18/10 stainless steel | PP polypropylene

- HENDI Pizzer to profesjonalne narzędzie typu heavy-duty, zaprojektowane przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalne, ergonomiczne, i stylowe.
- Charakteryzuje się wysokiej jakości ostrzem o dużych rozmiarach i grubości, które umożliwia płynne krojenie pizzy każdego rodzaju. Niezależnie, czy jest to klasyczne cienkie ciasto, czy też grube typu pan, HENDI Pizzer zapewnia szybkie i swobodne cięcie.
- Waga produktu to aż 325 g, co świadczy o jego sile i wysokiej jakości.
- Uchwyt jest wykonany z polipropylenu, a ostrze i pozostałe elementy z niezawodnej stali nierdzewnej AISI 304 – całość tworzy solidną konstrukcję z niezwykle skutecznym ostrzem i doskonale poradzi sobie z intensywnym użytkowaniem.
- Ostrze jest zamocowane za pomocą mocnych, płaskich nitów – nity w przeciwieństwie do tradycyjnych śrub zapewniają wyższą higienę pracy, gdyż nie gromadzą się między nimi resztki krojonych produktów.
- Radełko jest lekko zakrzywione i idealnie wyważone, co przekłada się na bardziej ergonomiczną pracę.
- Uchwyt z otworem do zawieszenia – możliwość wygodnego przechowywania wieszając na ścianie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce – łatwe czyszczenie gwarantowane.

kod	ø	długość (mm)	PLN
618127	97	ø97x240	**91,00**



855621

18/10 stainless steel PP polypropylene

CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY HEAVY-DUTY

- Chochla wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 z uchwytem wykonanym z PP (polipropylenu).
- Zaprojektowana przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalna, ergonomiczna i solidna.
- Płaskie dno zapewniające łatwe porcjowanie i rozprowadzanie sosu.
- Pojemność: 90 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
855621	0,09	330x72x(H)27	**52,00**



855638

18/8 stainless steel PP polypropylene

SZPATUŁA DO PIZZY HEAVY-DUTY

- Przeznaczona do łatwego unoszenia i wyjmowania ciasta na pizzę z pojemnika, dzielenia go i usuwania jego resztek.
- Część robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 301.
- Uchwyt wykonany z PP (polipropylenu).
- Zaprojektowana przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalna, ergonomiczna i solidna.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
855638	263x132x(H)17	**41,00**



855645

S.S. stainless steel SIL silicone

SKROBAK DO CIASTA NA PIZZĘ HEAVY-DUTY

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301.
- Ostrze jest elastyczne.
- Uchwyt wykonany z silikonu.
- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalny, ergonomiczny i solidny.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
855645	130x95x(H)13	**21,00**



855577

NEW

S.S. stainless steel PP polypropylene

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa
  * Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

kod	mm	PLN
855577	370x90	**50,00**

NOŻYCE DO PIZZY HEAVY-DUTY

S.S. stainless steel PP polypropylene

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Antypoślizgowy uchwyt.
- Przeznaczone do krojenia pizzy neapolitańskiej.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
618219	245x88	**34,00**



NEW

618219

TALERZE DO PIZZY I PASTY

- Wykonane z wytrzymałej szkliwionej porcelany.
- Przystosowane do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Nie nadają się do użytku w piecu.

porcelain micro stackable



777855

TALERZ DO PIZZY BAROCCO

kod	mm	PLN
777855	ø330	**34,00**
768792	ø310	**32,00**



778937

TALERZ DO PIZZY RECIPE COLLECTION BLACK

kod	mm	PLN
778937	ø330	**34,00**
768761	ø310	**32,00**



778944

TALERZ DO PIZZY RECIPE COLLECTION BRICK RED

kod	mm	PLN
778944	ø330	**34,00**
768778	ø310	**32,00**



769935

TALERZ DO PASTY BAROCCO

kod	mm	PLN
769935	ø275	**52,00**





774847 774854 774861 774878



769928

TALERZ DO PIZZY SPECIALE

kod	kolor	mm	PLN
774830	biały	ø280	**20,00**
774847	biały	ø330	**24,00**
774854	ciemno szary	ø330	**30,00**
774861	żółty	ø330	**30,00**
774878	pomarańczowy	ø330	**30,00**
768242	żółty	ø310	**30,00**
768259	pomarańczowy	ø310	**30,00**
768235	ciemno szary	ø310	**30,00**

TALERZ DO PASTY SPECIALE

kod	mm	PLN
769928	ø265	**26,00**



774885

TALERZ DO PIZZY GRANITE

kod	mm	PLN
774885	ø330	**30,00**
768815	ø310	**29,00**



778906

TALERZ DO PIZZY DROPS COLLECTION

kod	mm	PLN
778913	ø330	**34,00**
778906	ø310	**32,00**



778920

TALERZ DO PASTY DROPS COLLECTION

kod	mm	PLN
778920	ø275	**52,00**



769911

TALERZ DO PIZZY CRETE

kod	mm	PLN
769911	ø330	**35,00**
768785	ø310	**34,00**



769904

TALERZ DO PASTY CRETE

kod	mm	PLN
769904	ø265	**34,00**



774892

TALERZ DO PIZZY TRADITIONAL

kod	mm	PLN
774892	ø330	**34,00**
768808	ø310	**32,00**





617069

BLACHA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza - doskonała ochrona przed korozją.
- Grubość blachy: 0,75 mm.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
617069	180	ø210x(H)23	**17,00**
617076	199	ø229x(H)24	**19,00**
617083	221	ø251x(H)24	**21,00**
617090	239	ø269x(H)22	**23,00**
617106	260	ø290x(H)24	**24,00**
617205	280	ø310x(H)23	**26,00**
617304	298	ø328x(H)23	**28,00**
617403	337	ø367x(H)21	**36,00**
617410	373	ø403x(H)26	**43,00**
617427	425	ø450x(H)27	**54,00**
617434	475	ø510x(H)30	**63,00**
617489		ø601x(H)25	**77,00**





617922

BLACHA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową.
- Grubość blachy: 0,75 mm.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej.

kod	mm	PLN
617885	ø200x(H)25	**27,00**
617892	ø220x(H)25	**30,00**
617908	ø240x(H)25	**32,00**
617915	ø260x(H)25	**35,00**
617922	ø280x(H)25	**38,00**
617939	ø300x(H)25	**40,00**
617946	ø320x(H)25	**43,00**
617953	ø360x(H)25	**59,00**
617960	ø400x(H)25	**69,00**
617977	ø450x(H)38	**101,00**
617984	ø500x(H)38	**109,00**
617991	ø600x(H)25	**125,00**





616918

BLACHA PERFOROWANA DO PIZZY

- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza - doskonała ochrona przed korozją.
- Równomierny wypiek dzięki specjalnej perforacji blachy.
- Średnica otworów: 3 mm.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
616918	261	ø291x(H)24	**48,00**
616901	240	ø270x(H)25	**47,00**
616925	281	ø311x(H)23	**52,00**
616932	324	ø352x(H)23	**56,00**
616949	381	ø411x(H)23	**72,00**

BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła podczas pieczenia.

kod	mm	PLN
808276	600x400x(H)25	**91,00**



808276

SIATKA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Idealna do równego wypieku pizzy
- Wykonana z aluminium

kod	mm	PLN
617502	ø230	**9,00**
617519	ø250	**10,00**
617526	ø280	**11,00**
617533	ø300	**12,00**
617540	ø330	**13,00**
617557	ø360	**15,00**
617458	ø380	**16,00**
617564	ø400	**18,00**
617465	ø430	**19,00**
617571	ø450	**21,00**
617472	ø480	**23,00**
617588	ø508	**25,00**
617595	ø600	**45,00**



617533



Wzmocnione modele ø500 mm

505588

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	PLN
505540	ø300	**52,00**
505557	ø350	**61,00**
505564	ø400	**70,00**
505571	ø450	**83,00**
505588	ø500	**132,00**



810361

STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY

- Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	PLN
810361	300x305x(H)680	**155,00**



Zobacz film



709849

TORBA LUNCHBOX

- Wykonana z wytrzymałego poliestru, łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysokiej jakości izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze
- Szczelne zamknięcie na zamek
- Ładowana od góry dla szybkiego pakowania i rozpakowywania torby
- Wyjmowana przegroda dzieląca wnętrze torby na pół, mocowana na rzepy
- Dwa uchwyty zapewniają wygodne przenoszenie
- Poręczna przezroczysta kieszeń na dokumenty

kod	mm	PLN
709849	440x260x(H)310	**69,00**



Zobacz film



709818

TORBA TERMOIZOLACYJNA DO PIZZY

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

kod		mm	PLN
709825	4 kartony	370x370x(H)200	**96,00**
709818	4 kartony	470x470x(H)210	**119,00**
709863	2 kartony	650x650x(H)150	**192,00**

WODOODPORNA POWŁOKA
Wysokiej jakości materiały wykorzystane do produkcji torby pozwalają uchronić jej zawartość przed ingerencją wody i wiatru.
DOSTAWY W DESZCZU I ŚNIEGU NIE STANOWIĄ PROBLEMU

HENDI Al aluminium PE polyethylene PP polypropylene



NIESAMOWICIE POJEMNE WNĘTRZE
Pojemność torby wynosi 72 litry.
Pozwala to na dostarczenie nawet:
10 pizza boxów* lub 8 sałatek*
+ 6 dań głównych* + 6 zup*
DUŻA POJEMNOŚĆ = DUŻA WYDAJNOŚĆ =
= NIŻSZY KOSZT DOSTAWY = WYŻSZY ZYSK
* do pomiaru wykorzystano standardowe opakowania używane w dostawach.

REGULOWANA PÓŁKA TERMICZNA
Półka dzieląca komorę na dwie części. Zdefiniuj miejsce na sałatki, surówki. Osobno ustaw gorące dania.
NA DOLE CHŁODNE,
U GÓRY GORĄCE

SEPARATORY
Torba termiczna posiada 5 półkolistych separatorów w dolnej powłoce. Izolują one termicznie kabinę pojemnika od podłoża. Zapobiegają nadmiernej eksploatacji zewnętrznej tkaniny.
STAWIAJ SWOBODNIE
DANIA SĄ BEZPIECZNE



WIELOFUNKCYJNE NOSIDŁO
Zaopatrzone w:
- Napinacze – piersiowy + pas
- Zaczepy na terminale – kasowe, płatnicze / na szelkach
- Comfort system – miękkie, wentylowane okładziny z light foam na plecach i uprzęży
- Nieprzemakalna kieszeń na rachunek

Funkcjonalność komfort „Swobodne ręce"

TRÓJWARSTWOWA ŚCIANA Z KOMOROWYM WKŁADEM
Niska przenikalność temperatury spowodowana jest wielowarstwowym układem ścian gdzie ważną rolę odgrywa wkład komorowy PVC. Usztywnia on konstrukcję i skutecznie izoluje od zewnętrznych temperatur.
TECHNOLOGIA THERMO INSTANT POZWALA UTRZYMAĆ CIEPŁO DAŃ PONAD 1,5 GODZINY

PASY KONSTRUKCYJNE I NOŚNE W TECHNOLOGII SAMOCHODOWEJ
Polipropylenowe taśmy w splocie pasa parcianego. Trwałość, wytrzymałość i świetny wygląd na lata.
PASY NIE MECHACĄ SIĘ I NIE STRZĘPIĄ

PLECAK TERMOIZOLACYJNY DOSTAWCZY

- Polecany do użytku w pizzeriach podczas transportu zamówień
- Duże, regulowane, wyścielane pasy na ramiona
- Wyścielana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla zwiększenia stabilności
- Duże, wyścielane uchwyty do przenoszenia
- Niewielki ciężar
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- 2 warstwy izolacji komory: pianka PE i folia aluminiowa
- Duża komora z regulowaną półką na rzepy
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Przezroczysta kieszeń na rachunki
- Listwa odblaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)480	**256,00**

TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZĘ - NA 4 PUDEŁKA 45X45 CM

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z zewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Zapięcie na rzep umożliwiające szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przenoszenie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709870	470x470x(H)210	**84,00**



709870

Al aluminium PE polyethylene

TORBA - LUNCHBOX

- Wysokiej jakości, trójwarstwowa izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze, co gwarantuje zadowolenie klienta:
  - wytrzymały, wodoodporny poliester z zewnątrz, łatwy w utrzymaniu czystości
  - warstwa pianki PE w środku ścianek
  - folia aluminiowa od wewnątrz izoluje i odbija ciepło, łatwa w utrzymaniu czystości
- Klapka z magnesem szczelnie zamyka pokrywę
- Na wierzchu torby kieszeń zamykana patką z rzepem
- Z przodu torby przezroczysta kieszeń na rachunki, ulotki, etc.
- 2 uchwyty z gumowymi rączkami dla wygodnego przenoszenia
- 2 płyty ze sklejki usztywniają ścianki boczne, stabilizując torbę wraz z ładunkiem w trakcie transportu (do samodzielnego montażu)
- Komora mieści 8 pojemników lunch box o wymiarach 200x250 mm

kod	mm	PLN
709771	540x460x(H)200	**169,00**



709771





ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Oświetlenie komory



226070

kod	226063	226070	226087
pojemność	8-10 kurczaków	12-15 kurczaków	16-20 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	3	4
wymiary	1150x472x(H)605 mm	1150x472x(H)795 mm	1150x472x(H)981 mm
ilość niezależnych stref grzewczych	2	3	4
średnie zużycie gazu	0,98 m³/h	1,46 m³/h	1,96 m³/h
moc	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
waga	65 kg	85 kg	100 kg
PLN	**8594,00**	**10251,00**	**12063,00**

System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki



KEBABY GAZOWE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szpikulec wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Silnik zamontowany od góry z możliwością obrotu w obie strony
- Regulowana odległość między obracającym się szpikulcem, a elementami grzewczymi.
- Wyposażony w termoparę.
- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy.
- Wyjmowana taca ociekowa na wytopiony tłuszcz.
- Dwa pochylane ekrany odbijające ze stali nierdzewnej po prawej i lewej stronie urządzenia.
- Zabezpieczenie przeciwypływowe.
- Klasa ochrony IPX: IP20.



143087

226001

KEBAB GAZOWY

- Wyposażony w termoparę.
- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW.
- Długość rożna: 725 mm.
- Wsad mięsa do 40 kg.

kod	kW[HS]	mm	PLN
143087	9,75	470x550x(H)960	**3299,00**

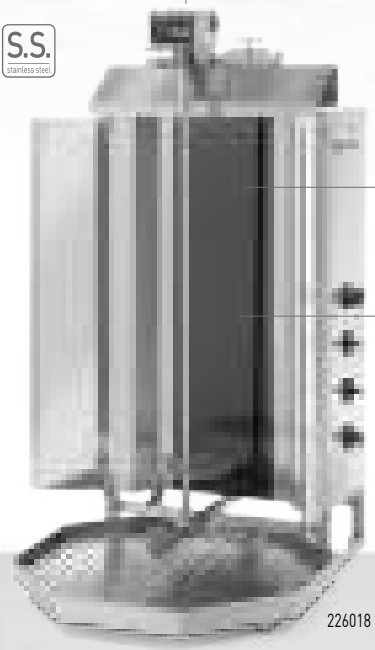
KEBAB GAZOWY

- Wyposażony w termoparę.
- 4 palniki o łącznej mocy 13 kW.
- Długość rożna: 900 mm.
- Wsad mięsa do 60 kg.

kod	kW[HS]	mm	PLN
226001	13	735x745x(H)1110	**3749,00**

U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów

S.S. stainless steel



226018

KEBAB ELEKTRYCZNY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rożen wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Silnik montowany od góry z możliwością obrotu w obu kierunkach.
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych.
- 4 indywidualne strefy grzewcze zatopione w szkle Robax (ok. 1,8 kW każda).
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX.
- Wymiary rożna: 12 x 12 mm x (wys.) 890 mm, długość użytkowa: 650 mm.
- Średnica talerza: 180 mm.
- Wsad mięsa: do 60 kg.
- Maksymalne wymiary beli mięsa: ø300 x (wys.) 650 mm.
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz.
- Dwie osłony termiczne ze stali nierdzewnej po prawej i lewej stronie urządzenia.
- Klasa ochrony IPX: IP40.

kod	V	W	mm	PLN
226018	400	7200	550x700x(H)1120	**5299,00**

NEW



523964

18/0 stainless steel

ŁOPATKA DO KEBABA

- Łopatka wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Uchwyt wykonany z żywicy fenolowo-formaldehydowej.
- Łatwy montaż.
- Wymiary łopatki bez uchwytu: 230 x 175 x 80 mm.

kod	mm	PLN
523964	275x230	**115,00**

XL

545 mm



263624

GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

- Powierzchnia grillująca: 450x270 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x464x(H)231	**1449,00**

Al aluminium S.S. stainless steel



267264

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Profesjonalny sprzęt przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- Rękojeść wykonana z aluminium z przewodem o dł. 2,7 m
- Gładkie ostrze ø 80 mm oraz dodatkowe ząbkowane ostrze ø 80 mm w zestawie
- Osłona noża ze stali nierdzewnej zapewniająca bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość cięcia noża: 8000 obr./min
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Uchwyt do odkładania rękojeści w standardzie
- Zasilacz z lampką kontrolną
- W zestawie: kamienna ostrzałka, stojak na ostrza i śrubokręt

kod	V	W	mm	PLN
267264	230	80	232x120x(H)140	**1239,00**

S.S. stainless steel



267240

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 30 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267240	230	80	262x134x(H)189	**645,00**

S.S. stainless steel



267257

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABU BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane.
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h.
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm.
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia.
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa.
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF.
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) informującymi o stanie baterii.
- W zestawie 2 akumulatorki, każdy o pojemności 2000 mAh.
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym.
- W zestawie ostrzałka do noża.
- Waga: 1,6kg.

kod	V	W	mm	PLN
267257	230	80	155x127x(H)202	**1109,00**



230107

Al aluminium S.S. stainless steel wash

PIEROGARKA

- Przeznaczona do łatwego przygotowywania jednocześnie 5 pierogów.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ze szczotkowanym wykończeniem.
- Uchwyt wykonany z aluminium.
- Zawiasy łączące 2 części formy wykonane ze stali nierdzewnej.
- Powierzchnia robocza (gniazda formy) wykończona powłoką nieprzywierającą – dla łatwego zdejmowania gotowych pierogów.
- Uchwyt na całej długości formy – dla równomiernego nacisku oraz wygodnego użytkowania.
- 4 nóżki antypoślizgowe wykonane z gumy.
- Maks. grubość i średnica pieroga: 21 mm, ø80 mm.
- Szerokość „falbanki" pieroga: 8 mm.
- Wymiary otwartej pierogarki: 470×245×80 mm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- UWAGA: nie należy używać formy bez ciasta – grozi zniszczeniem powłoki. Nie należy myć powłoki silnymi detergentami i szorstkimi gąbkami.

kod	mm	PLN
230107	470x140x(H)95	**1449,00**







224830

Al aluminium S.S. stainless steel

Zobacz film

MASZYNKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza ze stopu aluminium: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine o szerokości wstążki 65 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	PLN
224830	210x193x(H)135	**140,00**

S.S. stainless steel

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza: do wałkowania ciasta, makaronu: 6,25 mm i 2 mm
- Rolki i nóż ze stali nierdzewnej 430

kod	V	W	mm	PLN
224847	230	70	256x213x(H)232	**848,00**

Zobacz film



224847

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



226407

Zobacz film

MASZYNKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętło regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	PLN
226407	180x130x(H)205	**394,00**



226414

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętło regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: 2 mm i 6,5 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu

kod	V	W	mm	PLN
226414	230	80	200x185x(H)160	**923,00**



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

Zobacz film

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu i innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Wymiary otworu załadowczego: 115x65 mm
- Wymiary miski na starty produkt: ø160x(H)75 mm
- Prędkość: 1400 obr./min
- Średnica wałka: ø110x60 mm
- Wyłącznik zgodny z normami CE
- Waga: 8 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	**1629,00**



226827



201619

URZĄDZENIE DO PRODUKCJI MAKARONU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Do wyrabiania i wyciskania makaronu w różnej formie ze świeżego ciasta
- Obudowa, dzieża, mieszadło i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Elektroniczny panel sterowania - przełączanie pracy z funkcji zagniatania ciasta na funkcję wyciskania gotowych form makaronu
- Kratowana pokrywa umożliwiająca bezpieczne dodawanie składników także podczas pracy urządzenia
- Mikrowyłącznik automatycznie zatrzymujący pracę maszyny przy podniesieniu pokrywy
- Wyjmowana dzieża oraz elementy mieszające nadają się do mycia w zmywarce
- Wydajność: 8 kg/h
- Maks. wsad ciasta na cykl: 2 kg
- Waga: 26,5 kg
- Końcówki do wyciskania makaronu o średnicy ø57 mm do zamówienia osobno

kod	V	W	mm	PLN
201619	230	370	300x550x(H)540	**7611,00**









229330

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO ODCINANIA KAWAŁKÓW WYCISKANEGO MAKARONU

- Prędkość regulowana w zakresie 0-80 obr./min

kod	mm	PLN
229330	240x110x(H)70	**2368,00**



880999

POJEMNIK DO SUSZENIA ŚWIEŻEGO MAKARONU

- Wykonany z HDPE, wolny od BPA.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do 90°C.
- Idealne akcesorium do maszyny do makaronu HENDI (201619).

kod	mm	PLN
880999	600x400x(H)70	**79,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - BIGOLI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie grubych nitek makaronu
- 22 otwory o średnicy ø3 mm

kod	PLN
229347	**373,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - PAPPARDELLE

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie szerokich wstążek makaronu
- 5 otworów o wymiarach 16x1 mm

kod	PLN
229385	**373,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FETTUCCINE

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie wąskich wstążek makaronu
- 15 otworów o wymiarach 8x1 mm

kod	PLN
229354	**373,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SFOGLIA

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie płatów ciasta francuskiego
- Otwór pozwalający na wytworzenie płatu ciasta o długości 155 mm i grubości 1-4 mm

kod	PLN
229392	**443,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FUSILLI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie makaronu w kształcie świderków
- 5 otworów o średnicy ø9 mm

kod	PLN
229361	**373,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CAPELLI D'ANGELO

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie bardzo cienkich nitek makaronu
- 22 otwory o średnicy ø1 mm

kod	PLN
229408	**373,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CASARECCE

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie skręconego makaronu domowego
- 5 otworów w kształcie litery „S" o wymiarach 9x5 mm

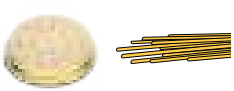
kod	PLN
229378	**373,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - GNOCCHI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie grubych klusek w kształcie walca
- 1 otwór o średnicy ø12 mm

kod	PLN
229415	**373,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SPAGHETTI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie tradycyjnych nitek spaghetti
- 22 otwory o średnicy ø2 mm

kod	PLN
229484	**373,00**



975534

FORMA DO RAVIOLI KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8 mm
- W zestawie drewniany wałek

kod	mm	PLN
975534	320x137x(H)18	**109,00**



975541

FORMA DO RAVIOLI CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy: 39 mm
- W zestawie drewniany wałek

kod	mm	PLN
975541	335x114x(H)22	**109,00**

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW

18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel

- Urządzenie przeznaczone do gotowania makaronów, pierogów, a także warzyw.
- Górna część obudowy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Pozostała część obudowy bez blatu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316, o pojemności 10 l.
- Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej.
- Pokrętło zaworu ze świeżą wodą na przednim panelu sterowania.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła z termostatem, w zakresie: od 30°C do 120°C.
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
- Demontowana wylewka na zużytą wodę.
- Uchwyt na kosze przeznaczone do odcedzenia zawartości.
- Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z resetem na przednim panelu sterowania.
- Antypoślizgowe nóżki.
- W zestawie: 2 kosze 100x292x(H)158 mm i pokrywa.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.



238899

W zestawie 2 kosze i pokrywka

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW

kod	V	W	mm	PLN
238899	230	3500	330x600x(H)380	**5654,00**



238844

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, WOLNOSTOJĄCE

- Urządzenie wolnostojące – na podstawie.
- Podstawa z trzech stron zamknięta, wykonana ze stali nierdzewnej AISI430.
- Wymiar wewnętrzny podstawy: 325x545x(H)437mm.
- Nóżki regulowane w zakresie: 100-160mm.

kod	V	W	mm	PLN
238844	230	3500	330x600x(H)907	**6251,00**

KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

S.S. stainless steel

kod	-	mm	PLN
943465	pojedynczy - 2 szt. na komorę	100x292x(H)158	**513,00**



943465

NEW



240496

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

- Zbiornik na wodę oraz kosze do gotowania makaronu wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Zawiera 5 koszy:
  - 1 duży kosz (260x169x300 mm).
  - 2 średnie kosze (170 x 305 x 253 mm).
  - 2 małe kosze (115 x 248 x 250 mm).
- Regulowany zakres temperatur: od 45°C do 110°C.
- Pojemność zbiornika na wodę: 25L.
- Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
- Kran ułatwiający opróżnienie urządzenia z wody.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

kod	litry	V	W	mm	PLN
240496	25	230	3500	601x326x(H)279	**1027,00**





09

Cooling

Feel the ice experience





SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Grubość izolacji: 60 mm

Zobacz film





232118, 232132

232125, 232149

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**72,00**

	B	C	B	C
typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232118	232132	232125	232149
pojemność	670 l	670 l	1240 l	1240 l
wymiary	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
wymiary komory	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
czynnik chłodniczy	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
półki	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
średnie dobowe zużycie energii	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
moc/napięcie	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
waga	120 kg	115 kg	171 kg	177 kg
PLN	**5371,00**	**6347,00**	**7921,00**	**9114,00**

Wyposażony w kółka



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: SN-ST
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



233108, 233115



233122, 233139

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

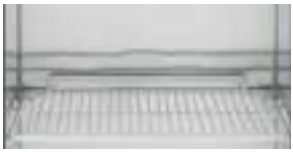
Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

	C	D	C	D
typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	233108	233115	233122	233139
pojemność	410 l	440 l	900 l	900 l
wymiary	600x740x(H)1950 mm	600x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm
wymiary komory	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
zakres temp.	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLT o mocy 1/4 KM	NE2124Z o mocy 1/2 KM	EG AS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2150GK o mocy 3/4 KM
czynnik chłodniczy	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	C	D	C	D
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,43 kWh	5,78 kWh	2,18 kWh	9,17 kWh
moc/napięcie	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
waga	90 kg	90 kg	135 kg	135 kg
PLN	**4969,00**	**5848,00**	**6434,00**	**7476,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Komora ze stali nierdzewnej



Ergonomiczny uchwyt



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

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

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



233146



233153

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

typ	chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa	chłodniczo-mroźnicza 3-drzwiowa
kod	233146	233153
pojemność	420+420 l	890+420 l
wymiary	1200x740x(H)1950 mm	1800x740x(H)1950 mm
wymiary komory	chłodnicza – 550x540x(H)1380 mm mroźnicza – 550x540x(H)1380 mm	chłodnicza – 1100x540x(H)1380 mm mroźnicza – 600x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	-2/8°C, -17/-22°C	-2/8°C, -17/-22°C
kompresor	chłodniczy – EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźniczy – NE2134Z o mocy 1/2 KM	2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
czynnik chłodniczy	chłodniczy – R600a (80 g) mroźniczy – R290 (90 g)	chłodniczy – R600a (130 g) mroźniczy – R290 (90 g)
klasa energetyczna	D	D
półki	4+4 x 510x525 mm*	chłodnia – 8x 525x530 mm mroźnia – 4x 510x525 mm
średnie dobowe zużycie energii	8,22 kWh	9,32 kWh
moc/napięcie	870 W/230 V	1150 W/230 V
waga	158 kg	207 kg
PLN	**8865,00**	**10373,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Klasa klimatyczna: 4
- Komora w standardzie GN 2/1
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi
- wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania
- drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat

Zobacz film





R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

232729, 232514 232736

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**72,00**

	D	D	D
typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa
kod	232729	232514	232736
pojemność	580 l	580 l	1300 l
wymiary	685x800x(H)2100 mm	685x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm
wymiary komory	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
zakres temp.	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)
klasa energetyczna	D	D	D
półki	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
średnie dobowe zużycie energii	2,5 kWh	6,79 kWh	3,77 kWh
moc/napięcie	350 W/230 V	550 W/230 V	320 W/230 V
waga	110 kg	120 kg	180 kg
PLN	**4557,00**	**5100,00**	**6510,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem



Samozamykające się drzwi z zamkiem




BARUP
BARWARE
BARUP

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE CUKIERNICZE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- 10 prowadnic półek/tac.
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm.
- Samozamykające się drzwi, z możliwością zmiany kierunku otwierania.
- Cyfrowy termostat z wyświetlaczem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Regulowane nóżki w zakresie 120–185 mm.
- Oświetlenie komory LED.
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290.
- Klasa klimatyczna 4.



237809



237816

SZAFA CHŁODNICZA CUKIERNICZA, 1-DRZWIOWA

- Zakres temperatur: od +2°C do +8°C.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237809	2	230	230	740x990x(H)2010	**8500,00**

ZAMRAŻARKA DO WYPIEKÓW Z 1 DRZWIAMI

- Zakres temperatur: od -22°C do -18°C.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237816	-22	230	500	740x990x(H)2010	**9680,00**



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Tylna ściana zewnętrzna i dół wykonane z blachy galwanizowanej.
- Wnętrze wykonane z tworzywa ABS.
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanowej (C5H10) (do 65 mm), w zależności od modelu, zapewniająca większą stabilność temperatury wewnątrz szafy.
- Bardzo dokładny termostat cyfrowy umożliwia precyzyjne określenie temperatury przechowywania.
- Regulowane półki o ładowności 30 kg każda, pod warunkiem równomiernego rozłożenia ciężaru w szafie chłodniczej.
- Stałe półki z elementami systemu mrożenia, o nośności 25 kg każda, pod warunkiem równomiernego rozłożenia wagi w szafie mroźniczej.
- Dodatkowa półka na dnie komory zwiększa ilość miejsca do przechowywania (tylko wybrane modele – patrz tabela).
- Sterowanie elektromechaniczne z elektronicznym wyświetlaczem do dokładnego ustawiania i pokazywania aktualnej temperatury.
- Z dwoma regulowanymi nóżkami z przodu umożliwia regulację wysokości (gdy wymagane jest wypoziomowanie szafy) i dwoma kółkami samonastawnymi z tyłu, idealnymi do przenoszenia szafy (dotyczy tylko szaf o pojemności 400 i 600 l).
- Samozamykające się drzwi w celu zmniejszenia zużycia energii elektrycznej.
- Zamek w drzwiach.



236017
236079



236031
236093



236055

SZAFA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ BUDGET LINE

- Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**2113,00**
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	**3424,00**
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	**3990,00**

SZAFA MROŹNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ BUDGET LINE

- Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	**2349,00**
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	**3801,00**
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	**4392,00**

SZAFY CHODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali lakierowanej na biało.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Tylna ściana zewnętrzna i dół wykonane z blachy galwanizowanej.
- Wnętrze wykonane z tworzywa ABS.
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanowej (C5H10) (do 65 mm), w zależności od modelu, dla większej stabilności temperatury wewnątrz obudowy.
- Wysoce precyzyjny termostat cyfrowy umożliwia precyzyjne określenie temperatury przechowywania.
- Regulowane półki o ładowności 30 kg każda, pod warunkiem równomiernego rozłożenia ciężaru w szafie chłodniczej.
- Półki stałe z elementami systemu zamrażania o ładowności 25 kg każda, pod warunkiem równomiernego rozłożenia ciężaru w szafie mroźniczej.
- Dodatkowa półka na dnie komory zwiększa przestrzeń do przechowywania (tylko wybrane modele – patrz tabela).
- Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym do dokładnego ustawiania i wskazywania aktualnej temperatury.
- Z dwona regulowanymi nóżkami z przodu, umożliwiającymi regulację wysokości (gdy wymagane jest wypoziomowanie szafy) i dwoma kółkami samonastawnymi z tyłu, idealnymi do przenoszenia szafy (dotyczy tylko szaf o pojemności 400 i 600 l).
- Samozamykające się drzwi w celu zmniejszenia zużycia energii elektrycznej.
- Zamek w drzwiach.



236000
236062



236024
236086



236048

SZAFA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO BUDGET LINE

- Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**1960,00**
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	**3117,00**
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	**3683,00**

SZAFA MROŹNICZA W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO BUDGET LINE

- Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	**2160,00**
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	**3494,00**
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	**4073,00**

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE - LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5 (232040, 232057) lub 4 (232064, 232699)
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm (nie dotyczy 233764)

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



232040, 232064



232057, 232699

	A	C	A	C
typ	chłodniczy 2-drzwiowy	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowa
kod	232040	232064	232057	232699
pojemność	280 l	280 l	420 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)879 mm	1360x700x(H)910 mm	1795x700x(H)879 mm	1796x700x(H)879 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	822x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
zakres temp.	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EGU130HLR o mocy 1/2 KM	EGAS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2140Z o mocy 2/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
klasa energetyczna	A	C	A	C
półki	2+2 x GN 1/1*	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
średnie dobowe zużycie energii	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
moc/napięcie	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
waga	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
PLN	**5425,00**	**6727,00**	**6293,00**	**7378,00**



232071

SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH Z AGREGATEM BOCZNYM – ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość przekształcenia drzwi stołów chłodniczych
- i mroźniczych serii Profi Line 700 w 2 szuflady

kod	mm	PLN
232071	300x545x(H)145	**1476,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE PROFI LINE - LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej
- z możliwością regulacji

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

NEW

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



233764



237069

typ	B chłodniczy z 4 szufladami	A chłodniczy z 6 szufladami
kod	233764	237069
pojemność	280 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)858 mm	1795x700x(H)879 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	1257x 570x(H)580 mm
zakres temp.	-2/8°C	0/8°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	Cubigel compressor HP 1/5
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290
klasa energetyczna	B	A
półki	4 szuflady	6 szuflad
średnie dobowe zużycie energii	1,34 kWh	1,98 kWh
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V
waga	95 kg	116 kg
PLN	**8029,00**	**10279,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Szuflady chłodnicze z prowadnicami



Ergonomiczny uchwyt



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE – LINIA 600

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



233344, 233351



233382, 233399

	B	C	B	C
typ	chłodniczy 2-drzwiowy	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	233344	233351	233382	233399
pojemność	166 l	166 l	291 l	291 l
wymiary	1200x600x(H)886 mm	1200x600x(H)886 mm	1800x600x(H)886 mm	1800x600x(H)886 mm
wymiary komory	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
zakres temp.	-2/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM	FFI10HAK o mocy 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
czynnik chłodniczy	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
średnie dobowe zużycie energii	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
moc/napięcie	300 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
waga	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
PLN	**4828,00**	**5154,00**	**5588,00**	**6250,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Wymuszone chłodzenie



Regulowane rozmieszczenie półek



* Maksymalna nośność półki ok. 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE Z BLATEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Obudowa i komora wykonana ze stali nierdzewnej.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem
- Automatyczny cykl rozmrażania
- Panel sterowania z cyfrowym termostatem.
- Klasa klimatyczna: 4.
- Klasa efektywności energetycznej: D.
- Czynnik chłodniczy: R290.
- Ergonomiczne uchwyty.
- Filtr kondensatora łatwy w demontażu.
- Oddzielna taca ociekowa na wodę.
- Agregat umieszczony pod urządzeniem, z otworami dla lepszej cyrkulacji powietrza.
- Dwie regulowane nóżki z przodu i dwa małe kółka z tyłu.

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



236130 236154 236147

	D	D	D
typ	chłodniczy z 4 szufladami	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy
kod	236154	236130	236147
pojemność	247 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)855 mm	900x700x(H)850 mm	1365x700x(H)855 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
zakres temp.	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	4 szuflady	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,39 kWh	3,39 kWh	3,9 kWh
moc/napięcie	143 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	72 kg	72 kg	110 kg
PLN	**7142,00**	**3022,00**	**5171,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami



STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

NEW

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



220245

NEW



220252

	A	B
typ	Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z granitowym blatem	Stół chłodniczy do pizzy, 3-drzwiowy, z granitowym blatem
kod	220245	220252
pojemność	250 l	420 l
wymiary	1510x800x(H)875 mm	2010x800x(H)875 mm
wymiary komory	510x595x(H)830 mm	510x595x(H)830 mm
zakres temp.	-2/8°C	-2/8°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a
klasa energetyczna	A	B
klasa klimatyczna	5	5
półki	2 półki	2 półki
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V
waga	70 kg	70 kg
PLN	**6781,00**	**7866,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Granitowy blat







Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



220245



220252

typ	Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami i blatem granitowym	Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym
kod	232842	232033
pojemność	250 l	254 l
wymiary	2020x802x(H)1000 mm	1400x700x(H)1491 mm
wymiary komory	1480x670x(H)570 mm	1295x595x(H)475 mm
zakres temp.	-2/8°C	-2/8°C
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R600a (70 g + 40 g)
klasa energetyczna	A	A
klasa klimatyczna	5	stół – 4, nadstawa chłodnicza – 5
półki	7 szuflad	3 półki
średnie dobowe zużycie energii	1,38 kWh	stół – 1,6 kW, nadstawa – 1,55 kW
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V
waga	300 kg	193+41 kg
	Komora na pojemniki 600x400 mm, po 7 par prowadnic na drzwi, 7 niechłodzonych szuflad o wym. wew. 400x620x(H)65 mm (dostarczana bez pojemników) Możliwość ustawienia na stole nadstawy chłodniczej 9xGN 1/3, (H) 150 mm – 232996	Nadstawa chłodnicza z chłodzeniem statycznym Nadstawa chłodnicza na 6xGN 1/4 o wymiarze 1405x335x(H)435 mm
PLN	**8572,00**	**10279,00**

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Klasa klimatyczna: 4
- Otwór w blacie na pojemniki GN 1/6
- Blat roboczy wykonany z granitu
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



236208



236215

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy
kod	236208	236215
pojemność	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1070 mm	1365x700x(H)1070 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
otwór w blacie	na 5x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,5 kWh	4,2 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	156 W/230 V
waga	92 kg	120 kg
PLN	**3790,00**	**5997,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Granitowy blat



* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

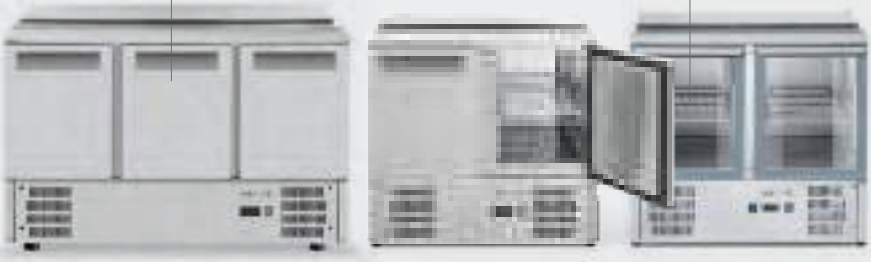
do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a R290

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



236178 236161 236246

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy 3-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z pokrywą uchylną
kod	236161	236178	236246
pojemność	247 l	368 l	247 l
wymiary	900x700x(H)860 mm	1365x700x(H)860 mm	900x700x(H)860 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 – (H)150 mm*	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*
zakres temp.	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,52 kWh	4,1 kWh	3,52 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	145 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	70 kg
PLN	**3117,00**	**5053,00**	**3299,00**

Przystosowane do GN 1/1, GN 1/6



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wewnątrz szklanej nadstawy znajduje się dodatkowa półka
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY
R600a
R290



236185

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



236192



236222

Komora i obudowa zewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej



236239

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą
kod	236185	236192	236222	236239
pojemność	247 l	368 l	247 l	368 l
wymiary	900x695x(H)1270 mm	1365x695x(H)1270 mm	900x700x(H)990	1365x700x(H)990
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 – (H)150 mm*	–	–
nadstawa			5x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 – (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,52 kWh	4,10 kWh	3,39 kWh	4,00 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	72 kg	110 kg
PLN	**4309,00**	**6174,00**	**3660,00**	**5655,00**

* Dostarczany bez pojemników GN

NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne – chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Grubość izolacji: 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,55 kW
- Zakres temperatury: 0/8°C
- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM
- Automatyczne rozmrażanie
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 32°C i wilgotności względnej do 60%
- 4 nóżki z tworzywa



232965 **4x GN 1/3**



232903 **5x GN 1/4**



232972 **6x GN 1/3**



232910 **5x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **5x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/4

- Witryna wykonana ze szkła hartowanego.
- Nadstawa na pojemniki GN 1/4, (H)150 mm (witryna dostarczana bez pojemników GN).

kod	-	V	W	mm	PLN
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	**1953,00**
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	**2279,00**
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	**2550,00**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Witryna wykonana ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (witryna dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	**2062,00**
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	**2279,00**
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	**2496,00**
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	**2821,00**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Pokrywa uchylna ze stali nierdzewnej
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (witryna dostarczana bez pojemników GN)a

kod	-	V	W	mm	PLN
233979	7x GN1/3	230	180	1605x420x(H)630	**2496,00**
233986	8x GN1/3	230	180	1805x420x(H)630	**2658,00**
233948	4x GN1/3	230	180	1205x420x(H)630	**2062,00**
233955	6x GN1/3	230	180	1405x420x(H)630	**2279,00**
233993	9x GN1/3	230	180	2005x420x(H)630	**2821,00**



233948

SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION | 18/10 stainless steel | ABS plastic

- Obudowa, rama drzwi, uchwyt drzwi wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Przeszklenie drzwi wykonane z 2 warstw hartowanego szkła powlekanego niskoemisyjnego, które zwiększa wydajność energetyczną szafy poprzez blokowanie promieniowania UV oraz przedostawania się ciepła z zewnątrz. Zamek w drzwiach w standardzie.
- Pojemnik na wodę destylowaną wykonany z tworzywa ABS – wodę destylowaną należy uzupełnić ręcznie.
- Powiadomienie na ekranie oraz alarm dźwiękowy sygnalizują niską wilgotność poniżej 15% i konieczność uzupełnienia wody.
- Alarm sygnalizujący drzwi pozostające otwarte przez więcej niż 3,5 minuty – zabezpieczenie przed niekontrolowanym zaburzeniem warunków panujących w komorze.
- Wbudowana lampa UVC do sterylizacji zapobiega rozwojowi bakterii i gwarantuje bezpieczne środowiska dla mięsa; po otwarciu drzwi szafy w trakcie procesu sezonowania bakterie nie będą miały szansy się rozwinąć.
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem zapewniającym odpowiedni poziom cyrkulacji powietrza.
- Automatyczne odparowanie wody kondensacyjnej (pary wodnej).
- Światła LED ulokowane po obu stronach komory oraz na suficie.
- Zakres temperatury: 1-25°C.
- Regulowany zakres wilgotności: 60-85%.
- Aktualny poziom wilgotności jest wyświetlany na panelu.
- Czynnik chłodniczy: R600a.
- Maks. udźwig drążka do haków: 50 kg.
- Maks. udźwig na hak: 25 kg.



221433

SZAFA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- Maks. udźwig na półkę: 30 kg.
- W szafie znajdują się:
  - 3 półki,
  - drążek do zawieszania haków,
  - 3 haki,
  - tacka na sól (sól nie jest w zestawie),

  wszystkie powyższe elementy są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

kod	litry	V	W	mm	PLN
221433	233	230	170	595x760 x(H)1270	**11953,00**

NEW



204986

SZAFA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- Obudowa wykonana z czarnego metalu malowanego proszkowo.
- Maks. udźwig na półkę: 25 kg.
- W szafie znajdują się:
  - 3 półki,
  - drążek do zawieszania haków,
  - 3 haki,
  - tacka na sól (sól nie jest w zestawie),

  wszystkie powyższe elementy są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

kod	litry	V	W	mm	PLN
204986	352	230	170	695x760 x(H)1720	**13951,00**



2049

SZAFA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- Maks. udźwig na półkę: 25 kg.
- W szafie znajdują się:
  - 3 półki,
  - drążek do zawieszania haków,
  - 3 haki,
  - tacka na sól (sól nie jest w zestawie),

  wszystkie powyższe elementy są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

kod	litry	V	W	mm	PLN
204962	352	230	170	695x760 x(H)1720	**13463,00**

SZAFA DO SEZONOWANIA MIĘSA, PODBLATOWA

- Obudowa, rama i uchwyt drzwi wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Drzwi wykonane z dwóch warstw niskoemisyjnego szkła hartowanego, przyciemnianego.
- Elementem wyposażenia jest zamek do drzwi.
- Pojemnik na wodę destylowaną wykonany z ABS – wodę destylowaną należy uzupełniać ręcznie.
- Spadek wilgotności w zbiorniku poniżej 15% sygnalizowany wyświetleniem powiadomienia i alarmem dźwiękowym.
- Alarm sygnalizujący otwarcie drzwi przez dłużej niż 3,5 minuty.
- Wbudowana lampa sterylizująca UVC.
- Wymuszone chłodzenie za pomocą wentylatora.
- Oświetlenie LED umieszczone po obu stronach komory i na suficie.
- Maks. obciążenie na hak: 25 kg.
- Maksymalne obciążenie drążka do haków: 50 kg.
- Zakres temperatury: 1°C–25°C.
- Regulowany zakres wilgotności 60-85%.
- Wyświetlany bieżący poziom wilgotności.
- Odpowiednia wilgotność, warunki termiczne i wentylacyjne do sezonowania mięsa.
- Haki i tacka na sól w zestawie.

kod	litry	V	W	mm	PLN
204979	138	230	350	600x545x(H)900	**4580,00**

NEW

R600a



204979



233436

R290

B

STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna ściana ze stali galwanizowanej, ramki drzwi wykonane z aluminium)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Rant 40 mm
- Klasa klimatyczna: 5

typ	chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony
kod	233436
pojemność	420 l
wymiary	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	1257x570x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C
kompresor	FFI10HAK o mocy 1/3 KM
czynnik chłodniczy	R290 (130 g)
klasa klimatyczna	5
półki	2+2+2 x 330x545 mm*
średnie dobowe zużycie energii	3,15 kWh
moc/napięcie	400 W/230 V
waga	125 kg
PLN	**6293,00**

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

- Przeznaczona szczególnie dla firm cateringowych, domów weselnych, restauracji
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne dużych partii dań lub półproduktów w kuchni
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Sonda w standardowym wyposażeniu
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Rozmrażanie ręczne
- Funkcja automatycznego przechowywania - po zakończeniu zadanego cyklu urządzenie przechodzi w zwykły tryb pracy (chłodzenia lub mrożenia)
- Oddzielne funkcje dla cyklu mrożenia lodów (-20°C) oraz głębokiego mrożenia powierzchniowego (-40°C)
- Parownik z ochroną antykorozyjną
- Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi
- Mikrowyłącznik przerywający pracę urządzenia po otwarciu drzwi komory
- Termostat z cyfrowym wyświetlaczem do monitorowania pracy urządzenia
- Regulowana wysokość nóżek ze stali nierdzewnej
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R290
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 40°C



232170 232187 232491

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu do 3°C (kg/cykl)	wydajność przy zamrażaniu do -18°C (kg/cykl)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
232170	5× GN 1/1 lub 5× 600×400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76	**10613,00**
232194	7× GN 1/1 lub 7× 600×400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	**17472,00**
232187	10× GN 1/1 lub 10× 600×400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	**17944,00**
232491	15× GN 1/1 lub 15× 600×400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	**30694,00**



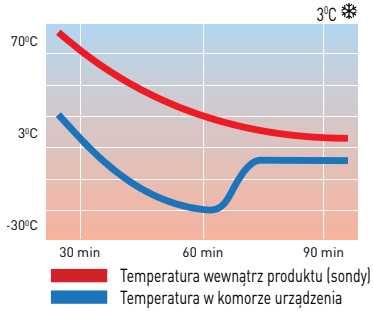
237731

SCHŁADZARKA SZOKOWA 3 X GN 2/3

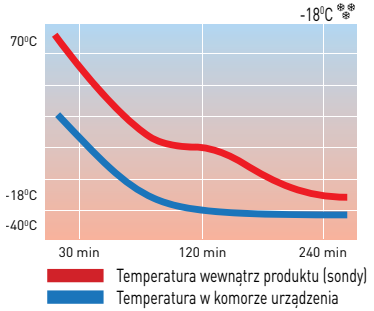
- Przeznaczona szczególnie dla firm cateringowych, domów weselnych, restauracji
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne określonych partii dań lub półproduktów w kuchni
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Komora o wymiarach 340x365x(H)270 mm wyposażona w 3 pary prowadnic z odstępem co 68 mm mieści 3 pojemniki GN 2/3
- Sonda w standardowym wyposażeniu
- Termostat z cyfrowym wyświetlaczem do monitorowania pracy urządzenia
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Rozmrażanie ręczne
- Funkcja automatycznego przechowywania - po zakończeniu zadanego cyklu urządzenie przechodzi w zwykły tryb pracy (chłodzenia lub mrożenia)
- Parownik z ochroną antykorozyjną
- Wydajność schładzania: 7 kg (+90°C/+3°C)/cykl
- Wydajność zamrażania: 5 kg (+90°C/-18°C)/cykl
- Izolacja ze spienionego cyklopentanu grubości 60 mm
- Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi
- Mikrowyłącznik przerywający pracę urządzenia po otwarciu drzwi komory
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik Chłodniczy: R290
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 38°C
- Waga netto: 44 kg

kod	V	W	mm	PLN
237731	230	420	660x640x(H)525	**7614,00**

Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C
Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości 3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP.
Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od 65°C do 10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



Szybkie zamrażanie od 90°C do -18°C
Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie zmrożonego powietrza do komory sprawia, że temperatura wewnątrz produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się powstawania dużych kryształów lodu, uszkadzających strukturę wewnętrzną produktów. Efektem szybkiego zamrażania jest powstawanie dużej liczby niewielkich kryształów, co pozwala na zachowanie pierwotnych właściwości żywności: smaku, koloru, konsystencji i wartości odżywczych oraz wydłużenie okresu ich przechowywania.



arktic

Al aluminium

NEW

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY



235904

E A G



233856

E A G

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- Obudowa wykonana z aluminium.
- Drzwi wykonane ze wstępnie malowanej blachy stalowej pokrytej folią PVC.
- Z samozamykającą się pokrywą, zamykaną na klucz.
- Chłodzenie statyczne z ręcznym rozmrażaniem; kompresor umieszczony w dolnej części komory.
- Izolacja piankowa o grubości 70 mm.
- Jasne oświetlenie LED w komorze.
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury.
- Wyposażona w 2 kółka i 2 regulowane nóżki.
- Zakres temperatur: od -18°C do -26°C.

kod	litry	V	W	mm	PLN
235904	93	230	105	574x608x(H)845	**1110,00**
235911	140	230	70	754x608x(H)845	**1241,00**

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- Obudowa wykonana z aluminium.
- Drzwi wykonane ze wstępnie malowanej blachy stalowej pokrytej folią PVC.
- Samozamykająca się pokrywa z zamkiem na klucz.
- Chłodzenie statyczne z ręcznym rozmrażaniem; kompresor umieszczony pod komorą.
- Izolacja piankowa o grubości 70 mm.
- Jasne oświetlenie LED w komorze.
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury.
- 2 kółka i 2 regulowane nóżki lub 6 kółek w większych modelach
- Zakres temperatur: od -18°C do -26°C.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233856	190	230	120	953x607x(H)840	**1437,00**
233863	282	230	130	1116x686x(H)840	**1734,00**

30-90°C

2-10°C



274064

274057

S.S. stainless steel

S.S. stainless steel

BUFET DO CIEPŁYCH POTRAW

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z czarną drewnianą sklejką.
- Przystosowany do 4 pojemników GN 1/1 - maksymalna głębokość 150 mm.
- Dostarczany z 4 pojemnikami GN 1/1.
- Wyposażony w oświetlenie w daszku.
- Daszek można opuścić, aby pełnił funkcję osłony, zabezpieczony za pomocą zatrzasków.
- Składane prowadnice na tacki po obu stronach.
- 2 półki pod ladą.
- Wyposażony w 4 kółka.
- Regulacja temperatury od 30°C do 90°C.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
274064	30/90°C	230	2000	1490x765x(H)1370	**8196,00**

BUFET SAŁATKOWY

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej z obudową wykonaną z drewnianej sklejki w kolorze czarnym.
- Mieści 4 pojemniki GN 1/1 o głębokości maks. do 150 mm.
- 4 pojemniki GN 1/1 w zestawie.
- Wyposażony w oświetlenie w zadaszeniu.
- Zadaszenie składane, blokowane zatrzaskami – może służyć za pokrywę.
- Składane półki na tace po obu stronach urządzenia.
- Przestrzeń na naczynia na dole urządzenia.
- Wyposażony w 4 skrętne kółka.
- Możliwość regulowania temperatury w zakresie: od 2°C do 10°C.
- Klasa klimatyczna: 4.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
274057	2/10°C	230	170	1490x765x(H)1370	**8196,00**

WITRYNA DO SUSHI

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS plastic | 18/0 stainless steel

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana z ABS.
- Ze szkłem hartowanym.
- Wygodny dostęp do wnętrza komory dzięki przesuwanym drzwiom umieszczonym z tyłu.
- Chłodzenie statyczne z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Wewnątrz komory zamontowane jest oświetlenie LED oraz parownik.
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Zakres temperatury: 0°C–12°C.

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R600a

NEW



274071

NEW



274088



274040

	C	B	B
kod	274040	274088	274071
wymiary	1800x420x(H)265	1529x426x(H)296	1177x426x(H)296
pojemność	5x GN 1/2 (H)40 mm	6x GN 1/3 (H) 40 mm	4x GN 1/3 (H)40 mm
zakres temp.	0/12°C	0/12°C	0/12°C
klasa klimatyczna	4	4	4
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a
moc/napięcie	190 W/230 V	190 W/230 V	190 W/230 V
PLN	**3309,00**	**3029,00**	**2721,00**









Możliwość umieszczenia grafiki

Zobacz film

233757

WITRYNA CHŁODNICZA 5X GN 1/3

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało.
- Podwójna, gięta szyba frontowa.
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne lub przednią uchylną szybę.
- Chłodzenie statyczne, z automatycznym rozmrażaniem.
- Chłodzenie w zakresie od 0°C do 6°C.
- Pojemność: 5x GN 1/3 o maks. (H)40 mm.
- Oświetlenie LED w górnej części komory.
- Parownik na górze komory.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- Czynnik chłodniczy: R600a.
- Klasa efektywności energetycznej: B.
- Klasa klimatyczna: 3.
- Pojemniki GN nie są w zestawie.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	**2767,00**



233702



233719

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne
- 2 chromowane i przestawne półki
- 233702: górna półka 636x335 mm, dolna półka 636x367 mm
- 233719: górna półka 813x335 mm, dolna półka 813x367 mm
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: B.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233702	120	230	160	707x570x(H)680	**2975,00**
233719	160	230	160	885x570x(H)680	**3259,00**

Wymuszone chłodzenie



Zobacz film

Cyfrowy wyświetlacz


HENDI





Zobacz film

233689

18/0 stainless steel | indoor

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej, szyba ze szkła hartowanego.
- Chłodzenie statyczne z funkcją automatycznego odszraniania.
- Cyfrowy wyświetlacz i regulacja temperatury w zakresie: od -25°C do -18°C.
- Nóżki o regulowanej wysokości.
- Czynnik chłodniczy: R290.
- Klasa klimatyczna: 4.
- Etykieta energetyczna: A.
- W zestawie 4 pojemniki o pojemności 5L i wysokości 150 mm.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-25/-18°C	230	210	867x735x(H)373	**4546,00**





Zobacz film

233672

S.S. stainless steel

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przeszklona, wypukła, łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8xGN 1/6 lub 4xGN 1/4 (maks. wysokość 100 mm)
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Nóżki z regulowaną wysokością: 15-25 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: C
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233672	0/-3°C	230	105	775x615x(H)235	**2779,00**

WITRYNY CHŁODNICZE

- Rama witryny wykonana z tworzywa sztucznego ABS+PCV z podwójnymi szybami.
- Obudowa agregatu wykonana z ABS.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej.
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC.
- Oświetlenie LED w suficie.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- Klasa klimatyczna: 4

Zobacz film


233610


233627


233634


233238

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 58 L

- Z 2 półkami.
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu.
- Etykieta energetyczna: B (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 6°C.
- Czynnik chłodniczy: R600a.

kod	-	V	W	mm	PLN
233610	biały	230	170	452x406x(H)830	**1923,00**
233627	czarny	230	170	452x406x(H)830	**1925,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 68 L

- Z 3 półkami.
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu.
- Etykieta energetyczna: B (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 6°C.
- Czynnik chłodniczy: R600a.

kod	-	V	W	mm	PLN
233634	biały	230	170	444x397x(H)875	**1977,00**
233238	czarny	230	170	444x397x(H)875	**1977,00**


Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej


Podwójnie przeszklone, łatwo otwierane drzwi skrzydłowe


Cyfrowy wyświetlacz

WITRYNY CHŁODNICZE

- Rama witryny wykonana z tworzywa sztucznego ABS+PCV z podwójnymi szybami.
- Obudowa agregatu wykonana z ABS.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej.
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC.
- Oświetlenie LED w suficie.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- Klasa klimatyczna: 4



233641



233658



233665



233269

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 78 L

- Z 3 półkami.
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu.
- Etykieta energetyczna: B (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 6°C.
- Czynnik chłodniczy: R600a.

kod	-	V	W	mm	PLN
233641	biały	230	170	444x397x(H)940	**2009,00**
233658	czarny	230	170	444x397x(H)940	**2009,00**

WITRYNA CHŁODNICZA, 98 L

- Z 4 półkami.
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu
- Etykieta energetyczna: C (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 6°C.
- Czynnik chłodniczy: R600a.

kod	-	V	W	mm	PLN
233665	biały	230	210	444x397x(H)1100	**2192,00**
233269	czarny	230	210	444x397x(H)1100	**2192,00**



Wygodny uchwyt do otwierania drzwi



Wymuszone chłodzenie



Oświetlenie LED

WITRYNY CHŁODNICZE

- Rama witryny wykonana z tworzywa sztucznego ABS+PCV z podwójnymi szybami.
- Obudowa agregatu wykonana z ABS.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej.
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC.
- Oświetlenie LED w suficie.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- Klasa klimatyczna: 4

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

Zobacz film



233696



233290



4 koła, w tym 2 z hamulcami (modele 233696 i 233290)



Podwójnie przeszklone łatwo otwierane gięte drzwi skrzydłowe (modele 233696 i 233290)

WITRYNA CHŁODNICZA, 270 L

- 5 półek, wymiary 428x386x(wys.)18mm.
- Wyposażony w 4 koła, 2 z hamulcami.
- Etykieta energetyczna: C.
- Zakres temperatur: od 0 do 6°C.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	-	V	W	mm	PLN
233696	biały	230	290	550x520x(H)1870	**4309,00**
233290	czarny	230	290	556x526x(H)1913	**4309,00**

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION S.S. stainless steel

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

Zobacz film



233825

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 3 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 6
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: B.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233825	100	230	210	ø480x (H)1065	**3254,00**



233832

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 4 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- 5 kółek, w tym 2 z hamulcami
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 7,23 kWh
- Klasa energetyczna: B.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233832	360	230	460	ø680 x(H)1755	**9660,00**

Zobacz film



233283

WITRYNA CHŁODNICZA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Potrójne szyby
- 3 przestawne chromowane półki z rantem zabezpieczającym
- Jasne oświetlenie LED na 4 słupkach
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz z włącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: od 0°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: B.
- Klasa klimatyczna: 4
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	litry	V	W	mm	PLN
233283	550	230	500	850x650 x(H)1908	**11158,00**

WITRYNY CHŁODNICZE

- Obudowa ze stali nierdzewnej z podwójnymi szybami.
- Dostęp do wnętrza przez tylne, dwuczęściowe przesuwne drzwi.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Jasne oświetlenie LED na górze i pod każdą półką.
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami.
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz.
- Czynnik chłodniczy: R290.

C
233306



233306

B
233443
233320



233320

WITRYNA CHŁODNICZA 3-PÓŁKOWA

- 3 przestawne, lekko nachylone w stronę klienta szklane półki
- Klasa energetyczna: C
- Zakres temperatury: 0˚-6˚C.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233306	300	230	480	650x833x(H)1460	**8230,00**

WITRYNA CHŁODNICZA 3-PÓŁKOWA

- 3 przestawne, lekko nachylone w stronę klienta szklane półki
- Klasa energetyczna: B.
- Zakres temperatury: 0˚-6˚C.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	**8717,00**
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	**9900,00**



Dostęp z tyłu przez podwójnie przeszklone drzwi



Oświetlenie LED pod każdą półką



Wymuszone chłodzenie

WITRYNY CHŁODNICZE

- Obudowa ze stali nierdzewnej z podwójnymi szybami.
- Dostęp do wnętrza przez tylne, dwuczęściowe przesuwne drzwi.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Jasne oświetlenie LED na górze i pod każdą półką.
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami.
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz.
- Czynnik chłodniczy: R290.

Zobacz film

C
233337



233337

B
233450
233375
233467



233375

WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

- 2 przestawne szklane półki
- Klasa energetyczna: C
- Zakres temperatury: 0/6˚C.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233337	300	230	480	994x677x(H)1230	**7807,00**

WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

- 2 przestawne szklane półki
- Klasa energetyczna: B
- Zakres temperatury: 0˚-6˚C.

kod	litry	V	W	mm	PLN
233450	410	230	490	1224x677x(H)1230	**9446,00**
233375	510	230	490	1524x677x(H)1230	**10809,00**
233467	610	230	500	1824x677x(H)1230	**12722,00**



Oświetlenie LED



Elektroniczny kontroler temperatury



4 kółka obrotowe

LODÓWKI BAROWE

arktic

- Stalowa obudowa malowana proszkowo na czarno.
- Wnętrze komory wykonane z tłoczonego aluminium.
- Samozamykające się drzwi z podwójną szybą i rama z tworzywa sztucznego.
- Przednia szyba wykonana ze szkła hartowanego.
- Zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Automatyczne odszranianie.
- Agregat umieszczony pod komorą.
- Zakres temperatury: 2-10°C.
- Komora wyposażona w oświetlenie LED.
- Elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki.
- Klasa klimatyczna: 4.






	1-drzwiowa	1-drzwiowa	2-drzwiowa	Podwójne drzwi przesuwne
kod	233900	226568	235829	233917
pojemność	103 L	105 L	180 L	197 L
wymiary	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
półki	2 chromowane	3 chromowane	4 chromowane	4 chromowane
wymiary półek	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
moc/napięcie	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
waga	34 kg		50 kg	52 kg
PLN	**2003,00**	**2089,00**	**2677,00**	**2677,00**







	Potrójne drzwi przesuwne	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	235836	233924	233931
pojemność	308 L	300 L	477 L
wymiary	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
półki	6 chromowane	4 chromowane	8 chromowanych
wymiary półek	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290
moc/napięcie	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
waga	72 kg	71 kg	95 kg
PLN	**3789,00**	**3218,00**	**4929,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

LODÓWKI BAROWE

arktic

- Stalowa obudowa malowana proszkowo na czarno.
- Wnętrze komory wykonane z tłoczonego aluminium.
- Samozamykające się drzwi z podwójną szybą i rama z tworzywa sztucznego.
- Przednia szyba wykonana ze szkła hartowanego.
- Zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Automatyczne odszranianie.
- Agregat umieszczony pod komorą.
- Zakres temperatury: 2-10°C.
- Komora wyposażona w oświetlenie LED.
- Elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki.
- Klasa klimatyczna: 4.

NEW



	1-drzwiowa	1-drzwiowa	2-drzwiowa	Podwójne drzwi przesuwne
kod	236871	236864	236895	236888
pojemność	103 L	105 L	180 L	197 L
wymiary	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
półki	2 chromowane	3 chromowane	4 chromowane	4 chromowane
wymiary półek	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
moc/napięcie	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
waga	34 kg		50 kg	52 kg
PLN	**2003,00**	**2089,00**	**2677,00**	**2677,00**



	Potrójne drzwi przesuwne	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	236901	236956	237014
pojemność	308 L	300 L	477 L
wymiary	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
półki	6 chromowane	4 chromowane	8 chromowanych
wymiary półek	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R290
moc/napięcie	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
waga	72 kg	71 kg	95 kg
PLN	**3789,00**	**3218,00**	**4929,00**

LODÓWKI BAROWE Z PODŚWIETLANYM PANELEM

- Stalowa obudowa malowana proszkowo na czarno.
- Wnętrze komory wykonane z tłoczonego aluminium malowanego na biało.
- Samozamykające się drzwi z podwójną szybą i ramą wykonaną z tworzywa sztucznego.
- Przednia szyba wykonana ze szkła hartowanego.
- Zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Automatyczne odszranianie.
- Agregat umieszczony pod komorą.
- Zakres temperatury: 2-10°C.
- Komora wyposażona w oświetlenie LED.
- Elektromechaniczny termostat sterowany manualnie pokrętłem.
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami.
- Klasa klimatyczna: 4.
- Klasa energetyczna: D.

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY





	1-drzwiowa, z panelem	2-drzwiowa, z panelem
kod	233788	233795
pojemność	254 L	512 L
wymiary	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
półki	4 przestawne, powlekane PVC	8 przestawnych, powlekanych PVC
wymiary półki	492x353 mm	392x353 mm
czynnik chłodniczy	R600a	R290
moc/napięcie	250 W/230 V	510 W/230 V
waga	75 kg	111 kg
PLN	**3282,00**	**5101,00**

Podświetlany panel LED



Oświetlenie LED w komorze



Wyposażony w 4 kółka, z których 2 posiadają hamulce



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

LODÓWKI BAROWE Z PODŚWIETLANYM PANELEM

arktic

NEW

- Stalowa obudowa malowana proszkowo na czarno.
- Wnętrze komory wykonane z tłoczonego aluminium malowanego na czarno.
- Samozamykające się drzwi z podwójną szybą i ramą wykonaną z tworzywa sztucznego.
- Przednia szyba wykonana ze szkła hartowanego.
- Zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Automatyczne odszranianie.
- Agregat umieszczony pod komorą.
- Zakres temperatury: 2-10°C.
- Komora wyposażona w oświetlenie LED.
- Elektromechaniczny termostat sterowany manualnie pokrętłem.
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami.
- Klasa klimatyczna: 4.
- Klasa energetyczna: D.

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY
R600a
R290



236956



237014

	1-drzwiowa, z panelem	2-drzwiowa, z panelem
kod	236932	236949
pojemność	254 L	512 L
wymiary	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
półki	4 przestawne, powlekane PVC	8 przestawnych, powlekanych PVC
wymiary półki	492x353 mm	392x353 mm
czynnik chłodniczy	R600a	R290
moc/napięcie	250 W/230 V	510 W/230 V
waga	75 kg	111 kg
PLN	**3282,00**	**5101,00**

Podświetlany panel LED



Oświetlenie LED w komorze



Wyposażony w 4 kółka, z których 2 posiadają hamulce

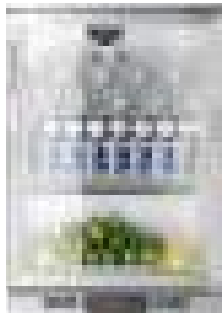


LODÓWKI BAROWE PODBLATOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

arktic S.S. stainless steel

NEW

- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Komora wykonana z tłoczonego aluminium.
- Samozamykające się drzwi, z podwójną szybą i plastikową ramą.
- Przednia szyba wykonana ze szkła hartowanego.
- Wyposażone w zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Automatyczne odszranianie.
- Agregat umieszczony pod komorą.
- Zakres temperatury: 2–10°C.
- Komora z oświetleniem LED.
- Elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- 4 regulowane nóżki antypoślizgowe.



D A G

236925

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY



D A G

236918

LODÓWKA BAROWA PODBLATOWA 1-DRZWIOWA

kod	zakres	V	W	mm	PLN
236925	2/10°C	230	175	530x500x(H)835	**2337,00**

LODÓWKA BAROWA Z PODWÓJNYMI DRZWIAMI SUWANYMI

kod	zakres	V	W	mm	PLN
236918	2/10°C	230	175	900x520x(H)840	**3102,00**

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

PP polypropylene



C A G

233412

WITRYNA MROŹNICZA 90 L

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu i polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy zapobiegający zaparowaniu
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PVC
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Rozmrażanie ręczne
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: C
- Klasa klimatyczna: 4
- Regulowane nóżki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	**3063,00**

arktic

ABS plastic | 18/8 stainless steel

NEW



8x | 3-18°C | 2 strefy | 3 kolory

CHŁODZIARKA DO WINA NASTAWNA DWUSTREFOWA, CELLAR

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Dwustrefowa chłodziarka do wina.
- Z panelem dotykowym.
- Dwie niezależne strefy chłodzenia (3–18°C) pozwalają jednoczenie utrzymać właściwą temperaturę zarówno białych, jak i czerwonych win.
- Oświetlenie LED wewnątrz komory (3 kolory do wyboru: biały, bursztynowy, zimny niebieski).
- Pojemność do 8 butelek.
- Może być stosowana zarówno do otwartych, jak i zamkniętych butelek.
- Zapewnia stałą temperaturę wina.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237380	3/18°C	220-240	60	800x350x(H)293	**3299,00**



LODÓWKI DO WINA DWUSTREFOWE

- Dwie strefy chłodzenia z niezależną regulacją temperatury 5–18°C do przechowywania zarówno białych jaki i czerwonych win.
- Obudowa lodówki ze stali nierdzewnej malowanej proszkowo na czarno.
- Drzwi urządzenia ze hartowanego szkła bez obramowania oraz z uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Drzwi wyposażone w zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Funkcja automatycznego odszraniania.
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita.
- Wysuwane półki z drewna bukowego, odporne na zmiany poziomu wilgotności.
- Dostępne pojemności: od 46 do 131 butelek (w zależności od modelu).
- Niebieskie oświetlenie LED dla efektownej ekspozycji win.
- 4 regulowane, antypoślizgowe nóżki.
- Czynnik chłodniczy – R600a.

NEW

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



	max 46x	max 91x	max 124x	max 131x
kod	237106	237113	237120	237137
pojemność	137 l maks. 46 butelki wina	230 l maks. 91 butelki wina	265 l maks. 124 butelki wina	418 l maks. 131 butelek wina
wymiary	565x595x(H)820 mm	590x595x(H)1215 mm	570x595x(H)1400 mm	680x595x(H)1760 mm
półki	4+1	9+1	10 + 2	15
zakres	5/18°C	5/18°C	5/18°C	5/18°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	G	G	G	G
klasa klimatyczna	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
PLN	**3394,00**	**4764,00**	**5231,00**	**6618,00**

LODÓWKA DO WINA, 1-STREFOWA, 300 BUTELEK

- Jedna strefa chłodzenia z możliwością regulacji temperatury w zakresie od 5 do 22°C.
- Obudowa lodówki ze stali nierdzewnej pokrytej powłoką proszkową w kolorze czarnym.
- Czarne chromowane półki.
- Możliwość piętrowania butelek.
- Idealne do profesjonalnych zastosowań gastronomicznych.
- Idealna do długotrwałego przechowywania win w optymalnych warunkach termicznych.
- Drzwi ze szkła hartowanego, bez obramowania oraz solidnym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Drzwi wyposażone w zamek z kluczykiem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Funkcja automatycznego odszraniania.
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita.
- Całkowita pojemność chłodziarki: max. 300 butelek (558 l).
- Klasa energetyczna urządzenia: G (A-G).
- 4 regulowane, antypoślizgowe nóżki.
- Czynnik chłodniczy – R600a.

NEW



237144

	max 300x
kod	237144
pojemność	558 l maks. 300 butelek wina
wymiary	705x700x(H)1835
półki	14
zakres	5/22˚C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energetyczna	G
klasa klimatyczna	N-ST
moc/napięcie	230 V
PLN	**8622,00**

KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę

WYJĄTKOWY HYBRYDOWY SYSTEM – OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII





INTERCOOLING – innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej

Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia





kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	**3999,00**	**4749,00**	**5999,00**	**7577,00**	**13339,00**





271353



271360

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarza przezroczyste kostki lodu, które topią się wolniej niż inne rodzaje lodu.
- Chłodzenie statyczne – wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki ostrzegające o niskim poziomie wody oraz przepełnieniu pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- Pojemność pojemnika na lód: 6 kg.
- Wydajność produkcji: 22 kg/24 godz.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
271353	srebrny	220	385	380x520x(H)637	**3799,00**

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarzanie lodu metodą natryskową.
- Kostki lodu w kształcie Gourmet, przezroczyste – rozpuszczają się wolniej niż inne rodzaje lodu dzięki mniejszej zawartości pęcherzyków powietrza.
- Chłodzona powietrzem – chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody i przepełnienia pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- Pojemność pojemnika na lód: 45 kg.
- Zdolność produkcyjna: 80 kg/24 h.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	V	W	mm	PLN
271360	220	900	730x600x(H)1136	**8999,00**

TACE CUKIERNICZE EKSPOZYCYJNE



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808467	300x200x(H)20	**48,00**
808504	400x300x(H)20	**60,00**
808511	600x400x(H)20	**76,00**



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	**73,00**
808566	400x300x(H)20	**84,00**
808573	600x400x(H)20	**121,00**

POJEMNIKI EKSPOZYCYJNE NA MIĘSO



808542



568200

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568101	290x160x(H)35	**38,00**
568200	350x250x(H)40	**76,00**
568309	420x280x(H)60	**106,00**



568804

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568804	280x210x(H)60	**90,00**

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA – CZARNA



kod	mm	PLN
808528	300x200x(H)20	**92,00**
808535	400x300x(H)20	**115,00**
808542	600x400x(H)20	**167,00**



568507

POJEMNIK NA MIĘSO



- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568408	290x160x(H)60	**48,00**
568507	300x190x(H)80	**66,00**



569108

TACA EKSPOZYCYJNA



- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569009	270x210x(H)17	**41,00**
569016	300x150x(H)17	**41,00**
569108	300x190x(H)17	**49,00**
569207	350x240x(H)17	**56,00**

TACE ZE STALI NIERDZEWNEJ



407202

TACA EKSPOZYCYJNA

- Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	**25,00**



407400

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
407400	345x245	**80,00**



408308

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
408308	310x230	**44,00**



508206

POJEMNIK NA MIĘSO

kod	mm	PLN
508107	260x200x(H)48	**95,00**
508206	310x240x(H)48	**117,00**



808269

EKSPOZYTOR DO KANAPEK PERFOROWANY

- Wykonany z aluminium.
- Może pomieścić 7 kanapek.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
808269	580x170x(H)40	**156,00**



429419

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
429419	475x105x(H)60	**84,00**



429457

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**26,00**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**44,00**



801888

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**72,00**

10

Table presentation

Elegance that enhances every setting







	KUBEK
kod	424490
ml	240
mm	ø73x(H)88
ilość szt. w opak.	12
szt./opak.	**36,00**



DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła



	DZBANEK	DZBANEK	DZBANEK
kod	424469	424476	424483
ml	500	1000	1300
mm	ø77x(H)141	ø100x(H)198	ø103x(H)210
PLN	**13,00**	**17,00**	**22,00**



ARCOROC

	DZBANEK
kod	53061
ml	1600
mm	(H)242
PLN	**29,00**



LINIA VINA JULIETTE

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082	N5994	N5995
ml	500	400	300	230	400	350
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	**15,50/93,00**	**15,50/93,00**	**14,50/87,00**	**14,50/87,00**	**9,00/54,00**	**9,00/54,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKŁO – ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE



	KIELISZEK GIN VINA*	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE
kod	P7908	40375
ml	580	60
mm	ø106x(H)209	ø38x(H)105
ilość szt. w opak.	6	12
szt./opak.	**16,00/96,00**	**4,25/51,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KARAFKI I DEKANTERY



	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN	KARAFKA FLUID
kod	C0199	V7128	L3965
ml	1000	500	1000
mm	ø119x(H)203	ø96x(H)164	ø107x(H)265
ilość szt. w opak.	6	12	6
PLN	**18,00**	**12,00**	**40,00**

SZKLANKI I KIELISZKI

ARCOROC

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

MADE IN FRANCE

LINIA ISLANDE



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	N6639	N6640	N6642	J4239	V7130
ml	330	290	220	300	200
mm	ø63x(H)157	ø63x(H)145	ø53x(H)152	ø79x(H)93	ø70x(H)84
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**6,50/39,00**	**6,50/39,00**	**6,00/36,00**	**6,50/39,00**	**6,00/36,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA GRANITY

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	J2607	J2611
ml	350	200
mm	ø85x(H)122	ø80x(H)81
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**9,50/57,00**	**8,00/48,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA STACK UP



	SZKLANKA WYSOKA
kod	H5641
ml	470
mm	ø87x(H)147
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**11,00/66,00**

LINIA NORVEGE

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	61697	V7462
ml	250	200
mm	ø77x(H)94	ø72x(H)88
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**7,00/42,00**	**5,50/33,00**

LINIA CAN



	SZKLANKA NISKA
kod	N6545
ml	470
mm	ø76x(H)134
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**10,00/60,00**

* Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

Strong Pure Kwarx Bright

MADE IN FRANCE

LINIA BROADWAY

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła certyfikowanego o wysokiej przejrzystości: 100% czystości 0% zabarwienia
- Wyjątkowo odporne na stłuczenia i wstrząsy mechaniczne
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych





	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	L7256	L7254
ml	280	300
mm	ø67,5x(H)134	ø85x(H)91
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**13,50/81,00**	**13,50/81,00**

SZKLANKI DO PIWA

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS







	SZKLANKA NONIC	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE
kod	V9343	7131	7132
ml	570	500	380
mm	ø87x(H)152	ø83x(H)192	ø77x(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**12,00**	**18,50/111,00**	**16,50/99,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

APETIZERY I PUCHARKI

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS





	APETIZER ESKALE	PUCHAREK VERSATILE
kod	N6551	V7216
ml	90	120
mm	ø58x(H)80	(H)90
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**9,00**	**10,00/60,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKŁO KOKTAJLOWE I DESEROWE





	PUCHAREK CHIQUITO	SZKLANKA LATINO
kod	J4764	G3871
ml	230	290
mm	(H)59	(H)150
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**6,50/39,00**	**18,50/111,00**

Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

PERFEKCJA W KAŻDYM DETALU



Idealne dla prestiżowych lokali i wyjątkowych okazji:

Fine dining – Restauracje à la carte – Hotele butikowe

Ekskluzywne eventy – Bary premium

Poznaj pełną ofertę Fine Dine:
www.finedine.pl

Skontaktuj się z nami:
info@finedine.pl /+48 22 120 2000





6x
ø195 mm



6x
ø245 mm



6x
ø225 mm

ZESTAW TALERZY OPAL - 18 ELEMENTÓW

- Zestaw obejmuje: 6 talerzy głębokich Ø225 mm, 6 talerzy płaskich Ø245 mm i 6 talerzy płaskich Ø195 mm
- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych
- zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

kod	PLN
795224	**170,00**



ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

ARCOROC

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

MADE IN FRANCE

stackable wash micro



TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6886	ø155x(H)13	6	**8,00**
D6887	ø195x(H)16	6	**9,00**
V9579	ø245x(H)24	6	**11,00**
N8244	ø273x(H)25	6	**11,00**
P4366	ø310x(H)25	6	**28,00**



TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6889	ø225x(H)35	6	**10,00**



PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6891	290x214x(H)22	4	**28,00**
D6877	350x240x(H)26	4	**33,00**



RAWIERKA TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6885	220x140x(H)28	6	**16,00**



BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6879	300	ø98x(H)59	6	**15,00**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
V8502	300	ø120x(H)56	6	**10,00**
D6882	1800	ø180x(H)78	6	**16,00**
D6881	2400	ø240x(H)98	6	**22,00**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6883	500	ø160 x(H)52	8	**10,00**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6878	350	ø132 x(H)71	6	**11,00**



FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6921	220	ø87x(H)67	6	**11,00**
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	**8,00**
D6922	280	ø94x(H)72	6	**12,00**
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	**10,00**



KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6880	290	ø82 x(H)90	6	**9,00**

ZASTAWY STOŁOWE

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

ARCOROC

stackable wash micro

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

MADE IN FRANCE



TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0565	ø195x(H)15	6	**7,00**
G0564	ø245x(H)21	6	**8,00**
H9859	ø265x(H)21	6	**10,00**

TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0563	ø225x(H)30	6	**8,00**



SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
H4122	250	ø120x(H)53	6	**7,00**



KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
63391	300	ø79x(H)93	6	**10,00**

LINIA RESTAURANT

- Zastawa cateringowa Arcoroc została wyprodukowana z trwałego materiału Opal® opatentowanego przez Arc International, który jest do 3 razy bardziej wytrzymały w porównaniu do zwykłej porcelany hotelowej

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

stackable wash micro



BULIONÓWKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
28891	310	ø102x(H)58	6	**16,50/99,00**



KUBEK RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
18316	290	ø79x(H)90	6	**14,50/87,00**
36140	250	ø72x(H)89	6	**10,50/63,00**

SALATERKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
50061	300	ø160x(H)51	6	**14,50/87,00**

WYROBY SZKLANE DURALEX

- Produkt wykonany ze szkła hartowanego sodowo-wapiennego – bardzo wysoka odporność na uderzenia i stłuczenie (testowane przez producenta), wyższa niż w przypadku standardowego szkła.
- Szkło hartowane przy ewentualnym stłuczeniu rozpada się w proszek zmniejszając ryzyko skaleczenia się większymi kawałkami szkła.
- Pogrubione, wzmocnione krawędzie.
- Możliwość sztaplowania.
- Wysoka odporność na szok termiczny: do 130°C.
- Maks. odporność termiczna: do 150°C.
- Możliwość przechowywania w zamrażarce: do -20°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce oraz użytku w kuchence mikrofalowej.
- W 100% nadaje się do recyklingu.

LINIA PICARDIE



	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA PICARDIE	SZKLANKA WYSOKA PICARDIE	SZKLANKA WYSOKA PICARDIE
kod	1023AB06C0111	1026AB06D0111	1027AB06D0111	1028AB06C0111	1029AB06D0111	1030AB06C0111
ml	90	200	250	310	360	500
mm	ø65x(H)67	ø81x(H)84	ø87x(H)90	ø90x(H)94	ø88x(H)124	ø94x(H)145
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	**3,50/21,00**	**5,50/33,00**	**6,00/36,00**	**7,50/45,00**	**8,00/48,00**	**10,00/60,00**



	SZKLANKA PICARDIE AMBER	SZKLANKA PICARDIE AMBER	SZKLANKA PICARDIE MARINE	SZKLANKA PICARDIE MARINE	SZKLANKA PICARDIE MARINE
kod	1027DB06D1111	1028DB06C0111	1026BB06D0111	1027BB06A0111	1028BB06C0111
ml	250	310	200	250	310
mm	ø87x(H)90	ø90x(H)94	ø81x(H)84	ø87x(H)90	ø90x(H)94
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**7,00/42,00**	**8,50/51,00**	**6,00/36,00**	**7,00/42,00**	**8,50/51,00**

LINIA GIGOGNE



	SZKLANKA GIGOGNE	SZKLANKA GIGOGNE	SZKLANKA GIGOGNE
kod	1015AB06C0111	1016AB06C0111	1017AB06D0111
ml	90	160	220
mm	ø55x(H)60	ø71x(H)69	ø80x(H)77
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**3,00/18,00**	**4,00/24,00**	**5,00/30,00**

LINIA UNIE







	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA UNIE	SZKLANKA WYSOKA UNIE
kod	1041AB06C0111	1043AB06A0111	1044AB06C0111	1045AB06D0111	1046AM24C1111
ml	200	250	280	330	500
mm	ø66x(H)105	ø70x(H)116	ø73x(H)118	ø77x(H)124	ø91x(H)148
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	1
szt./opak.	**5,00/30,00**	**6,00/36,00**	**6,50/39,00**	**7,50/45,00**	**9,00**

LINIA LYS






	SZKLANKA Z UCHEM LYS	SZKLANKA Z UCHEM LYS MARINE	SZKLANKA Z UCHEM LYS SEPIA	SZKLANKA Z UCHEM COSY
kod	4018AR06D1111	4018BR06C1111	4018CR06C1111	4029AR06C1111
ml	250	310	310	200
mm	ø80x(H)110	ø80x(H)110	ø80x(H)110	ø85x(H)105
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**8,00/48,00**	**8,00/48,00**	**9,50/57,00**	**11,00/66,00**

LINIA VERSAILLES




	SZKLANKA Z UCHEM VERSAILLES	SZKLANKA Z UCHEM VERSAILLES SEPIA
kod	4020AR06C1111	4020CR06C1111
ml	260	260
mm	ø72x(H)89	ø72x(H)89
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**6,50/39,00**	**7,00/42,00**

LINIA PICARDIE

DURALEX



	TALERZ GŁĘBOKI PICARDIE	TALERZ DESEROWY PICARDIE	TALERZ PŁYTKI PICARDIE	TALERZ GŁĘBOKI PICARDIE AMBER	TALERZ DESEROWY PICARDIE AMBER	TALERZ PŁYTKI PICARDIE AMBER
kod	3024AF06D1111	3025AF06C1111	3023AF06C1111	3024DF06D1111	3025DF06A1111	3023DF06A1111
mm	ø230x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20	ø230x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1	1	1	1
PLN	**7,00**	**6,00**	**8,00**	**8,00**	**7,00**	**9,00**



	TALERZ GŁĘBOKI PICARDIE MARINE	TALERZ DESEROWY PICARDIE MARINE	TALERZ PŁYTKI PICARDIE MARINE
kod	3024BF06A1111	3025BF06A1111	3023BF06A1111
mm	ø205x(H)35	ø205x(H)20	ø230x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1
PLN	**8,00**	**7,00**	**9,00**



LINIA LYS

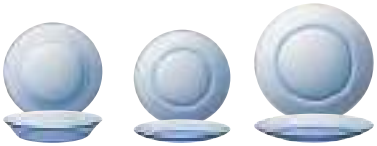


	TALERZ GŁĘBOKI LYS	TALERZ DESEROWY LYS	TALERZ PŁYTKI LYS	TALERZ GŁĘBOKI LYS AMBER	TALERZ GŁĘBOKI LYS AMBER	TALERZ DESEROWY LYS AMBER
kod	3011AF06E1111	3008AF06E1111	3006AF06E1111	3007DF06E1111	3011DF06E1111	3008DF06E1111
mm	ø230x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20	ø195x(H)35	ø230x(H)35	ø190x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1	1	1	1
PLN	**7,00**	**6,00**	**9,00**	**8,00**	**8,00**	**7,00**



	TALERZ GŁĘBOKI LYS SEPIA	TALERZ GŁĘBOKI LYS SEPIA	TALERZ DESEROWY LYS SEPIA	TALERZ PŁYTKI LYS SEPIA
kod	3014CF06C1111	3011CF06C1111	3008CF06E1111	3006CF06D1111
mm	ø210x(H)45	ø230x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	**8,00**	**8,00**	**7,00**	**9,00**





	TALERZ GŁĘBOKI LYS MARINE	TALERZ DESEROWY LYS MARINE	TALERZ PŁYTKI LYS MARINE
kod	3007BF06D1111	3008BF06D1111	3006BF06D1111
mm	ø195x(H)35	ø190x(H)20	ø235x(H)20
ilość szt. w opak.	1	1	1
PLN	**8,00**	**7,00**	**9,00**







	PUCHAREK DO VERRINE AROME	PUCHAREK DO LODÓW GIGOGNE	MISECZKA DO LODÓW ONDINE
kod	5001AB06C1111	5002AB06A1111	2037AF06A4111
ml	190	250	240
mm	ø80x(H)75	ø100x(H)100	ø110x(H)50
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**5,50/33,00**	**12,00/72,00**	**6,00/36,00**

WYROBY SZKLANE DURALEX - LINIA GIGOGNE

- Produkt wykonany ze szkła hartowanego sodowo-wapiennego – bardzo wysoka odporność na uderzenia i stłuczenie (testowane przez producenta), wyższa niż w przypadku standardowego szkła.
- Szkło hartowane przy ewentualnym stłuczeniu rozpada się w proszek zmniejszając ryzyko skaleczenia się większymi kawałkami szkła.
- Pogrubione, wzmocnione krawędzie.
- Delikatnie wyżłobienie (fazowane poziome linie) na obwodzie – zapewniają lepszy chwyt.
- Wysoka odporność na szok termiczny: do 130°C.
- Maks. odporność termiczna: do 150°C.
- Możliwość przechowywania w zamrażarce: do -20°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce oraz użytku w kuchence mikrofalowej.
- W 100% nadaje się do recyklingu.



	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE	MISKA GIGOGNE
kod	2020AC04C0111	2021AC04C0111	2022AF06C1111	2023AF06A1111	2024AF06A1111
ml	35	70	125	205	310
mm	ø60x(H)25	ø75x(H)31	ø90x(H)35	ø105x(H)40	ø120x(H)49
ilość szt. w opak.	4	4	1	1	1
szt./opak.	**3,25/13,00**	**3,50/14,00**	**4,50**	**4,00**	**5,00**



	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE	SALATERKA GIGOGNE
kod	2025AF06D1111	2026AF06A1111	2027AF06C1111	2028AF06D1111	2029AF06A1111
ml	500	970	1590	2400	3450
mm	ø140x(H)55	ø170x(H)70	ø205x(H)80	ø230x(H)92	ø260x(H)105
ilość szt. w opak.	1	1	1	1	1
PLN	**7,00**	**9,00**	**11,00**	**17,00**	**27,00**



NACZYNIA ŻAROODPORNE OVENCHEF

- Wykonane ze szkła hartowanego sodowo-wapiennego – bardzo wysoka odporność na uderzenia i stłuczenie (testowane przez producenta), wyższa niż w przypadku standardowego szkła.
- Szkło hartowane przy ewentualnym stłuczeniu rozpada się w proszek zmniejszając ryzyko skaleczenia się większymi kawałkami szkła.
- Możliwość sztaplowania.
- Wysoka odporność na szok termiczny: do 220°C.
- Maks. odporność termiczna: do 300°C.
- Nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej oraz piecu – odpowiednie do pieczenia w temperaturze do 300°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- W 100% nadaje się do recyklingu.





	NACZYNIE ŻAROODPORNE OVENCHEF	NACZYNIE ŻAROODPORNE OVENCHEF
kod	6011AM06A1111	6012AM06A1111
ml	3000	4000
mm	350x250x(H)60	390x250x(H)70
ilość szt. w opak.	1	1
PLN	**30,00**	**38,00**





	NACZYNIE ŻAROODPORNE, PODWÓJNE OVENCHEF	NACZYNIE ŻAROODPORNE Z POKRYWĄ OVENCHEF
kod	9150AS02A1111	9151AS02A1111
ml	5200	6000
mm	350x220x(H)110	370x220x(H)150
ilość szt. w opak.	1	1
PLN	**151,00**	**83,00**

Al aluminium | S.S. stainless steel

POLERKA DO SZKŁA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szczotki wykonane z aluminium i POM, włosie – z mikrofibry.
- Jednoczesne polerowanie i suszenie do 330 szklanek na godzinę. W zestawie: 4 szczotki o długości 220 mm i 1 szczotka o długości 190 mm.
- Szczotki nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
236666	305x330x(H)504	**3383,00**



236666



230138

ZESTAW SZCZOTEK DO POLERKI DO SZKŁA – 2 SZT.

- Przeznaczone do polerki do szkła HENDI (kod: 236666).
- Włosie wykonane z mikrofibry.
- Trzpienie wykonane z aluminium i POM (polioksymetylen).
- Nie są przystosowane do mycia w zmywarce.

kod	-	mm	szt./opak.
230138	Średnie	205x55	**124,50/249,00**
230145	Duży	235x55	**124,50/249,00**



POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Urządzenia o niewielkich rozmiarach idealne do zastosowania zarówno w dużych, jak i małych hotelach czy restauracjach
- W pełni automatyczny proces suszenia, polerowania i usuwania śladów po wodzie osadzających się na sztućcach po myciu – oszczędność czasu pracy personelu
- Okrągły kształt bębna oraz zaokrąglona rynna na sztućce ułatwiają płynne przemieszczanie się sztućców w całym cyklu bez powstawaniu zatorów
- Korpus i zbiornik polerujący wykonane ze stali nierdzewnej najwyższej jakości
- Lampa bakteriobójcza UVC, sterylizująca zarówno sztućce, jak i środek polerujący



1370043



1370048

SUSZARKO-POLERKA DO SZTUĆCÓW NA 3000 SZTUĆCÓW – STOŁOWA, Z LAMPĄ UVC

- Wydajność urządzenia: do 3000 szt./h
- Wydajny silnik o mocy 683 W
- Lampa bakteriobójcza UVC
- Standardowa ilość środka polerującego niezbędna do prawidłowej pracy urządzenia: 3 kg
- Waga netto: 43 kg
- Granulat do polerek do sztućców (976562) do nabycia oddzielnie

kod	V	W	mm	PLN
1370043	230	683	484x664x(H)410	**20700,00**

SUSZARKO-POLERKA NA 8000 SZTUĆCÓW – WOLNOSTOJĄCA, Z LAMPĄ UVC I CHŁODZENIEM SILNIKA, TRÓJFAZOWA

- Wydajność urządzenia: do 8000 szt./h
- Wydajny silnik o mocy 1208 W
- Lampa bakteriobójcza UVC
- Standardowa ilość środka polerującego niezbędna do prawidłowej pracy urządzenia: 5 kg
- Waga netto: 130 kg
- Granulat do polerek do sztućców (976562) do nabycia oddzielnie

kod	V	W	mm	PLN
1370048	230	1208	633x791x(H)778	**36845,00**

BIODEGRADOWALNY GRANULAT DO POLEREK DO SZTUĆCÓW

- Granulat wytwarzany z kolb kukurydzianych – bezpieczny dla środowiska
- Pochłania wodę, usuwa ze sztućców osady wapienne
- Regularnie stosowany zapobiega utlenianiu się srebrnych i matowieniu stalowych sztućców
- Wysokiej jakości, wolny od pyłu
- Nie usuwa zarysowań mechanicznych

kod	waga (kg)	PLN
976562	3	**99,00**



976562

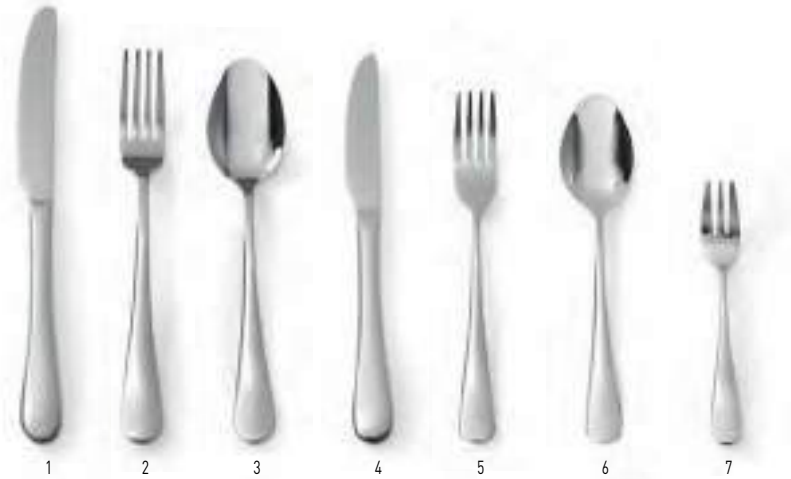
PROFI LINE



SZTUĆCE PROFI LINE

18/0 stainless steel

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie





kod			mm	szt./opak.
764404	1	Nóż stołowy – 6 szt.	(L)225	**8,00/48,00**
764411	2	Widelec stołowy – 6 szt.	(L)205	**4,50/27,00**
764428	3	Łyżka stołowa – 6 szt.	(L)205	**4,50/27,00**
764435	4	Nóż deserowy – 6 szt.	(L)205	**7,50/45,00**
764442	5	Widelec deserowy – 6 szt.	(L)186	**4,50/27,00**
764459	6	Łyżka deserowa – 6 szt.	(L)186	**4,50/27,00**
764466	7	Widelczyk do ciasta – 12 szt.	(L)136	**3,00/36,00**

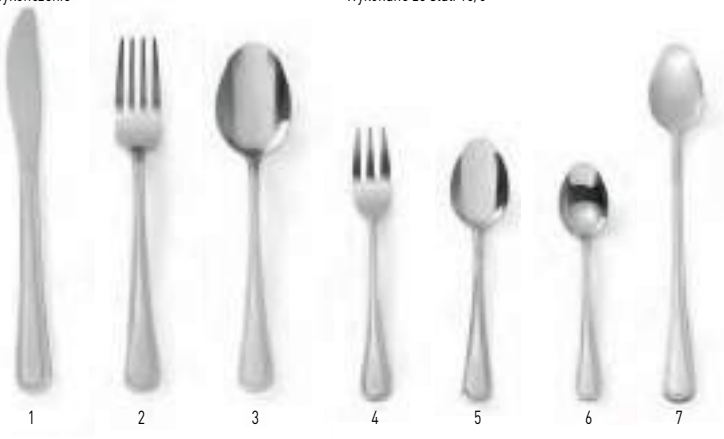
kod			mm	szt./opak.
764473	8	Łyżeczka do espresso – 12 szt.	(L)111	**3,00/36,00**
764480	9	Łyżeczka do herbaty/kawy – 12 szt.	(L)138	**3,00/36,00**
764497	10	Łyżeczka do lodów – 12 szt.	(L)135	**3,25/39,00**
764503	11	Łyżeczka do latte macchiato – 6 szt.	(L)198	**4,00/24,00**
764510	12	Nóż do masła – 12 szt.	(L)158	**3,25/39,00**
764527	13	Nóż do steków – 6 szt.	(L)215	**8,00/48,00**



SZTUĆCE KITCHEN LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Wykonane ze stali 18/0

18/0 stainless steel



kod			mm	szt./opak.
764206	1	Nóż stołowy – 6 szt.	(L)215	**3,50/21,00**
764213	2	Widelec stołowy – 6 szt.	(L)197	**3,50/21,00**
764220	3	Łyżka stołowa – 6 szt.	(L)197	**3,50/21,00**
764237	4	Widelczyk do ciasta – 12 szt.	(L)150	**2,25/27,00**
764244	5	Łyżeczka do herbaty/kawy – 12 szt.	(L)146	**2,25/27,00**
764251	6	Łyżeczka do espresso – 12 szt.	(L)131	**2,25/27,00**
764268	7	Łyżeczka do latte macchiato – 6 szt.	(L)198	**3,00/18,00**



BUDGET LINE

- Polerowane mechanicznie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0
stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

kod			mm	szt./opak.
764039	1	Łyżka stołowa – 12 szt.	(L)181	**1,50/18,00**
764022	2	Widelec stołowy – 12 szt.	(L)183	**1,50/18,00**
764015	3	Nóż stołowy – 12 szt.	(L)212	**2,25/27,00**
764084	4	Łyżeczka do herbaty/kawy ľ 24 szt.	(L)136	**0,75/18,00**
764091	5	Łyżeczka do espresso – 24 szt.	(L)110	**0,75/18,00**
764077	6	Widelczyk do ciasta – 24 szt.	(L)145	**0,75/18,00**
764138	7	Łyżeczka do latte macchiato – 12 szt.	(L)198	**1,50/18,00**





1 2 3 4 5 6 7 8

18/10 stainless steel

MADE IN SPAIN

NOŻE I WIDELCE DO STEKÓW ARCOS – SERIA FOREST

- FOREST to seria noży i widelców przeznaczonych do steków i pieczonych mięs. Wyróżnia się drewnianymi uchwytami w stylu rustykalnym.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza noży wykonane z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję. Kute z jednego kawałka stali.
- Widelce wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Noże i widelce są wykonane ze stali walcowanej i połączone z uchwytem nitami.
- Uchwyty wykonane ze sprasowanych warstw drewna i żywicy.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce.

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
371600	1	Widelec do steków		100/208	**24,00**
371500	2	Nóż do steków	1	110/220	**24,00**
371900	3	Widelec do steków		100/208	**32,00**
371800	4	Nóż do steków	1	110/220	**28,00**
372600	5	Widelec do steków		100/225	**39,00**
372700	6	Nóż do steków	1	120/240	**42,00**
374710	7	Widelec do steków		90/195	**78,00**
372500	8	Nóż do steków	1	110/225	**38,00**



372000

S.S. stainless steel



372300

S.S. stainless steel

MADE IN SPAIN

NÓŻ DO STEKÓW – ZESTAW 6 SZT., SERIA FOREST

- Zestaw zawiera 6 sztuk noża stekowego 371500.
- Uchwyt wykonany z drewna bukowego.
- Ząbkowane ostrza, bardzo niewielkie żłobienia po jednej stronie.
- Klasyczny wąski kształt ostrza.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
372000	1	110	220	**25,50/153,00**

NÓŻ DO STEKÓW – ZESTAW 6 SZT., SERIA FOREST

- Zestaw zawiera 6 sztuk noża stekowego 371900.
- Uchwyt wykonany z drewna topoli.
- Ząbkowane ostrza, bardzo niewielkie żłobienia po jednej stronie.
- Szerszy kształt ostrza.

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
372300	1	110	220	**32,00/192,00**

18/10 stainless steel | POM POM plastic

NOŻE I WIDELCE DO STEKÓW ARCOS – SERIA STEAK BASIC

- STEAK BASIC to seria noży i widelców przeznaczonych do steków i pieczonych mięs.
- Wyprodukowane w Hiszpanii.
- Ostrza noży wykonane z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję. Kute z jednego kawałka stali.
- Widelce wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Noże i widelce są wykonane ze stali walcowanej i połączone z uchwytem nitami.
- Twardość: około 55HRC.
- Nadają się do mycia w zmywarce.



1 2 3 4 5

kod			grubość (mm)	długość ostrza/ długość (mm)	PLN
374700	1	Widelec do steków		90/195	**48,00**
373300	2	Nóż do steków	1	110/230	**28,00**
740009	3	Nóż do steków	1	115/230	**12,00**
372400	4	Nóż do steków	1	110/230	**28,00**
374800	5	Nóż do steków	1	115/225	**40,00**



SZTUĆCE DO STEKÓW HENDI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS



781432 783078

WIDELEC DO STEKÓW - 6 SZT.

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS

kod	kolor	mm	szt./opak.
781432	czarny	(L)200	**5,00/30,00**
783078	brązowy	(L)200	**6,00/36,00**



781449 783085

NÓŻ DO STEKÓW - 6 SZT.

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS

kod	kolor	mm	szt./opak.
781449	czarny	(L)215	**6,00/36,00**
783085	brązowy	(L)210	**6,00/36,00**



781456

NÓŻ DO STEKÓW XL - 6 SZT.

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS.

kod	kolor	mm	szt./opak.
781456	czarny	(L)250	**9,50/57,00**

PODKŁADKA NA STÓŁ – ZESTAW

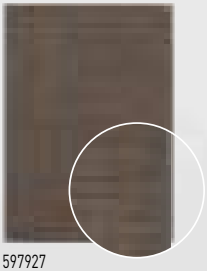
- Wykonane z PVC (winyl), we wzorze imitującym tkany materiał.
- Antypoślizgowe dzięki strukturze materiału.
- Elastyczne, nie deformują się po zwinięciu w rulon.



597910

PODKŁADKA NA STÓŁ, LIŚCIE – ZESTAW

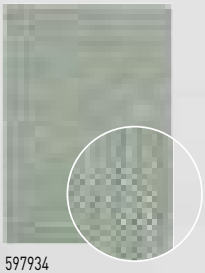
kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597910	jasnoszary	6	450x300	**6,00/36,00**



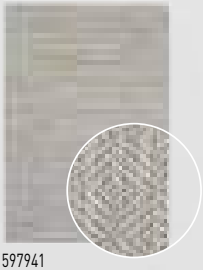
597927

PODKŁADKA NA STÓŁ – ZESTAW

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597927	brązowy	6	450x300	**5,50/33,00**



597934



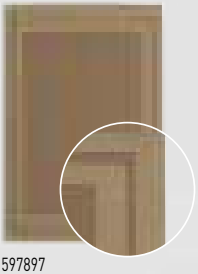
597941

PODKŁADKA NA STÓŁ, WZORY GEOMETRYCZNE – ZESTAW

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597934	zielony	6	450x300	**6,00/36,00**
597941	srebrny	6	450x300	**5,50/33,00**



597880



597897

PODKŁADKA NA STÓŁ, RAMKA – ZESTAW

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597880	grafitowy	6	450x300	**5,50/33,00**
597897	beżowy	6	450x300	**5,50/33,00**







505472

505465

DESKA DĘBOWA DO SERWOWANIA

- Deska jednostronna.
- Klejona ramiakowo: środkowa część (włókna drewna poziome) wzmocniona bocznymi ramami (włókna drewna pionowe).

kod	mm	PLN
505472	270x270x(H)20	**119,00**
505465	370x270x(H)20	**139,00**



505489

DESKA DĘBOWA DO SERWOWANIA

- Deska dwustronna.
- Składa się z wyselekcjonowanych kawałków drewna dębowego, sklejonych ze sobą w stylowy naturalny wzór.

kod	mm	PLN
505489	420x280x(H)40	**99,00**

DESKA DĘBOWA DO SERWOWANIA, SZTORCOWA

- Deska dwustronna.
- Wykonana metodą sztorcową (end-grain): kwadratowe elementy z drewna dębowego są sklejone ze sobą w stylowym wzorze szachownicy.
- Włókna drewna ułożone pionowo, prostopadle do powierzchni roboczej – większa wytrzymałość i odporność na zarysowania oraz zapobieganie tępieniu się noży (ostrze układa się między włóknami drewna).

kod	mm	PLN
505458	325x265x(H)30	**129,00**
505441	530x325x(H)35	**199,00**



505441

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



PÓŁMISEK OWALNY

- Z rączkami

kod	litry	mm	PLN
784006	0,19	200x107x(H)30	**20,00**
784013	0,35	262x140x(H)33	**35,00**
784020	0,8	324x185x(H)38	**60,00**



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

- Z rączkami

kod	litry	mm	PLN
784112	0,25	236x126x(H)48	**29,00**



786321

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OWALNE

kod	litry	mm	PLN
786321	0,62	223x132x(H)42	**28,00**
786338	1	245x145x(H)55	**41,00**



786352

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA KWADRATOWE

kod	jednostka	mm	PLN
786352	1	165x165x(H)65	**41,00**



786369

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA PROSTOKĄTNE

kod	litry	mm	PLN
786369	2,3	282x192x(H)65	**52,00**
786376	3	335x232x(H)62	**110,00**
786383	4,8	380x260x(H)70	**135,00**



786307

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OKRĄGŁE

kod	mm	PLN
786307	ø100x(H)50	**17,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy



785904

PÓŁMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI

kod	mm	PLN
785904	185x152x(H)40	**19,00**

PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA – KOLOR BIAŁY



- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obłuczenia i szok termiczny



TALERZ PŁYTKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770849	ø160	**13,00**
770856	ø210	**16,00**
770870	ø240	**18,00**
770887	ø270	**22,00**
770894	ø300	**39,00**



TALERZ OPTIMA DO MAKARONU

kod	mm	PLN
770948	ø260	**33,00**



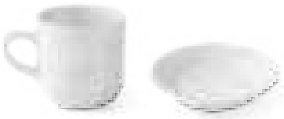
TALERZ GŁĘBOKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770863	ø220	**16,00**



BULIONÓWKA OPTIMA

kod	-	litry	mm	PLN
770924	bulionówka	0,38		**34,00**
770931	spodek		ø170	**14,00**



FILIŻANKA OPTIMA

kod	-	litry	mm	PLN
770900	filiżanka	0.09		**12,00**
770917	spodek		ø90	**8,00**
770962	filiżanka	0.23		**15,00**
770979	spodek		ø145	**12,00**







TALERZ Z WYSOKIM RANTEM OSLO

- Wykonany z szkliwionej białej porcelany.
- Wysoki rant zapobiega rozlewaniu się płynów (sosów itp.).
- Nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie nadaje się do użytku w piecu.

kod	mm	PLN
768730	ø200x(H)25	**27,00**
768747	ø240x(H)26	**30,00**
768754	ø280x(H)28	**41,00**



434208

WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochlę
- Uchwyty zgrzewane punktowo
- Chochla w zestawie

kod	litry	mm	PLN
434208	2,7	ø270x(H)175	**124,00**



432136

SOSJERKA

- Na stopce

kod	litry	mm	PLN
432143	0,085	120x72x(H)50	**12,00**
432006	0,14	135x76x(H)70	**15,00**
432105	0,23	160x98x(H)90	**17,00**
432129	0,28	200x100x(H)105	**25,00**
432136	0,46	240x120x(H)120	**30,00**



785553



785560



786437

TACA BARK

- Prostokątna

kod	mm	PLN
785546	218x105x(H)23	**19,00**
785553	352x146x(H)40	**48,00**

MISKA VANILLA

kod	mm	PLN
785560	225x111x(H)62	**33,00**
785577	290x136x(H)80	**58,00**

SOSJERKA

kod	mm	PLN
786437	180x55x(H)130	**26,00**

WAZY NA ZUPĘ I BULIONÓWKI LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784761



784730

MISECZKA LIONHEAD

kod	litry	mm	PLN
784778	0,125	ø90x(H)60	**14,00**
784761	0,25	ø120x(H)78	**17,00**
784754	0,5	ø138x(H)95	**30,00**

WAZA LIONHEAD

kod	litry	mm	PLN
784730	2	ø215x(H)155	**101,00**



786239

MISECZKA DO DESERÓW KLAUN

kod	mm	PLN
786239	226x145x(H)37	**48,00**



786499

TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ"

- Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	mm	PLN
786499	ø265	**55,00**

TAPASMINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana





784426

MISECZKA PLATO

kod	mm	szt./opak.
784426	ø100x(H)25	**8,50/51,00**



784327

MISECZKA CUADRADO

kod	mm	szt./opak.
784327	80x80x(H)35	**10,00/60,00**



784365

MISECZKA REDONDO

kod	mm	szt./opak.
784365	ø75x(H)30	**8,00/48,00**



784433

MISECZKA LIONHEAD

kod	mm	szt./opak.
784433	ø55x(H)45	**9,00/54,00**



784334

MISECZKA CONCHA

kod	mm	szt./opak.
784334	90x50x(H)20	**6,50/39,00**



784419

MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	mm	szt./opak.
784419	59x59x(H)37	**6,00/36,00**



784389

MISECZKA CACEROLE

kod	mm	szt./opak.
784389	ø60x(H)25	**7,00/42,00**



784372

MISECZKA HUEVO

kod	mm	szt./opak.
784372	ø65x(H)15	**7,00/42,00**



784396

MISECZKA TRIANGOLO

kod	mm	szt./opak.
784396	100x100x(H)25	**9,50/57,00**



785324

ŁYŻECZKA CUCHARA DO DIPÓW

kod	mm	szt./opak.
785324	130x43x(H)26	**8,00/48,00**

ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

Zobacz film



564509

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
564509	162x121x(H)30	**15,00**



564516

BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
564516	320x162x(H)20	**49,00**



564523

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
564523	150x115x(H)37	**15,00**
564530	189x147x(H)37	**21,00**



564554

RONDELEK CZARNY MINI OWALNY LITTLE CHEF

kod	mm	PLN
564547	155x80x(H)37	**12,00**
564554	263x140x(H)37	**28,00**



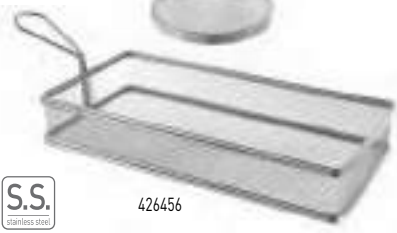
ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK


426425

Zobacz film


426432


426449


426456


425619


425626


425633


425657

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426449	90x90x(H)90	**20,00**
426425	100x80x(H)75	**22,00**
426432	125x100x(H)85	**27,00**
426456	255x135x(H)45	**39,00**

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425633	90x90x(H)90	**31,00**
425619	100x80x(H)75	**33,00**
425626	125x100x(H)85	**40,00**
425657	255x135x(H)45	**54,00**


425688

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
425664	105x90x(H)60	**22,00**
425688	130x115x(H)80	**25,00**

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425671	105x90x(H)60	**32,00**
425695	130x115x(H)80	**37,00**



425671

425695



630914

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Z uchwytem na miseczkę do sosów
- Pasującą miseczkę do sosów 80 ml (561713) należy zamawiać oddzielnie

kod	mm	PLN
630914	210x110x(H)172	**32,00**





630938

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Na 1 torebkę

kod	mm	PLN
630938	ø115x(H)172	**22,00**

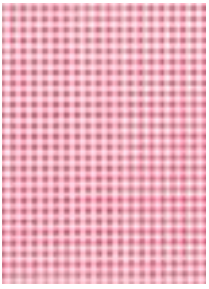


630907

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

kod	mm	PLN
630907	ø110x(H)175	**19,00**





678251



678121



678268

PAPIER PERGAMINOWY

- Czerwono-biały wzór w szachownicę.
- Opakowanie: 500 arkuszy.

kod	mm	szt./opak.	
678244	200x250	**0,13/65,00**	N
678251	250x350	**0,22/110,00**	N
678176	306x305	**0,21/105,00**	

PAPIER PERGAMINOWY

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	mm	szt./opak.
678121	200x250	**0,11/55,00**
678107	250x350	**0,19/95,00**

PAPIER PERGAMINOWY

- Czarno-biały wzór z ilustracjami fast food.
- Opakowanie: 500 arkuszy.

kod	mm	szt./opak.
678268	200x250	**0,13/65,00**
678275	250x350	**0,22/110,00**
678282	305x305	**0,24/120,00**





678138

678183



PAPIER PERGAMINOWY

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	mm	szt./opak.
678138	200x250	**0,10/50,00**
678114	250x350	**0,18/90,00**

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	mm	szt./opak.
678183	305x305	**0,22/110,00**

NACZYNIA EMALIOWANE

- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem.
- Wysokiej jakości emalia odporna na ścieranie.





621202

NACZYNIE PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	PLN
621219	215x160	**28,00**
621202	175x130	**23,00**



621226

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	PLN
621226	ø200	**19,00**
621233	ø240	**25,00**



621257

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	PLN
621240	ø180	**24,00**
621257	ø200	**27,00**
621264	ø220	**30,00**
621271	ø240	**30,00**



621288

MISKA

kod	mm	PLN
621288	ø160x(H)75	**27,00**



621295

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621295	0,36	ø90x(H)80	**21,00**
621301	0,52	ø100x(H)90	**25,00**



621318

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621318	0,12	ø70x(H)50	**19,00**



621332

KUBEK

kod	litry	mm	PLN
621325	0,3	ø90x(H)90	**23,00**
621332	0,4	ø90x(H)120	**29,00**





625804



625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0,6	ø120x(H)95	**49,00**
625705	czarny	0,8	ø140x(H)110	**52,00**





622742



622858

PATELNIA EMALIOWANA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN	
622704	ø100x(H)20	**31,00**	
622711	ø120x(H)25	**32,00**	
622728	ø150x(H)27	**34,00**	
622735	ø200x(H)36	**39,00**	
622742	ø240x(H)40	**44,00**	
622773	ø300x(H)50	**65,00**	N
622780	ø340x(H)50	**78,00**	N

PATELNIA GŁĘBOKA, EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**33,00**
622827	ø170x(H)40	**39,00**
622834	ø185x(H)43	**45,00**
622841	ø205x(H)57	**48,00**
622858	ø245x(H)70	**52,00**





WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426364	ø87x(H)93	17,00
426371	ø125x(H)127	25,00



NEW

WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Posiada wygodny uchwyt.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
425718	ø75x(H)66	10,00
425725	ø90x(H)85	14,00
425732	ø130x(H)110	21,00



KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426463	ø45x(H)50	11,00
426470	ø70x(H)100	22,00



BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426487	196x95x(H)70	23,00





607039

Zobacz film

RONDEL MINIATUROWY Z DZIÓBKIEM

- Wykonany z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	litry	mm	PLN
607015	0,05	ø50x(H)30	**55,00**
607022	0,16	ø75x(H)40	**87,00**
607039	0,26	ø85x(H)50	**91,00**



607046

PATELNIA MINIATUROWA

- Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607046	ø120x(H)30	**156,00**





NACZYNIA ZE STALI GALWANIZOWANEJ

- Wykonane z ocynkowanej blachy stalowej, w stylu rustykalnym
- Stal ocynkowana nie jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, do serwowania potraw należy używać papieru pergaminowego (dostępny w ofercie HENDI)



425992

MISA DO SZAMPANA

kod	mm	PLN
425992	400x330x(H)220	**77,00**



425923

WIADERKO Z UCHWYTEM

kod	mm	PLN
425909	ø70x(H)65	**9,00**
425916	ø100x(H)90	**11,00**
425923	ø120x(H)105	**13,00**
425985	ø160x(H)140	**15,00**



425978

POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUĆCE I SERWETKI

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425978	245x180x(H)130	**51,00**

BULIONÓWKI I SOSJERKI



430002



401200

401002

401101

BULIONÓWKA

S.S. stainless steel

- Z uchwytami

kod	litry	mm	PLN
430002	0,35	ø120x(H)50	**16,00**

MISECZKA NA WARZYWA/SURÓWKĘ

18/8 stainless steel

- Z uchwytami

kod	mm	PLN
401200	ø160x(H)40	**15,00**
401002	ø120x(H)30	**9,00**
401101	ø140x(H)35	**14,00**

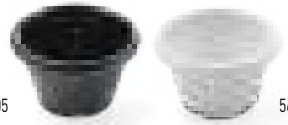


783177

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	**9,00**
783160	6	ø90x(H)48	**16,00**
783627	6	ø100x(H)25	**12,00**
783177	6	ø120x(H)55	**17,00**



565605 565612

PET plastic | -20°C 95°C temp | wash | stackable

MISECZKA RAMEKIN

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
565605	12	czarny	0,045	ø60x(H)35	**3,00/36,00**
565612	12	kość słoniowa	0,045	ø60x(H)35	**3,00/36,00**



564561

M melamine

MISECZKA NA MASŁO I SOS

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	szt./opak.
564561	3	czarny	ø80x(H)30	**8,00/24,00**

MISECZKA DO SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
400029	12	0,07	ø62x(H)40	**2,75/33,00**
400012	12	0,045	ø62x(H)24	**2,25/27,00**
400036	12	0,115	ø73x(H)47	**4,25/51,00**
400043	12	0,175	ø85x(H)52	**5,75/69,00**
400067	12	0,34	ø100x(H)75	**6,50/78,00**



561720

MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW

M melamine | micro

- Do użytku w barach i restauracjach
- Przeznaczona do podawania sosów i dipów
- Wykonana z melaminy
- Z dekoracyjnymi rowkami
- Niewielka waga
- Duża odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	**5,00**
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	**3,75/15,00**
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	**8,00**
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	**5,00/20,00**
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	**10,00**
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	**8,00**



564592

M melamine | micro

MISKA SKOŚNA VELOCITY

kod	mm	PLN
564578	70x70x(H)60	**7,00**
564585	97x97x(H)80	**16,00**
564592	110x110x(H)100	**19,00**



400067

S.S. stainless steel | stackable



KOSZYK PLECIONY

PP polypropylene

kod	-	mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	**12,00**
426234	owalny	225x130x(H)55	**11,00**
426265	owalny	320x230x(H)55	**15,00**
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	**13,00**
426241	prostokątny	225x150x(H)65	**13,00**

wash

KOSZ DO PIECZYWA Z WORKIEM

- Wykończony czarnym pokryciem matowym
- Wypełniony szarym workiem do pieczywa
- Worek można prać

kod	-	mm	PLN
427149	kwadratowy	190x190x(H)100	**89,00**
427132	prostokątny	250x180x(H)85	**94,00**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP polypropylene

- Z 4 przegródkami

kod	kolor	mm	PLN
426074	czarny	260x180x(H)150	**60,00**





KOSZYK NA SZTUĆCE

PP polypropylene

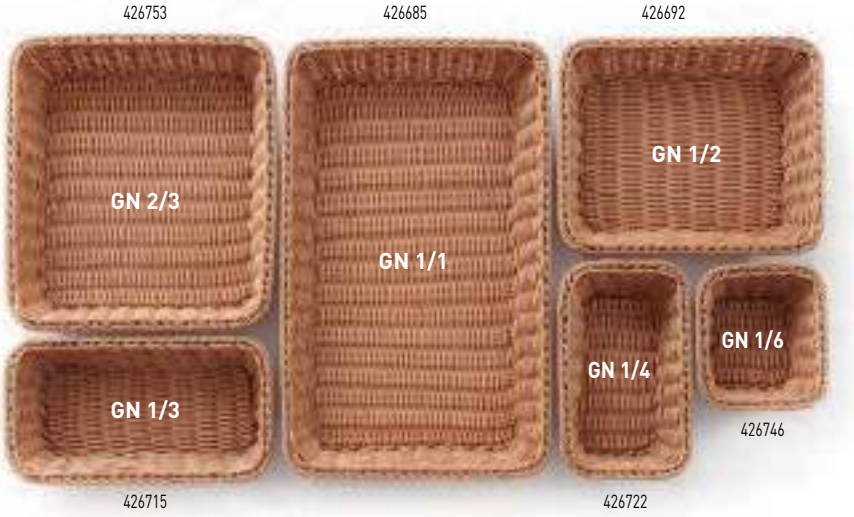
kod	kolor	mm	PLN
426098	czarny	270x100x(H)45	**16,00**
426081	jasnoszary	270x100x(H)45	**16,00**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP polypropylene

kod	kolor	mm	PLN
426210	czarny	ø100x(H)120	**18,00**
426197	jasnoszary	ø100x(H)120	**18,00**



KOSZ DO PIECZYWA – ROZMIAR GN

- Wzmocnione ramię ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	**22,00**
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	**25,00**
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	**27,00**
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	**34,00**
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	**48,00**
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	**56,00**





KOSZ EKSPOZYCYJNY NA PIECZYWO

- Kosz o dużych rozmiarach – idealny do ekspozycji pieczywa w piekarniach, sklepach i bufetach.
- Wykonany z polirattanu, wzmocniony stelażem ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
427248	595x395x(H)105	**140,00**
427231	295x395x(H)105	**90,00**

KOSZYKI



561102

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561102	530x320x(H)90	**63,00**



561003

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561003	380x270x(H)90	**39,00**



426968

PC polycarbonate | PP polypropylene | wash

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- Wykonany ze wzmocnionego polipropylenu (polirattanu)
- Pokrywa Rolltop z poliwęglanu

kod	GN	mm	PLN
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	**283,00**

PP polypropylene



Zobacz film

561201

KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

- Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem
- Kosze wzmocnione ramą ze stali nierdzewnej
- Wymiary kosza: 360x280x(H)90 mm
- Stelaż nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	szt./opak.
561201	360x280x(H)290	**57,50/115,00**



426517

PP polypropylene | S.S. stainless steel

KOSZ NA BAGIETKI

kod	mm	PLN
426517	305x320x(H)350	**129,00**



PP polypropylene

stackable

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Przeznaczony dla restauracji typu fast food
- Wykonany z polipropylenu, łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Koszyki można ustawiać w stosy
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Zestaw 6 szt.
- Dostępny w 3 kolorach

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	PLN
426890	6	czarny	275x175x(H)38	**20,00**
426296	6	brązowy	275x175x(H)38	**33,00**
426319	6	czerwony	275x175x(H)38	**20,00**



WORKI DO PIECZYWA





TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	mm	PLN
429228	beżowy	170x170x(H)150	**36,00**
429211	czarny	170x170x(H)150	**36,00**

WOREK DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	PLN
429006	beżowy	ø150x(H)150	**17,00**
429013	ciemno szary	ø150x(H)150	**16,00**
429020	beżowy	ø200x(H)200	**20,00**
429037	ciemno szary	ø200x(H)200	**20,00**
429044	beżowy	ø250x(H)160	**23,00**
429051	ciemno szary	ø250x(H)160	**23,00**

KOSZYKI

- Wykonane z polirattanu
- Odporne na uderzenia



KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426500	225x130x(H)55	**9,00**

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
426807	225x150x(H)65	**10,00**

KOSZYK OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
426609	ø200x(H)65	**10,00**

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426708	225x110x(H)60	**9,00**

KOSZYK OWALNY, DŁUGI

kod	mm	PLN
426906	375x140x(H)70	**14,00**



KOSZYK OKRĄGŁY

- Nieprzeznaczony do kontaktu z żywnością
- Przy podawaniu produktów spożywczych koszyk należy wypełnić papierem pergaminowym z oferty HENDI

kod	mm	PLN
425701	ø150x(H)38	**6,00**
425800	ø200x(H)50	**9,00**



KOSZYK OWALNY

- Nieprzeznaczony do kontaktu z żywnością
- Przy podawaniu produktów spożywczych koszyk należy wypełnić papierem pergaminowym z oferty HENDI

kod	mm	PLN
425503	195x140	**7,00**
425602	255x190	**11,00**

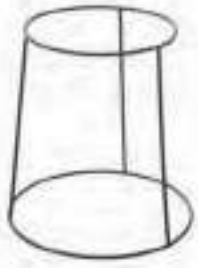
KOSZYK OWALNY

kod	kolor	mm	PLN
426777	czarny	190x120x(H)60	**15,00**
426760	jasnoszary	190x120x(H)60	**17,00**
426623	czarny	250x190x(H)65	**21,00**
426616	jasnoszary	250x190x(H)65	**21,00**
426647	jasnoszary	320x230x(H)70	**46,00**



KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426784	jasnoszary	190x130x(H)60	**17,00**
426791	czarny	190x130x(H)60	**15,00**


426821



STOJAK NA KOSZE

kod	mm	PLN
426814	ø250x(H)180	**16,00**
426821	ø250x(H)265	**21,00**

KOSZ SKOŚNY PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426678	czarny	400x300x(H)120	**53,00**
426661	jasnoszary	400x300x(H)120	**60,00**

KOSZYKI DRUCIANE



426418

KOSZYK DO OWOCÓW

- Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
426418	ø215x(H)205	**39,00**



427187

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427187	ø230x(H)250	**73,00**

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427095	ø150x(H)80	**25,00**
427088	ø280x(H)130	**60,00**
427071	ø300x(H)205	**70,00**



427088

427095

427071



425879

KOSZYK DECO OWALNY

- Dekoracyjny rant
- Wykończony czarną, matową powłoką

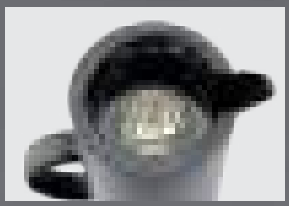
kod	mm	PLN
425879	255x160x(H)80	**38,00**

TERMOS

- Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
- Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	litry	mm	PLN
449615	1	ø110x(H)289	**62,00**

449615







TERMOS DO KAWY I HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne



445839

18/8 stainless steel



446706

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



446720

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	litry	mm	PLN
445815	0,6	ø120x(H)168	**179,00**
445822	1	ø136x(H)188	**199,00**
445839	1,5	ø136x(H)258	**209,00**

TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	litry	mm	PLN
446607	1,5	ø145x(H)230	**74,00**
446508	1	ø145x(H)205	**74,00**
446706	2	ø145x(H)260	**93,00**

TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze żółtym

kod	litry	mm	PLN
446522	1	ø145x(H)205	**79,00**
446621	1,5	ø145x(H)230	**74,00**
446720	2	ø145x(H)260	**93,00**



449608

PP polypropylene | wash

TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
449608	1	ø140x(H)268	**51,00**



448908

Zobacz film



445877

TERMOS Z POMPKĄ

- Obudowa i wnętrze o podwójnych ściankach wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa wykonana z polipropylenu, otwierająca się do 125 stopni – ułatwione napełnianie i czyszczenie.
- Z pompką do łatwego nalewania napojów za naciśnięciem przycisku.
- Uchwyt do wygodnego przenoszenia.
- Pojemność: 2,2 l.

kod	litry	mm	PLN
448908	2,2	ø150x(H)340	**109,00**

TERMOS Z POMPKĄ

- Obudowa i wnętrze o podwójnych ściankach wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa wykonana z polipropylenu, otwierająca się do 125 stopni – ułatwione napełnianie i czyszczenie.
- Przycisk (dźwignia) wykonany ze stopu cynku – bardzo wytrzymały.
- Na obrotowej podstawie wykonanej z polipropylenu.
- Uchwyt do wygodnego przenoszenia.
- Pojemność: 3 l.

kod	litry	mm	PLN
445877	3	ø171x(H)373	**329,00**





18/8 stainless steel



451526

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0,35	ø76x(H)93	**31,00**
451519	0,6	ø90x(H)112	**40,00**
451526	0,9	ø102x(H)125	**52,00**
451533	1,5	ø112x(H)161	**73,00**

18/10 stainless steel, wash



451045

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451045	0,7	ø84x(H)130	**101,00**

18/0 stainless steel, 18/8 stainless steel



451014

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451038	0,35	ø65x(H)99	**61,00**
451021	0,45	ø75x(H)111	**70,00**
451014	0,7	ø84x(H)130	**78,00**

18/10 stainless steel, wash



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0,6	ø90x(H)112	**74,00**

S.S. stainless steel



451106

DZBANEK DO MLEKA

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
451007	0,35	ø85x(H)110	**33,00**
451106	0,75	ø100x(H)120	**43,00**

18/10 stainless steel



451052

DZBANEK DO MLEKA Z MIARKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Kształt z „dzióbkiem" umożliwiający czystą i sprawną pracę.
- Przystosowany do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
451052	0,55	130x77x(H)115	**42,00**

DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

- Pokrywka otwierana na przycisk
- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
453001	0,2	ø74x(H)95	**35,00**
453100	0,3	ø74x(H)123	**39,00**
453209	0,6	ø97x(H)142	**59,00**
453308	0,9	ø120x(H)158	**89,00**
453407	1,4	ø126x(H)185	**99,00**

S.S. stainless steel



453209



SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ ZAMYKANE

- Do ziół i herbaty.
- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
570807	ø45x165	**13,00**



SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638101	ø70x225	**8,00**



SZCZYPCE DO CUKRU - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
523629	(L)160	**9,50/19,00**



SALATERKA NA CUKIER LUB BITĄ ŚMIETANĘ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
452714	6	ø65x(H)20	**4,00/24,00**
452325	4	ø100x(H)20	**5,75/23,00**



CUKIERNICA

- Z pokrywką otwieraną na przycisk

kod	litry	mm	PLN
452103	0,3	ø85x(H)80	**34,00**



CUKIERNICA

- Bez pokrywki

kod	litry	mm	PLN
452202	0,3	ø85x(H)65	**22,00**



PUCHAREK DO LODÓW

- Na stopce

kod	mm	PLN
441107	ø90x(H)50	**10,00**



DZBANEK DO ŚMIETANKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
  Kształt z „dzióbkiem" umożliwiający czystą i sprawną pracę.
  Przystosowany do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
450109	0,02	ø32x(H)24	**12,00**
450208	0,03	ø35x(H)35	**13,00**
450307	0,07	ø45x(H)45	**15,00**
450406	0,12	ø55x(H)55	**17,00**
450505	0,25	ø70x(H)70	**32,00**

NEW

indoor



440773



440780



440797

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Wykonana z metalu malowanego proszkowo.
- Zdejmowana, uchylna pokrywa.
- Dostępna w 3 kolorach.

kod	mm	PLN
440773	ø120x(H)165	**43,00**
440780	ø120x(H)165	**43,00**
440797	ø120x(H)165	**43,00**





440711

18/0 stainless steel

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Wahadłowa pokrywka ze stali nierdzewnej, rant z czarnego tworzywa

kod	mm	PLN
440711	ø95x(H)130	**42,00**



puszka może być użyta jako uchwyt na sztućce

421574

M melamine

ŚMIETNICZKA STOŁOWA/POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Pojemnik z melaminy w kolorze czarnym

kod	kolor	mm	PLN
421574	czarny	ø130x(H)160	**42,00**



595008

DZWONEK KUCHENNY

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym

kod	mm	PLN
595008	ø85x(H)57	**22,00**



444023

KLIPSY DO OBRUSÓW – 4 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
444023	4	50x10x(H)40	**4,25/17,00**



428528

SERWETNIK

- Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
428528	190x190x(H)65	**37,00**



428511

SERWETNIK

- Satynowany

kod	mm	PLN
428511	170x30x(H)70	**20,00**



PODKŁADKA POD KARTĘ MENU

- Wykonana z wytrzymałej płyty MDF z metalowym klipsem
- Dostępna w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
664179	125x180	**6,00**
664162	185x245	**8,00**
664155	240x330	**10,00**



664179



664162



664155



663714

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	**4,25/17,00**

PMMA plexiglas

wash



663523



663462

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

- Czarno-biała
- Dwustronna

kod	-	mm	PLN
663523	"rezerwacja"	130x30x(H)38	**6,00**
663462	"reserved"	130x30x(H)38	**6,00**
663530	„стол заказан"	130x26x(H)36	**8,00**





664308

wash

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

- Wykonana z wytrzymałego drewna

kod	-	mm	PLN
664308	"reserved"	152x44x(H)44	**12,00**



TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanymi numerami
- 12 numerów w zestawie

kod	-	mm	szt./opak.
663844	Numer 1-12	50x35x(H)40	**4,25/51,00**
663851	Numer 13-24	50x35x(H)40	**4,25/51,00**
663868	Numer 25-36	50x35x(H)40	**5,00/60,00**
663875	Numer 37-48	50x35x(H)40	**5,25/63,00**
663882	Numer 49-60	50x35x(H)40	**5,00/60,00**
663899	Numer 61-72	50x35x(H)40	**5,00/60,00**



663844

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod	-	mm	PLN
663608	mężczyźni	ø75	**10,00**
663615	kobiety	ø75	**10,00**
663622	WC	ø75	**10,00**
663639	zakaz palenia	ø75	**10,00**
663646	dla niepełnosprawnych	ø75	**10,00**
663653	zakaz używania telefonów komórkowych	ø75	**12,00**



663608 663615 663622

663639 663646 663653

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod	-	mm	PLN
663790	zakaz palenia	ø75	**11,00**
663820	dla palących – duża	ø160	**32,00**
663806	zakaz palenia – duża	ø160	**35,00**


663820 663806

TABLICZKA INFORMACYJNA „ZAKAZ PALENIA"

- Dwustronna

kod	mm	PLN
663660	50x35x(H)40	**5,00**


663660


441466

S.S. stainless steel | stackable

JAJECZNIK Z RANTEM
- Model płaski
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441466	6	ø85x(H)15	**7,00/42,00**


441367

S.S. stainless steel

JAJECZNIK KIELISZEK
- Na stopce
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441367	6	ø50x(H)45	**5,00/30,00**


441503

ABS plastic

ŁYŻECZKA DO JAJKA
- Wykonana z białego tworzywa ABS
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
441503	6	**2,00/12,00**


513729

S.S. stainless steel

SZPIKULEC DO BONÓW

kod	mm	PLN
513729	ø80x(H)150	**16,00**


665510

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	PLN
665503	ø75x(H)100	**19,00**
665510	ø75x(H)200	**22,00**


595305

STOJAK NA KARTĘ MENU - 2 SZT.

S.S. stainless steel

- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595305	2	ø40x(H)104	**17,00/34,00**


665251

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

S.S. stainless steel

- Nie zawiera karty

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
665251	6	80x77x(H)18	**13,00/78,00**


595206

TACKA NA RACHUNEK

S.S. stainless steel

- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595206	3	152x110	**17,00/51,00**



664186

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z wytrzymałego drewna.
- Sztućce nie znajdują się w zestawie.

kod	mm	PLN
664186	80x80x(H)95	**23,00**



664315

ORGANIZER STOŁOWY

- Wykonany z wytrzymałego drewna.
- Z 2 przegródkami i uchwytem.
- Zawartość organizera widoczna na zdjęciu nie znajduje się w zestawie.

kod	mm	PLN
664315	190x160x(H)200	**54,00**



664148

SKRZYNKA NA KARTY MENU I SZTUĆCE

- Drewniana skrzynia z tablicami po dwóch przeciwległych stronach.
- 4 przegródki.
- Zawartość skrzyni widoczna na zdjęciu nie znajduje się w zestawie.

kod	mm	PLN
664148	210x150x(H)150	**83,00**



425787

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI OKRĄGŁY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425787	ø165x(H)215	**28,00**



427170

KOSZYK NA PRZYPRAWNIKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427170	135x65x(H)200	**18,00**



427064 427057 427040

ORGANIZER STOŁOWY

- Uchwyt z drewnianą rączką.
- Wykończony czarną, matową powłoką.
- Zawartość organizera widoczna na zdjęciu nie znajduje się w zestawie.

kod	mm	PLN
427064	140x105x(H)190	**67,00**
427057	170x130x(H)160	**67,00**
427040	230x100x(H)240	**66,00**

MŁYNKI DO SOLI I PIEPRZU



MŁYNEK DO SOLI DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczukowego – lekkiego, a zarazem wytrzymałego.
- Ceramiczny mechanizm mielący (żarna) – niekorozyjny (odpowiedni do kontaktu z solą), manualny i regulowany za pomocą gałki.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce – przyprawy nie wysypią się.
- Gałka z nadrukowaną literą „S" – oznaczenie soli.
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno, drewno lakierowane na biało (z wykończeniem w połysku).

kod	kolor	mm	PLN
469613	biały	ø50x(H)113	**32,00**
469606	biały	ø55x(H)215	**48,00**
469590	biały	ø60x(H)315	**69,00**
469583	biały	ø65x(H)415	**98,00**
469699	jasne drewno	ø50x(H)113	**25,00**
469712	jasne drewno	ø57x(H)165	**33,00**
469736	jasne drewno	ø57x(H)215	**36,00**
469750	jasne drewno	ø60x(H)315	**49,00**
469774	ciemne drewno	ø50x(H)113	**29,00**
469798	ciemne drewno	ø57x(H)165	**36,00**
469811	ciemne drewno	ø57x(H)215	**40,00**
469835	ciemne drewno	ø60x(H)315	**56,00**

MŁYNEK DO PIEPRZU DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczukowego – lekkiego, a zarazem wytrzymałego.
- Mechanizm mielący (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P" – dla oznaczenia pieprzu.
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno, drewno lakierowane na czarno (z wykończeniem w połysku)

kod	kolor	mm	PLN
469576	czarny	ø50x(H)113	**36,00**
469569	czarny	ø55x(H)215	**52,00**
469552	czarny	ø60x(H)315	**72,00**
469545	czarny	ø65x(H)415	**101,00**
469682	jasne drewno	ø50x(H)113	**30,00**
469705	jasne drewno	ø57x(H)165	**38,00**
469729	jasne drewno	ø57x(H)215	**41,00**
469743	jasne drewno	ø60x(H)315	**53,00**
469767	ciemne drewno	ø50x(H)113	**35,00**
469781	ciemne drewno	ø57x(H)165	**41,00**
469804	ciemne drewno	ø57x(H)215	**45,00**
469828	ciemne drewno	ø60x(H)315	**60,00**



Ceramiczny mechanizm mielący do soli

Mechanizm mielący ze stali nierdzewnej do pieprzu



469682 469699 | 469705 469712 | 469729 469736 | 469743 469750 | 469767 469774 | 469781 469798 | 469804 469811 | 469828 469835



MŁYNEK DO PIEPRZU AKRYLOWY

- Obudowa wykonana z transparentnego szkła akrylowego (PMMA) – lżejszy zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania i stłuczenie.
- Mechanizm mielący (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P" – dla oznaczenia pieprzu.

kod	mm	PLN
469620	ø50x(H)113	**28,00**
469644	ø50x(H)140	**30,00**
469668	ø60x(H)215	**42,00**

MŁYNEK DO SOLI AKRYLOWY

- Obudowa wykonana ze transparentnego szkła akrylowego (PMMA) – lekki zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania.
- Ceramiczny mechanizm mielący (żarna) – niekorozyjny (odpowiedni do kontaktu z solą), manualny i regulowany za pomocą gałki.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „S" – dla oznaczenia soli.

kod	mm	PLN
469637	ø50x(H)113	**26,00**
469651	ø50x(H)140	**27,00**
469675	ø60x(H)215	**38,00**



786413

porcelain micro

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	jednostka	mm	PLN
786413	3	ø42x(H)80	**24,00**



786420

porcelain micro

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	jednostka	mm	PLN
786420	48	125x54x(H)90	**35,00**



465363

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465363	130x110x(H)185	**49,00**

631102

631300

631201



S.S. stainless steel

DYSPENSER KUCHENNY

kod	-	mm	PLN
631102	do parmezanu	ø55x(H)75	**23,00**
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	**23,00**
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	**26,00**



465387

S.S. stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW – SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA

- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	mm	PLN
465387	ø40x(H)70	**9,00**



461167

461266

S.S. stainless steel

PIEPRZNICZKA & SOLNICZKA

- Podstawa wykonana ze szkła.
- Pokrywka wykonana ze stali nierdzewnej, z otworami dozującymi w kształcie litery S i P.

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
461167	Pieprzniczka	6	ø40x(H)70	**6,00/36,00**
461266	Solniczka	6	ø40x(H)70	**6,00/36,00**



465301

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	PLN
465301	85x55x(H)115	**19,00**



465325

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465325	90x90x(H)115	**23,00**



465332

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy wykonaną ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	PLN
465332	100x95x(H)115	**32,00**



465318

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	PLN
465318	85x75x(H)115	**25,00**



465349

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	litry	mm	PLN
465349	0,15	120x75x(H)185	**36,00**



465356

18/0 stainless steel

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	PLN
465356	130x110x(H)185	**48,00**



462904

DYSPENSER DO OLIWY

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej.
- Kształt stożka zapewniający stabilność pojemnika.
- Zdejmowany korek z lejkiem.

kod	litry	mm	PLN
462904	0,25	ø84x(H)158	**54,00**



460245

ZESTAW DO OLIWY I OCTU

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	**48,00**

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	ø30x120	**31,00**



599327





452400

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	PLN
452400	ø80x(H)140	**16,00**



452424

DYSPENSER DO MIODU – Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
452424	ø80x(H)115	**25,00**



465370

DYSPENSER DO PARMEZANU/ CUKIERNICA

- Ze szklanym pojemnikiem i łyżeczką ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
465370	ø130x(H)90	**46,00**

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW I HOMARÓW



403747

SZCZYPCE DO ORZECHÓW I OWOCÓW MORZA CZARNE, MATOWE

- Do rozłupywania orzechów, jak również do twardych skorup owoców morza
  Długie rączki, wygodny chwyt
  Ząbkowane kleszcze zapewniające doskonałą przyczepność
  Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem, co pozwala miażdżyć orzechy lub skorupy różnej wielkości
  UWAGA: Nie nadają się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
403747	155x35	**19,00**



403754

SZCZYPCE DO HOMARÓW I KRABÓW

- Idealne do rozłupywania twardych skorup homarów i krabów. Szeroki, wyprofilowany uchwyt zapewnia łatwe i wygodne użytkowanie.
  Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, malowane proszkowo na czerwono.
  Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem.
  Nie nadają się do mycia w zmywarkach.

kod	mm	PLN
403754	140x62	**16,00**



403716

WIDELCE DO HOMARÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
403716	6	(L)205	**8,00/48,00**



402221

WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
402221	6	(L)130	**4,00/24,00**



402528

SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

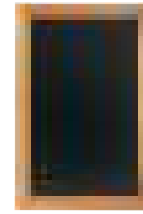
- Otwieranie poprzez ściśnięcie uchwytów

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
402528	2	(L)170	**25,00/50,00**

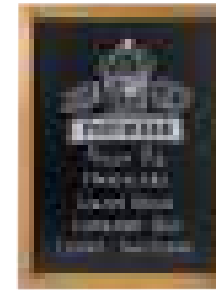
TABLICE GASTRONOMICZNO - REKLAMOWE



664025



664032



664049



664018

664001

TABLICA ŚCIENNA

- Czarna, z drewnianą ramą.
- Haki montażowe w zestawie.

kod	mm	PLN
664025	300x400	**41,00**
664032	400x600	**62,00**
664049	600x800	**101,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	**244,00**
664018	700x600x(H)1200	**486,00**



664100



664117

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664100	700x500x(H)1100	**386,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664117	500x550x(H)850	**300,00**



TABLICZKA STOŁOWA

- Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664056	2	150x50x(H)230	**13,50/27,00**
664063	2	210x50x(H)320	**19,50/39,00**



TABLICA Z PODSTAWĄ

- Duża tablica z drewnianą ramą
- Wygodna podstawa

kod	mm	PLN
664124	300x400	**32,00**
664131	400x600	**47,00**



TABLICA NA SZTALUDZE

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	PLN
664070	220x210x(H)360	**42,00**



MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Dwustronna końcówka stożkowa/ukośna
- Grubość linii: 2-6 mm

kod	-	szt./opak.
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	**7,40/37,00**
664209	5 białych markerów	**7,40/37,00**



MARKERY DO TABLICY Z SZEROKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Szeroka, płaska końcówka
- Grubość linii: 15 mm

kod	-	szt./opak.
664223	3 białe markery	**13,00/39,00**



MARKERY DO TABLICY – Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania: 3 mm

kod	-	szt./opak.
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	**4,75/38,00**

POPIELNICE I POJEMNIK NA POPIÓŁ



440605

S.S. stainless steel | in- & outdoor

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440605	ø140x(H)40	**17,00**



569757

M melamine | in- & outdoor | wash

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569757	ø146x(H)60	**35,00**



440407

S.S. stainless steel

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
440407	1	ø90x(H)28	**7,00**
440490	3	ø90x(H)28	**7,00/21,00**



440803

S.S. stainless steel | stackable | indoor

POPIELNICA

kod	mm	PLN
440803	ø80x(H)30	**12,00**
440858	ø100x(H)30	**17,00**



440001

S.S. stainless steel | stackable | indoor

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440001	ø140x(H)30	**8,00**
440100	ø160x(H)30	**11,00**



440872

S.S. stainless steel | indoor | stackable

POPIELNICA

kod	mm	PLN
440872	ø80x(H)30	**9,00**
440865	ø100x(H)30	**10,00**



440230

S.S. stainless steel

POPIELNICA CZARNA

- Ze stali nierdzewnej, zewnętrzna powłoka czarna, matowa
- Ze zdejmowanym rantem

kod	mm	PLN
440230	ø105x(H)58	**31,00**



440209

Cr chrome plated | in- & outdoor | wash

POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM

kod	mm	PLN
440209	ø90x(H)45	**23,00**



440506

S.S. stainless steel | wash

POJEMNIK NA NIEDOPAŁKI

- Z podnoszoną pokrywką
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczek
- Samogaszący

kod	mm	PLN
440506	202x170x(H)91	**112,00**





440216

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	**370,00**





440223

POPIELNICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	**552,00**



440117

POPIELNICZKA Z LEJKIEM

- 2 odrębne elementy:
  - główna część popielnicy wykonana ze szkła, odporna na wysokie temperatury,
  - wkład w kształcie lejka wykonany ze stali nierdzewnej.
- 3 miejsca na papierosy.
- Wkład kieruje popiół do środka i służy za pokrywkę: użytkowany w pomieszczeniach – ogranicza ulatniający się zapach dymu papierosowego, użytkowany na zewnątrz – zabezpiecza przed rozwiewaniem popiołu.

kod	mm	PLN
440117	ø98x(H)99	**26,00**



691380



691397

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**193,00**
691397	33	ø240x(H)660	**389,00**

11

Buffet presentation

Buffet reinvented





design by
Robert Bronwasser

Produkt nagrodzony

reddot winner 2024

Zobacz film

UNIQ

Buffet reinvented

- nowoczesny design by Robert Bronwasser
- obudowa z odpornego na wysokie temperatury polipropylenu
- grzałka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- pokrywa z przezroczystego, hartowanego szkła, wyposażona w izolowany uchwyt



- pokrywa zaprojektowana z myślą o odprowadzaniu skroplonej pary wodnej z powrotem do pojemnika
- pokrywa wyposażona w wycięcie na chochlę oraz aluminiowy zawias
- elektroniczny, czytelny panel sterowania
- miejsce na etykietę z opisem dania (holder)
- antypoślizgowe nóżki

Kociołek do zupy HENDI UNIQ

- wyjmowany pojemnik 8 l ze stali nierdzewnej AISI 304, łatwy w czyszczeniu
- dwuczęściowa konstrukcja pokrywy redukująca utratę ciepła przy otwieraniu



963388

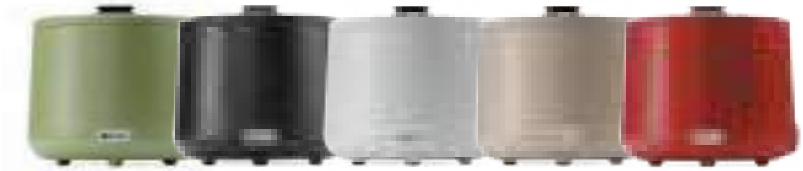
Podgrzewacz elektryczny HENDI UNIQ

- pojemnik na wodę z zaznaczoną linią maksymalnego wypełnienia



HENDI

design by
Robert Bronwasser



KOCIOŁEK DO ZUPY HENDI UNIQ

kod	kolor	V	W	mm	PLN	
860540	zielony	230	500	405x365x(H)325	**589,00**	
860526	czarny	230	500	405x365x(H)325	**589,00**	
860533	biały	230	500	405x365x(H)325	**589,00**	
860557	beżowy	230	500	405x365x(H)325	**589,00**	
860571	czerwony	230	500	405x365x(H)325	**589,00**	NEW
963388		wkład do kociołków do zupy UNIQ			**149,00**	NEW



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY HENDI UNIQ

kod	kolor	V	W	mm	PLN	
470435	zielony	230	700	607x402x(H)245	**639,00**	
470411	czarny	230	700	607x402x(H)245	**639,00**	
470428	biały	230	700	607x402x(H)245	**639,00**	
470442	beżowy	230	700	607x402x(H)245	**639,00**	
470459	czerwony	230	700	607x402x(H)245	**639,00**	NEW





WITRYNKA CHŁODZĄCA UNIQ

- Nowoczesny design by Robert Bronwasser.
- Idealnie uzupełnia prezentację potraw na bufecie.
- Odpowiednia dla potraw wymagających obniżonej temperatury.
- Obudowa z trwałego polipropylenu.
- Szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny.
- Przezroczysta pokrywa z ABS możliwość wyboru spośród potraw, bez konieczności podnoszenia pokrywy.
- Wygodny uchwyt do otwierania pokrywy.
- Otwieranie pokrywy – na zawiasach, do 90 stopni.
- Swobodna możliwość ponownego uzupełniania tac GN 1/1 z potrawami.
- Wycięcie w obudowie umożliwiające wygodny chwyt podczas wyjmowania tacy.
- Ergonomiczne brzegi do przenoszenia witrynki.





kod	871928	871904
kolor	zielony	czarny
mm	593x389x(H)147	593x389x(H)147
PLN	**368,00**	**368,00**



- W zestawie 1 taca ze stali nierdzewnej GN 1/1 i 1 element chłodzący wypełniony żelem.
- 4 wersje kolorystyczne, spójne z innymi elementami kolekcji UNIQ, dostępne kolory: czarny, zielony, beżowy, biały.
- Możliwość dokupienia dodatkowego wkładu chłodzącego, kod: 424193.
- Witrynka chłodząca HENDI jest częścią nagradzanej kolekcji UNIQ z linii Buffet Reinvented.







871911	871935
biały	beżowy
593x389x(H)147	593x389x(H)147
368,00	**368,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene in- & outdoor

WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ

- Nowoczesny design by Robert Bronwasser.
- Idealnie uzupełnia prezentację potraw na bufecie.
- Odpowiednia dla potraw wymagających także obniżonej temperatury.
- Obudowa z trwałego polipropylenu.
- Szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny.
- Przezroczysta pokrywa z ABS – możliwość wyboru spośród potraw, bez konieczności podnoszenia pokrywy.
- Wygodny uchwyt do otwierania pokrywy.
- Otwieranie pokrywy typu roll-top, do 90 stopni.
- Swobodna możliwość ponownego uzupełniania tac 40X30 cm z potrawami.
- Wycięcie w obudowie umożliwiające wygodny chwyt podczas wyjmowania tacy.
- W zestawie tace ze stali nierdzewnej 40X30 cm i elementy chłodzące wypełnione żelem.
- 3 wersje kolorystyczne, spójne z innymi elementami kolekcji UNIQ, dostępne kolory: czarny, zielony, beżowy.
- Witrynka chłodząca roll-top Duo UNIQ HENDI jest częścią nagradzanej kolekcji UNIQ z linii Buffet Reinvented.

POJEDYNCZA WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ

- Pojedyncza witrynka; 1 poziom ekspozycji potraw w bufecie.
- W zestawie: 1 podstawa, 1 pokrywa roll - top z uchwytem, 1 taca ze stali nierdzewnej o wymiarach 400 x 300 mm, 2 wkłady chłodzące.



kod	871966	871805	871942
kolor	zielony	czarny	beżowy
mm	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
PLN	**205,00**	**205,00**	**205,00**

PODWÓJNA WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ

- Podwójna witrynka; 2 poziomy ekspozycji potraw w bufecie.
- W zestawie: 2 podstawy, 2 pokrywy roll - top z uchwytem, 2 tace ze stali nierdzewnej, każda o wymiarach 400 x 300 mm, 4 wkłady chłodzące, plastikowy stelaż do piętrowania 2 witrynek



kod	871973	871812	871959
kolor	zielony	czarny	beżowy
mm	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
PLN	**361,00**	**361,00**	**361,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene indoor wash micro

DYSPENSERY DO SOKÓW UNIQ

- Nowoczesny design by Robert Bronwasser .
- Idealnie uzupełnia prezentację zimnych napojów na bufecie, np. soków, mleka itp.
- Dostępny w dwóch pojemnościach – 4 i 8 l.
- Szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny
- Obudowa wykonana z trwałego ABS.
- Wyjmowana stalowa rura chłodząca na lód, pozwala na utrzymanie soku w niskiej temperaturze.
- Zbiornik na napoje zaprojektowany z myślą o ograniczeniu pozostałości na dnie.
- Wygodne uchwyty do przenoszenia dyspensera.
- Kolorowa podstawa obudowy wykonana z polipropylenu.
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu, z obudową do-pasowaną kolorystycznie, łatwa w czyszczeniu, z perforowanym elementem ze stali .
- Miejsce na etykietę z opisem rodzaju napoju (holder).
- Kran zapobiegający kapaniu, umieszczony na 130 mm od podstawy.
- Łatwe dozowanie napojów.
- Przezroczysty korpus ułatwiający kontrolowanie poziomu płynu.
- 3 wersje kolorystyczne, spójne z innymi elementami kolekcji UNIQ, dostępne kolory: czarny, biały, żółty.
- Nowoczesna kolorystyka uzupełniająca ofertę HENDI dla bufetów.
- Dyspenser HENDI jest częścią nagradzanej kolekcji UNIQ z linii Buffet Reinvented.



425015 425039 425053

kod	425008	425015	425022	425039	425046	425053
kolor	czarny	czarny	żółty	żółty	biały	biały
litry	4	8	4	8	4	8
mm	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
PLN	**330,00**	**368,00**	**330,00**	**368,00**	**330,00**	**368,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



HENDI

ZAPARZACZE DO KAWY – DESIGN BY BRONWASSER



kod	kolor	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211434	stal	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**469,00**
211441	stal	14	230	1750	354x418x(H)500	57	**569,00**
211472	czarny	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**579,00**
211489	czarny	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**679,00**
211557	jasnoszary	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**579,00**
211571	jasnoszary	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**679,00**
211564	taupe	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**579,00**
211588	taupe	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**679,00**

WARNIKI – DESIGN BY BRONWASSER



kod	kolor	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211410	stal	9	230	950	307x330x(H)450	58	**459,00**
211427	stal	16	230	1650	352x357x(H)380	63	**509,00**
211458	czarny	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211465	czarny	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**659,00**
211519	jasnoszary	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211533	jasnoszary	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**659,00**
211526	taupe	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211540	taupe	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**659,00**

PROFESJONALNE KOCIOŁKI DO ZUP

Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Pokrywa z izolowanym uchwytem i wgłębieniem na chochlę.

Wizytownik do zupy w pokrywie.

Cyfrowy panel dotykowy z wyświetlaczem, który przełącza się między ustawioną a rzeczywistą temperaturą zupy.

Termostat regulowany od 65° do 95°C o 1°.



Ochrona przed przegrzaniem - alarm niskiego poziomu wody.



860502

NEW

926574

KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii i utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Redukcja zużycia energii do 30%
- Zdejmowana pokrywa z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę – ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa z polipropylenu
- Pierścień umożliwiający bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę
- Uchwyt na etykietę na pokrywie

kod	litry	V	W	mm	PLN
860502	8	230	450	ø370x(H)316	**469,00**

WKŁAD DO KOCIOŁKA DO ZUPY

18/8 stainless steel

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
  Do użytku z kociołkiem do zupy HENDI 860502.

kod	mm	PLN
926574	ø280x(H)200	**134,00**



860083

KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Pojemnik na zupę, pojemnik na wodę i pokrywka wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obudowa wykonana z metalu malowanego proszkowo na czarno.
- Pokrywka z wycięciem na chochlę, wyposażona w nienagrzewający się uchwyt.
- Zakres temperatury: 30-85°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem od 105°C.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła – 5 poziomów.
- Pojemność: 8 l.

kod	litry	V	W	mm	PLN
860083	8	230	400	ø330x(H)363	**299,00**



860564



PODGRZEWANIE
BEZ KĄPIELI WODNEJ!

S.S. stainless steel | Fe carbon steel | **NEW**

KOCIOŁEK DO ZUPY WATERLESS, 10 L

- Korpus wykonany ze stali węglowej, malowany proszkowo.
- Pokrywa i garnek wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyświetlacz cyfrowy.
- Zakres temperatur: od 40°C do 90°C.
- Kociołek do zupy z systemem podgrzewania bez kąpieli wodnej
- Z gumowymi nóżkami.

kod	litry	V	W	mm	PLN
860564	10	230	450	ø378x(H)398	**1212,00**



Wkład nadaje się do kuchenek indukcyjnych, gazowych i elektrycznych



Podgrzewanie bez użycia wody



Duży wkład 10 l



204900

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- Model Pollina
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm



kod	litry	V	W	mm	PLN
204900	9	230	850	610x450x(H)278	**561,00**



204825

PP polypropylene | S.S. stainless steel | indoor

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY TELLANO

- Pojemnik na wodę wykonany z polipropylenu.
- Stalowa pokrywa z nienagrzewającym się uchwytem.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła w zakresie: od okoto 30 do 85°C.
- Lampka kontrolna ogrzewania.
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm.



kod	litry	V	W	mm	PLN
204825	9	220-240	900	575x349x(H)278	**399,00**



204832

PP polypropylene S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY OKRĄGŁY TESINO

- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę.
- Pokrywa ze szkła.
- Płynna regulacja temperatury do 85°C.
- Wyłącznik, lampka kontrolna.
- Uchwyt na pokrywę.
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej – ø400x(H)65 mm o pojemności 6,8 l.

kod	litry	V	W	mm	PLN
204832	6,8	230	500	ø405x(H)240	**430,00**



201749

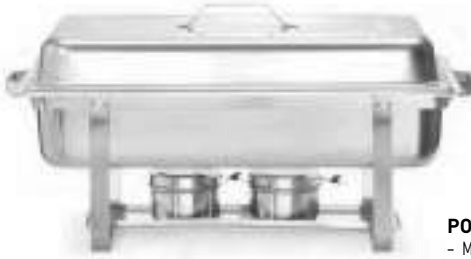
S.S. stainless steel PP polypropylene indoor **NEW**



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Zawiera 3 stalowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm, z pokrywami.
- Zakres temperatury: 40–75°C.
- Może być również używany jako podgrzewacz bufetowy lub płyta grzewcza bez pojemników GN.

kod	V	W	mm	PLN
201749	220-240	400	657x381x(H)161	**319,00**



475904



18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- Podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
472613	2	9	600x358x(H)295	**154,50/309,00**
475904	1	9	600x358x(H)295	**159,00**



475201

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik GN 1/2 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	litry	mm	PLN
475201	4,5	385x295x(H)310	**149,00**



470619

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY

- Szklana pokrywa z otworem do uwalniania pary
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
470619	3,5	ø390x(H)270	**169,00**



472507

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ

- Model Economic
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik do zupy ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochlę

kod	litry	mm	PLN
472507	8	ø370x(H)325	**199,00**



18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Fiora
- Piętrowalna podstawa ze wspornikiem na pokrywę i polerowana pokrywa
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
471005	9	585x385x(H)315	**290,00**



471005



470190

S.S. stainless steel

POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ GN 1/1, DZIELONY

- Pojemnik na żywność podzielony na 2 części, każda o pojemności 3,75 l

kod	litry	mm	PLN
470190	7,5	530x325x(H)65	**81,00**





471050

S.S. stainless steel

WKŁAD DO BEMARU

- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Z pokrywką i wygodnym uchwytem
- Pasuje do: bemarów Thermosystem (201107, 201206) adaptera GN 1/1 (470930)
- większości urządzeń typu bemar hot pot innych marek

kod	-	mm	PLN
470930	Adapter	530x325x(H)30	**109,00**
470909	Wkład do bemaru	ø215x(H)177	**99,00**

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 – ZESTAW Z POJEMNIKAMI GN

- W zestawie:
  - podgrzewacz model Fiora GN 1/1 (471005)
  - 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
  - 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

kod	mm	PLN
471050	585x385x(H)315	**439,00**



NEW

S.S. stainless steel

indoor



PODGRZEWACZ NA PASTĘ – ZESTAW 4 SZT.

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Rozkłada się w kilka chwil, bez użycia narzędzi.
- Pasuje do GN 1/1 – o głębokości 65 mm (w zestawie).
- Z tyłu podgrzewacza znajduje się praktyczne miejsce na odstawienie pokrywy.
- Zestaw zawiera pojemniki na puszki z paliwem.
- Nieprzeznaczony do gotowania, a jedynie do utrzymywania ciepła potraw.
- Elementy nadają się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
238837	7,5	600x355x(H)305	**489,00**





ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**16,00/32,00**

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej.
  W zestawie 2 pojemniki na świeczki
  Rozmiar/grubość płyty grzejnej: 330x180x4mm.

kod	mm	PLN
463000	330x180x(H)65	**187,00**



463000

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
  Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
  Odporny na zarysowania
  W zestawie 3 pojemniki na świeczki

kod	mm	PLN
463109	450x180x(H)65	**222,00**



463109

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Alternatywa dla standardowych źródeł ciepła, takich jak pasta czy paliwo do podgrzewaczy
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy HENDI: 475201, 470206 i 471005

kod	V	W	mm	PLN
809600	230	500	ø130x(H)125	**210,00**


809600

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Grzałka cechuje się jednym stabilnym poziomem mocy (nie ma funkcji regulowania temperatury).
- Przeznaczona do utrzymywania ciepła (nie służy do gotowania).
- Idealnie pasuje do pojemnika na wodę do podgrzewacza HENDI (kod: 809716).
- Pasuje również do podgrzewacza na pastę roll-top GN 1/1 (kod: 470206) oraz innych podgrzewaczy GN 1/1, w których pojemnik na wodę wyposażony jest w śruby.

kod	V	W	mm	PLN
809709	230	380	300x200x(H)40	**276,00**


809709

PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

S.S. stainless steel

Zobacz film





470251

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470251	9	570x430x(H)290	**553,00**



470275

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470275	6	395x430x(H)290	**491,00**



470268

Zobacz film



470282

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470268	4	365x370x(H)280	**439,00**

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany okrągły pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na żywność o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470282	6	465x420x(H)320	**499,00**







PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej





470213



470237

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470213	9	570x405x(H)320	**664,00**

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470237	6	395x405x(H)320	**601,00**

Zobacz film



470244

PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpieli wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w 2 uchwyty
- Zdejmowana pokrywa z wycięciem na łyżkę
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470244	10	ø420x(H)380	**609,00**

18/0
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
470206	9	590x340x(H)400	**549,00**



470206

S.S.
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- Możliwość zainstalowania grzałki 809709
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę i pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm

kod	litry	mm	PLN
470305	9	660x490x(H)460	**599,00**



470305

S.S.
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: ø390/345x(H)60 mm

kod	litry	mm	PLN
470312	5,6	510x540x(H)480	**593,00**



470312



PASTA DO PODGRZEWACZY

- Puszka 200 g
- Czas spalania: ok. 3 godziny
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
194357	6	**4,50/27,00**
194546	48	**4,00/192,00**
194751	72	**3,90/280,80** NEW

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Zawiera glikol dwuetylenu
- Spalanie paliwa w 100%
- Nie emituje toksyn i zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewniający odpowiednią temperaturę i płomień
- Nienagrzewająca się puszka, niewymagająca pojemnika, ułatwiająca przenoszenie
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwiająca wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie i bezpieczne przenoszenie



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień
Wielokrotne użycie tej samej puszki



Nienagrzewająca się puszka nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie

SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:
- wielokrotne użycie tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie



4 godziny
193693



6 godzin
193686

kod		ilość szt. w opak.	waga (kg)	szt./opak.
193693	czas spalania ±4 godziny	24	0,145	**6,00/144,00**
193686	czas spalania ±6 godzin	24	0,2	**6,00/144,00**



190029



195505



195109

PASTA DO PODGRZEWACZY, ZESTAW 2 SZT.

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Zagęszczony skażony (bio) alkohol etylowy
- Zestaw 2 wiader, każde zawiera 4 kg pasty
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Waga netto (2 szt.): 8 kg

kod	szt./opak.
190029	**53,00/106,00**

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 5 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Kanister pojemności 5 l
- Waga netto: 5 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 4 szt.

kod	jednostka	PLN
195505	4	**60,00**

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 1 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Butelka pojemności 1 l
- Waga netto: 1 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 12 szt.

kod	jednostka	PLN
195109	12	**13,00**



470527

POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.

S.S. stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
470527	2	ø90x(H)60	**12,00/24,00**



195604

POMPKA DO PASTY

- Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrach 195505

kod	mm	PLN
195604	(L)280	**29,00**

Pasta czy paliwo z knotem?

Zobacz film





PASTA	PALIWO
Żel na bazie najwyższej jakości etanolu 96% Pasta HENDI zawiera aż 70% etanolu	Ciecz – glikol dwuetylenu
Spalanie następuje w puszce	Spala się na zewnątrz, puszka z knotem. Możliwość regulacji wysokości knota i tym samym wielkości płomienia
Zmniejszanie intensywności płomienia w trakcie spalania	Intensywne i równomierne spalanie do samego końca paliwa
W trakcie spalania – obniżenie skuteczności grzania	Efektywne spalanie do samego końca w 100%
Puszka nagrzewa się	Puszka nie nagrzewa się **Brak konieczności użycia pojemnika na pastę**
Możliwość uzupełnienia pasty	Możliwość zamknięcia puszki nakrętką – wykorzystania reszty paliwa w późniejszym czasie
Wielokrotne użycie puszki	Po wypaleniu paliwa brak możliwości ponownego użycia puszki
Czas spalania 200 g – 3 h	Czas spalania 200 g – 6 h
Nie emitują toksyn Nie osmalają naczyń	
Do przestrzeni zamkniętych Na eventy plenerowe	



CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
529089	0,05	270x69	**37,00**
529096	0,09	308x85	**46,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
529058	305x60	**33,00**
529065	321x71	**34,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529072	321x71	**35,00**

PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

– Uchwyt z polipropylenu

PP polypropylene | S.S. stainless steel



CHOCHLA DO ZUP

kod	litry	mm	PLN
529003	0,09	335x90	**30,00**
529010	0,11	300x80	**30,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529201	345x75	**26,00**

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	mm	PLN
529300	350x75	**28,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
529041	370x105	**29,00**

WIDELEC

kod	mm	PLN
529102	345x32	**25,00**

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
529409	355x80	**27,00**



S.S. stainless steel

PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	PLN
722107	115x270x(H)45	**34,00**

ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA

PBT heat-resistant | micro



563908 564004 563502 563557 563700 563755

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	mm	PLN
563908	(L)305	**16,00**

WIDELEC DO SAŁATEK

kod	mm	PLN
564004	305x65	**17,00**

CHOCHLA

kod	kolor	litry	mm	PLN
563502	biały	0,07	235x75	**16,00**
563557	czarny	0,07	235x75	**16,00**
563700	biały	0,14	300x93	**17,00**
563755	czarny	0,14	300x93	**17,00**

SAN plastic | +80°C temp



564158 564202 564103 564455 564400



563649 563632

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	kolor	litry	mm	PLN
563649	czarny	0,03	180x70	**8,00**
563632	kość słoniowa	0,03	180x70	**8,00**

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	mm	PLN
564158	czarny	235x55	**8,00**
564202	transparentny	235x55	**9,00**
564103	biały	235x55	**9,00**

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	mm	PLN
564400	biały	335x70	**11,00**
564455	czarny	335x70	**12,00**



425138

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Model prosty, z pokrywą
- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku

kod	litry	mm	PLN
425138	2	ø120x(H)250	**76,00**



425107

DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa SAN, z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	litry	mm	PLN
425107	2,2	ø150x(H)260	**108,00**
425121	3	ø170x(H)285	**131,00**



567906



425763

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Niełtukący się

kod	litry	mm	PLN
567906	1,8	ø125x(H)210	**36,00**

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem

kod	litry	mm	PLN
425763	1	ø92x(H)245	**44,00**

DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła



	DZBANEK	DZBANEK	DZBANEK
kod	424469	424476	424483
ml	500	1000	1300
mm	ø77x(H)141	ø100x(H)198	ø103x(H)210
PLN	**13,00**	**17,00**	**22,00**



ARCOROC

	DZBANEK
kod	53061
ml	1600
mm	(H)242
PLN	**29,00**



UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene indoor wash micro

DYSPENSERY DO SOKÓW UNIQ

- Nowoczesny design by Robert Bronwasser .
- Idealnie uzupełnia prezentację zimnych napojów na bufecie, np. soków, mleka itp.
- Dostępny w dwóch pojemnościach – 4 i 8 l.
- Szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny
- Obudowa wykonana z trwałego ABS.
- Wyjmowana stalowa rura chłodząca na lód, pozwala na utrzymanie soku w niskiej temperaturze.
- Zbiornik na napoje zaprojektowany z myślą o ograniczeniu pozostałości na dnie.
- Wygodne uchwyty do przenoszenia dyspensera.
- Kolorowa podstawa obudowy wykonana z polipropylenu.
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu, z obudową do-pasowaną kolorystycznie, łatwa w czyszczeniu, z perforowanym elementem ze stali .
- Miejsce na etykietę z opisem rodzaju napoju (holder).
- Kran zapobiegający kapaniu, umieszczony na 130 mm od podstawy.
- Łatwe dozowanie napojów.
- Przezroczysty korpus ułatwiający kontrolowanie poziomu płynu.
- 3 wersje kolorystyczne, spójne z innymi elementami kolekcji UNIQ, dostępne kolory: czarny, biały, żółty.
- Nowoczesna kolorystyka uzupełniająca ofertę HENDI dla bufetów.
- Dyspenser HENDI jest częścią nagradzanej kolekcji UNIQ z linii Buffet Reinvented.



425015 425039 425053

kod	425008	425015	425022	425039	425046	425053
kolor	czarny	czarny	żółty	żółty	biały	biały
litry	4	8	4	8	4	8
mm	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
PLN	**330,00**	**368,00**	**330,00**	**368,00**	**330,00**	**368,00**

DYSPENSERY

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

Zobacz film



425299



425411

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 120 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425299	8	265x350x(H)580	**357,00**
425411	16	560x350x(H)580	**710,00**











425428

PC polycarbonate | 18/8 stainless steel



425435

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwa do czyszczenia kratka ociekowa
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425428	3	215x315x(H)490	**344,00**
425435	6	415x315x(H)490	**678,00**



PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 140 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425190	5	280x220x(H)510	**499,00**



425190



S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada stalowy wkład na lód schładzający mleko
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

kod	litry	mm	PLN
425343	10,5	260x360x(H)536	**1099,00**



425343



PC polycarbonate | S.S. stainless steel

DYSPENSER DO MUSLI

- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli z tworzywa
- Szczelna pokrywa pozwala długo zachować świeżość produktów
- Higieniczne, kontrolowane dozowanie zapobiega rozsypywaniu się płatków
- Otwór dyspensera umieszczony na wysokości 140 mm
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie

kod	litry	mm	PLN
557402	4	184x240x(H)600	**359,00**

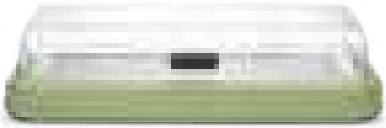


557402



WITRYNKA CHŁODZĄCA UNIQ

- Nowoczesny design by Robert Bronwasser.
- Idealnie uzupełnia prezentację potraw na bufecie.
- Odpowiednia dla potraw wymagających obniżonej temperatury.
- Obudowa z trwałego polipropylenu.
- Szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny.
- Przezroczysta pokrywa z ABS możliwość wyboru spośród potraw, bez konieczności podnoszenia pokrywy.
- Wygodny uchwyt do otwierania pokrywy.
- Otwieranie pokrywy – na zawiasach, do 90 stopni.
- Swobodna możliwość ponownego uzupełniania tac GN 1/1 z potrawami.
- Wycięcie w obudowie umożliwiające wygodny chwyt podczas wyjmowania tacy.
- Ergonomiczne brzegi do przenoszenia witrynki.





kod	871928	871904
kolor	zielony	czarny
mm	593x389x(H)147	593x389x(H)147
PLN	**368,00**	**368,00**



- W zestawie 1 taca ze stali nierdzewnej GN 1/1 i 1 element chłodzący wypełniony żelem.
- 4 wersje kolorystyczne, spójne z innymi elementami kolekcji UNIQ, dostępne kolory: czarny, zielony, beżowy, biały.
- Możliwość dokupienia dodatkowego wkładu chłodzącego, kod: 424193.
- Witrynka chłodząca HENDI jest częścią nagradzanej kolekcji UNIQ z linii Buffet Reinvented.







871911	871935
biały	beżowy
593x389x(H)147	593x389x(H)147
368,00	**368,00**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser



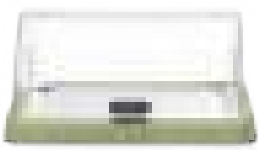
NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene in- & outdoor

WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ

- nowoczesny design by Robert Bronwasser
- idealnie uzupełnia prezentację potraw na bufecie
- odpowiednia dla potraw wymagających także obniżonej temperatury
- obudowa z trwałego polipropylenu
- szybki montaż i demontaż, gwarantujący prostotę w utrzymaniu higieny
- przezroczysta pokrywa z ABS – możliwość wyboru spośród potraw, bez konieczności podnoszenia pokrywy
- wygodny uchwyt do otwierania pokrywy
- otwieranie pokrywy typu roll-top, do 90 stopni
- swobodna możliwość ponownego uzupełniania tac 40X30 cm z potrawami
- wycięcie w obudowie umożliwiające wygodny chwyt podczas wyjmowania tacy
- w zestawie tace ze stali nierdzewnej 40X30 cm i elementy chłodzące wypełnione żelem
- 3 wersje kolorystyczne, spójne z innymi elementami kolekcji UNIQ, dostępne kolory: czarny, zielony, beżowy
- witrynka chłodząca roll-top Duo UNIQ HENDI jest częścią nagradzanej kolekcji UNIQ z linii Buffet Reinvented

POJEDYNCZA WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ

- Pojedyncza witrynka; 1 poziom ekspozycji potraw w bufecie.
- W zestawie: 1 podstawa, 1 pokrywa roll - top z uchwytem, 1 taca ze stali nierdzewnej o wymiarach 400 x 300 mm, 2 wkłady chłodzące.

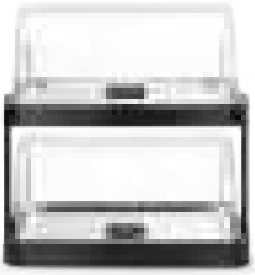




kod	871966	871805	871942
kolor	zielony	czarny	beżowy
mm	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
PLN	**205,00**	**205,00**	**205,00**

PODWÓJNA WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP DUO UNIQ

- Podwójna witrynka; 2 poziomy ekspozycji potraw w bufecie.
- W zestawie: 2 podstawy, 2 pokrywy roll - top z uchwytem, 2 tace ze stali nierdzewnej, każda o wymiarach 400 x 300 mm, 4 wkłady chłodzące, plastikowy stelaż do piętrowania 2 witrynek


kod	871973	871812	871959
kolor	zielony	czarny	beżowy
mm	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
PLN	**361,00**	**361,00**	**361,00**

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling



424186

TACA CHŁODZĄCA GN 1/1

- Przezroczysta pokrywa uchylna z poliwęglanu
- Podstawa z tworzywa ABS
- 1 element chłodzący, schładzanie do temp. poniżej 0°C
- Taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	**430,00**
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	430x280x(H)30	**131,00**



424193



TACA CHŁODZĄCA

S.S. stainless steel

- 5-częściowy zestaw:
- Podstawa wykonana z polistyrenu.
- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Transparentna pokrywa wykonana z polistyrenu.
- 2 elementy chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypełnij element chłodzący wodą do 90% jego objętości.
- Taca jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 871829).

kod	mm	PLN
424155	430x290x(H)150	**150,00**



424155

WITRYNKA ROLLTOP DWUFUNKCYJNA, POJEDYNCZA

- Do serwowania serów, wędlin, pieczywa, ciast i przekąsek
- Wykonana z polipropylenu z wkładem ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Doskonała ekspozycja
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witrynki
- Dwie funkcje witryny: chłodzenie lub grzanie
- Elementy chłodzące/grzejące umieszczone pod wkładem tacy ze stali nierdzewnej, utrzymujące odpowiednią temperaturę w komorze, dzięki czemu potrawy dłużej zachowują świeżość i piękny wygląd
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość szybkiego montażu/demontażu
- Kolor tacy: czarna obudowa z wkładem ze stali nierdzewnej
- Projekt i produkcja w 100% we Włoszech
- Nie zawiera szkodliwego bisfenolu A
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 wkłady żelowe do chłodzenia lub grzania żywności umieszczonej w witrynce

kod	mm	PLN
871775	465x315x(H)195	**271,00**



871775



871706



871713

WITRYNKA POJEDYNCZA ROLL TOP

- Przezroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witrynki
- Łatwe czyszczenie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
871706	465x310x(H)190	**175,00**

WITRYNKA ROLL TOP - PODWÓJNA

- Przezroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witrynki
- Łatwe czyszczenie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
871768	380x260x(H)355	**146,00**
871713	465x310x(H)410	**310,00**



424001

SAN plastic S.S. stainless steel

TACA OKRĄGŁA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z chromowanym uchwytem, otwierana jednostronnie do 90° (w zestawie).
- Taca nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 427514).

kod	mm	PLN
424001	ø380x(H)240	**216,00**
427514	Okrągła pokrywa roll-top	**128,00**



980101

S.S. stainless steel

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z rączkami.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z wytłoczonym uchwytem.
- Oba elementy zestawu nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
980101	ø300x(H)110	**53,00**



203552

TACA Z POKRYWĄ ROLLTOP OKRĄGŁA

- Taca wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od -40°C do +99°C
- Waga: 0,65 kg
- Wymiar wewnętrzny: ø350x(H)180 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203552	(H)215	**130,00**

PC polycarbonate



203569

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA

- Wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od -40°C do +99°C
- Waga: 0,40 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203569	ø300x(H)165	**60,00**
203576	ø350x(H)165	**117,00**

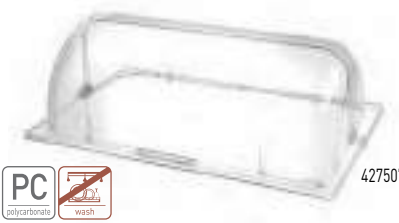


203590

TACA Z POKRYWĄ PROSTOKĄTNA

- Wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od –40°C do +99°C
- Waga: 0,93 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203583	335x275x(H)165	**105,00**
203590	535x335x(H)165	**159,00**



427507



POKRYWA ROLLTOP

- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta

kod	mm	PLN
427507	540x330x(H)180	**131,00**



866009



POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

- Wykonana z poliwęglanu

kod	mm	PLN
866009	545x335x(H)95	**229,00**



427415



POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	mm	PLN
427415	530x325x(H)76	**101,00**

523834



523827

PATERA OBROTOWA DO CIASTA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Obracanie podstawy w obu kierunkach bez wysiłku, ułatwiające dekorowanie i krojenie ciast.
- Na stabilnej nodze z antypoślizgową podstawą.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 523834).

kod		mm	PLN
523827		ø300x(H)90	**261,00**
523834	Pokrywa	ø300x(H)110	**22,00**



639214

POKRYWA SIATKOWA DO ŻYWNOŚCI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.

kod	mm	PLN
639214	ø255x(H)135	**32,00**
639221	ø305x(H)170	**43,00**



523841

TACA BAMBUSOWA Z POKRYWKĄ

- Taca wykonana z drewna bambusowego o zwartej strukturze: zaimpregnowanego olejem, odpornego na wilgoć i odkształcenia, nie chłonącego zapachów.
- Pokrywa wykonana z polistyrenu.
- Wyposażona w nóżki antypoślizgowe.
- Profilowane ranty tacy zapobiegające ześlizgiwaniu się pokrywy.
- Oba elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
523841	320x160x(H)110	**54,00**



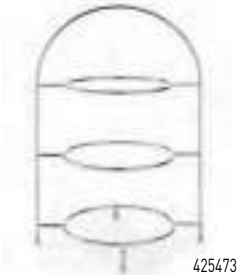
427569

WITRYNKA ROLL-TOP

- Wykonana z czarnego poliwęglanu.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do 99°C.
- Przezroczysta pokrywa.
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
427569	325x265	**122,00**

PATERY DO SERWOWANIA



425473

STOJAK NA TALERZE

kod	-	mm	PLN
425473	na 3 talerze x ø275 mm	290x290x(H)440	**114,00**



480519

PATERA DO OWOCÓW MORZA

- Z 2 tacami, ø300/400 mm

kod	-	mm	PLN
480519		ø400x(H)200	**159,00**
480502	podstawa	ø250x(H)190	**42,00**



429914

PATERA 3-STOPNIOWA SKŁADANA

- Z 3 tacami, ø166/220/268 mm

kod	mm	PLN
429914	ø268x(H)320	**138,00**

TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

- Wykonany z melaminy

kod	mm	PLN
561508	360x205x(H)38	**66,00**
561515	495x270x(H)56	**125,00**



561607

TACA GN 1/1

- Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
561607	530x325x(H)20	**101,00**





566008

566015

TACA BANKIETOWA GN

- Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
566046	265x162x(H)20	**30,00**
566022	325x177x(H)20	**38,00**
566015	325x265x(H)20	**60,00**
566053	530x163x(H)20	**70,00**
566930	354x325x(H)20	**70,00**
566008	530x325x(H)20	**80,00**



561560

MISKA KWADRATOWA

- Wykonana z melaminy.
- Odporność termiczna: od –20°C do 70°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

kod	kolor	mm	PLN
561560	biały	130x130x(H)65	**22,00**
561577	biały	190x190x(H)100	**46,00**
561584	biały	270x270x(H)105	**90,00**



566527



561775

PATERA DO CIASTA KWADRATOWA

- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566589	310x310x(H)80	**178,00**
566527	310x310x(H)160	**216,00**

PATERA DO CIASTA OKRĄGŁA

- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566572	ø310x(H)80	**159,00**
561775	ø310x(H)160	**200,00**

PATERA DO CIASTA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szeroka noga.
- Śruba montażowa w zestawie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	ø	długość (mm)	PLN
523858	322	ø322x(H)175	**66,00**

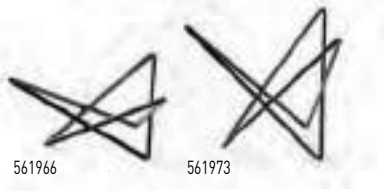


523858

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561973	265x230x(H)200	**60,00**
561966	260x230x(H)100	**40,00**



561966

561973

SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	260x55	**22,00**



523902

SZPATUŁA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	PLN
523957	296x75	**36,00**



523957

POJEMNIKI GN Z PORCELANY

- Wykonany jest z najbardziej wytrzymałej porcelany dostępnej na rynku, co zapewnia wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne i ekstremalne zmiany temperatury.
- Wyróżnia się odpornością termiczną do 600°C.



783009

POJEMNIK GN 1/1 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783009	530x325x(H)65	**316,00**



783016

POJEMNIK GN 1/2 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783016	325x265x(H)65	**127,00**



783023

POJEMNIK GN 1/3 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783023	325x176x(H)65	**85,00**



785010

DZBANEK DO SOSÓW Z PORCELANY

kod	litry	PLN
785010	1	**46,00**



428245

SAN plastic | 18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR BUFETOWY

- Rama wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304.
- 3 poziomy na produkty w opakowaniach jednostkowych i dodatki do potraw.
- 3 demontowane pojemniki o pojemności 1 l, wykonane z tworzywa SAN.
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce.

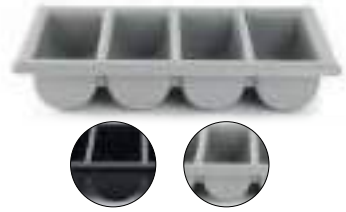
kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	**266,00**

PP
polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
552315	czarny	530x325x(H)100	**41,00**
552308	jasnoszary	530x325x(H)100	**41,00**



552315 552308

PP
polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 6-częściowy
- Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty i widelczyki do ciasta

kod	kolor	mm	PLN
552353	jasnoszary	530x325x(H)105	**49,00**
552360	czarny	530x325x(H)105	**54,00**



552360 552353

S.S.
stainless steel

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Na 4 wkłady
- Pojemnik nie zawiera wkładów

kod	mm	PLN
552407	255x295x(H)215	**160,00**



552407

WKŁAD NA SZTUĆCE POLIPROPYLENOWY

PP
polypropylene

kod	mm	PLN
871201	ø97x(H)137	**6,00**

WKŁAD NA SZTUĆCE

S.S.
stainless steel

kod	mm	PLN
552490	ø97x(H)137	**16,00**



871201 552490

POJEMNIK NA SZTUĆCE

S.S.
stainless steel

- Wykonany z satynowanej stali nierdzewnej.
- Perforowany design dla lepszej cyrkulacji powietrza.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
552483	ø110x(H)130	**20,00**



552483

Pokrywy do tac na stronie **651**



436103

TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z MATOWYM RANTEM

- Polerowana, z matowym rantem
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pasuje do tacy chłodzącej 424186

kod	mm	PLN
436103	530x325x(H)13	**100,00**



807705

TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z GŁADKIM RANTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej z polerowanym wykończeniem.
- Matowe wykończenie rantu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pasuje do tacy chłodzącej HENDI (kod: 424186).

kod	mm	PLN
807705	530x325x(H)10	**103,00**



410110

TACA BANKIETOWA GN 1/1, ZE SKOŚNYM RANTEM

- Z szerokim rantem
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
410110	530x325x(H)20	**40,00**



809181

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA GN 1/1

- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
809181	530x325x(H)70	**171,00**



405000

TACA DO SERWOWANIA, OWALNA

- Satynowana
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
405000	200x140	**13,00**
405208	265x195	**16,00**
405307	285x220	**22,00**



480106

TACA BARMAŃSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
480106	ø315x(H)45	**54,00**



480205

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA

- Ozdobny wzór
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
480205	ø300x(H)17	**28,00**
480410	ø360x(H)24	**48,00** N
480403	ø400x(H)19	**58,00**



807804

TACA BANKIETOWA GN 1/1, Z OZDOBNYM RANTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej z wykończeniem w połysku.
- Ozdobiony rant z dekoracyjnymi wzorami.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pasuje do tacy chłodzącej HENDI (kod: 424186).

kod	mm	PLN
807804	530x325	**94,00**



871829

TACA DO WITRYNY CHŁODZĄCEJ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Z profilowanym rantem.
- Pasuje do zestawu: taca chłodząca z pokrywą HENDI (kod: 424155).

kod	mm	PLN
871829	395x283	**50,00**



404300

PÓŁMISEK DO SERWOWANIA

- Owalny
- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
404003	190x140	**15,00**
404102	245x170	**16,00**
404201	300x220	**24,00**
404300	350x240	**31,00**
404409	400x260	**40,00**
404508	450x290	**50,00**
404607	500x350	**64,00**



400203

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
400203	205x155	**17,00**

TACE POLIESTROWE, ANTYPOŚLIZGOWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)



508657



508817



508718

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	-	mm	PLN
508657		200x280	**27,00**
508626		325x530	**43,00**
508619	Euronorm	370x530	**52,00**

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA

- Czarna

kod	mm	PLN
508824	ø280x(H)22	**23,00**
508817	ø350x(H)22	**27,00**
508800	ø400x(H)22	**37,00**
508794	ø460x(H)22	**53,00**
508787	ø500x(H)22	**66,00**

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

- Czarna

kod	mm	PLN
508718	160x230	**15,00**
508725	200x265	**17,00**
508732	210x290	**19,00**



508831

TACA POLIESTROWA, OWALNA XL

- Czarna

kod	mm	PLN
508831	735x600	**151,00**



S.S. stainless steel

810507

STOJAK DO TAC SKŁADANY

- Wykonany z materiałów wysokiej jakości, stabilna, mocna konstrukcja.
- Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu.
- Z gumowymi pierścieniami antypoślizgowymi zabezpieczającymi tacę przed zsuwaniem się.

kod	mm	PLN
810507	520x410x(H)800	**198,00**





876619

TACA POLIESTROWA DO RESTAURACJI SAMOOBSŁUGOWYCH

stackable

- Wykonana z laminatu poliestrowego (włókno szklane, żywica).
- Kolor jasnoszary, wzór imitujący granit.
- Możliwość piętrowania – przestrzeń między tacami ułatwia cyrkulację powietrza.
- Odporność na temperaturę: od -10 do 120°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	kolor	mm	PLN
876602	grafitowy	325x265	**29,00**
876619	granitowy	530x325	**32,00**





TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU EURONORM

PP polypropylene · <80°C temp · non slip · stackable · wash



878101



878125



878606

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA, CZARNA

kod	mm	PLN
878118	255x355	**18,00**
878101	530x325	**28,00**

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, CZARNA

kod	mm	PLN
878125	ø280x(H)20	**18,00**
878132	ø360x(H)20	**17,00**
878149	ø410x(H)20	**22,00**

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT, CZARNA

kod	mm	PLN
878606	ø320x(H)37	**24,00**
878408	ø360x(H)39	**26,00**

TACE Z POLIPROPYLENU

- Taca z polipropylenu Fast Food średnia to uniwersalne akcesorium szczególnie polecane do użytku w barach szybkiej obsługi.
- Wykonana jest z polipropylenu odpornego na uszkodzenia mechaniczne.
- Nadaje się do magazynowania piętrowego.
- Dystans między składowanymi tacami zapewnia odpowiednią cyrkulację powietrza i ułatwia suszenie.
- Taca posiada odporność termiczną do 80°C.



878910 878941 878903 878934 878927 878958

TACA FAST FOOD Z POLIPROPYLENU GN 1/1

kod	kolor	mm	PLN
878545	czerwony	530x325x(H)20	**18,00**
878583	brązowy	530x325x(H)20	**18,00**
878538	szary	530x325x(H)20	**18,00**
878576	zielony	530x325x(H)20	**18,00**
878569	niebieski	530x325x(H)20	**18,00**
878590	czarny	530x325x(H)20	**18,00**

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD DUŻA

kod	kolor	mm	PLN
878811	czerwony	350x450x(H)20	**15,00**
878842	brązowy	350x450x(H)20	**15,00**
878804	jasnoszary	350x450x(H)20	**15,00**
878835	zielony	350x450x(H)20	**15,00**
878828	niebieski	350x450x(H)20	**15,00**
878859	czarny	350x450x(H)20	**15,00**

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	PLN
878910	czerwony	305x415x(H)20	**11,00**
878941	brązowy	305x415x(H)20	**11,00**
878903	jasnoszary	305x415x(H)20	**11,00**
878934	zielony	305x415x(H)20	**11,00**
878927	niebieski	305x415x(H)20	**11,00**
878958	czarny	305x415x(H)20	**11,00**

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	PLN
878712	czerwony	265x345x(H)20	**10,00**
878743	brązowy	265x345x(H)20	**10,00**
878705	jasnoszary	265x345x(H)20	**10,00**
878736	zielony	265x345x(H)20	**10,00**
878729	niebieski	265x345x(H)20	**10,00**
878750	czarny	265x345x(H)20	**10,00**



878552

TACA FAST FOOD Z POLIPROPYLENU, OWALNA

- Owalna, z niskim rantem
- Wykonana z polipropylenu

kod	kolor	mm	PLN
878552	czarny	265x195x(H)15	**9,00**

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania



507216


507933

TACA DO SERWOWANIA, PROSTOKĄTNA, ANTYPOŚLIZGOWA, LAMINOWANA

kod	mm	PLN
507216	325x530	**64,00**
507469	330x430	**52,00**
507117	370x530	**67,00**
507018	430x610	**87,00**
507025	460x360	**64,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

kod	mm	PLN
507964	230x160	**31,00**
507568	200x265	**34,00**
507933	290x210	**32,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT

kod	mm	PLN
507711	ø320x(H)35	**75,00**
507766	ø360x(H)30	**83,00**
507773	ø420x(H)30	**115,00**


507711



TACA DO SERWOWANIA Z LAMINATEM Z MELAMINY, ANTYPOŚLIZGOWA, Z WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych, eleganckich wzorach

kod	kolor	mm	PLN
508909	jasne drewno	240x340	**42,00**
508916	drewno	240x340	**42,00**
508923	ciemne drewno	240x340	**42,00**
508862	jasne drewno	330x430	**58,00**
508879	drewno	330x430	**58,00**
508930	jasne drewno	370x530	**67,00**
508947	drewno	370x530	**70,00**
508954	ciemne drewno	370x530	**70,00**

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania





507971

TACA DO SERWOWANIA ANTYPOŚLIZGOWA, Z NADRUKIEM

- Okrągły, z niską obręczą.

kod	mm	PLN
507971	ø380x(H)15	**39,00**



508015



508008



508022

TACA DO SERWOWANIA Z NADRUKIEM, ANTYPOŚLIZGOWA

- Prostokątna

kod	mm	PLN
508008	330x430	**39,00**
508015	330x430	**39,00**
508022	330x430	**39,00**





201633

Alarm:

ABS plastic

PC polycarbonate



dźwiękowy



świetlny



wibracyjny

RESTAURACYJNY SYSTEM PRZYWOŁAWCZY

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika (programowalne numery od 001 do 998).
- Kontroler z klawiaturą dotykową.
- Antena wbudowana do kontrolera zapewniająca brak zakłóceń sygnału przez inne urządzenia.
- 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
- Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie – wszystkie wyłączane jednym kliknięciem.
- Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
- Zasięg: 500 m.
- Maks. liczba pagerów programowanych na 1 centralę: 998.W zestawie: centrala, 10 pagerów, stacja dokująca z zasilaczem.
- Pagery również sprzedawane oddzielnie – 10 szt. (kod: 201640).

kod	mm	PLN
201633	210x130x(H)40	**1220,00**

PAGERY RESTAURACYJNE – ZESTAW 10 SZT.

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika (programowalne numery od 001 do 998).
- 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
- Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie – wszystkie wyłączane jednym kliknięciem.
- Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
- Zasięg: 500 m.
- Wymiary pagera: 65x65x15 mm.
- W zestawie: 10 pagerów, stacja ładowania, przewód USB typu C.
- Pagery współpracują jedynie z kontrolerem Restauracyjnego systemu przywoławczego HENDI – sprzedawany oddzielnie (kod: 201633).

kod	mm	szt./opak.
201640	80x80x(H)100	**96,50/965,00**

MEBLE CATERINGOWE SKŁADANE

AMER★BOX®

HDPE polyethylene

- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń.
  Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych.

Łatwe magazynowanie i przenoszenie.
Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia.



STÓŁ CATERINGOWY

- Składany do formatu walizki, łatwy w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
810927	1520x700x(H)740	**299,00**
810910	1830x750x(H)740	**329,00**

ŁAWKA CATERINGOWA

- Składana do formatu walizki, łatwa w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
811191	1830x300x(H)430	**201,00**



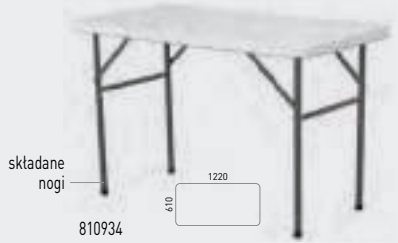
HDPE polyethylene | in- & outdoor

STOLIK KOKTAJLOWY

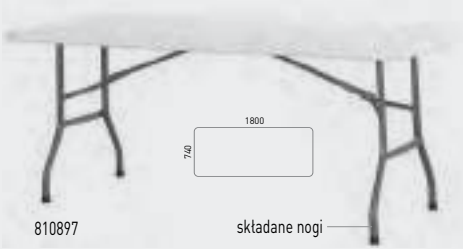
- Blat wykonany z polietylenu HDPE.
  Metalowe profile z powłoką odporne na korozję
  Wielofunkcyjny, składany stół do użytku wewnątrz i na zewnątrz.
  Łatwa do czyszczenia powierzchnia blatu.
  Stolik łatwy w transporcie i przechowywaniu.

kod	kolor	mm	PLN
811047	czarny	ø800x(H)1100	**261,00**
810958	biały	ø800x(H)1100	**250,00**

AMER★BOX® HDPE polyethylene



810934



810897

STÓŁ CATERINGOWY

- Maks. obciążenie do 130 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810934	1220x610x(H)740	**221,00**

STÓŁ CATERINGOWY

- Maks. obciążenie do 150 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810347	870x870x(H)740	**212,00**
810897	1800x740x(H)740	**319,00**

OBRUS PROSTOKĄTNY

- Tkanina: jersey 160 g/m²
  90% poliester, 10% elastan
  Nie wymaga prasowania
  Doskonała trwałość kolorów

kod	kolor	-	mm	PLN
814369	biały	810934	1200x760x(H)730	**69,00**
814376	czarny	810934	1200x760x(H)730	**69,00**
814390	biały	810927	1500x760x(H)730	**79,00**
814406	czarny	810927	1500x760x(H)730	**79,00**
814420	biały	810910 810897	1830x760x(H)730	**89,00**
814437	czarny	810910 810897	1830x760x(H)730	**89,00**


814420
814437


813157
813164

OBRUS OKRĄGŁY

- Tkanina: jersey 160 g/m², 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø800-850

kod	kolor	-	mm	PLN
813157	biały	811047, 810958	ø850x(H)1150	**59,00**
813164	czarny	811047, 810958	ø850x(H)1150	**59,00**


813829
813836

OBRUS OKRĄGŁY

- Tkanina: jersey 160 g/m², 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø700-850

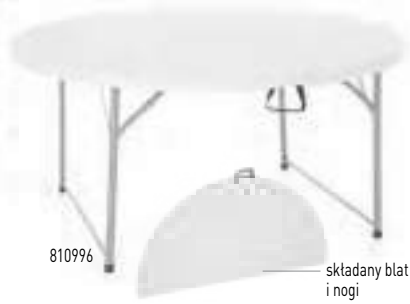
kod	kolor	-	mm	PLN
813829	biały	811047, 810958	ø850x(H)1150	**59,00**
813836	czarny	811047, 810958	ø850x(H)1150	**59,00**



STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- Maks. obciążenie do 250 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810996	ø1500x(H)740	**546,00**
810941	ø1800x(H)740	**959,00**





OBRUS OKRĄGŁY

- Tkanina: Jersey 160 g/m².
- 90% poliester/10% elastan.
- Nie wymaga prasowania.
- Pasuje do okrągłych stołów.

kod	kolor	-	mm	PLN
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	**116,00**
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	**116,00**
814512	biały	810996	ø1500x(H)760	**110,00**
814529	czarny	810996	ø1500x(H)760	**110,00**



WÓZEK DO TRANSPORTU STOŁÓW

- Ułatwia transport stołów cateringowych
- Może pomieścić do 10 okrągłych stołów w pozycji pionowej lub ponad 20 prostokątnych stołów ułożonych w stos
- Do samodzielnego montażu
- Maksymalne obciążenie: 500kg

kod	mm	PLN
811221	1800x850x(H)990	**1073,00**

NEW





KRZESŁO CATERINGOWE

- Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810965	540x440x(H)840	**109,00**

KRZESŁO CATERINGOWE CZARNE

- Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810989	540x440x(H)840	**132,00**

POKROWIEC NA KRZESŁO

- Tkanina: Dżersej 160 g/m^2.
- 90% poliester / 10% elastan.
- Nie wymaga prasowania.

kod	kolor	mm	PLN
816363	biały	540x440x(H)840	**43,00**
816370	czarny	540x440x(H)840	**43,00**



NEW

WÓZEK NA KRZESŁA

- Obudowa wykonana ze stali węglowej malowanej proszkowo.
- 2 koła stałe i 2 kółka obrotowe z hamulcami.
- Do transportu krzeseł, przechowywania i ochrony.
- Załadunek do 25 krzeseł.

kod	mm	PLN
811054	1140x490x(H)1900	**820,00**



12

Bar

Raise the bar









BAR UP

BARWARE

Odkryj świat profesjonalnych akcesoriów barmańskich. Dzielimy się naszą wiedzą, prezentując innowacyjne i profesjonalnie zaprojektowane produkty do kompleksowego wyposażenia barów.

Nasze wzornictwo będące wynikiem najlepszych praktyk barmańskich to profesjonalna odpowiedź na potrzeby ciągle zmieniającego się, kreatywnego świata przygotowania drinków i koktajli.

Funkcjonalność i nowoczesny design naszych shakerów, muddlerów, łyżek barowych, wyciskarek do cytrusów doskonale wpisuje się w potrzeby każdego barmana.

Marka BAR UP to akcesoria przyciągające wzrok i równocześnie wprowadzające na wyższy poziom sztukę kreowania zaskakujących drinków, koktajli alkoholowych jaki i bezalkoholowych.

BAR UP! BE INSPIRED!

596746

OTWIERACZ DO BUTELEK

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596746	179x40x(H)2	**9,00**

596388

OTWIERACZ DO BUTELEK

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596388	180x40x(H)2	**15,00**

596371

OTWIERACZ DO BUTELEK

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596371	180x40x(H)2	**19,00**



OTWIERACZ DO BUTELEK

- Z silikonowym uchwytem antypoślizgowym.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596661	180x40	**11,00**

Zobacz film



643914

OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY Z POJEMNIKIEM

- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik ułatwia opróżnianie
- W zestawie śruby i kołki

kod	mm	PLN
643914	135x70x(H)295	**39,00**





596883

OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY

kod	PLN
596883	**13,00**

NEW



18/0 stainless steel | wash

597033

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wyposażony w ostrze do cięcia folii.
- 4 funkcje.

kod	mm	PLN
597033	(L)142	**16,00**

Cr chrome plated

KORKOCIĄG

- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
597507	(L)170	**32,00**



597507

BARUP BARWARE

Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

Zobacz film

NEW



18/0 stainless steel | wash

597040

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- 3 funkcje.
- Wyposażony w nożyk do cięcia folii.
- Z ergonomicznym uchwytem.

kod	mm	PLN
597040	(L)120	**35,00**



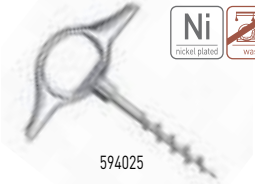
S.S. stainless steel

597316

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

kod	mm	PLN
597316	(L)120	**19,00**



Ni nickel plated | wash

594025

KORKOCIĄG FRANCUSKI

- Uchwyt wykonany z wytrzymałego chromowanego stopu cynku.
- Spirala ze stali węglowej niklowanej. Gwarantowana wysoka wytrzymałość i brak ryzyka wyginania się czy złamania.
- Spirala na ostrej iglicy ma szerzej rozmieszczone zwoje niż w standardowych korkociągach – łatwiejsze wyciąganie korka, bez kruszenia i wyłamywania go.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
594025	105x85x(H)10	**16,00**



596807

Cr chrome plated

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS.
- 4-funkcyjny.
- Z otwieraczem do butelek.

kod	mm	PLN
596807	(L)140	**8,00**



597200

S.S. stainless steel

OTWIERACZ KELNERSKI

- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
597200	(L)110	**16,00**



597323

ABS plastic | S.S. stainless steel

OTWIERACZ KELNERSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Opatentowana dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	PLN
597323	37x130x(H)14	**34,00**



DOZOWNIKI I NALEWAKI

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Akcesoria barowe wysokiej jakości
- Sprawna obsługa barmańska
- Wygodne użytkowanie
- Zabezpieczenie przed rozlaniem napoju



599334

NALEWAK Z KLAPKĄ

18/8 stainless steel

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Wykonany ze stali nierdzewnej z gumowym korkiem
- Nadaje się do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
599334	6	ø30x120	**6,00/36,00**



599488 599464 599471



599372

NALEWAK

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599372	6	**4,50/27,00**

NALEWAK

18/8 stainless steel

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599488	szybki przepływ	6	**6,00/36,00**
599464	wolny przepływ	6	**6,00/36,00**
599471	z klapką	6	**6,00/36,00**



590140

NALEWAK DŁUGI

S.S. stainless steel

- Z plastikowym korkiem.

kod	PLN
590140	**8,00**



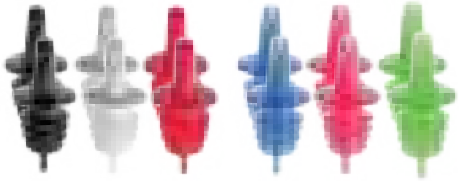
599327

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

18/8 stainless steel

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	ø30x120	**31,00**



599440 599457



599426

NALEWAK

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599440	2 czarne, 2 białe, 2 czerwone	6	**2,00/12,00**
599457	2 niebieskie, 2 czerwone, 2 zielone	6	**1,50/9,00**

NALEWAK

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599426	przezroczysty	4	**6,00/24,00**

ABS plastic



598719 Mocowanie do półki



598818 Mocowanie do ściany



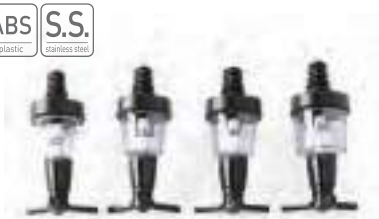


STOJAK NA BUTELKI

- Wysokość butelki: 240-350 mm

kod	-	PLN
598818	mocowany do ściany	**34,00**
598719	mocowany do półki	**41,00**

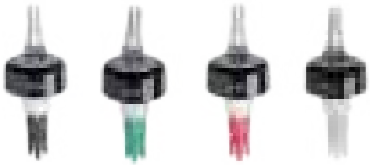
ABS plastic S.S. stainless steel



DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

- Dozownik niekapiący to akcesorium barmańskie przeznaczone do odmierzania porcji alkoholu.
- Wykonany jest z trwałego tworzywa sztucznego z elementami
- ze stali nierdzewnej.
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5–1,5 l, pasuje do otworów butelek o średnicy do 20 mm.
- Dostępne modele dla porcji napojów: 20ml, 35ml, 40ml, 50ml
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	litry	PLN
598016	0,02	**49,00**
598214	0,035	**49,00**
598313	0,04	**49,00**
598412	0,05	**49,00**



DOZOWNIK Z KULKĄ

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
599013	2	0,02	**17,50/35,00**
599112	2	0,035	**17,50/35,00**
599198	2	0,04	**17,50/35,00**
599211	2	0,05	**17,50/35,00**



552049

KOREK ZACISKOWY DO BUTELEK

ABS plastic | PA polyamide

- Zapobiega wyciekom i rozlaniu napoju
- Hermetyczne zamknięcie przedłuża trwałość produktu w już otwartej butelce
- Wykonany z nylonu z dźwignią z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Zintegrowany silikonowy pierścień szczelnie zamykający butelkę po naciśnięciu dźwigni
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm
- Zestaw zawiera 3 korki w kolorach: zielony, biały i czerwony

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
552049	3	ø36x81	**8,00/24,00**



595589

S.S. stainless steel | SIL silicone

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- Do przechowywania otwartych butelek.
- Z silikonową uszczelką.

kod	PLN
595589	**15,00**



595558

KOREK

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA w czarnym kolorze
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595558	6	ø31x31	**2,50/15,00**



595565

KOREK Z NAKRĘTKĄ

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
595565	6	**3,00/18,00**

PP polypropylene



557600

DYSPENSER BARMAŃSKI Z WYMIENNYMI KOŃCÓWKAMI

- Przeznaczony do dozowania, mieszania i przechowywania wszelkich płynnych dodatków
- Wykonany z polipropylenu i polistyrenu
- Końcówka zapewnia równomierny strumień nalewania płynnych dodatków dzięki odpowietrznikowi
- Dyspenser łatwo rozłożyć na części
- Szyjkę butelki można zastąpić nakrętką, która pełni funkcję podstawki co pozwala szczelnie zamknąć zawartość pojemnika na czas jego przechowywania
- Dostarczany z 5 kolorowymi końcówkami do nalewania w kolorach: czerwonym, niebieskim, zielonym, pomarańczowym i żółtym
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm	PLN
557600	0,8	ø90x(H)300	**24,00**

Al aluminium | wash | micro



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestaie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0,5	ø80x(H)260	**169,00**
588598	0,95	ø95x(H)320	**189,00**

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate | PP polypropylene | PBT heat-resistant | wash



SYFON DO WODY SODOWEJ

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nadaje się do stosowania z nabojami HENDI 588406.
- W zestawie z nakrętką i zatyczką.

kod	litry	mm	PLN
588574	1	ø95x(H)310	**299,00**

TÜV SÜD



NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N_2O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabojów w syfonach HENDI może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	PLN
588208	10	**16,00**
588215	24	**36,00**
586907	50	**75,00**

Al aluminium



NABOJE DO WODY SODOWEJ CO_2

- Dozowanie: 1 nabój 7,8 g CO_2 na 1 l

kod	ilość szt. w opak.	PLN
588406	10	**19,00**

POJEMNIKI BARMAŃSKIE NA DODATKI DO DRINKÓW

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z tworzyw sztucznych najwyższej jakości
- Obudowa z HIPS oraz przezroczysta pokrywka z ABS chroniąca żywność przed zanieczyszczeniem i owadami
- Każdy pojemnik można łatwo wyjąć z uchwytu, np. w celu uzupełnienia zapasu produktu
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce





552018



552025



552131



552032

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 3 WKŁADY

- 3 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552018	480x150 x(H)100	**74,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 4 WKŁADY

- 4 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552025	480x150 x(H)100	**79,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 5 WKŁADÓW

- 5 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw

kod	mm	PLN
552131	480x150 x(H)100	**99,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 6 WKŁADÓW

- 6 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552032	480x150 x(H)100	**79,00**



552100

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany z najwyższej jakości tworzyw
- Obudowa ze stali nierdzewnej oraz przezroczysta pokrywka z polipropylenu chronią żywność przed zanieczyszczeniem lub owadami
- Pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw, każdy można łatwo wyjąć z obudowy
- Pojemniki można myć w zmywarce

kod	-	mm	PLN
552100	5 kontenerów	375x140x(H)90	**123,00**



BARUP BARWARE



596760

ABS plastic

PRZYBORNIK BARMAŃSKI - 6 PRZEGRÓD

- 6 przegródek na serwetki, słomki, mieszadełka itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm, 2 przegródki 51x48 mm, 2 przegródki 51x44 mm, 1 przegródka 102x46 mm
- Wykonany z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596760	240x145x(H)105	**35,00**



596777

ABS plastic

KRUSTOWNICA 3-POZIOMOWA

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 rozsuwane pojemniki odpowiednio opisane: sok limonkowy, sól, cukier
- Wkładka z gąbki w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu
- Wykonana z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596777	200x160x(H)75	**36,00**



826348

826485

HDPE polyethylene | food contact | wash

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem
- Kolor biały lub czarny

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	**18,00**
826478	czarny	250x150	10	**19,00**
826355	biały	300x200	10	**30,00**
826485	czarny	300x200	10	**26,00**



596685 596524 596531 596753 596456 596463

SITKO BARMAŃSKIE JULEP

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596685	160x75	**10,00**

SITKO BARMAŃSKIE JULEP

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596524	160x75	**25,00**

SITKO BARMAŃSKIE JULEP

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596531	160x76	**17,00**

SITKO BARMAŃSKIE HAWTHORNE

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596753	160x75x(H)15	**14,00**

SITKO BARMAŃSKIE HAWTHORNE

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596456	160x75x(H)15	**27,00**

SITKO BARMAŃSKIE HAWTHORNE

- Z czarną powłoką malowaną proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596463	160x75x(H)15	**18,00**



596449

SITKO BARMAŃSKIE TRÓJKĄTNE

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Demontowana sprężyna ułatwiająca czyszczenie.
- Sprężyna może służyć za „spring whisk" (trzepaczka) w metodzie „dry shake ".
- Na uchwycie umieszczony otwór do zawieszenia.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596449	97x105	**27,00**



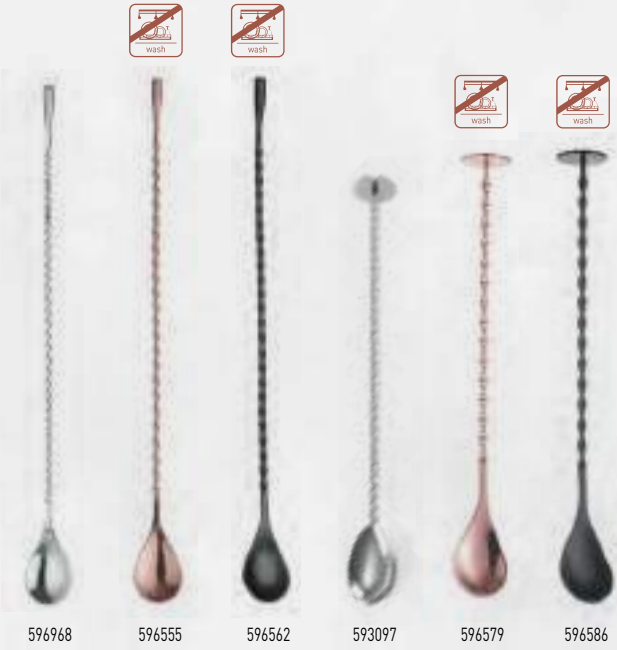
NEW

596692

SITKO BARMAŃSKIE HAWTHORNE

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Płaska tarcza z 4 „zębami".
- Demontowalna sprężyna.
- Doskonale oddziela kawałki lodu, ziół oraz owoców (w tym pestki).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596692	150x115x(H)18	**13,00**



596968 596555 596562 593097 596579 596586

ŁYŻKA BARMAŃSKA

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596968	385x35	**18,00**

ŁYŻKA BARMAŃSKA

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596555	385x35	**38,00**

ŁYŻKA BARMAŃSKA

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596562	385x35	**30,00**

ŁYŻKA BARMAŃSKA Z MUDDLEREM

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
593097	280x35	**16,00**

ŁYŻKA BARMAŃSKA Z MUDDLEREM

- Powłoka w kolorze miedzianym, z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596579	280x35	**30,00**

ŁYŻKA BARMAŃSKA Z MUDDLEREM

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596586	280x35	**24,00**



635612 638118 638132 638170 638163

SITO – ZESTAW 3 SZT.

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI204 malowanej proszkowo.
- Dodatkowe ucho pozwala oprzeć sito o garnek czy naczynie lub powiesić je na haczyku.
- Wymiary:
  - sito czarne: ø74 mm, (L)215mm, (H)25 mm,
  - sito srebrne: ø105 mm, (L)245 mm, (H)30 mm,
  - sito miedziane: ø144 mm, (L)337 mm, (H)45 mm.
- Długość uchwytu:
  - sito czarne: 115 mm,
  - sito srebrne: 120 mm,
  - sito miedziane: 165 mm.
- Wielkość oczek:
  - sito czarne: 1×1 mm,
  - sito srebrne: 1×1 mm,
  - sito miedziane: 1,5×1,5 mm.
- Nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	szt./opak.
635612	**16,00/48,00**

SITKO BARMAŃSKIE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638118	ø65x220	**7,00**

SITKO BARMAŃSKIE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638132	ø65x220	**12,00**
638149	ø75x220	**15,00**

SITKO BARMAŃSKIE STOŻKOWE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638170	ø75x220	**18,00**



SITKO BARMAŃSKIE STOŻKOWE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638163	ø75x220	**9,00**

NEW

BARUP BARWARE



596838 596852 596845



596944 596739 596951

ABS plastic | S.S. stainless steel

MOŹDZIERZ BARMAŃSKI

- Dół wykonany z ABS.
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Do rozdrabniania i miażdżenia składników napojów, takich jak maliny, limonki, mięta itp.

kod	kolor	mm	PLN
596838	srebrny	ø30x210	**27,00**
596852	czarny	ø30x210	**29,00**
596845	miedziany	ø30x210	**29,00**

ABS plastic

MOŹDZIERZ

- Wykonany z czarnego ABS
- Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp.
- Dostępny w wersjach: gładkiej i profilowanej (gwiazdka)

kod	-	mm	PLN
596739	profilowany, kratka	ø34x207	**13,00**
596944	gładki	ø34x207	**11,00**
596951	profilowany, gwiazdka	ø34x207	**16,00**





596999 593004 596425 596432 596401 593318 596418

SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
596999	0,5	ø79x(H)199	**39,00**

SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596432	ø85x(H)240	**50,00**

SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
593004	0,75	ø80x(H)240	**44,00**

SHAKER BOSTOŃSKI TIN-ON-TIN

- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
596401	0,8	ø90x(H)303	**45,00**

SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596425	ø85x(H)240	**83,00**

SHAKER BOSTOŃSKI TIN-ON-TIN

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
593318	ø90	**110,00**

SHAKER BOSTOŃSKI TIN-ON-TIN

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596418	ø90	**53,00**



596982 596975

KUBEK DO DRINKÓW

kod	litry	mm	PLN
596975	0,5	ø97x(H)100	**37,00**
596982	0,4	ø85x(H)105	**28,00**



SHAKER 3-CZĘŚCIOWY COBBLER

kod	litry	mm	PLN
593035	0,75	ø90x(H)255	**40,00**

SZKLANICA DO SHAKERA BOSTOŃSKIEGO

- Wykonana ze szkła hartowanego.
- Pojemność: 0,45 l
- Kubek ze stali nierdzewnej do shakera bostońskiego sprzedawany osobno (kody: 593042, 596678).

kod	litry	PLN
593066	0,45	**12,00**

SHAKER BOSTOŃSKI

kod	-	litry	mm	PLN
593042	kubek stalowy	0,8	ø90x(H)175	**20,00**

SZKLANICA BARMAŃSKA

kod	litry	PLN
N6666	0,55	**26,00**

SHAKER BOSTOŃSKI

- Powłoka w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596395	ø90	**56,00**

SHAKER BOSTOŃSKI

- Czarna powłoka malowana proszkowo.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
596678	0,8	øx(H)	**31,00**

TORBA BARMAŃSKA

- Wykonana z grubej bawełny o splocie płóciennym. Krawędzie torby są dodatkowo obszyte dla wzmocnienia i eleganckiego wykończenia.
- Paski wykonane ze skóry naturalnej (zamsz).
- Odpinany bawełniany czarny pasek naramienny o regulowanej długości.
- Zapięcie torby za pomocą stalowych klamer oraz skórzanych pasków.
- Po rozłożeniu, w środku znajdują się:
  - 8 kieszonek (np. na łyżki barmańskie, pęsety),
  - 8 elastycznych otwartych przegródek (np. na jiggery),
  - 3 klapy zamykane na rzepy,
  - przegroda na shaker/szklanicę zamykana na zamek, o wymiarach 37x15 cm.
- Wymiary wewnętrznej części (z zamkniętymi klapami): 37x33,5 cm.
- Akcesoria barmańskie nie są w zestawie.

kod	mm	PLN
700259	210x370x(H)70	**185,00**




50 ml
25 ml
596920


50 ml
25 ml
593332


50 ml
25 ml
596654


50 ml
25 ml
596722


50 ml
25 ml
596548


50 ml
25 ml
596647


35 ml
25 ml
596715

S.S.
stainless steel

JIGGER - MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596920	ø44x(H)110	**17,00**

JIGGER – MIARKA BARMAŃSKA 30/50 ML
- Wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Posiada pierścień – dla lepszego chwytu.
- Miarka dwustronna: 30/50 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
593332	ø45x(H)114	**27,00**

JIGGER - MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML
- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- W eleganckim czarnym kolorze
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596654	ø44x(H)110	**19,00**

JIGGER – MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML
- Wykonany ze stali nierdzewnej, z matowym wykończeniem.
- Miarka dwustronna: 25/50 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596722	ø43x(H)85	**11,00**

JIGGER – MIARKA BARMAŃSKA 25/35 ML
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Miarka dwustronna: 25/35 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596715	ø40x(H)73	**11,00**

JIGGER – MIARKA BARMAŃSKA 25/50 ML
- Wykonany ze stali nierdzewnej z powłoką w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Miarka dwustronna: 25/50 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596548	ø42x(H)86	**22,00**

JIGGER – MIARKA BARMAŃSKA 25/35 ML
- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką malowaną proszkowo, z matowym wykończeniem.
- Miarka dwustronna: 25/35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596630	ø40x(H)75	**17,00**
596647	ø45x(H)86	**18,00**



ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Końcówka muddlera wykonana z polipropylenu (PP).
- Tuba wykonana z grubej tektury.
- Shaker bostoński Tin-on-Tin: 2 kubki z obciążeniem, o pojemnościach 500 ml i 800 ml.
- Klasyczny jigger o pojemnościach 50 ml i 25 ml.
- Sitko barmańskie Hawthorne z profilowanym uchwytem oraz demontowaną sprężyną (ułatwia czyszczenie, można jej też używać jako „spring whisk"). Idealnie pasuje do shakera, doskonale odcedza drobne kawałki lodu, owoców i ziół.
- Muddler (moździerz barmański): z ząbkowaną powierzchnią, do szybkiego rozgniatania kawałków owoców i ziół.
- Spiralna łyżka barmańska o długości 27 cm i pojemności 5 ml z muddlerem (końcówka w kształcie dysku): do szybkiego mieszania drinków z lodem bez rozwadniania ich, do wlewania napojów gazowanych bez spieniania oraz tworzenia warstwowych koktajli. Dysk – muddler może również służyć do rozgniatania owoców i ziół.
- Zestaw umieszczony w kartonowej tubie z elegancką grafiką.



596616

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Zestaw 5 elementów wykonanych ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Wszystkie elementy zestawu nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596616	ø120x(H)320	**124,00**



596623

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Zestaw 5 elementów wykonanych ze stali nierdzewnej z powłoką w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem.
- Elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596623	ø120x(H)320	**139,00**



596609

S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596609	ø120x(H)320	**139,00**



471500

MISA DO SZAMPANA

kod	litry	mm	PLN
471500	13,5	ø370x(H)230	**239,00**



471524

MISA DO SZAMPANA

kod	litry	mm	PLN
471524	9,5	ø350x(H)230	**93,00**



471548 471531

NEW

MISA DO SZAMPANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.

kod	litry	mm	PLN
471548	13	ø393x(H)214	**146,00**

NEW

MISA DO SZAMPANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pokryta czarną powłoką malowaną proszkowo.

kod	litry	mm	PLN
471531	13	ø393x(H)214	**157,00**



593103

WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593103	3,5	ø210x(H)210	**59,00**



593202 594049

WIADRO DO SZAMPANA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z okrągłymi uchwytami
- Duży rozmiar - nadaje się do przechowywania różnego rodzaju butelek
- Pojemność: 3,3 l
- Pasuje do stojaka: 593905

kod	kolor	litry	mm	PLN	
593202	srebrny	3,3	ø220x(H)190	**42,00**	
594049	czarny	3,3	ø220x(H)190	**49,00**	NEW





593165



593158

MISA DO SZAMPANA

- Przezroczysta
- Owalna

kod	mm	PLN
593165	470x290x(H)230	**126,00**

WIADRO DO SZAMPANA

- Przezroczyste
- Wykonane z przezroczystego plastiku
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593158	3	220x185x(H)226	**78,00**



593608

NEW



521496

STOJAK NA WIADRO

- Wygodny do magazynowania
- Składany, 4-częściowy
- Średnica podstawy pod wiadro: 180 mm

kod	mm	PLN
593608	ø185x(H)750	**263,00**

MISA DO WINA I SZAMPANA

- Wykonana z SAN.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
521496	300x240x(H)260	**73,00**



593905



639207

STOJAK NA WIADRO

- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Końcówki stelaża zabezpieczone gumą aby zapobiec niszczeniu blatu
- Odpowiedni na wiadra: 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra

kod	mm	PLN
593905	ø195x(H)510	**69,00**

STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Zaprojektowany do łatwego montażu na stole.
- Wyposażony w gumowe elementy zapobiegające rysowaniu blatu.
- Pasuje do wiader do szampana o maks. średnicy 180 mm.

kod	mm	PLN
639207	ø210x(H)210	**46,00**

NEW



594766

POJEMNIK DO LODU

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Podwójne ścianki, które pomagają utrzymać temperaturę.
- Z pokrywką i uchwytem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
594766	2	ø153x(H)165	**93,00**



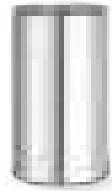
594742

POJEMNIK DO LODU

- Wkład na lód z perforowanym dnem
- Czarna pokrywka z uchwytem
- Wykonany z polistyrenu

kod	litry	mm	PLN
594742	5	ø190x(H)200	**64,00**
594759	10	ø292x(H)220	**139,00**

Używać bez kostek lodu



593806

TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wew.: 105 mm

kod	mm	PLN
593806	ø120x(H)180	**58,00**



594704

POJEMNIK DO LODU O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	litry	mm	PLN
594704	5	ø200x(H)230	**346,00**



521410



521434

NEW



521489

SZUFELKA BARMAŃSKA

kod	litry	mm	PLN
521410	0,35	220x80	**18,00**

SZUFELKA BARMAŃSKA Z OTWORAMI

kod	litry	mm	PLN
521434	0,35	220x80	**22,00**

SZUFELKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wyposażony w zawieszkę.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
521441	0,11	235x70	**27,00**
521458	0,19	263x80	**33,00**
521465	0,36	335x100	**55,00**
521472	0,54	360x117	**64,00**
521489	0,92	432x140	**88,00**



523520

SZCZYPCE DO LODU - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
523520	(L)180	**8,00/16,00**



679012

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHETNEGO

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością
- 2 formy w zestawie

kod	mm	PLN
679012	190x105x(H)30	**29,00**



679036

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU XL

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu (≈5x5x5 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679036	170x110x(H)52	**24,00**



679067

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679067	122x122x(H)60	**40,00**



679043

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU MINI

- Do przygotowania 15 małych kostek lodu (≈3x3x3 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679043	190x120x(H)35	**23,00**



679029

Zobacz film

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu (≈ ø4,5 cm)
- 2 części z pierścieniem uszczelniającym, który zapobiega przeciekaniu w trakcie uzupełniania
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679029	180x125x(H)50	**45,00**



679074

NEW

PP polypropylene

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU MINI Z POKRYWKĄ

- Wykonana z silikonu.
- Pokrywka wykonana z polipropylenu.
- Do przygotowania 18 małych kostek lodu (≈2.6x2.6x2.6 cm).

kod	mm	PLN
679074	217x114x(H)30	**34,00**



679005

Miękka guma na uchwycie

FORMA DO KOSTEK LODU Z POKRYWĄ

- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność: 32 kostki

kod	mm	PLN
679005	337x170	**72,00**

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY Z EKRANEM DOTYKOWYM

209950

NEW

strona 718





425206

NEW MODEL

Zobacz film

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

DYSPENSER DO SOKÓW 2×12 L

- 2 zbiorniki z kranem do szybkiego nalewania soków, każdy o pojemności 12 litrów
- Regulacja temperatury od 0°C do 10°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia czyszczenie
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
425206	24	230	370	485x415x(H)645	**4008,00**

GRANITOR PROFI LINE

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temp. w trybie slush: od –10°C do -2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia ich czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa



274255

Zobacz film



274224

BAR

GRANITOR PROFI LINE

- Zbiornik 12-litrowy z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie

kod	litry	V	W	mm	PLN
274255	12	230	380	270x422x(H)815	**6003,00**

GRANITOR 2×12 L PROFI LINE

- 2 zbiorniki 12-litrowe z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie

kod	litry	V	W	mm	PLN
274224	24	230	710	470x515x(H)780	**8286,00**







GRANITOR KITCHEN LINE

NEW S.S. stainless steel

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Metalowy uchwyt.
- Pojemnik z kranem do szybkiego dozowania, pokrywa podświetlana.
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush.
- Wydajny kompresor.
- Zakres temperatur: Od -10 °C do -2 °C.
- Zdejmowany zbiornik i uchwyt.
- Oświetlenie LED.
- W zestawie tacka ociekowa.
- Czynnik chłodniczy: R290.



274354



274361



274378

GRANITOR 1X12 L KITCHEN LINE

kod	litry	V	W	mm	PLN
274354	12	220	380	210x510x(H)810	**5302,00**

GRANITOR 2X12 L KITCHEN LINE

kod	litry	V	W	mm	PLN
274361	24	220	710	420x510x(H)810	**7315,00**

GRANITOR 3X12 L KITCHEN LINE

kod	litry	V	W	mm	PLN
274378	36	220	1080	610x490x(H)775	**9991,00**



POMPKA PRÓŻNIOWA DO WINA

- Przeznaczone do każdego rodzaju win (niemusujące i musujące) i do wszelkich butelek na wino (standardowych – 750 ml i większych – 1000 ml).
- Pompka i korki wykonane z tworzyw ABS i TPE.
- Pompka pozwala szybko odessać powietrze z butelki – zapewnienie optymalnego poziomu próżni i hermetycznego uszczelnienia, pozwalające zachować walory smakowe i aromat wina aż do maks. 7 dni (pod warunkiem przechowywania w lodówce).
- 2 korki w zestawie.
- Korki zaopatrzone w przycisk do odbezpieczenia próżni – łatwe wyciąganie korka.
- Pompka i korki nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
595541	140x65x(H)50	**39,00**



595541



594534

DODATKOWE KORKI DO POMPKI PRÓŻNIOWEJ DO WINA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595534	2	ø40x(H)40	**11,00/22,00**



596517

WIESZAK NA KIELISZKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość montażu pod półką.
- 1 rząd przeznaczony do umieszczenia kieliszków.
- W zestawie śruby i kotki

kod	mm	PLN
596517	408x115x(H)30	**27,00**

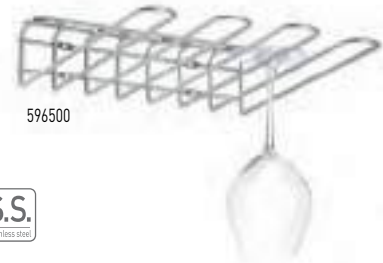


696064

MYJKA RĘCZNA DO SZKŁA

- Przeznaczona do samodzielnego montażu i umieszczenia w zlewie.
- Pasuje do szklanek o średnicy 50-140 mm i maks. wysokości 240 mm, w tym kufli do piwa typu niemiecki Stein (z uchem) czy angielskich szklanek pintowych.
- Obudowa wykonana z ABS, włosie szczotek z polipropylenu.
- Środkowa szczotka w komorze demontowalna.
- Wyposażona w system płukania wewnątrz jednego z pojemników – posiada dysze do płukania szklanek, czyli równocześnie działające natryski wewnątrz i na zewnątrz szklanki.
- Bezpośrednie podłączenie do źródła zimnej wody – skuteczne mycie szklanek w zimnej wodzie (poniżej 30°C).
- Posiada kanał przelewowy – pomocny w razie nadmiaru wody sięgającego ponad szczotki.
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki-przyssawki wykonane z PVC, zapewniające stabilność.
- W zestawie wąż 3/8" o długości 70 cm doprowadzający wodę.

kod	mm	PLN
696064	370x200x(H)360	**648,00**



596500

WIESZAK NA KIELISZKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość montażu na ścianie.
- 3 rzędy przeznaczone do umieszczenia kieliszków.
- W zestawie śruby i kotki.

kod	mm	PLN
596500	350x293x(H)50	**138,00**



696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

kod	mm	PLN
696002	190x100x(H)180	**46,00**



696040

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

kod	mm	PLN
696040	190x100x(H)250	**49,00**



552681

ZMYWAK DO SZKŁA

- Obudowa z aluminium
- Szczotka z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

kod	mm	PLN
552681	ø150x(H)190	**85,00**



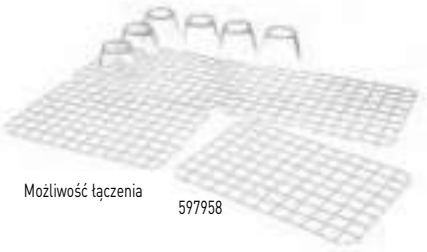
597972

597965

MATA BARMAŃSKA

- Niezbędne wyposażenie każdego baru
- Wykonana z czarnej gumy
- Zapewnia odpowiednią higienę suszenia umytych szklanek i akcesoriów barmańskich

kod	mm	PLN
597989	300x150x(H)9	**18,00**
597965	610x85x(H)15	**31,00**
597972	453x305x(H)15	**52,00**



Możliwość łączenia

597958

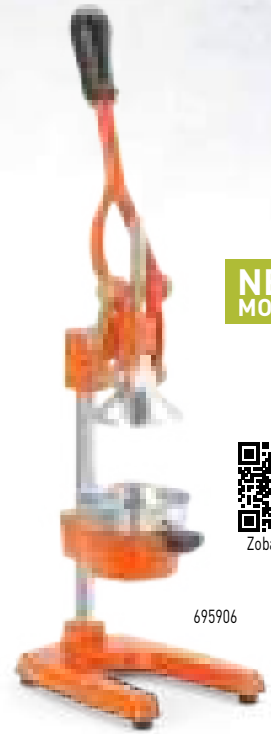
KRATKA BARMAŃSKA

- Wykonana z białego polipropylenu
- Możliwość łączenia
- Spełnia normy higieny HACCP

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597958	5	313x209	**6,80/34,00**







NEW MODEL

Zobacz film

695906

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Korpus wykonany z żeliwa.
- Prasa wykonana z aluminium.
- Pojemnik i filtr siatkowy wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Wykończona epoksydową powłoką proszkową
- Prasa, pojemnik i filtr siatkowy nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
695906	225x180x(H)510	**279,00**



S.S. stainless steel

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

- Wielofunkcyjny: do cytryn, limonek, mandarynek i niewielkich pomarańczy.
  Wykonany ze stali nierdzewnej.
  Ergonomiczne uchwyty dla łatwego przeciskania.
  Duże uchwyty umożliwiające duży nacisk – łatwe i dokładne wyciskanie.
  Mocny, wytrzymały zawias – nie wygina się i nie łamie.
  Średnica otworu na cytrusy: ø75 mm.
  Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
596470	215x70x(H)55	**116,00**



Al aluminium | wash

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

- Wykonany z grubego stopu aluminium malowanego proszkowo.
- Konstrukcja z dwoma tłoczeniami (na mniejsze i większe cytrusy): ø55 mm i ø70 mm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
592076	225x80x(H)55	**69,00**



Al aluminium | wash

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

- Stop aluminium malowany proszkowo

kod	-	mm	PLN
592045	zielony (do limonek)	203x60x(H)40	**27,00**
592052	żółty (do cytryn)	223x75x(H)45	**24,00**
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x(H)60	**32,00**







SOKOWIRÓWKI

- Obudowa, misa, pojemnik na miąższ i tarcza trąca ze stali nierdzewnej.
- Otwór wrzutowy i popychacz wykonane z plastiku ABS.
- Pojemnik na miąższ i pokrywa wykonane z polipropylenu.
- Średnica wewnętrzna otworu wsadowego: 80 mm.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, start jest możliwy tylko wtedy, gdy pokrywa i ramię bezpieczeństwa są dokładnie zamknięte.
- Do przyrządzania soku z twardych owoców i warzyw; nieodpowiednie do lodu oraz mrożonych składników.

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel





WYDAJNOŚĆ 120 kg/h

221105

BAR

SOKOWIRÓWKA TITAN

- Prędkość: 3000 obr./min.
- Wydajność około 120 kg/h.
- Pojemność pojemnika na miąższ: 7 l

kod	V	W	mm	PLN
221105	230	700	246x439x(H)525	**3218,00**

SOKOWIRÓWKI

- Obudowa, misa, pojemnik na miąższ i tarcza trąca ze stali nierdzewnej.
- Otwór wrzutowy i popychacz wykonane z plastiku ABS.
- Pojemnik na miąższ i pokrywa wykonane z polipropylenu.
- Średnica wewnętrzna otworu wsadowego: 80 mm.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, start jest możliwy tylko wtedy, gdy pokrywa i ramię bezpieczeństwa są dokładnie zamknięte.
- Do przyrządzania soku z twardych owoców i warzyw; nieodpowiednie do lodu oraz mrożonych składników.

ABS plastic | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | indoor | wash | micro

NEW





WYDAJNOŚĆ 100 kg/h

220238

SOKOWIRÓWKA COMPACT

- Prędkość: 2800 obr./min.
- Wydajność około 100 kg/h.
- Pojemność pojemnika na miąższ: 4,4 l.

kod	V	W	mm	PLN
220238	230	500	233x416x(H)493	**2033,00**

BLENDERY BAROWE

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

- Obudowa wykonana z ABS.
- Przezroczysty dzbanek z poliwęglanu z twardą pokrywą PP oraz małą pokrywą z poliwęglanu.
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową.
- Funkcja blendowania pulsacyjnego.
- Wyjmowany, odporny na uderzenia dzbanek odporny na temperatury od -40°C do 90°C.
- Pojemność dzbanka: 2,5 l
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i przeciążeniem elektrycznym.
- Odpowiedni do: blendowania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothie, a nawet kruszonego lodu.



230688



230695

BLENDER BARMAŃSKI Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu.
- System blokady bezpieczeństwa zapobiegający przypadkowemu włączeniu urządzenia, jeśli dzbanek nie jest na swoim miejscu lub pokrywa nie jest całkowicie zamknięta.
- Ręczny panel sterowania.
- Z bezstopniową regulacją prędkości.
- Silnik ze zmienną prędkością: 16 000 obr./min–24 800 obr./min (bez zawartości).

kod		V	W	mm	PLN
230688		230	1680	250x300x(H)540	**1445,00**
230602	BPA Free	230	1680	250x300x(H)540	**1535,00** N

BLENDER BARMAŃSKI ELEKTRONICZNY Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu.
- System blokady bezpieczeństwa zapobiegający przypadkowemu uruchomieniu urządzenia, jeśli dzbanek nie jest na swoim miejscu lub pokrywa nie jest całkowicie zamknięta.
- Elektroniczny dotykowy panel sterowania.
- Silnik wysokoobrotowy o zmiennej prędkości od 8350 obr./min do 24800 obr./min (bez zawartości).
- 3 poziomy prędkości: NISKIE ok. 8350 obr./min, ŚREDNIE ok. 13500 obr./min, WYSOKIE ok. 24800 obr./min (bez zawartości).
- 3 ustawienia timera: 30, 45, 90 sekund.

kod		V	W	mm	PLN
230695		230	1680	250x300x(H)546	**1571,00**
230664	BPA Free	230	1680	250x300x(H)546	**1661,00** N

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel



230718

Bardzo mocny, może nawet kruszyć lód

W komplecie z odpornym na pęknięcia dzbankiem 2,5l, popychaczem i mocną pokrywką



238097

BLENDER BARMAŃSKI

- System blokady bezpieczeństwa, który zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia bez dzbanka.
- Ręczny panel sterowania.
- 10-stopniowa regulacja prędkości za pomocą pokrętła
- Silnik ze zmienną prędkością od 16 000 obr./min do 24 800 obr./min (bez zawartości).
- W zestawie: popychacz wykonany z polipropylenu przeznaczony do gęstszych i większych składników.

kod		V	W	mm	PLN
230718		230	1680	320x250x(H)532	**934,00**
230213	BPA Free	230	1680	320x250x(H)532	**1030,00** N

BLENDER BARMAŃSKI ELEKTRONICZNY

- Elektroniczny dotykowy panel sterowania LED.
- 3 poziomy prędkości: LOW ok. 8350 obr./min, MEDIUM ok. 13 500 obr./min, HIGH ok. 24 800 obr./min (bez zawartości).
- 3 ustawienia timera: 30, 45, 90 sekund.
- W zestawie: popychacz wykonany z polipropylenu przeznaczony do gęstszych i większych składników.

kod		V	W	mm	PLN
238097		230	1680	220x240x(H)535	**943,00**
238103	BPA Free	230	1680	220x240x(H)535	**1127,00** N

ABS plastic | BPA free | S.S. stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA BARMAŃSKIEGO BPA-FREE

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688230213/230602/230664, wykonany z kopoliestru tritan niezawierającego BPA
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa i mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Bez dociskacza

kod	mm	PLN
933688	200x170x(H)360	**485,00**

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA BARMAŃSKIEGO

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688230213/230602/230664, wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- Bez dociskacza

kod	mm	PLN
943489	200x170x(H)360	**449,00**

Zobacz film



221228



221204



221099

Al aluminium | PC polycarbonate | 18/10 stainless steel

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, aluminium, PC (poliwęglan).
- 3 końcówki do cytrusów w zestawie: mała, średnia, duża (średnia jest główną).
- Możliwość pracy ciągłej do 10 minut.
- „Dzióbek" jest umieszczony na wysokości 250 mm – możliwość umieszczenia wysokich szklanek lub dzbanka bezpośrednio pod nim.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Klasa wodoszczelności: IPX1.
- UWAGA: Nie zawiera tacki ociekowej.

kod	V	W	mm	PLN
221228	230	180	213x207 x(H)417	**717,00**

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa z materiału odpornego na rdzę
- Pojemnik na sok – ze stali nierdzewnej
- Wysokość do wylewki: 50 mm
- W zestawie: 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko z tworzywa ABS
- Prędkość: 1500 obr./min
- Sterowanie wyłącznie za pomocą przycisku on/off
- Osłona antyrozpryskowa z poliwęglanu
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

kod	V	W	mm	PLN
221204	230	180	218x307 x(H)466	**720,00**

Al aluminium | S.S. stainless steel

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wyjmowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Osłona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

kod	V	W	mm	PLN
221099	230	230	210x330 x(H)585	**1539,00**



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych



Nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej

KOCIOŁ WARZELNY DO PIWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przeznaczony do przygotowania piwa ze słodu w warunkach domowych
- Tryb pracy automatycznej – pamięć urządzenia pozwala zapisać 9 receptur, każdą do 9 kroków
- Tryb ręczny dla specjalistów warzących piwo wg własnej fantazji
- Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem parametrów pracy
- Zakres temperatury grzania: od 25°C do 100°C, z dokładnością do 0,1°C
- Pompa zapewnia płynne i efektywne mieszanie zacieru
- Podziałka wewnątrz zbiornika (skala 5 l) i zewnętrzny wskaźnik w postaci szklanej rurki (skala 1 l) ułatwiają kontrolę poziomu napełnienia naczynia
- Dno oddzielające komorę fermentacyjną od pompy i sekcji sterowania – ze stali AISI 304
- Kran spustowy
- Pokrywa ze szkła hartowanego

kod	V	W	mm	PLN
289952	230	2500	ø400x(H)630	**1439,00**
289969	230	3000	ø400x(H)780	**1799,00**



289952

NEW

NOŚNIK DO SZKLANEK Z PIWEM

ABS plastic

- Wykonany z ABS.
- Na 12 szklanek.
- Średnica otworu: 55 mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
696217	ø315x(H)35	**26,00**


696217


516751



WIADRO DO PIWA

wash food contact

- Otwieracz do butelek wbudowany w mocowanie uchwytu

kod	mm	PLN
516751	ø230x(H)180	**33,00**


565360

SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA

SAN plastic

- Biała, wykonana z plastiku

kod	mm	szt./opak.
565360	235x26	**4,50/27,00**



695708

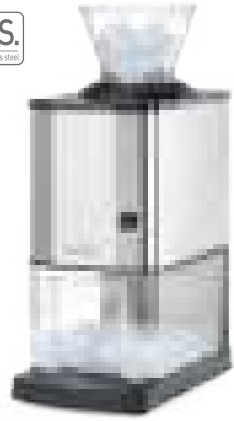
Zobacz film



KRUSZARKA DO LODU MANUALNA

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- W zestawie łopatka na lód
- Wyjmowany pojemnik

kod	mm	PLN
695708	160x140x(H)270	**182,00**



271520

KRUSZARKA DO LODU

- Obudowa ze szczotkowanej stali nierdzewnej.
- Szeroka rynienka załadowcza do lodu wykonana z tworzywa ABS.
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej.
- Przezroczysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (2,7 l).
- Wydajność: do 12 kg/h.
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.

kod	V	W	mm	PLN
271520	230	70	170x290x(H)462	**303,00**

Zobacz film

Czujnik Bezpieczeństwa. Uniemożliwia uruchomienie w sytuacji otwartej przestrzeni przetwórczej.

Poziomy łamacz. Ostrza nierdzewne ustawione na poziomych płatach napędowych – szybkie i efektywne przetwarzania nawet do 120 kg/h.



271599

Wysoko umieszczona dysza wyładowcza. Umożliwia kruszenie do naczyń o dużych pojemnościach.

Amortyzatory podstawy. Niwelują drgania, zapobiegają samoistnemu przemieszczaniu urządzenia.

Długa żywotność jednostki napędowej. Wentylator wykorzystuje energię obrotu osi kruszącej przy jednoczesnym schładzaniu motoru.

KRUSZARKA DO LODU

- Kielich i solidne ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Obudowa silnika wykonana z odlewu aluminium.
- Mocny, chłodzony silnik – poradzi sobie ze pełnym kielichem lodu bez przegrzewania się.
- Pokrywa na zawiasie, wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa.
- Pojemność kielicha: 3 l.
- Grubość ścianki kielicha: 0,8 mm.
- Prędkość noża: 1000 obr./min.
- Skruszenie pełnego zbiornika lodu zajmuje ≈35 s.
- Wydajność: 160 kg/h.
- Współczynnik szczelności: IP23.

kod	V	W	mm	PLN
271599	230	200	189x344x(H)525	**1699,00**

ABS plastic | S.S. stainless steel | indoor





271292

KOSTKARKA DO LODU

- Wykonana ze stali nierdzewnej i ABS.
- Produkuje częściowo niewypełnione kostki lodu.
- Chłodzenie statyczne za pomocą kompresora.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody oraz maks. wypełnienia pojemnika na lód.
- Czas trwania cyklu: ≈ 8-13 min.
- Pojemność pojemnika na lód: 0,7 kg.
- Zdolność produkcyjna: 12 kg/24 h.
- Szufelka do lodu w zestawie.
- Czynnik chłodniczy: R600a.

kod	V	W	mm	PLN
271292	230	100	242x358x(H)328	**753,00**



ABS plastic

18/0 stainless steel



271568



Możliwe 3 rozmiary kostek lodu



271551



Możliwe 3 rozmiary kostek lodu

KOSTKARKA DO LODU

- Model nablatowy, idealny do barów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pokrywa z czarnego tworzywa ABS
- Wydajność: 12 kg/24 h, wytwarza 9 kostek na cykl
- Do wyboru 3 rozmiary kostek lodu, produkcja metodą zalewową
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R600A
- Pojemność zasobnika na lód: 3,2 kg, ok. 100 kostek

kod	V	W	mm	PLN
271568	230	120	320x400x(H)575	**1002,00**

KOSTKARKA DO LODU

- Model stołowy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia: 15 kg/24 h, pojemnik zasobu: 4,5 kg
- Wytwarzanie 12 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez stałego podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R290
- Pojemność zasobnika na lód: ok. 150 kostek

kod	V	W	mm	PLN
271551	230	130	390x455x(H)699	**1285,00**

Zasobnik na lód



Produkcja kostek metodą zalewową



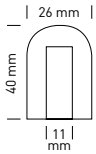
Chłodzenie kompresora (271551)



Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą

271773

S.S. stainless steel

KOSTKARKA DO LODU

- Wytwarza kostki lodu częściowo puste
  Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
  Pojemność zasobnika na lód: do 7 kg
  W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
  Klasa klimatyczna: ST
  Czynnik chłodniczy: R290
  Wyposażona w niebieskie światło LED.

kod	-	V	W	mm	PLN
271773	~26 kg/dzień	230	241	400x600x(H)675	**2877,00**
271780	~50 kg/dzień	230	293	400x600x(H)675	**3199,00**



271797

S.S. stainless steel

ŁUSKARKA DO LODU

- Wytwarza łuski lodu
  Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
  Pojemność zasobnika na lód: do 20 kg
  W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
  Klasa klimatyczna: ST
  Czynnik chłodniczy: R290
  Wyposażona w niebieskie światło LED.

kod	-	V	W	mm	PLN
271797	~85 kg/dzień	230	430	548x612x(H)820	**7999,00**

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w taflę



PP polypropylene

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa ze stali kwasoodpornej, przystosowana do zabudowy podblatowej
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek), pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Liczba kostek na cykl: 45 szt., długość cyklu: ok. 13-16 min
- Kostki należy oddzielić od siebie
- W zestawie łopatka na lód
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

kod	V	W	mm	PLN
271575	230	280	448x400x(H)795	**2838,00**



271575

KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę

WYJĄTKOWY HYBRYDOWY SYSTEM – OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII





INTERCOOLING – innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej

Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia





kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	**3999,00**	**4749,00**	**5999,00**	**7577,00**	**13339,00**





271353

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarza przezroczyste kostki lodu, które topią się wolniej niż inne rodzaje lodu.
- Chłodzenie statyczne – wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki ostrzegające o niskim poziomie wody oraz przepełnieniu pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- Pojemność pojemnika na lód: 6 kg.
- Wydajność produkcji: 22 kg/24 godz.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	kolor	V	W	mm	PLN
271353	srebrny	220	385	380x520x(H)637	**3799,00**



271360

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wytwarzanie lodu metodą natryskową.
- Kostki lodu w kształcie Gourmet, przezroczyste – rozpuszczają się wolniej niż inne rodzaje lodu dzięki mniejszej zawartości pęcherzyków powietrza.
- Chłodzona powietrzem – chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem.
- Wskaźniki niskiego poziomu wody i przepełnienia pojemnika na lód.
- Funkcje automatycznego rozmrażania i automatycznego czyszczenia.
- Pojemność pojemnika na lód: 45 kg.
- Zdolność produkcyjna: 80 kg/24 h.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	V	W	mm	PLN
271360	220	900	730x600x(H)1136	**8999,00**

13

Coffee and accessories, hot drinks

Exceptional hot drinks without compromise







S.S. stainless steel | indoor



209073

COFFEEMATIC AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY Z EKRANEM DOTYKOWYM

- Obudowa i demontowana jednostka zaparzająca wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ceramiczne, płaskie żarna.
- Zbiornik wody o pojemności 4 l z możliwością podłączenia do zewnętrznego systemu wodociągowego.
- 2 zbiorniki na ziarna kawy, każdy o pojemności ok. 1,2 kg ziaren kawy – możliwość serwowania 2 różnych rodzajów kawy.
- Oddzielny dozownik na gorącą wodę.
- System grzania 2 bojlerami.
- Automatyczny system auto-czyszczenia i płukania.
- Zintegrowane programy konserwacji i czyszczenia.
- Podwójne pompy.
- Zamek zabezpieczający przed dostępem do wnętrza urządzenia.
- 10-calowy dotykowy panel sterowania.
- Wielojęzyczne menu.
- 30 programów do przygotowywania różnych rodzajów kawy – w tym kawy czarne (espresso, ristretto itd.), kawy mleczne (cappuccino, latte, itd.), kawa mrożona – oraz również możliwość nalewania jedynie gorącej wody lub gorącego mleka.
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika na mleko (również zlokalizowanego w oddzielnej lodówce na mleko).
- Dzienna wydajność: do 300 filiżanek.
- Wielkość pojemnika na fusy: do 100 porcji.
- Maksymalna wysokość kubka/ szklanki: 165 mm.
- Ciśnienie wody: 0,8-6 bar.
- UWAGA: Wymagane przyłączenie odpływu wody.

kod	V	W	mm	PLN
209073	230	2900	340x540x(H)830	**19599,00**

ABS plastic | Al die-cast | 18/0 stainless steel | SAN plastic



209080

LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWACZEM DO FILIŻANEK

- 2 podgrzewane półki do filiżanek i rama wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- Pojemnik na mleko wykonany z SAN o pojemności 3,5 l
- Przeszklone drzwi z podwójnego szkła hartowanego
- Obudowa lodówki wykonana z ABS z panelami ze szkła hartowanego
- 4 stabilne aluminiowe nóżki o wysokości 60mm
- Wejście na rurkę ssącą do mleka z boku urządzenia, do bezpośredniego połączenia z każdym automatycznym ekspresem.
- Oświetlenie LED w 7 kolorach
- 3 niezależne włączniki: dla oświetlenia LED, dla chłodziarki, dla podgrzewacza
- Czynnik chłodniczy R600A przyjazny środowisku
- Chłodzenie statyczne
- Zakres temperatur: 0-10°C
- Wymiary półek: 260x380 cm

kod	V	W	mm	PLN
209080	230	168	313x442x(H)613	**3999,00**

NEW

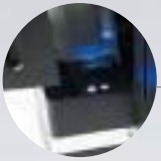
ABS plastic indoor



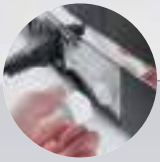
Duży pojemnik na wodę
o pojemności 6 litrów



Podświetlany pojemnik na wodę



Espresso	Latte Macchiato	Double Cappuccino
Lungo	Flat White	Frothed milk
Ristretto	Latte	Hot milk
Ristretto Lungo	Coffee pot	Double hot milk
Americano	Hot water	Double frothed milk
Cappuccino	Double Espresso	



Możliwość podłączenia
ekspresu do sieci wodnej

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY Z EKRANEM DOTYKOWYM

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Możliwość zaprogramowania ponad 20 różnych napojów.
- Zbiornik na wodę o pojemności 6 l lub podłączenie bezpośrednio do sieci wodociągowej.
- Stożkowy młynek, 9 poziomów mielenia, prędkość mielenia 1,9 g/s.
- Temperatury gorącego mleka i spienionego mleka mogą być ustawione na 2 poziomach.
- Pojemnik na 1 kg ziaren kawy.
- Wydajność godzinowa (na filiżankę) – espresso: 105, gorąca woda: 75, cappucino: 105.
- Dzienna wydajność: 80-100 filiżanek.
- Pojemnik na fusy: do 30 porcji.
- Ruchomy dozownik, z regulowaną wysokością w zakresie 80-160 mm.
- Połączenie USB.
- Ciśnienie pompy wodnej 19 bar.

Akcesoria w zestawie:
- 1 wężyk do mleka, 50 cm.
- 1 uniwersalny klucz.
- 1 wąż odprowadzający wodę z adapterem, 100 cm.
- 1 wąż doprowadzający wodę, 150 cm.
- 1 złącze filtra.

Regulowane funkcje:
- Regulowane poziomy mielenia kawy: 5-9 poziomów.
- Moc kawy: do wyboru od 7 g do 16 g na filiżankę.
- Ilość kawy.
- Temperatura kawy. Opcja „PRE-BREW".
- Ilość ciepłej wody, temperatura i czas dozowania.
- Czas dozowania spienionego mleka.
- Parzenie kawy.



- Automatyczny ekspres do kawy HENDI to nowoczesny, w pełni zautomatyzowany ekspres, idealny do średnich kawiarni, hoteli, moteli, hosteli, stacji paliw, biur, stołów i środowisk gastronomicznych poszukujących doskonałej, szybko parzonej kawy.
- Przyjazny dla użytkownika, łatwy do odczytania panel wyboru oraz parzenie jednym przyciskiem sprawiają, że ten ekspres jest idealny do samoobsługi. Ekspres wyposażony jest w duży, 10-calowy ekran dotykowy w kolorze oraz cyfrowe sterowanie, zapewniające intuicyjną obsługę.
- Możliwość zaprogramowania aż 17 różnych napojów – w tym espresso, lungo, ristretto, americano, cappuccino, latte macchiato, white coffee, dzbanek kawy, gorąca woda oraz różnorodne opcje podwójnej porcji i napojów na bazie mleka. Każdy napój można indywidualnie dostosować do konkretnych preferencji.
- Metalowy skraplacz kieruje parę do tacy ociekowej, utrzymując czystość i bezpieczeństwo podczas pracy. Możliwość parzenia dwóch filiżanek jednocześnie zwiększa wydajność, a regulowany dozownik kawy pomieści filiżanki o wysokości do 165 mm.
- Ekspres posiada funkcję automatycznego płukania zarówno dla jednostki zaparzającej, jak i systemu mlecznego. Te funkcje pobierają wodę z zbiornika, więc konieczne jest regularne uzupełnianie wody, chyba że urządzenie jest podłączone do bezpośredniego źródła wody, co zapewnia nieprzerwaną pracę.
- 19-barowa pompa wibracyjna zapewnia optymalne ciśnienie parzenia.
- Pojemnik na fusy mieści do 35 porcji (w zależności od rodzaju kawy), a taca ociekowa o pojemności 2 litrów skutecznie zbiera zgromadzoną wodę.
- W zestawie znajduje się również adapter filtra do wody, który można zamontować w zbiorniku na wodę.

kod	V	W	mm	PLN
209950	230	3000	390x544x(H)578	**12399,00**

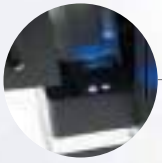
Zobacz film



Duży pojemnik na wodę
o pojemności 6 litrów



Podświetlany pojemnik na wodę





Możliwość podłączenia
ekspresu do sieci wodnej

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY Z EKRANEM DOTYKOWYM

- Obudowa wykonana z ABS.
- Możliwość zaprogramowania 14 różnych napojów
- Zbiornik na wodę 6 l.
- Można go podłączyć bezpośrednio do sieci wodociągowej.
- Duży, czytelny 7-calowy kolorowy ekran dotykowy.
- Przygotowanie kawy przy pomocy jednego przycisku
- Ustawienia każdego napoju można indywidualnie dostosować do preferencji użytkownika.
- Pojemnik na 1 kg ziaren kawy.
- Pojemnik na fusy: do 35 porcji.
- Ruchomy dozownik kawy, regulowana wysokość dla filiżanek o wysokości do 165 mm.
- Ciśnienie pompy wodnej 19 bar.
- Pojemnik na skropliny: 2 l.
- Podwójny system grzewczy z 2 pompami: 2 filiżanki w mniej niż 50 sekund

Akcesoria w zestawie:
- 1 wężyk do mleka, 50 cm.
- 1 przewód zasilający, 1,5 m.

Regulowane funkcje:
- Moc kawy: do wyboru od 8 g do 14 g na filiżankę.
- Ilość kawy.
- Temperatura kawy.
- Opcja „PRE-BREW".
- Ilość ciepłej wody, temperatura i czas dozowania.
- Czas dozowania spienionego mleka.
- Parzenie kawy.

- Automatyczny ekspres do kawy HENDI z ekranem dotykowym został zaprojektowany z myślą o małych i średnich lokalach. Jest to doskonałe rozwiązanie dla kawiarni, hoteli, hosteli, stacji benzynowych, biur, stołówek i punktów gastronomicznych.



208540

Tam, gdzie liczą się szybkość, spójność i jakość, ten ekspres zapewnia zadawalające rezultaty- filiżanka po filiżance.

- Idealny do samoobsługi, intuicyjny ekran dotykowy sprawia, że obsługa urządzenia jest bezproblemowa nawet dla początkujących użytkowników Dzięki możliwości zaprogramowania 14 napojów, w tym pojedynczych i podwójnych porcji espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorącego mleka, spienionego mleka oraz gorącej wody, ekspres zadowoli różne gusta i preferencje wielu klientów. Dodatkowa funkcja umożliwia dostosowanie preferencji w każdym programie, aby każda kawa odpowiadała gustowi klienta.
- Możliwość przygotowania 2 filiżanek jednocześnie zwiększa wydajność urządzenia. System podwójnego bloku grzania wraz z 2 pompami umożliwia jednoczesne wydawanie napojów bez utraty smaku i temperatury.
- Dzięki dużej pojemności urządzenie wymaga minimalnego uzupełniania. Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg gwarantuje przygotowanie ponad 140 espresso bez dosypywania ziaren, natomiast pojemnik na wodę o pojemności 6 l zapewnia wydanie do 240 filiżanek espresso bez dolewania wody. Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej zapewnia jego ciągłą pracę bez konieczności dolewania wody do pojemnika.
- Niezależnie od tego, czy ekspres jest obsługiwany przez personel, czy umieszczony w strefie samoobsługowej, to urządzenie łączy intuicyjną technologię z profesjonalnym poziomem kontroli, co czyni je wygodnym rozwiązaniem w każdym punkcie serwującym kawę.

kod	V	W	mm	PLN
208540	230	2700	390x511x(H)582	**9240,00**

reddot design award

Zobacz film



208984



208953

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY ONE TOUCH

- Możliwość zaprogramowania rożnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Przygotowanie kawy cappuccino i latte przy pomocy jednego przycisku
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Taca ociekowa
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący

kod	kolor	V	W	mm	PLN
208984	srebrny	230	1400	302x450x(H)370	**4399,00**

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY

- Możliwość zaprogramowania rożnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Zbiornik na zużytą wodę: 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 14 kg

kod	V	W	mm	PLN
208953	230	1400	302x450x(H)590	**5649,00**



208991

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy



Espresso | Lungo | Cappuccino

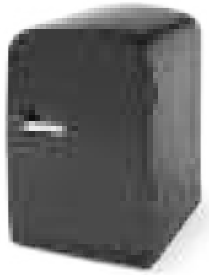


Latte | Gorące mleko, gorące spienione mleko | Gorąca woda

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY XXL

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek ze stali nierdzewnej z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 100-160 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Zbiornik na zużytą wodę: 1,8 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Ciśnienie pompy wibracyjnej: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,8 m

kod	V	W	mm	PLN
208991	230	1400	391x506x(H)581	**6899,00**



943434

LODÓWKA NA MLEKO

- Kompaktowe, oszczędne i wydajne urządzenie do schładzania i przechowywania mleka
- Idealna do użytku prywatnego i biurowego
- Chłodzi do 12-15°C poniżej temperatury otoczenia
- Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy
- Wbudowany termostat zapobiegający zamarzaniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: Do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko

kod	kolor	V	W	mm	PLN
943434	czarny	230	50	213x275x(H)343	**709,00**

EKSPRESY DO KAWY VERONA

- Profesjonalne ekspresy kolbowe wykonane ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne (207499, 207642) i półautomatyczne (207598)
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie (207499)
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek (207499)

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ









kod	207598	207642	207499
model	Romeo Easy	Romeo	Julia Compact
typ	półautomatyczny	automatyczny	automatyczny
ilość grup	1	1	2
wymiary	375x530x(H)485 mm	375x530x(H)485 mm	475x563x(H)530 mm
ilość dysz do wrzątku	1	1	1
ilość dysz do pary wodnej	1	1	1
pojemność bojlera	3 l	3	
maks. wysokość filiżanki	80 mm	80 mm	140 mm
funkcje	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Wbudowana pompa wibracyjna Mechaniczna kontrola temperatury wody	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Mechaniczna kontrola temperatury wody	Sterowanie za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
moc/napięcie	1800 W/230 V	1800 W/230 V	2700 W/230 V
waga	30,5 kg	30,5 kg	53 kg
PLN	**6699,00**	**7799,00**	**10999,00**

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ



207659

207581

EKSPRES DO KAWY ROMEO PRO 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, Z POMPĄ ROTACYJNĄ

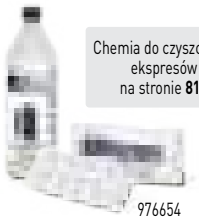
- Mały i elegancki kolbowy ekspres do kawy idealny do kawiarni, barów, restauracji oraz firm, które cenią sobie wysokiej jakość świeżo przygotowaną kawę
- W pełni wyposażony ekspres pozwala na serwowanie szerokiej gamy nowoczesnych napojów na bazie espresso
- W kompaktowej obudowie ze stali nierdzewnej mieści się bojler o pojemności 3 litrów
- Ekspres charakteryzuje się łatwą w obsłudze mechaniczną kontrolą temperatury wody, automatycznym uzupełnianiem wody w bojlerze oraz wbudowaną pompą wibracyjną
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm
- Waga netto: 33,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
207659	230	1950	375x530x(H)485	**8499,00**

EKSPRES DO KAWY JULIA, 2-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- Niezawodny i wydajny kolbowy ekspres stworzony specjalnie tak aby móc przygotować idealną kawę
- Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością
- Wbudowany mechanizm gwarantujący stworzenie delikatnego i zrównoważonego naparu za każdym razem
- Możliwość niezależnego sterownia poszczególnymi grupami za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
- Profesjonalny ekspres kolbowy wykonany ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm
- Pojemność bojlera: 11 l
- Ilość grup: 2
- Ilość dysz do wrzątku: 1
- Ilość dysz do pary wodnej: 2
- Waga netto: 59 kg

kod	V	W	mm	PLN
207581	230	3700	665x563x(H)530	**12499,00**



231296

976654

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **810**

do cen należy doliczyć VAT 23%



207390

DYSTRYBUTOR DO KAWY

- Dystrybutor wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do wszystkich sitek kolb o średnicy 58 mm.
- Uchwyt wykonany z czarnego aluminium.
- Z trzema skośnymi nachyleniami na górze do równomiernego rozprowadzania kawy mielonej w sitku kolby.

kod	mm	PLN
207390	ø64x(H)35	**101,00**



208632

TAMPER Z REGULACJĄ

- Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie
- Odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208632	ø58x(H)35	**99,00**



208625

TAMPER ZE SPRĘŻYNĄ

- Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej ze sprężyną
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208625	ø58x(H)100	**96,00**



208731

TAMPER

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g

kod	mm	PLN
208731	ø58x(H)95	**73,00**



208670

MATA POD TAMPER POJEDYNCZA

- Wykonana z silikonu
- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208670	125x140x(H)30	**31,00**



208649

MATA POD TAMPER PODWÓJNA

- Wykonana z silikonu
- 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenia na 2 tampery

kod	mm	PLN
208649	205x150x(H)45	**53,00**

208687



STACJA TAMPINGOWA

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208687	93x142x(H)60	**72,00**



208724

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY – ZESTAW 2 SZT.

- Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
- Twarda szczotka z nylonu
- Łyżka do odmierzania środka czyszczącego
- Kołnierz chroniący uchwyt przed zalaniem

kod	mm	szt./opak.
208724	(L)225	**18,00/36,00**



208618

ODBIJAK DO FUSÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208618	153x185x(H)165	**136,00**



208694

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM

- Szuflada ze stali węglowej
- Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem

kod	mm	PLN
208694	350x250x(H)90	**277,00**



208335

ODBIJAK DO FUSÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208342	265x162x(H)100	**86,00**
208335	176x162x(H)100	**72,00**



208380

ODBIJAK DO FUSÓW

- Obudowa z ciemnego drewna
- Pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208380	275x175x(H)110	**139,00**



271247

TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ≈2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°	ø44x(H)140	**27,00**



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0,6	ø90x(H)112	**74,00**



451045

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451045	0,7	ø84x(H)130	**101,00**





451052

DZBANEK DO MLEKA Z MIARKĄ

kod	litry	mm	PLN
451052	0,55	130x77x(H)115	**42,00**



451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0,35	ø76x(H)93	**31,00**
451519	0,6	ø90x(H)112	**40,00**
451526	0,9	ø102x(H)125	**52,00**
451533	1,5	ø112x(H)161	**73,00**


BARUP
BARWARE

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

MŁYNEK DO KAWY, ELEKTRYCZNY

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy czuły wyświetlacz ze szkła hartowanego
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,65 kg kawy
- Głowica mieląca z płaskimi ostrzami ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż i czyszczenie głowicy pozwala utrzymać urządzenie w czystości
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1 420 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, z bezpośrednim wyborem
- Oświetlony wylot zmielonej kawy
- Automatyczny zapis ilość zmielonej kawy (porcji)
- Funkcja antyelektrostatyczna zwiększająca wydajność mielenia

kod	V	mm	PLN
207451	230	230x400x(H)600	**3089,00**



207451

Zobacz film

PC polycarbonate S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu
- Taca ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady
- Niezatykający się kranik
- Zakres temperatury: od 65°C do 85°C
- Wymagana temp. otoczenia: od 10°C do 32°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	**1940,00**
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	**2122,00**

Bemarowy system ogrzewania zapobiega przypalaniu gorącej czekolady do dna



274125

274149

ZAPARZACZE PRZELEWOWE DO KAWY

Zobacz film



208533



208304





EKSPRES PRZELEWOWY DO KAWY

- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górna i dolna)
- Specjalnie zaprojektowana obudowa z polipropylenu z powłoką gumową w kolorze czarnym
- Lampka kontrolna sygnalizująca zakończenie procesu parzenia
- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): ok. 6 min
- Pasujące filtry: 110/250

kod	V	W	mm	PLN
208533	230	2020	204x400x(H)590	**725,00**





EKSPRES PRZELEWOWY DO KAWY

- 2 płyty grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej (górna i dolna), do utrzymywania temperatury kawy po zaparzeniu.
- 2 oddzielne włączniki, do górnej płyty grzewczej oraz do gotowania wody/dolnej płyty grzewczej.
- Zbiornik na wodę: 1,8 l.
- W zestawie: 2 dzbanki o pojemności 1,8 l oraz 100 sztuk papierowych filtrów.
- Dzbanki nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	V	W	mm	PLN
208304	220-240	1400	220x383x(H)465	**1060,00**



208656

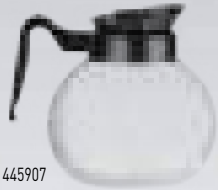
FILTR PAPIEROWY DO EKSPRESÓW PRZELEWOWYCH

- Zestaw 1000 filtrów do ekspresów przelewowych.
- Wykonane z bielonego papieru filtracyjnego.
- Średnica górna: 245 mm.
- Średnica dolna: ok. 133 mm.
- Nadają się do komercyjnych ekspresów przelewowych, np. HENDI.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
208656	1000	ø245x(H)62	**146,00**



211052



445907

PP polypropylene

DZBANEK DO KAWY

- Przeznaczony do przelewowego ekspresu do kawy HENDI (kod: 208304).
- Wykonany ze szkła, z uchwytem i pokrywką z polipropylenu.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
445907	1,8	200x185x(H)170	**73,00**





EKSPRES PRZELEWOWY DO KAWY

- Zbiornik na wodę: 2 l.
- W zestawie: termos o pojemności 2 l oraz 100 sztuk papierowych filtrów.

kod	litry	V	W	mm	PLN
211052	2	220-240	1400	215x410x(H)520	**1124,00**



448526

18/8 stainless steel PP polypropylene

TERMOS DO KAWY

- Przeznaczony do ekspresu przelewowego HENDI (kod: 211052).
- Wykonany ze stali nierdzewnej, z uchwytem i pokrywką z polipropylenu.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
448526	2	150x180x(H)265	**86,00**

Zobacz film



209998



209936

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4,2	230	2000	341x226x(H)305	**170,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY

- Idealny dla wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Szybko zaparza wodę
- Osobna podstawa zasilająca pozwala na swobodne operowanie czajnikiem
- Możliwość obrotu dzbanka na podstawie w pełnym zakresie 360°
- Ergonomiczny uchwyt z polipropylenu
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed osadem wapiennym
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem bez wody
- Obudowa oraz dno komory ze stali nierdzewnej AISI 304
- Waga: 1,12 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2,5	230	2200	242x172x(H)294	**125,00**



624302

CZAJNIK

- Przeznaczony do użytku na kuchenkach gazowych.
- Wykonany jest ze stali nierdzewnej.
- Posiada pokrywkę oraz wygodny uchwyt ułatwiający przenoszenie.
- Pojemność: 6 l.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	**106,00**

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Zobacz film



209981

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody w czajniku
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1,8	230	2150	226x165x(H)310	**109,00**

18/8 stainless steel | PP polypropylene



209943

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY Z REGULACJĄ TEMPERATURY

- Do przygotowywania napojów o wskazanych warunkach parzenia, np. zielonej herbaty, białej herbaty, yerba mate
- Obudowa i grzałka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Funkcja regulacji i utrzymywania temperatury w zależności od zapotrzebowania: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym
- Lampka kontrolna termostatu
- Wewnętrzny wskaźnik maks. poziomu wody
- Funkcja automatycznego wyłączania urządzenia po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem pustego czajnika
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- UWAGA: Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209943	1,8	230	1800	230x165x(H)255	**154,00**

wash



456514

EKSPOZYTOR NA HERBATĘ

- Pudełko wykonane z drewna w naturalnym jasnym odcieniu.
- Pokrywa: drewniana ramka z akrylowym okienkiem, na zawiasach, otwierana do góry.
- 12 przegródek w pudełku, każda pomieści 12 torebek z herbatą.

kod	mm	PLN
456514	300x280x(H)90	**155,00**



425336

S.S. stainless steel

TERMOS CATERINGOWY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 410, wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, z izolacją PU (pianka poliuretanowa).
- Odpowiedni do gorących i zimnych napojów
- Nie nadaje się do gorącej czekolady lub grzanego wina.
- Odporność na temperaturę w zakresie od -10 do 100°C.
- Niekapiący kranik.
- Pojemność: 9 l.

kod	litry	mm	PLN
425336	9	ø226x(H)360	**207,00**



240700

PP polypropylene S.S. stainless steel

WARNIK

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ≈ 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240700	25	230	2500	442x426x(H)491	**462,00**



240601

PP polypropylene S.S. stainless steel

WARNIK

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ≈ 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240601	25	230	2500	435x441x(H)500	**399,00**



Specjalny zawór wentylacyjny
- zapobiega zasysaniu zapachów z zewnątrz
- przedłuża okres trwałości kawy





992500

KAWA ZIARNISTA LA CREMA, 1 KG

- Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy
- Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nutą czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	-	PLN
992500	1 kg	**83,00**

CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

kod	szt./opak.
998953	**0,26/79,00**



998953



797938

797945



797952

797969



G3871

FILIŻANKA I SPODEK

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
797938	6	0.185		**21,00/126,00**
797945	6		ø150	**12,50/75,00**

FILIŻANKA DO ESPRESSO

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
797952	filiżanka	6		**11,50/69,00**
797969	spodek	6	ø110	**8,50/51,00**

SZKLANKA LATINO

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
G3871	6	0.29	(H)150	**18,50/111,00**

WARNIK DO WODY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

18/8 stainless steel | PP polypropylene | indoor | <100°C temp

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody.
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania.
- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej.
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock".
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu.
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach.
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania.
- Lampki kontrolne oznaczające funkcję grzania i lub wykrycie awarii.
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C.
- W zestawie tacka ociekowa.
- Przygotowuje ± 60 kubków w 40 min.
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady.

20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Zobacz film



Taca ociekowa w zestawie

211168



211175

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211168	9	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**419,00**
211175	17	230	2500	415x382x(H)480	37 ±5	**529,00**

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%



Zabudowana grzałka zwiększa żywotność urządzenia



Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania „Twist-Lock"



WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

18/8 stainless steel | PP polypropylene | <100°C temp

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody na herbatę.
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania.
- Pojedyncze ścianki ze szczotkowanej stali nierdzewnej, pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock".
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu.
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach.
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej).
- Włącznik/wyłącznik zasilania.
- Lampki kontrolne oznaczające funkcję grzania lub wykrycie awarii.
- Temperatura może być ustawiona w zakresie: od 30°C do 100°C.
- Przygotowuje ± 65 kubków napoju w 40 minut.
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady.

Zobacz film



211137



211144



211151

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211137	10	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**369,00**
211144	20	230	2500	415x382x(H)480	42 ±5	**479,00**
211151	30	230	2500	415x382x(H)620	65 ±2	**629,00**
211298	Tacka ociekowa					**40,00**



Taca ociekowa jako opcja

211298







UNIQ

Buffet reinvented



211434



211472

ZAPARZACZE DO KAWY – DESIGN BY BRONWASSER

PP polypropylene S.S. stainless steel

- Zaprojektowane przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie przyciąga wzrok na każdym bufecie.
- Jednościenny korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Stylowe uchwyty wykonane z polipropylenu.
- Kran zapobiegający kapaniu.
- Szklany wskaźnik poziomu wody.
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu, łatwa
- w czyszczeniu.

Unikalny, niekapiący kran ze zintegrowaną podziałką



Taca ociekowa jest magnetyczna



Miska filtra ma wbudowany filtr do kawy grubomielonej, filtr papierowy nie jest potrzebny



design by
Robert Bronwasser



211557



211564

- Kosz z filtrem do kawy grubo zmielonej.
- Wskaźnik maks. poziomu płynu umieszczony wewnątrz urządzenia.
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu zaparzania.
- Lampka ostrzegawcza przed przegrzaniem lub koniecznością odkamieniania.
- Maksymalna wysokość szklanki: 100mm.
- Automatyczne utrzymywanie ciepła po zaparzaniu.

kod	kolor	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211434	stal	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**469,00**
211441	stal	14	230	1750	354x418x(H)500	57	**569,00**
211472	czarny	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**579,00**
211489	czarny	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**679,00**
211557	jasnoszary	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**579,00**
211571	jasnoszary	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**679,00**
211564	taupe	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**579,00**
211588	taupe	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**679,00**

UNIQ

Buffet reinvented



211410



211458

WARNIKI – DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowane przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie przyciąga wzrok na każdym bufecie.
- Jednościenny korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Stylowe uchwyty wykonane z polipropylenu.
- Kran zapobiegający kapaniu.
- Szklany wskaźnik poziomu wody.
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu, łatwa w czyszczeniu.
- Wskaźnik termostatu.

Unikalny, niekapiący kran ze zintegrowaną podziałką



Taca ociekowa jest magnetyczna



Po podgrzaniu warnik utrzumuje napój w temperaturze podania



design by
Robert Bronwasser



211519



211526

- Wskaźnik maks. poziomu płynu umieszczony wewnątrz urządzenia.
- Możliwość ustawienia temperatury w zakresie: od 30°C do 100°C.
- Maks. wysokość szklanki: 100mm.
- Przycisk reset – do zastosowania w przypadku przegrzania.
- Lampka ostrzegawcza przed przegrzaniem lub koniecznością odkamieniania.
- Wyłącznie do gotowania wody lub podgrzewania wina – nieprzystosowane do innych płynów, takich jak mleko czy gorąca czekolada.

kod	kolor	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211410	stal	9	230	950	307x330x(H)450	58	**459,00**
211427	stal	16	230	1650	352x357x(H)380	63	**509,00**
211458	czarny	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211465	czarny	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**659,00**
211519	jasnoszary	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211533	jasnoszary	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**659,00**
211526	taupe	9	230	950	307x330x(H)450	58	**529,00**
211540	taupe	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**659,00**

ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

S.S. stainless steel



208007



209882

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

kod	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
208007	6	230	1500	355x355x(H)470	21	**486,00**
208106	10	230	1500	406x390x(H)522	34	**676,00**
208205	16	230	1500	407x382x(H)595	51	**728,00**

WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania:
  209882 - 9 litrów ≈ 23 min
  209899 - 18 litrów ≈ 52 min.ok.
- Maks. temperatura: 94°C-99°C
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej, jednowarstwowe ścianki
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
209882	9	230	2200	370x332x(H)472	23	**403,00**
209899	18	230	2200	385x385x(H)595	52	**544,00**
209905	28	230	2200	ø465x(H)488	76	**691,00**

S.S. stainless steel

20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII



211205



211403

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają utratę ciepła
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik ze stali nierdzewnej
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	**557,00**
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	**742,00**
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	**801,00**

WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury do 110°C
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania czekolady

kod	litry	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	**505,00**
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	**658,00**







14

Thermoboxes, trolleys

Preserve quality, wherever you are





S.S. stainless steel | user assembly

15x GN 1/1 **15x 600x400**



810668 810613 810651







WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 7XGN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Blat roboczy GN 1/1: 530x325 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 70 kg

kod	mm	PLN
810668	445x615x(H)945	**691,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15× GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810613	440x610x(H)1710	**799,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU 15 BLACH 600X400

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810651	515x680x(H)1710	**849,00**

15x GN 1/1 **15x 600x400**



813270 813287

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15X GN 1/1

- Przeznaczony do wykorzystania w restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi, a także w firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie różne konfiguracje pojemników GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Maksymalna pojemność danego typu pojemników: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813270	380x550x(H)1705	**789,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH 15X 600X400

- Przeznaczony do wykorzystania w piekarniach a także restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi czy firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie 15 tac o wymiarach 600x400 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813287	470x620x(H)1735	**849,00**

150kg

30x GN 1/1



810576

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 30×GN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 30 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810576	798x610x(H)1710	**1322,00**

S.S. stainless steel | user assembly

150kg

15x GN 1/1



810606



Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15×GN 1/1, KOMPAKTOWY

- Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810606	445x610x(H)1710	**929,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 12×GN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 12 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: 150 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810569	810x610x(H)960	**884,00**



810569

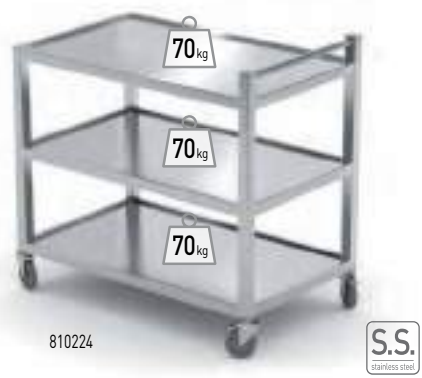


816691

WÓZEK KELNERSKI 2-PÓŁKOWY – SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- 2 półki z przetłoczeniem 10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem.
- Wymiar całkowity półki: 800x500 mm.
- Wymiar półki bez przetłoczenia: 750x450 mm.
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 615 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne równomierne obciążenie półki: 70 kg/m^2.
- Pionowy uchwyt ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm.
- 4 skrętne kółka ø100 mm z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami.

kod	mm	PLN
816691	800x500x(H)950	**1059,00**



810224

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY – SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- 3 półki z przetłoczeniem 10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem.
- Wymiar całkowity półki: 800x500 mm.
- Wymiar półki bez przetłoczeń: 750x450 mm.
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 292 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 70 kg/m^2.
- Pionowy uchwyt ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm.
- 4 skrętne kółka ø100 mm z odbojnikami, w tym 2 kółka z hamulcami.

kod	mm	PLN
810224	800x500x(H)950	**1269,00**



810101

WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 270 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810101	905x585x(H)945	**469,00**



811320

WÓZEK DO SERWOWANIA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarnym, matowym wykończeniem
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 270 mm

kod	mm	PLN
811320	905x585x(H)945	**691,00**



810002

WÓZEK 2-PÓŁKOWY

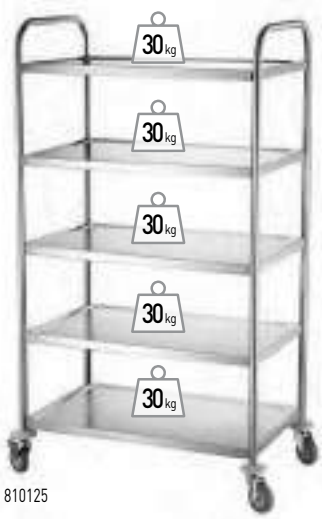
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 550 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810002	905x585x(H)945	**399,00**



810118





810125

WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone krawędzie
- Zabezpieczenie narożników
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø 125 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 37 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810118	905x585x(H)1245	**699,00**

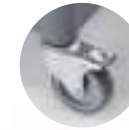
WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 5 półek o wymiarach: 860x540 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 30 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø125 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810125	905x585x(H)1545	**889,00**

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania.
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach.
- Górna półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy.
- Maksymalne obciążenie na półkę (równomiernie rozłożone): 50 kg.
- Wyposażony w 4 obrotowe kółka, 2 z hamulcami.
- Zaokrąglone krawędzie.



NEW



816264

NEW



816271

810200

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU, DUŻY

- Wymiary półki: 842x486 mm.
- Odległość między półkami: 308 mm.

kod	mm	PLN
816264	1010x500x(H)960	**343,00**

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU, Z PANELEM BOCZNYM, DUŻY

- Wymiary półki: 842x486 mm.
- Odległość między półkami: 308 mm.
- Zawiera boczne panele.

kod	mm	PLN
816271	1010x500x(H)960	**525,00**

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odległość między półkami: 340 mm

kod	mm	PLN
810200	800x410x(H)950	**271,00**

PP polypropylene

NEW

POJEMNIK DO WÓZKA KELNERSKIEGO

- Wymiary dna: 238x173 mm.
- Pasuje do: 810200, 816264, 816271

kod	mm	PLN
816288	325x240x(H)447	**45,00**



816288

PP polypropylene

NEW

POJEMNIK DO WÓZKA KELNERSKIEGO

- Wymiary dna: 294x185 mm.
- Pasuje do produktów: 810200, 816264, 816271.

kod	mm	PLN
816295	325x240x(H)180	**21,00**



816295



877883




kratka ociekowa


2 kółka skrętne z hamulcem


kranik


szufelka

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU, 110 L

- Idealny do transportu kostek lodu lub łusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania i plamy
- Przesuwna, szczelna pokrywa umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- 2 duże kółka odporne na nierówności podłoża i 2 mniejsze, skrętne, z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże ø20 mm, małe ø10 mm)
- W zestawie: kran, szufelka i kratka ociekowa (kranik 90 mm od podłogi)

kod	litry	mm	PLN
877883	110	585x800x(H)745	**1999,00**

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

- Wózek do pojemnika termoizolacyjnego Amer Box to akcesorium zapewniające bezpieczny przewóz żywności w pojemniku termicznym Amer Box o kodzie 877814.
- Platforma transportowa jest wykonana z LDPE.
- Umożliwia bezpieczny przewóz zawartości pojemnika termicznego dzięki hamulcom zamontowanym przy 2 kółkach.

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	**540,00**







PC polycarbonate PP polypropylene

WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, kasza, ryż.
- Jednoczęściowa, solidna i wytrzymała konstrukcja z polipropylenu.
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne ułatwiają utrzymanie czystości.
- Prowadnice w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki.
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu.
- 4 szerokie, gumowe kółka ø75 mm, w tym 2 skrętne i z hamulcem dla łatwego transportu.
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego.

kod	litry	mm	PLN	
877210	62	345x720x(H)570	**599,00**	N
877913	82	355x720x(H)600	**639,00**	
877920	102	600x720x(H)700	**699,00**	



WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie – gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbiciem
- Liczba stosów talerzy: 6
- Liczba talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- 2 kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, 2 duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: ø115-330 mm

LDPE polyethylene



877906

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	**2399,00**

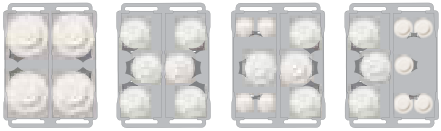


W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych

do 50 talerzy w jednym stosie

2 przednie kółka z hamulcem

Przykładowe konfiguracje



4 kolumny talerze ø225-330 mm

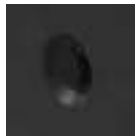
6 kolumn talerze ø140-225 mm

4 kolumny – talerze ø115 mm 2 kolumny – talerze ø140-175 mm 2 kolumny – ø175-225 mm

5 kolumn – talerze ø115 mm 3 kolumny – talerze ø175-225 mm







Zawór odpowietrzający



Drzwi z uszczelką

AMER★BOX

LDPE polyethylene · stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 2XGN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE.
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości.
- Wyposażony w 2 solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika.
- W zestawie pas do zabezpieczenia wózka z koszem podczas transportu.
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory.
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm.
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN (H) 20 mm: 12 szt.
  - GN (H) 65 mm: 6 szt.
  - GN (H) 100 mm: 4 szt.
  - GN (H) 150 mm: 3 szt.
  - GN (H) 200 mm: 2 szt.

kod	mm wew.	mm	PLN
877814	477x680x(H)620	877814	**1226,00**

877814

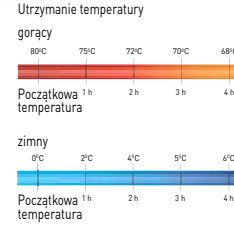


877821

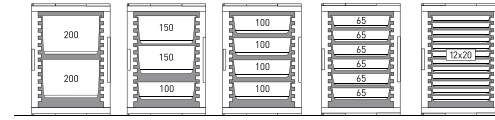


2 kółka z hamulcami

Utrzymanie temperatury



Przykładowe konfiguracje





pas mocujący w zestawie

877821

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

- Wózek do pojemnika termoizolacyjnego Amer Box to akcesorium zapewniające bezpieczny przewóz żywności w pojemniku termicznym Amer Box o kodzie 877814.
- Platforma transportowa jest wykonana z LDPE.
- Umożliwia bezpieczny przewóz zawartości pojemnika termicznego dzięki hamulcom zamontowanym przy 2 kółkach.

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	**540,00**

NEW







707692

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu HDPE odporne na uderzenia
- Po podłączeniu do zasilania możliwość ustawienia temperatury podgrzewania komory – maks.: 68°C
- 2 duże ergonomiczne uchwyty
- Duży i czytelny wyświetlacz LED sygnalizujący temperaturę w komorze
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN 1/1 (H)20 mm: 12 szt.
  - GN 1/1 (H)65 mm: 6 szt.
  - GN 1/1 (H)100 mm: 4 szt.
  - GN 1/1 (H)150 mm: 3 szt.
  - GN 1/1 (H)200 mm: 2 szt.
  - GN 1/2 (H)150 mm: 6 szt.
- Pasuje do niego wózek 877821
- Stopień wodoodporności: IPX3

HDPE polyethylene

kod	mm	PLN
707692	477x680x(H)620	**3087,00**

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

- Wózek do pojemnika termoizolacyjnego Amer Box to akcesorium zapewniające bezpieczny przewóz żywności w pojemniku termicznym Amer Box o kodzie 877814.
- Platforma transportowa jest wykonana z LDPE.
- Umożliwia bezpieczny przewóz zawartości pojemnika termicznego dzięki hamulcom zamontowanym przy 2 kółkach.

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	**540,00**



877821

AMER★BOX

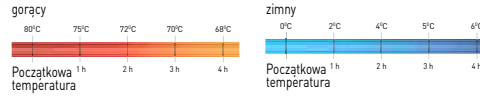


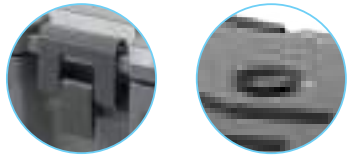
TERMOS DO Nnapojów – Z KRANEM

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranu od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu – ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranu
- Posiada miejsce na etykietę

kod	litry	mm	PLN
877869	9,4	230x420x(H)470	**658,00**
877876	18	230x420x(H)620	**789,00**

Utrzymanie temperatury





4 klamry zamykające

zawór odpowietrzający



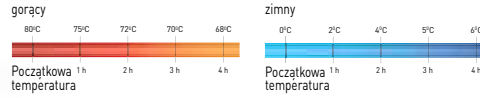
HDPE
polyethylene
stackable
DESIGNED IN USA
NSF

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY GN 1/1 ŁADOWANY OD GÓRY

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

kod	mm wew.	mm	PLN
877852	630x460x(H)305	877852	**789,00**

Utrzymanie temperatury



Przykładowe konfiguracje



1x GN 1/1	2x GN 1/2	2x GN 1/4 1x GN 1/2	1x GN 2/3 1x GN 1/3	3x GN 1/3	4x GN 1/4	2x GN 1/6 2x GN 1/3	6x GN 1/6

9x 600x400

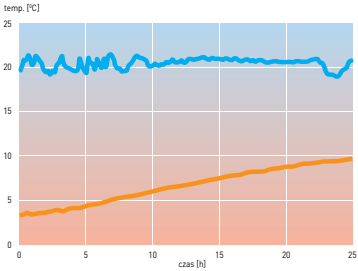


stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 9X 600X400MM

- Pojemnik wykonany z EPP.
- Ultra-lekkie, przednie zamykanie z oddzielną pokrywą.
- Wysoka odporność na temperaturę
- Idealny do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Możliwość piętrowania.
- Zaokrąglone rogi.
- 9 prowadnic do tac 600x400 mm (tace nie są dołączone).
- Odległość między prowadnicami: 50 mm.
- Mycie w zmywarkach do 80°C.

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707685	128	540x700x(H)640	707685	**1127,00**



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

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE GASTRONOMICZNE PROFI LINE Z EPP

EPP polypropylene | stackable

5x GN 1/1



707661

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 5×GN 1/1

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętrowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę – możliwość ustawienia 4 pojemników na warstwie

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707661	66	600x400x(H)490	707661	**610,00**

Idealnie pasuje na jedną europaletę - 4 pudła na jedną warstwę

Przykładowe konfiguracje









HDPE polyethylene | micro

ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych.
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968.
- Może być podgrzany do 90°C.
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego – maks. temp. 90°C, maks. czas podgrzewania 40 min.
- Zawiera wosk parafinowy.

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	**107,00**
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**170,00**



HDPE polyethylene | micro

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę od -12°C do -10°C przez 3-4 h dzięki płycie eutektycznej
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu solidnego zmrożenia. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz
- Zawiera wodę i poliakrylan sodu.

kod	GN	mm	PLN
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	**111,00**
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	**66,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 8×GN 1/1

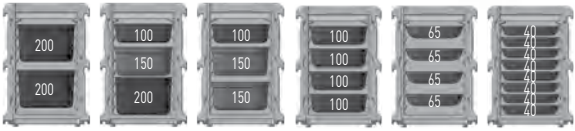
- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
-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

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707999	100	635x465x(H)660	707999	**1071,00**



707999

Przykładowe konfiguracje





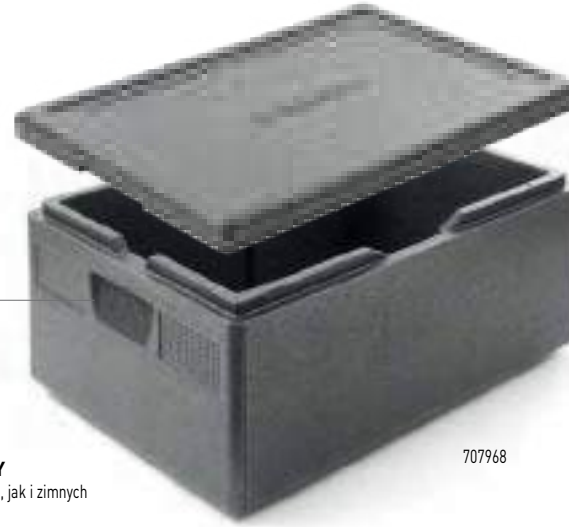




ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu zamrożenia w stanie stałym. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz
- Zawiera wodę i poliakrylan sodu.

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	**62,00**
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**110,00**



707968

stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od –20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707906	40	600x400x(H)285	707906	**109,00**
707968	46	600x400x(H)320	707968	**166,00**
707951	53	685x485x(H)260	707951	**244,00**
707944	80	685x485x(H)360	707944	**227,00**



707814

EPP polypropylene

stackable

ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

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

kod	mm	PLN
707814	600x400x(H)85	**128,00**



Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości



707029

EPP polypropylene

stackable

RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN 1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707029	600x400x(H)180	**74,00**



707982

Zobacz film



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Charakteryzuje się wysokim stopniem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Idealny do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna: od –20°C do 110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie
- Pojemniki można ustawiać piętrowo, z pokrywą lub bez niej

kod	litry	mm	mm wew.	PLN
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	**324,00**



Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY

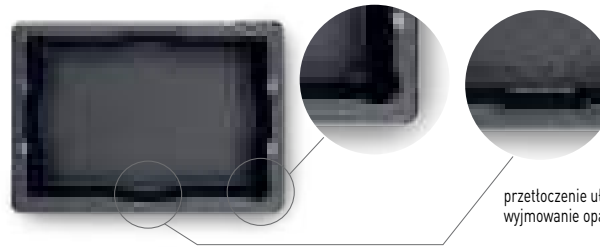
EPP polypropylene

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

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707043	9	440x310x(H)160	707043	**79,00**
707050	15,6	440x310x(H)230	707050	**89,00**



707043



przetłoczenie ułatwiające wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY SALTO

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

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707067	5,5	410x410x(H)100	707067	**49,00**
707074	9,8	410x410x(H)135	707074	**59,00**



707067



707074



podwójne zastosowanie pojemnika - po odwróceniu o 1800 służy jako pokrywa



707067 + 707074



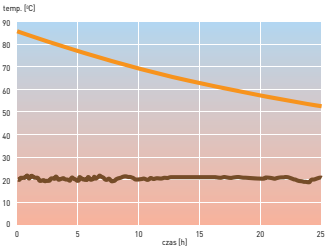
707975

EPP polypropylene

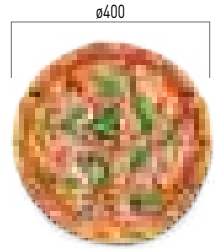
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

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

kod	litry	mm	mm wew.	PLN
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	**166,00**
707098	21	480x480x(H)165	420x420x(H)117	**99,00**



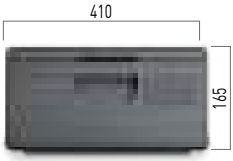
Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C







707098 3x pizza ø40 cm



707975 5x pizza ø32 cm



707746

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką służący do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z piocelanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transportowanie
- Można myć w zmywarkach
- Nadaje się do piętrowania
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1 lub blach 600x400 mm, w zależności od modelu
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pokrywki do nabycia także oddzielnie:
  707548 do pojemnika 707746 i 707425
  707562 do pojemnika 707432 i 707456

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707746	40	600x400x(H)283	707746	**109,00**
707425	46	600x400x(H)320	707425	**119,00**
707432	53	685x485x(H)260	707432	**159,00**
707456	80	685x485x(H)360	707456	**174,00**



707586

stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką wykonany z piocelanu czarnego
- Przeznaczony do transportu i długotrwałego przechowywania każdego rodzaju żywności w warunkach chłodzenia lub mrożenia
- Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych

kod	litry	mm	PLN
707579	13	400x300x(H)173	**40,00**
707586	20	500x300x(H)213	**60,00**
707593	47	600x400x(H)296	**94,00**

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

NEW MODEL



S.S. stainless steel

wash

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury przez kilka godzin
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali nierdzewnej AISI 201, satynowanej
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 201 grubości 0,5 mm
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem dla łatwego otwierania
- Uszczelka profilowana, wyjmowana dla łatwego mycia
- Pokrywa z dwoma zatrzaskami i jednym zawiasem
- Termos nie nadaje się do piętrowania
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce
- Waga netto:
  708071 3,2 kg
  708088 4,5 kg
  710241 4,85 kg
  708095 6 kg
  710258 6,2 kg

kod	litry	mm	PLN	
708071	11	ø300x(H)345	**200,00**	
708088	19	ø350x(H)400	**250,00**	
708095	31	ø400x(H)445	**317,00**	
710241	23	ø350x(H)440	**270,00**	N
710258	36	ø400x(H)500	**339,00**	N





TERMOSY DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI PROFI LINE

Zobacz film

6 zatrzasków – idealne do transportu płynnych posiłków.



710203

Te same średnice ułatwiają układanie i transportowanie





Przestrzeń między ścianami wypełniona jest specjalnym materiałem izolacyjnym, który utrzymuje gorącą lub zimną temperaturę żywności nawet przez 6-8 godzin

Zobacz film



Kran ze stali nierdzewnej



710203



710227

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Utrzymuje temperaturę nawet do 6 godzin
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 201 o grubości 0,7 mm, satynowanej
- Wnętrze i wnętrze pokrywki ze stali AISI 304 o grubości 0,7 mm, polerowany na wysoki połysk
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany siedmioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia

- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Uszczelka profilowana, wyjmowana dla łatwego mycia
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania wyłącznie termosów o tej samej średnicy

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI PROFI LINE

kod	litry	mm	PLN
710104	10	ø330x(H)220	**515,00**
710111	15	ø330x(H)280	**541,00**
710203	20	ø330x(H)360	**579,00**
710210	25	ø330x(H)430	**607,00**
710302	35	ø330x(H)570	**699,00**
710319	50	ø480x(H)380	**789,00**

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI – Z KRANEM PROFI LINE

- Kran wykonany ze stali nierdzewnej.
  Wylewka umieszczona na wysokości około 45 mm.

kod	litry	mm	PLN
710128	10	ø330x(H)220	**582,00**
710135	15	ø330x(H)280	**609,00**
710227	20	ø330x(H)360	**637,00**
710234	25	ø330x(H)430	**674,00**
710326	35	ø330x(H)570	**740,00**
710333	50	ø480x(H)380	**857,00**

Ergonomiczne uchwyty.



Zawór powietrza



Podwójna pokrywa zabezpieczona plombą i wyposażona w 6 zatrzasków



Elastyczny materiał chroni pojemnik i podłogę przed uszkodzeniem

Al aluminium | PP polypropylene | user assembly



812266

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama z anodowanego aluminium
- 11 możliwych poziomów ustawienia półek – co 150 mm
- 4 kompletne półki perforowane, każda złożona z 2 elementów o wym. 530x355 mm
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg
- Nie można używać przy ujemnych temperaturach

kod	-	mm	PLN
812266		1120x355x(H)1685	**1074,00**
812372	Hak do rozbudowy	15x42x(H)42	**18,00**



812273

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama wykonana z anodowanego aluminium odpornego na korozję.
- 4 półki wykonane z polipropylenu, każda składa się z 3 demontowanych elementów polipropylenu, które są przystosowane do mycia w zmywarce.
- Regulowane nóżki zapewniające stabilność na nierównych podłożach.
- Możliwość łączenia regałów i tworzenia regałów narożnych z zastosowaniem haków dostępnych w ofercie (kod: 812280).
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg.

kod	-	mm	PLN
812273		1280x405x(H)1685	**1246,00**
812280	Hak do rozbudowy	15x42x(H)42	**16,00**

Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych



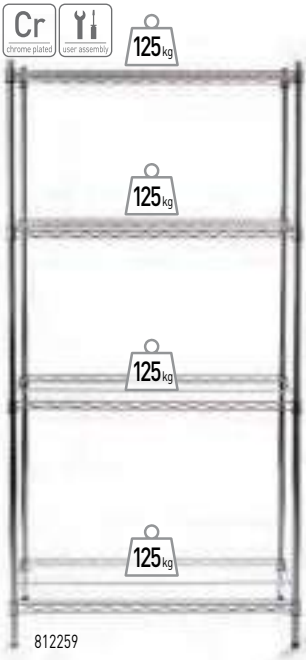
Pojemniki GN 1/1 pasują bezpośrednio między wsporniki aluminiowe



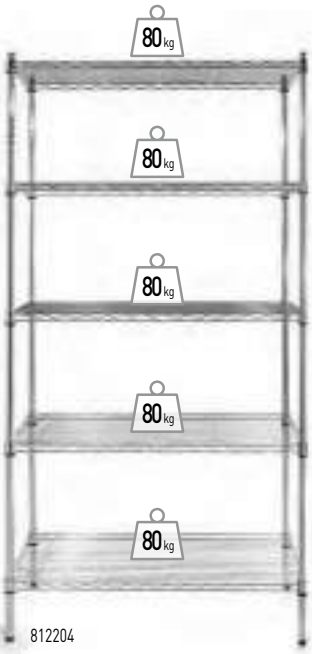
Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce



HENDI



812259



812204

Instrukcja montażu









REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali chromowanej
- 4 regulowane półki
- Maks. obciążenie półki: 125 kg
- Regulowane nóżki

kod	mm	PLN
812259	910x455x(H)1830	**379,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 5 PÓŁKAMI

- Wykonany ze stali.
- Dostępny w wykończeniu chromowanym lub malowanym proszkowo na czarno.
- Łatwy montaż, łatwa do ustawienia wysokość półki.
- Zawiera 5 drucianych półek.
- Dopuszczalne równomierne obciążenie na półkę: 80 kg.
- Regulowane nóżki.

kod	kolor	mm	PLN
812990	czarny	910x455x(H)1830	**349,00**
812204	chromowany	910x455x(H)1830	**339,00**

PP
polypropylene
user assembly

WÓZEK PLATFORMOWY

- Składany w celu zminimalizowania wymiarów transportu.
- Wymiary przed złożeniem: 742x480x(H)235 mm.
- Maksymalne obciążenie: 200 kg.

kod	mm	PLN
810514	742x480x(H)845	**268,00**



Składany, łatwy transport

810514

15

Dishwashers, hygiene

Cutting-edge technology




HENDI

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50X50, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektroniczne, dotykowy, elektroniczny panel
- Dozowniki: detergentu i nabłyszczacza oraz pompa na wyposażeniu standardowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- **Solidne dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu wysokość wejścia 360 mm**
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny: do 105°C/99°C
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze i w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 180 s (program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do +85°C)
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°C
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i jego stopniowe podnoszenie dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- elektryczny dozownik detergentu i nabłyszczacza
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- pompa spustowa
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



max H
335 mm

Zmywarka do naczyń 50x50, elektroniczna



Podstawa
patrz strona 777


Bateria prysznicowa
patrz strona 787
Stół wyładowczy do zmywarek – skręcany
patrz strona 837
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany
patrz strona 837
Kontener okrągły
patrz strona 814
Wózek na kosze do zmywarki
patrz strona 792
Kosze do zmywarek
patrz strona 790
DOZOWNIKI I POMPA SPUSTOWA W CENIE

ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40

max H
290 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej





Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50

max H
335 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące stacjonarne
z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe
ze stali nierdzewnej





U dołu oddzielne ramiona myjące
z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza (mm)	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN	
230299	elektromechaniczne	40x40	230	TAK			**4599,00**	
233009	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK		**4899,00**	
233016	elektromechaniczne	40x40	230	TAK		TAK	**4849,00**	
233023	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**4999,00**	
230268	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**6259,00**	
230305	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**5699,00**	
230220	elektromechaniczne	50x50	230	TAK			**5399,00**	
233030	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**5599,00**	
230237	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK		**5599,00**	
233047	elektromechaniczne	50x50	400	TAK		TAK	**5699,00**	
233054	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**5899,00**	
230251	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	**6199,00**	
231753	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**7499,00**	
237540	elektroniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	**7499,00**	NEW

		ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40		ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50	
STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerze		sztućce, szkło, kubki, talerze	
PARAMETRY MYCIA					
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 290 / talerzy 295		szkła 325 / talerzy 335	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura wody myjącej	°C	62		62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85		85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) lub 6/3 (230 V)	6/6
Pojemność/moc wanny	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) lub 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termostat bojlera	°C	105		105	
Termostat wanny	°C	99		99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Termometr wody w bojlerze			elektroniczny	analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej		myjące z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej	
Dozownik nabłyszczacza		TAK		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Pompa spustowa		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 400x400x(H)150 mm 1x kosz z bolcami na talerzyki 400x400x(H)110 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm	
PARAMETRY TECHNICZNE					
Wymiary	mm	472x566x(H)705		576x645x(H)837	
Moc podłączeniowa	kW	2,8		6 (400 V) lub 3,6 (230 V)	6,6
Moc pompy myjącej	KM	0,1	0,3	0,75	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44		IP 44	
Napięcie	V	230		400 lub 230	400
Waga	kg	39		57	55
FUNKCJE					
Program do mycia szkła			TAK		TAK
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK		TAK
System „SOFT START" [2]			TAK		TAK
System THERMO-PROTECTOR [3]			TAK		TAK
System autodiagnostyczny [4]			TAK		TAK, 8-punktowy
System ECO					TAK
BUDOWA					
Obudowa ze stali AISI 304		TAK		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK		TAK	
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10		±10	
PODSTAWA		222980		231050	
wymiary	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)150 mm		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
PLN		**649,00**		**649,00**	

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości oraz serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Sterowanie elektroniczne
- **Dozowniki detergentu i nabłyszczacza oraz pompa spustowa na wyposażeniu standardowym**
- Maksymalna wysokość mytych talerzy 400 mm
- Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm
- Dotykowy, elektroniczny panel sterowania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom
- Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny do 105 °C/99 °C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Podłączenie wody: ¾"
- Waga: 131,5 kg
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 240 s
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej w przypadku,
- gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- dozownik nabłyszczacza i detergentu
- pompa spustowa
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



HENDI


DOZOWNIKI
I POMPA
SPUSTOWA
W CENIE
Bateria prysznicowa
patrz strona 787
Stół załadowczy
do zmywarek
ze zlewem
– skręcany
patrz strona 837
Kontener okrągły
patrz strona 814

ZMYWARKI KAPTUROWE 50X50



230312



max H
400 mm

231340



U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230312	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**11099,00**
233061	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**11799,00**
231340	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**13349,00**

ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50

STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		talerze, sztućce, szkło, kubki, tace, pojemniki GN	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/15
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 395 / talerzy 400	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7
Temperatura wody myjącej	°C	62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Pojemność/moc wanny	l / kW	68/6	
Termostat bojlera	°C	105	
Termostat wanny	°C	99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania			TAK
Termometr wody w bojlerze i wannie		analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/ płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m (na wys. 350-400 mm) wąż spustowy	
Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie		4 szt.	
Dodatkowe sito przed wlotem do pompy		TAK	
Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.		TAK	
Kabel elektryczny bez wtyczki		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary	mm	745x903x(H)1406	
Moc podłączeniowa	kW	8,6	
Moc pompy myjącej	KM	1,5	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	111	131,5
FUNKCJE			
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK
System „SOFT START" [2]			TAK
System THERMO-PROTECTOR [3]			TAK
System autodiagnostyczny [4]			TAK, 8-punktowy
System ECO			TAK
Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze			TAK
BUDOWA			
Obudowa ze stali AISI 304		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK	
Regulowane w pionie nóżki	mm	od 100 do 150 mm	

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

FUNKCJE ZMYWAREK

[2] System „SOFT START" uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń

[3] System „THERMO-PROTECTOR" zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85 °C

[4] System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki

ZMYWARKA DO GARNKÓW I TAC 50X60 – STEROWANA ELEKTRONICZNIE, Z DOZOWNIKIEM DETERGENTU I POMPĄ SPUSTOWĄ



236574

- Specjalistyczna zmywarka idealna do mycia i wyparzania garnków, pojemników GN, blach cukierniczych 600x400 mm, termosów, tac i sztućców
- Obudowa 2-warstwowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 120 s, 180 s, 240 s
- Temperatura wyparzania: 82°C
- Temperatura mycia: 60°C
- Pojemność/moc bojlera: 7,4 l/6 kW
- Pojemność/ moc wanny: 58 l/6 kW
- Dotykowy, elektroniczny panel
- Automatyczny system czyszczenia
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga: 57 kg

WYPOSAŻENIE:
- dozownik detergentu
- dozownik nabłyszczacza
- elektroniczny termometr bojlera
- elektroniczny termometr wanny
- pompa myjąca o mocy 1,2 kW
- pompa odpływowa
- kosz ze słupkami na tace 500x600x(H)105 mm
- kosz na szkło 500x600x(H)105 mm
- kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm

kod	V	W	mm	pojemność/ moc wanny	pojemność/ moc wanny	PLN
236574	400	7100	595x777x(H)1335	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	**17699,00**

ZMYWARKI STEROWANE ELEKTRONICZNE SAMMIC

sammic

18/10 stainless steel

indoor

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI304.
- 3-stopniowy system filtracji: powierzchniowy, zbiornikowy i ekstrakcyjny - zapewnia utrzymanie wody myjącej w optymalnych warunkach oraz stałą wydajność zmywania.
- 4 filtry powierzchniowe wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczna konstrukcja z zaokrąglonymi narożnikami zapobiega gromadzeniu się brudu i ułatwia czyszczenie.
- Elektroniczny panel z intuicyjnym, kolorowym wyświetlaczem LCD i stopniem ochrony IP65.
- Wbudowana pompa spustowa oraz pompa wspomagająca płukanie.
- Możliwość wybrania programu dedykowanego do mycia danego rodzaju naczyń – 6 programów.
- Program samoczyszczenia zmywarki oraz program opróżniania zmywarki.
- Funkcja Soft Start do delikatnych naczyń, jak szklanki czy kieliszki – stopniowe uruchamianie pompy myjącej.
- Funkcja THERMAL LOCK: płukanie naczyń w idealnej temperaturze do dezynfekcji (87 stopni).
- Funkcja Wash Plus+ – możliwość zwiększenia czasu zmywania o dodatkowe 30 sekund.
- System oszczędzania energii obniża temperaturę bojlera po dłuższym czasie spoczynku.
- Temperatura wody myjącej: od 40°C do 65°C.
- Temperatura wody płuczącej: od 65°C do 87°C.
- Termostat bezpieczeństwa bojlera i wanny: 85°C / 110°C.
- W zestawie trzy kosze: uniwersalny, na talerze – z bolcami oraz mały kosz na sztućce 100x100mm.
- Dostarczane z węże doprowadzającym wodę 3/4" oraz z wężem spustowym 30mm.
- UWAGA: urządzenie dostarczane bez wtyczki.



1303107

ZMYWARKA DO SZKŁA 40X40 UX-40B, STEROWANA ELEKTRONICZNIE

- Zmywarka na kosze 40x40.
- Ramiona myjące i płuczące górne i dolne wykonane z tworzywa sztucznego, w innowacyjnej technologii Hydroblade™, demontowane.
- Wysokość wlotu: 300mm.
- Maksymalna wysokość mytego naczynia: 300mm.
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową drzwi.
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem przy otwartych drzwiach.
- 4 możliwe czasy do ustawienia: 90, 120, 150, 180 sekund; wydajność koszy na godzinę, odpowiednio do danego czasu: 40, 30, 24, 20.
- Pojemność/moc bojlera: 4,5 l/2,8 kW; Pojemność/moc wanny: 9 l/ 1,2 kW.
- Moc pompy wspomagającej płukanie: 250 W (0.3 KM).
- Zużycie wody na jeden cykl: 1,9 l.
- Nóżki regulowane do 1 cm.

kod	V	W	mm	PLN
1303107	400	3050	470x540x(H)710	**13665,00**



1303227

ZMYWARKA 50X50 UX-50B, STEROWANA ELEKTRONICZNIE

- Zmywarka na kosze 50x50.
- Ramiona myjące i płuczące górne i dolne wykonane ze stali nierdzewnej, w innowacyjnej technologii Hydroblade™, demontowane.
- Wysokość wlotu: 380mm.
- Maksymalna wysokość mytego naczynia: 380mm.
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową drzwi.
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem przy otwartych drzwiach.
- 5 możliwych czasów do ustawienia: 90, 110, 120, 180, 240 sekund; wydajność koszy na godzinę, odpowiednio do danego czasu: 40, 33, 30, 20, 15.
- Pojemność/moc bojlera: 8 l/5 kW; Pojemność/moc wanny: 15 l/ 1,8kW.
- Moc pompy wspomagającej płukanie: 750W (1HP).
- Zużycie wody na jeden cykl: 2,5 l.
- Nóżki regulowane do 1 cm.

kod	V	W	mm	PLN
1303227	400	5750	580x635x(H)835	**17065,00**

ZMYWARKI STEROWANE ELEKTRONICZNE SAMMIC

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI304.
- 3-stopniowy system filtracji: powierzchniowy, zbiornikowy i ekstrakcyjny - zapewnia utrzymanie wody myjącej w optymalnych warunkach oraz stałą wydajność zmywania.
- 4 filtry powierzchniowe wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ergonomiczna konstrukcja z zaokrąglonymi narożnikami zapobiega gromadzeniu się brudu i ułatwia czyszczenie.
- Elektroniczny panel z intuicyjnym, kolorowym wyświetlaczem LCD i stopniem ochrony IP65.
- Wbudowana pompa spustowa oraz pompa wspomagająca płukanie.
- Możliwość wybrania programu dedykowanego do mycia danego rodzaju naczyń – 6 programów.
- Program samoczyszczenia zmywarki oraz program opróżniania zmywarki.
- Funkcja Soft Start do delikatnych naczyń, jak szklanki czy kieliszki – stopniowe uruchamianie pompy myjącej.
- Funkcja THERMAL LOCK: płukanie naczyń w idealnej temperaturze do dezynfekcji (87 stopni).
- Funkcja Wash Plus+ – możliwość zwiększenia czasu zmywania o dodatkowe 30 sekund.
- System oszczędzania energii obniża temperaturę bojlera po dłuższym czasie spoczynku.
- Temperatura wody myjącej: od 40°C do 65°C.
- Temperatura wody płuczącej: od 65°C do 87°C.
- Termostat bezpieczeństwa bojlera i wanny: 85°C / 110°C.
- W zestawie trzy kosze: uniwersalny, na talerze – z bolcami oraz mały kosz na sztućce 100x100mm.
- Dostarczane z węże doprowadzającym wodę 3/4" oraz z wężem spustowym 30mm.
- UWAGA: urządzenie dostarczane bez wtyczki.



1303325

ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50 UX-100B, STEROWANA ELEKTRONICZNIE

- Zmywarka na kosze 50x50.
- Ramiona myjące i płuczące górne i dolne wykonane ze stali nierdzewnej, w innowacyjnej technologii Hydroblade™, demontowane.
- Wysokość wlotu: 430 mm.
- Maksymalna wysokość mytego naczynia: 440 mm.
- Specjalny mechanizm podnoszenia kaptura bez wysiłku.
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem przy uniesionym kapturze.
- 5 możliwych czasów do ustawienia: 60, 90, 100, 150, 210 sekund; wydajność koszy na godzinę, odpowiednio do danego czasu: 60, 40, 36, 24, 17.
- Pojemność/moc bojlera: 8 l/7,5 kW; Pojemność / moc wanny: 25 l/ 2,5kW
- Moc pompy wspomagającej płukanie: 750W (1HP).
- Zużycie wody na jeden cykl: 2,8 l.
- Nóżki regulowane w zakresie: 140-190 mm.
- Wysokość przy uniesionym kapturze: 2000 mm.

kod	V	W	mm	PLN
1303325	400	8250	650x825x(H)1525	**27417,00**



810163

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Zasięg wylewki: 190 mm
- Wysokość baterii: 370 mm

kod	PLN
810163	**1157,00**



810170

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej.
- Pojedynczy otwór, obrotowa wylewka.
- Regulacja strumienia.
- Wymagany otwór w stole: 30 mm.
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł.350 mm.
- Wysokość baterii: 445 mm.

kod	PLN
810170	**1159,00**



810255

BATERIA DO ZLEWU Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Długość prysznica: 120 cm
- Wymagany otwór w stole: ø 32 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 350 mm
- Zasięg wylewki: 230 mm
- Wysokość baterii: 230 mm

kod	PLN
810255	**599,00**

S.S. stainless steel

SITO ODPŁYWOWE DO ZLEWU

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Skutecznie zatrzymuje resztki jedzenia, zapobiegając zatykaniu się odpływu.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
639245	ø110x(H)35	**9,00**



639245



231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera

kod	V	W	mm	PLN
231142	230	8	82x103x(H)92	**402,00**



235973

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Śruba regulująca przepływ: 0-1,5 l/h

kod	V	W	PLN
235973	230	5	**236,00**



BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: ø1/2"
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

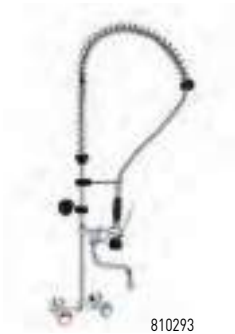
kod	PLN
970515	**999,00**



WISZĄCY ZESTAW PRYSZNICOWY

- W zestawie: wąż z prysznicem, sprężyna naciągowa oraz stalowa linka z mocowaniem
- Temperatura wody zasilającej: 5 – 85 °C
- Maksymalny przepływ wody: 12 l/min przy ciśnieniu 3 barów
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 -7 bar
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"
- Stalowe części pokryte chromem
- Wąż o długości 3 metrów

kod	PLN
810330	**681,00**



BATERIA Z PRYSZNICEM MONTOWANA DO ŚCIANY

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem.
- Tradycyjne przyłącze ścienne osobno na zimną i ciepłą wodę, wylewka obrotowa.
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego.
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia.
- Wysokość baterii: 1010 mm.

kod	PLN
810293	**1224,00**



BATERIA Z PRYSZNICEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Bateria jednootworowa, wylewka obrotowa
- Osłona wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø32,5 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1060 mm

kod	PLN
810279	**1399,00**



BATERIA PRYSZNICOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem.
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego.
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm.
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1030 mm.

kod	PLN
810262	**899,00**





BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: ø 30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

kod	PLN
970508	**329,00**

BATERIA UMYWALKOWA ŁOKCIOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Długi uchwyt do regulacji temperatury
- Wymagany otwór w stole: ø 35 mm
- Wysięg: 215 mm

kod	PLN
970522	**378,00**

BATERIA PRYSZNICOWA

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2", każdy o dł. 400 mm
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm

kod	PLN
970300	**759,00**

S.S. stainless steel



970300

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5˚C do 85˚C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary



810323

- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	**224,00**



979983

Wirniki i elementy tnące ze stali nierdzewnej



Kolanko spustowe młynka



Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa



MŁYNEK DO ODPADKÓW 550 W Z WŁĄCZNIKIEM

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Wyciszona praca
- Kołnierz mocujący ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej
- Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min
- Wymagany otwór w zlewie: ø90 mm
- Przewód zasilający
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa i zaślepka (korek) gardzieli młynka
- W zestawie włącznik z wężykiem

kod	V	W	mm	PLN
979983	230	550	ø210x(H)406	**899,00**





SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa z uszczelką zamykana na 4 klamry.
- Przyłącza wejścia i wyjścia: ø50 mm.
- 2 pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu.
- Wyposażony w zawór kulowy do opróżniania komory na tłuszcz.

kod	-	litry	mm	PLN
975718	300 l/godz.	30	650x346x(H)308	**1249,00**
975725	600 l/godz.	60	728x416x(H)398	**1599,00**
979945	1800 l/godz.	180	903x548x(H)629	**2519,00**



975725

SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Metalowa obudowa malowana na biało
- W zestawie kabel z wtyczką

kod	V	W	mm	PLN
221808	230	1500	239x208x(H)265	**499,00**



221808



810316

S.S. stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na panelu frontowym
- Całość ze stali nierdzewnej
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody
- Wymiary komory: ø350x(H)123 mm
- W zestawie elementy przyłączeniowe

kod	mm	PLN
810316	400x400x(H)450	**736,00**



18/10 stainless steel

Umywalka uruchamiana kolanem

810309

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody pod panelem frontowym
- Wymiary komory: 330x230x(H)120 mm
- Wymiary panelu przedniego: 285x(H)185 mm
- Całość ze stali nierdzewnej
- Podłączenie wody: 1/2", otwór kanalizacyjny: ø52 mm
- W zestawie wylewka sztorcowa i dozownik mydła o poj. 0,5 l

kod	mm	PLN
810309	400x335x(H)570	**840,00**

KOSZE DO ZMYWAREK I POJEMNIK NA NACZYNIA PROFI LINE





KOSZ DO SZKŁA 500×500 MM

kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877050	9/150x150 mm	500x500x(H)104	**63,00**
877043	16/113x113 mm	500x500x(H)104	**69,00**
877036	25/90x90 mm	500x500x(H)104	**73,00**
877029	36/75x75 mm	500x500x(H)104	**79,00**
877012	49/63x63 mm	500x500x(H)104	**84,00**

NADSTAWKA DO KOSZA 500×500 MM

kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877302	bez przegródek	500x500x(H)45	**26,00**
877548	9/150x150 mm	500x500x(H)45	**29,00**
877531	16/112x112 mm	500x500x(H)45	**29,00**
877524	25/88x88 mm	500x500x(H)45	**31,00**
877517	36/73x73 mm	500x500x(H)45	**31,00**
877500	49/62x62mm	500x500x(H)45	**34,00**



KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	mm	PLN
877005	500x500x(H)100	**59,00**



KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

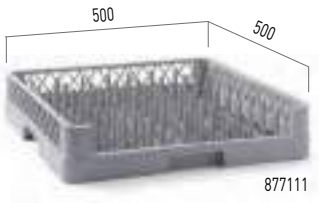
kod	mm	PLN
877104	500x500x(H)100	**59,00**



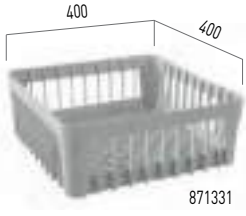
KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWARKI, 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

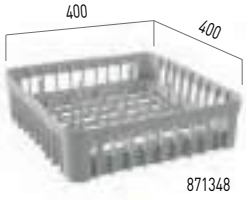
kod	mm	PLN
877203	500x500x(H)100	**58,00**



877111



871331



871348

KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie
- Słupki podtrzymujące tace

kod	mm	PLN
877111	500x500x(H)100	**59,00**

KOSZ DO SZKŁA DO ZMYWARKI

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach

kod	-	mm	PLN
871331		400x400x(H)150	**54,00**
871348	słupki podtrzymujące	400x400x(H)110	**54,00**



871324



871300



871102

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	**13,00**

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	**8,00**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	**38,00**



552001



560044

POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego, z uchwytami
- Do zbierania brudnych naczyń

kod	mm	PLN
552001	555x410x(H)130	**48,00**

CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	szt./opak.
560044	ø300x(H)230	**2,10/21,00**



WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE 500×500 MM DO ZMYWARKI

- 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
877197	575x545x(H)920	**466,00**

WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWARKI

- 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe

kod	mm	PLN
877173	575x545x(H)210	**302,00**



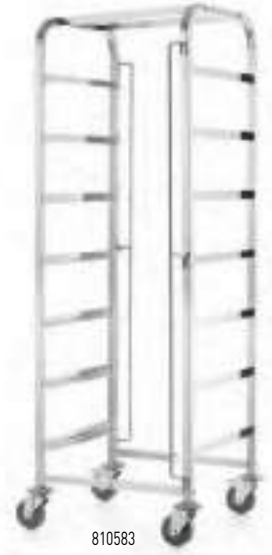
POKRYWA NA KOSZ DO ZMYWARKI

kod	mm	PLN
877180	500x500	**45,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK, 7 × 500×500 MM

- Ułatwia utrzymanie porządku w obszarze roboczym wokół zmywarki
- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, skręcana
- Na kosze do zmywarek o wymiarze 500x500 mm
- 7 par prowadnic rozmieszczonych co 200 mm
- Blokady na obu końcach prowadnic zapobiegają wypadaniu koszy z wózka podczas transportu
- 4 skrętne kółka jezdne, w tym 2 dwa wyposażone w hamulce oraz gumowe odbojniki zapewiają bezpieczne przemieszczanie wózka
- Dostarczany do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
810583	615x560x(H)1710	**897,00**





WÓZEK NA KOSZE UNIWERSALNE 500×500 MM

- Wykonany z polipropylenu. 4 obrotowe kółka. Zaprojektowany do transportu uniwersalnych koszy o wymiarach 500×500 mm.

kod	mm	PLN
877807	500x500x(H)180	**299,00**



281208

ILOŚĆ JAJ
30





281253

ILOŚĆ JAJ
10



Zobacz film

NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Urządzenie niezbędne w każdej kuchni: szkolnej, hotelowej, restauracji, stołówce, cukierni i wszędzie tam, gdzie stosuje się i wybija surowe jajka
- Jednocześnie dezynfekuje 10 jaj (281253) lub 30 jaj (281208)
- Czas naświetlania: ok. 150 s
- Po procesie odkażania jaja są suche i mogą być natychmiast użyte
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami o długości 253,7 nm
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV dzięki automatycznemu ich wyłączeniu przy otwartej szufladzie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Kratka na jaja osadzona na łożyskach, wykonana ze stali pokrytej proszkowo farbą poliestrową
- Zaleca się wymianę lamp po 7500 godzinach pracy

kod	-	V	W	mm	PLN
281253	na 10 jaj	230	35	422x228x(H)188	**629,00**
281208	na 30 jaj	230	70	365x550x(H)254	**1200,00**



281246

Zobacz film

PMMA plexiglas

STERYLIZATOR DO NOŻY 14

- Idealny do sterylizacji noży, pojemność do 14 sztuk
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, drzwi z pleksi
- Wyposażony w uchwyt na noże ze stali nierdzewnej
- Mikrowyłącznik zabezpiecza przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach
- Wbudowany timer z regulacją do 60 minut
- Mieści noże o maksymalnej wielkości:
  - długość uchwytu - max 150 mm
  - długość ostrza - max 350 mm
  - grubość uchwytu - min 15 mm

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)625	**841,00**



281215

STERYLIZATOR DO NOŻY 30

- Idealny do sterylizacji noży
- Pojemność: do 30 szt.
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenia na ścianie
- Wbudowany timer z regulacją do 120 min
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
281215	230	15	482x155x(H)613	**1199,00**



238073



238080

FILTR DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek i łuskarek podblatowych.
- Wkład filtrujący wraz z głowicą do kostkarek i łuskarek:
  (1) usuwa zanieczyszczenia stałe powyżej 20 mikronów – poprawia klarowność wody,
  (2) usuwa chlor i jego pochodne – poprawia smak i zapach wody,
  (3) neutralizuje węglan wapnia – zapobiega osadzaniu się kamienia na powierzchniach, które mają kontakt z wodą.
- Filtr można przymocować do ściany lub swobodnie ustawić na podłożu po podłączeniu do wody.
- Trójdrożny zawór ułatwiający wypłukanie i odpowietrzenie układu filtrującego.
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 l.
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar.
- Maksymalny przepływ: 1 l/min.
- Maksymalna twardość wody: 500ppm.
- Zakres temperatury pracy: 2-38°C.
- Podłączenie do wody 3/4".
- Wkłady do zakupienia również osobno: kod 238080.

kod	PLN
238073	**690,00**

WKŁAD FILTRUJĄCY DO FILTRA DO KOSTKAREK 3.0

- Wymienny wkład do głowicy filtra.
- Wkład filtrujący:
  (1) usuwa zanieczyszczenia stałe powyżej 20 mikronów – poprawia klarowność wody,
  (2) usuwa chlor i jego pochodne – poprawia smak i zapach wody,
  (3) neutralizuje węglan wapnia – zapobiega osadzaniu się kamienia na powierzchniach, które mają kontakt z wodą.
- Wydajność: do 12 miesięcy lub 30 000 l.
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar.
- Maksymalny przepływ: 1 l/min.
- Maksymalna twardość wody: 500 ppm.
- Zakres temperatury pracy: 2-38°C.
- Pasuje do filtra do kostkarek 3.0 HENDI (kod: 238073).

kod	PLN
238080	**90,00**

FILTRY ODWRÓCONEJ OSMOZY

- Filtry z membranami osmotycznymi do filtracji wody – efektem końcowym jest zupełnie czysta chemicznie, zdemineralizowana woda.
- Woda oczyszczona poprzez odwróconą osmozę przekłada się na:
  - brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców,
  - silniejsze działanie detergentów i tym samym zmniejszenie użycia środków myjących i nabłyszczaczy,
  - wydłużony czas użytkowania i zwiększenie wydajności energetycznej urządzeń podłączonych do wody.
- Do użytku w profesjonalnej gastronomii – przeznaczone do pracy z urządzeniami gastronomicznymi (niekoniecznie do wody pitnej ze względu na smak po oczyszczeniu).
- Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody – posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra.
- Membrana fabrycznie zamontowana w urządzeniu – użytkownik nie musi instalować samodzielnie.
- Kompaktowa konstrukcja – w obudowie znajduje się już gwint do przyłączania prefiltrów.
- Wbudowana pompa, sterowana czujnikami ciśnienia.
- Średnica przyłącza wody: 3/4".
- Ciśnienie robocze: od 2,2 do 6 bar.
- Maksymalna twardość wody: 1500ppm.
- Maksymalne stężenie chloru: 0,3ppm.
- Zakres pH wody zasilającej: 2-11.
- Redukcja zanieczyszczeń i twardości do 95%.
- Dostarczane z wężem przyłączeniowym do wody.
- Zasada działania odwróconej osmozy:
  – woda przepływająca przez wkład wstępny oczyszczana jest z zanieczyszczeń o rozmiarze większym niż 5 mikronów (piasek, rdza, itp., a także chlor),
  – następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która jest barierą dla: zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych,
  – czysta woda kierowana jest do urządzenia końcowego,
  – po filtracji molekularnej woda przepływa przez wkład ze złożem mineralizującym, nasycając ją dodatkowo jonami soli mineralnych.



238035



238028

FILTR ODWRÓCONEJ OSMOZY 1.0

- Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego.
- Wydajność maksymalna przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm: 1,5 l/min.
- Zaopatrzone w wkład wstępny (prefiltr) z węglem aktywnym oraz w sedymentacyjny wkład końcowy.
- Wkłady do zakupienia również osobno: wstępny (kod: 238066) oraz końcowy (kod: 238059).

kod	V	W	mm	PLN
238035	220-240	140	360x130x(H)465	**2116,00**

FILTR ODWRÓCONEJ OSMOZY 2.0

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wydajność maksymalna przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm: 2,9 l/min.
- Zaopatrzony w wkład wstępny (prefiltr) z węglem aktywnym.
- Wkład wstępny do zakupienia również osobno (kod: 238042).

kod	V	W	mm	PLN
238028	220-240	178	420x150x(H)445	**6646,00**



238066



238059



238042

WKŁAD WSTĘPNY DO FILTRA ODWRÓCONEJ OSMOZY 1.0

- Wkład węglowo-sedymentacyjny – podłączenie 3/4".
- Redukuje poziom zanieczyszczeń mechanicznych i wolnego chloru zawartych w wodzie wejściowej – chroni membranę osmotyczną.
- Medium – węgiel aktywny i wkład sznurkowy.
- Żywotność około 6 miesięcy (11 000 l) w zależności od jakości wody.
- Maksymalny przepływ: 3,8 l/min.
- Maksymalne ciśnienie: 6 bar.

kod	PLN
238066	**30,00**

WKŁAD KOŃCOWY DO FILTRA ODWRÓCONEJ OSMOZY 1.0

- Sedymentacyjny wkład filtrujący – umożliwia podłączenie węża z gwintem wewnętrznym 3/4".
- Medium – wkład sznurkowy polipropylenowy.
- Żywotność: około 6 miesięcy (11 000 l), w zależności od jakości wody.
- Maksymalny przepływ: 3,8 l/min.
- Maksymalne ciśnienie: 6 bar.
- Przeznaczony do filtra odwróconej osmozy 1.0 HENDI (kod: 238035).

kod	PLN
238059	**20,00**

WKŁAD WSTĘPNY DO FILTRA ODWRÓCONEJ OSMOZY 2.0

- Wkład zawiera węgiel aktywny w postaci bloku.
- Skutecznie usuwa zanieczyszczenia mechaniczne o rozmiarze powyżej 5 mikrometrów.
- Usuwa chlor i jego trujące pochodne, poprawia smak i zapach wody.
- Żywotność około 6 miesięcy (11 000 l) w zależności od jakości wody.
- Maksymalny przepływ: 3,8 l/min.
- Maksymalne ciśnienie: 6 bar.
- Podłączenie na szybkozłącze 1/4".

kod	PLN
238042	**51,00**

ZYSKAJ Z FILTRAMI DO WODY HENDI

- Miękka woda bez zanieczyszczeń
- Redukcja ilości chloru
- Ochrona bakteriostatyczna
- Woda bez osadów wapiennych, o doskonałym smaku i zapachu
- Eliminacja rdzewienia podzespołów urządzeń

DOWODY NA PRZEWAGĘ FILTRÓW HENDI

Szybka instalacja

Wbudowana głowica z możliwym ustawieniem obejścia (bypass): 0-70%

Wkład węglowy w formie pierścienia – skuteczna filtracja

Zestaw startowy do montażu – bez konieczności użycia dodatkowych narzędzi

Możliwość jednoczesnego użycia jednego filtru do kilku urządzeń

Zintegrowane głowice – optymalne zachowanie higieny

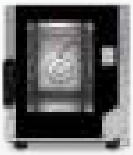




- Szczególnie polecany do użytku z: piecami konwekcyjno-parowymi, ekspresami do kawy, kostkarkami, maszynami vendingowymi, zmywarkami podblatowymi.
- Technologia uzdatniania wody:
  - usuwanie jonów wapnia i magnezu odpowiedzialnych za twardość wody (usuwanie kamienia – osadów wapiennych),
  - dekarbonizacja, czyli usuwanie węglanów wapnia i magnezu.
- Działanie:
  - eliminowanie niechcianych zapachów i smaków z wody, redukcja ilości chloru, zmniejszenie twardości, działanie bakteriostatyczne – uzyskanie lepszego smaku wody/napojów/potraw oraz ochrona sprzętu gastronomicznego.
- Całość składa się z:
  - filtra węglowego zatrzymującego duże cząsteczki, chlor, składniki organiczne i inne substancje mające negatywny wpływ na smak i zapach wody,
  - filtra żywicznego redukującego twardość węglanową,
  - filtra węglowego zatrzymującego drobne cząsteczki,
  - filtra oddzielającego zawiesinę.
- Wbudowana głowica z możliwym ustawieniem obejścia (bypass): 0-70 % (nie ma konieczności kupowania głowicy osobno).
- Zdolność produkcyjna: filtr należy wymienić po 365 dniach od momentu instalacji dla zachowania bezpieczeństwa bakteriologicznego / lub po przekroczeniu maks. wartości wydajności.

Filtry HENDI pasują do urządzeń wszystkich producentów


Zmywarki


Piece konwekcyjno-parowe


Ekspresy do kawy


Kostkarki



Mikrometryczna filtracja wstępna – filtr węglowy usuwa chlor, cząsteczki oraz substancje organiczne

Górna strefa rozprowadzania wody – usprawnia rozproszoną dystrybucję wody

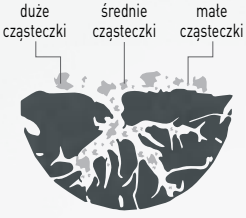
Filtr żywiczny – redukcja twardości węglanowej, dekarbonizacja

Filtr węglowy – zatrzymanie drobnych cząsteczek, usuwanie jonów wapnia i magnezu, tzw. kamienia

Filtracja końcowa – oddzielenie zawiesiny

POTENCJAŁ FILTRACYJNY
Duża liczba porów (szczelin, kanalików) wkładu węglowego, zatrzymuje osady organiczne, związki chemiczne itd. DLATEGO 1 g wkładu węglowego HENDI to powierzchnia filtracyjna o wielkości boiska piłkarskiego!

Węgiel aktywny



- Maks. wydajność: zależna od twardości węglanowej wody i ustawionego obejścia.
- Maks. przepływ wody – w zależności od modelu:
  - 1 l/min (kod: 237892),
  - 2 l/min (kod: 237885).
  - 3 l/min (kod: 237878),
  - 4 l/min (kod: 237793),
  - 5 l/min (kod: 237861).
- Zakres temperatury wody na wejściu: 5-35°C.
- Filtr należy napełnić zimną wodą.
- Ciśnienie robocze: 2-6 barów.
- Przyłącza: 3/8" M.
- Instalacja i praca wyłącznie w pozycji pionowej.
- Do instalacji oraz prawidłowego działania filtra polecamy zakupić:
  - Zestaw montażowy do filtrów HENDI (kod: 237908),
  - Elektroniczny licznik przepływu wody do filtrów HENDI (kod: 237915).

DOBIERZ ODPOWIEDNI FILTR HENDI



kod	237892	237885	237878	237793	237861
nazwa	Filtr do wody XS	Filtr do wody S	Filtr do wody M	Filtr do wody L	Filtr do wody XL
PLN	**169,00**	**269,00**	**399,00**	**579,00**	**809,00**
technologia	usuwanie jonów wapnia i magnezu, dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2-6 barów | 5-35°C				
przepływ znamionowy	1 l/min	2 l/min	3 l/min	4 l/min	5 l/min
wymiary	ø87x(H)302 mm	ø87x(H)562 mm	ø135x(H)384 mm	ø173x(H)395 mm	ø173x(H)463 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	M 3/8"				
położenie robocze | użytkowanie	pionowe				
10° dH – 10% By-pass	787	1 798	3 370	5 056	6 742
10° dH – 30% By-pass	1 010	2 310	4 334	6 500	8 668
10° dH – 40% By-pass	1 180	2 700	5 050	7 585	10 100
10° dH – 0% By-pass	708	1 618	3 034	4 551	6 067



237915

ELEKTRONICZNY LICZNIK PRZEPŁYWU WODY DO FILTRÓW HENDI

- Po wprowadzeniu maks. pojemności filtra (0-9900 l) licznik oblicza na podstawie objętości strumienia przepływu pozostałą wydajność wkładu filtracyjnego.
- Licznik odmierza pozostały czas działania filtra (możliwe ustawienie: 0-720 dni).
- Może być również wyświetlany aktualny przepływ wody w l/min.
- 3 rodzaje alarmów (sygnały dźwiękowe):
  - alarm przypominający: kiedy pozostała wydajność wkładu jest mniejsza niż 113 l lub pozostało mniej niż 7 dni czasu eksploatacji,
  - alarm ostrzegawczy: kiedy wydajność wkładu sięgnie 0 l lub czas eksploatacji wkładu filtracyjnego 0 dni,
  - alarm niskiego stanu baterii (konieczność wymiany).
- Pozycja montażowa pozioma.
- Zasilany bateriami: 2 baterie AAA dołączone do zestawu.
- Pasujące złączki: 3/8" M (żeńskie lub męskie).

kod	mm	PLN
237915	110x53x(H)70	**249,00**



237908

ZESTAW MONTAŻOWY DO FILTRÓW HENDI

- Wężyk do wody wykonany z tworzywa LDPE, o długości 3000 mm (do samodzielnego pocięcia).
- Zestaw przeznaczony jest do filtrów HENDI S, M, L oraz Vending o kodach: 237793, 237861, 237878, 237885, 237892.
- Zestaw zawiera:
  - wężyk do wody,
  - wężyk odpowietrzający,
  - 2 złączki,
  - 5 zaworów.

kod	mm	PLN
237908	ø18	**169,00**

FILTRY DO WODY

BRITA





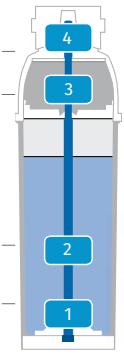

kod	1013637	1002952	1002949	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	Licznik przepływu
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
PLN	**229,00**	**169,00**	**169,00**	**399,00**

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe









kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
PLN	**349,00**	**349,00**	**499,00**	**749,00**	**1149,00**
technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	8,6 barów | 4-30°C				
przepływ znamionowy	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	100 l/h (0,5 bar)	100 l/h (0,5 bar)
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119x108 x(H)268 mm	117x104 x(H)419 mm	125x119 x(H)466 mm	144x144 x(H)557 mm	184x184 x(H)557 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"				
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę				

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

głowica filtra PURITY C 0–70% z regulacją obejścia					
wydajność: ekspresy do kawy i espresso/urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obejścia 40%)	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
wydajność: urządzenia do gotowania na parze/piece(przy twardości węglanowej 10°dH/ ustawienie obejścia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
głowica filtra PURITY C 30% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	831 l	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
głowica filtra PURITY C 0% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l





NEW



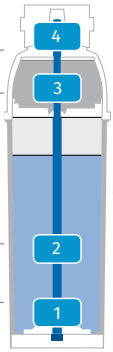
kod	1023325	1033041	710403
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by pass	Licznik przepływu	Tester do twardości węglanowej i całkowitej
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody		
PLN	**259,00**	**399,00**	**89,00**

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe







kod	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
PLN	**779,00**	**1099,00**
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temp. wody na wejściu	2 – 8,6 barów | 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

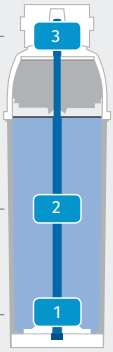
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

BRITA

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki

Filtracja węglem aktywnym
W celu obniżenia ilości niepożądanych substancji zapachowych i smakowych cała woda przepływa przez węgiel aktywny

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe



NEW



kod	1010734
nazwa	BRITA PURITY C 50 FRESH
PLN	**349,00**
technologia	węgiel aktywny
maks. ciśnienie robocze | temp. wody na wejściu	8,6 barów | 4-30°C
przepływ znamionowy	60 l/h (0,25 bar)
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119x108x(H)268 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę
	Wydajność: 15 000 l

UZDATNIACZE WODY

NEW MODEL

- Stosowanie uzdatniaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego
- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do potrzeb
- Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki, które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika, a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie
- Obudowa w kolorze granatowym
- Średnica przyłącza wody 3/4"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6 barów
- Temperatura otoczenia pracy: od 5˚C do 38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Wydajność dla 10°dH – 1200 l
- Ilość złoża: 4 l
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg



230442



230459

UZDATNIACZ WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny, inicjowany ręcznie proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
230442	230	18	216x404x(H)504	**1061,00**

UZDATNIACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Automatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Panel sterowania umożliwia precyzyjne określenie m.in. czasu pracy urządzenia, czasu trwania regeneracji oraz objętości wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady
- Waga: 7,7 kg

kod	V	W	mm	PLN
230459	230	18	214x417x(H)505	**1299,00**

UZDATNIACZE DO WODY

- Uzdatnianie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy.
- Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złoże jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękczacz do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie wejściowe wody nie przekracza 2 bary
- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowaną
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmiękczania wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat
- Optymalne ciśnienie robocze wody: 1-2 bary

UZDATNIACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji uzdatniacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maks./min. ciśnienie wody: 1-8 barów
- Przepływ nominalny: 1000 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	-Wydajność filtra (20°dH/30°dH/40°dH)	litry	mm	PLN
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	**399,00**
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**479,00**
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**589,00**



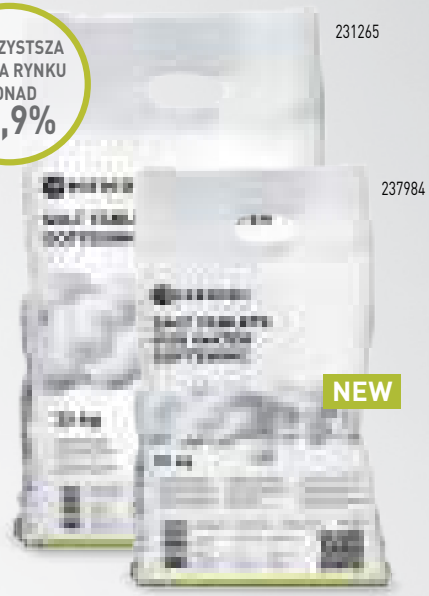
231234 231227 231210

TABLETKI SOLNE DO ZMIĘKCZANIA WODY

- Wykonane ze sprasowanej soli spożywczej – skład surowcowy to jedynie chlorek sodu (NaCl).
- Kształt pastylki – sól rozpuszcza się równomiernie i nie zbryla się.
- Przeznaczone do:
  - zmiękczania wody i ochrony przed kamieniem,
  - dezynfekcji wody,
  - przedłużania żywotności sprzętów.
- Idealne rozwiązanie do sprzętów gastronomicznych, myjni samochodowych, stacji uzdatniania wody i wielu innych celów. Nadają się do wszystkich typów zmiękczaczy.

kod	waga (kg)	PLN
231265	25	**59,00**
237984	10	**29,00**

NAJCZYSTSZA SÓL NA RYNKU PONAD 99,9%



231265

237984



LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU W KUCHNI I RESTAURACJI



270080

LAMPA OWADOBÓJCZA, 100 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni i w pomieszczeniach, w których serwowane są potrawy
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- 2 świetlówki UVA 15 W
- W zestawie taśma klejąca do łapania owadów

kod	V	W	mm	PLN
270080	230	30	544x285x(H)92	**479,00**
270028	230	2x 15W - 270080	Świetlówka zamienna do lamp owadobójczych	**162,00**

LAMPY OWADOBÓJCZE

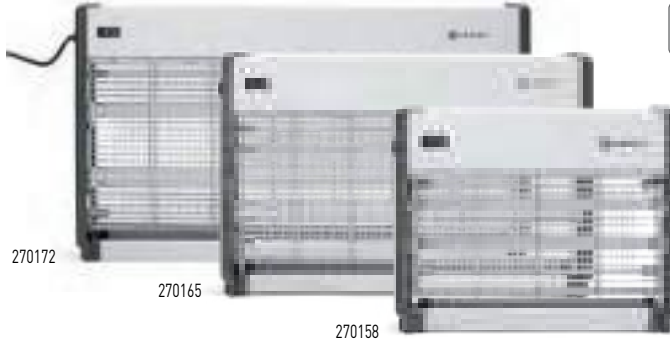


270097

LAMPA OWADOBÓJCZA, 300 M²

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Wysokiej jakości żarówki UVA LED o żywotności do 20 000 godzin
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka ułatwia czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270097	230	13	470x100x(H)265	**338,00**



270172

270165

270158

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000–2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić



Uchwyt łańcuszkowy



Wyjmowana tacka

kod	V	W	mm	PLN
270158	230	26	379x103x(H)265	**196,00**
270165	230	40	515x104x(H)315	**255,00**
270172	230	45	655x90x(H)360	**293,00**

ABS plastic

LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ, 120 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UVA 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówka i taśma klejąca
- W zestawie taśma klejąca (390x270 mm)

kod	V	W	mm	PLN
270196	230	36	540x80x(H)281	**306,00**
270233	Lep do lampy owadobójczej x10		390x270	**14,80/148,00**
270240	Świetlówka zamienna do lampy owadobójczej			**92,00**



270196



ABS plastic | in- & outdoor

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ



270066

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNA

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

kod	-	V	W	mm	PLN
270066	100 m²	230	40	510x135x(H)305	**394,00**
270141	150 m²	230	45	680x140x(H)305	**437,00**



Uchwyt łańcuszkowy



Wyjmowana tacka

ŚWIETLÓWKA DO LAMPY OWADOBÓJCZEJ

- Świetlówka fluorescencyjna UV-A

kod	dla	V	W	mm	PLN
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	**42,00**
934166	270172 & 270141	230	20	602x24x(H)24	**56,00**
935286	270066 & 270165	230	2x 15	450x25x(H)25	**27,50/55,00**



934159

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL

PIECE
PIEKARNIKI

EXTREME OVEN CLEANER
PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

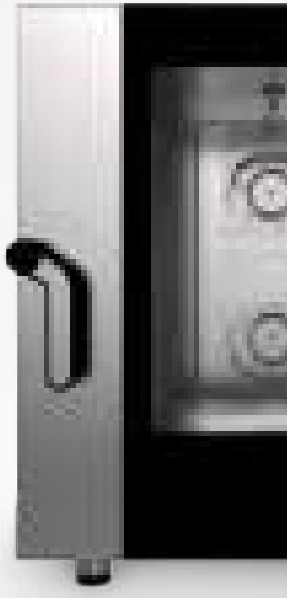
- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracie do okresowego i bieżącego mycia pieców konwekcyjno-parowych
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa przypalone zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste, tłuszcz utwardzony oraz osady i przebarwienia organiczne powstające w czasie pieczenia lub gotowania
- Zawiera inhibitory korozji
- Należy spłukać
- pH 14

kod	litry	PLN
231388	10	**219,00**



231388

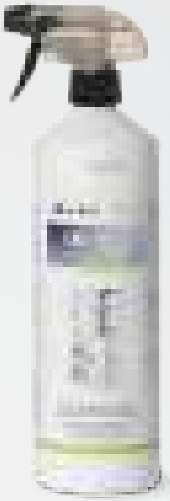




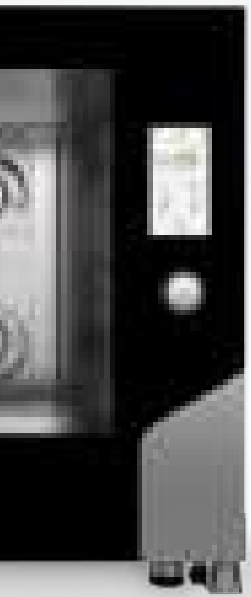
EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania
- pH 7

kod	-	PLN
979761	1 l	**37,00**



979761

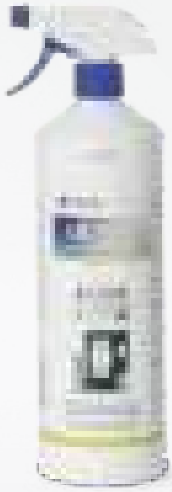


GRILLE PIECE PIEKARNIKI OKAPY

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	**27,00**



975039

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL





975046

975053



975015

975022

EXTREME WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Silnie zasadowy preparat w koncentracie do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych
- Zwilża i skutecznie usuwa zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, osady i przebarwienia
- Nie wymaga wstępnego namaczania
- Posiada właściwości antykorozyjne
- Neutralny w roztworze
- Zalecany do wszystkich zmywarek AGD oraz przemysłowych
- pH 14

kod	-	PLN
975053	10 l	**179,00**
975046	20 l	**319,00**

EXTREME SHINE PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Silnie skoncentrowany preparat wspomagający płukanie naczyń w zmywarkach z jednoczesnym nabłyszczaniem.
- Rozpuszcza minerały (związki wapnia, żelaza itp.) zawarte w wodzie eliminując tym samym zacieki i smugi powstające na naczyniach
- Może być stosowany we wszystkich typach zmywarek gastronomicznych i przemysłowych
- Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych, fajansowych, teflonowych, emaliowanych, metalowych (srebro, aluminium, stal itp.)
- Bezpieczny dla naczyń ręcznie malowanych
- Doskonale nabłyszcza
- Zawiera kwasy organiczne
- Nie wymaga wycierania.
- pH 1

kod	-	PLN
975015	10 l	**159,00**
975022	5 l	**89,00**



699317

EXTREME ALU WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Specjalnie opracowany detergent do użytku w profesjonalnych zmywarkach do naczyń
- Idealny do mycia wyposażenia i przyborów kuchennych i piekarniczych, takich jak: pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztućce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa pozostałości białka, tłuszczu, skrobi i olejów
- Delikatny dla powierzchni ze stali nierdzewnej i aluminium
- Działa odpieniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić działanie środka na anodowane aluminium

kod	-	PLN
699317	20 l	**379,00**



975145

EXTREME PURE PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Koncentrat o odczynie neutralnym do ręcznego mycia naczyń
- Bezpieczny dla każdego rodzaju naczyń: szklanych, ceramicznych, emaliowanych, stalowych, plastikowych, metali szlachetnych i kolorowych
- Zmiękcza i usuwa zabrudzenia pochodzenia spożywczego, tłuszcze, przebarwienia
- Pozostawia naturalny połysk
- Gwarantuje doskonałą gęstość i lepkość (przyczepność), posiada cytrynowy zapach
- Bezpieczny dla rąk i środowiska, odpowiedni do twardej wody

kod	-	PLN
975145	5 l	**39,00**



975008

EXTREME DESCALER PRO-FESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENIANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Preparat do gruntownego, bieżącego rozpuszczania osadów mineralnych oraz usuwania kamienia z urządzeń gastronomicznych (kotły, bojlery, wyparzarki, zmywarki itp.)
- Zalecany do wszystkich typów zmywarek: kapturowych, podblatowych, modułowych, do szkła oraz przemysłowych
- Zawiera kwas fosforowy
- Eliminuje powstawanie smug
- Bezzapachowy, bezpieczny dla mytych powierzchni
- Należy spłukać

kod	-	PLN
975008	1 l	**25,00**

EXTREME WASH AND CLEAN SET

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	PLN
979792	**239,00**

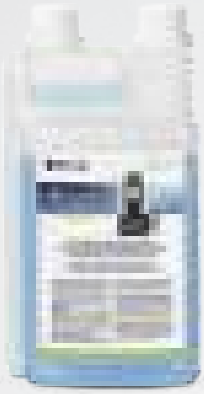


979792

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL





976678 976661

EXTREME MILK SYSTEM CLEANER NEW FORMULA PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH AUTOMATYCZNYCH

- Do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalacje lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka oraz tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Butelka z wygodnym dozownikiem

kod	litry	PLN
976661	0,25	**32,00**
976678	1	**48,00**



231296

EXTREME MILK FROTHER CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

- Preparat do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalację lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka i tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Zawiera kwas amidosulfonowy i fosforowy
- Działa odkamieniająco

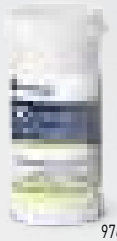
kod	-	PLN
231296	1 l	**27,00**

EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA PROFESJONALNY ŚRODEK DO MYCIA EKSPRESÓW

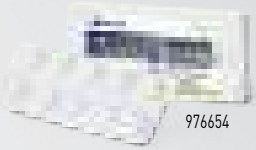
- Do usuwania różnego rodzaju zabrudzeń powstałych w wylewkach, filtrach i łyżkach ekspresów do kawy
- Preparat czyści także termosy, warniki i dzbanki do kawy
- Czyszczenie preparatem należy wykonywać co 2 tygodnie lub co 250 filiżanek kawy
- UWAGA: Preparat nie ma właściwości odkamieniających
- W celu odkamienienia zaleca się stosowanie odkamieniacza Extreme Descaler

kod	ilość szt. w opak.	PLN
976630	10 (1 blistr)	**30,00**
976654	25	**11,00**





976630



976654





976685





976692

EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW KOLBOWYCH

- Do czyszczenia wnętrz ekspresów do kawy (przelewowych, ciśnieniowych, kolbowych)
- Usuwa utwardzone osady po kawie, preferowany również do okresowego czyszczenia - odplamiania porcelany, fajansu, emalii oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy

kod	waga (kg)	PLN
976685	0,75	**49,00**

EXTREME DESCALER NEW FORMULA PROFESJONALNY ODKAMIENIACZ – 30 SZT. TABLETEK W OPAKOWANIU

- Do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach w których osadza się kamień

kod	-	szt./opak.
976692	30 tabletek	**2,50/75,00**

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA I OSADÓW Z WAPNIA

- Preparat w proszku do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach, w których osadza się kamień

kod	-	PLN
979754	0,5 kg	**49,00**



979754





809952

S.S. stainless steel

NAŚCIENNY DOZOWNIK DO RĘCZNIKA PAPIEROWEGO

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Ząbkowany ogranicznik ułatwiający oderwanie pojedynczego kawałka ręcznika papierowego.
- Maks. szerokość rolki ręcznika papierowego: 297 mm.
- W zestawie śruby do montażu na ścianie.

kod	mm	PLN
809952	395x290x(H)260	**119,00**



809914

S.S. stainless steel

WOLNOSTOJĄCY DOZOWNIK DO RĘCZNIKA PAPIEROWEGO

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Ząbkowany ogranicznik do łatwego odrywania kawałków ręcznika papierowego.
- Maks. szerokość rolki: 430 mm.

kod	mm	PLN
809914	540x395x(H)975	**249,00**



PP polypropylene

663950

POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA"

- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	PLN
663950	300x460x(H)615	**30,00**



691083

S.S. stainless steel

WÓZEK HOTELOWY NA PRANIE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej ze zdejmowanym workiem na pranie
- 4 koła, w tym 2 skrętne

kod	mm	PLN
691083	900x650x(H)850	**516,00**

NEW



873397

WIADRO DO MOPA

- Wykonane z plastiku.
- Zawiera dużą wyciskarkę.
- 4 kółka.
- Posiada wygodny uchwyt.
- Pojemność: 16L

kod	litry	PLN
873397	16	**76,00**

WOREK DO WÓZKA NA PRANIE

NEW

kod	PLN
691090	**126,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



873458

PP polypropylene | stackable **NEW**

KOSZ NA ŚMIECI

- Wykonany z polipropylenu.
- Obsługiwany przy użyciu pedału.
- Posiada uchwyt i kółka.
- Pokrywy sprzedawane oddzielnie w 6 kolorach.

kod	litry	mm	PLN
873458	120	510x425x(H)875	**237,00**



PP polypropylene **NEW**

POKRYWA DO KOSZA NA ŚMIECI

- Pokrywa do kosza na śmieci, kod 873458.

kod	kolor	PLN
873465	zielony	**51,00**
873472	czarny	**51,00**
873489	żółty	**51,00**
873496	czerwony	**51,00**
873502	niebieski	**51,00**
873519	brązowy	**51,00**



873465 873472 873489 873496 873502 873519

AMER★BOX®







691045

POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691045	do 691038	ø570x(H)35	**87,00**
691410	do 691403	ø505x(H)35	**76,00**



691052

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691052	do 691038	ø570x(H)135	**145,00**
691427	do 691403	ø510x(H)120	**119,00**



691069

POKRYWA UCHYLNA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691069	do 691038	ø580x(H)190	**194,00**
691434	do 691403	ø505x(H)190	**125,00**



691076

WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691076	do 691038	ø455x(H)165	**199,00**
691441	do 691403	ø400x(H)165	**142,00**

PP polypropylene



691038

KONTENER OKRĄGŁY

kod	litry	mm	PLN
691038	120	ø550x(H)690	**359,00**
691403	80	ø490x(H)620	**294,00**



AMER★BOX®

PP polypropylene

DESIGNED IN USA



691151

POJEMNIK NA ODPADY Z PEDAŁEM

kod	litry	mm	PLN
691151	68	490x410x(H)660	**272,00**
691168	87	500x410x(H)815	**446,00**



Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek





691021

S.S. stainless steel

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- Stelaż ze stali nierdzewnej
- Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek
- 2 kółka z hamulcami
- Stelaż przeznaczony na worek o wymiarach ok. 60x90 cm, czyli ok. 120 l

kod	mm	PLN
691021	420x580x(H)960	**453,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie
- Pedał z nakładką antypoślizgową
- Innowacyjny mechanizm „click lock" blokujący klapę kosza po otwarciu
- Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci

kod	litry	mm	PLN
691311	5	ø210x(H)280	**70,00**
691335	20	ø300x(H)440	**142,00**
691342	30	ø300x(H)650	**187,00**



691342



691380

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**193,00**
691397	33	ø240x(H)660	**389,00**



691397

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	**389,00**

18/8 stainless steel | outdoor

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	**370,00**



440216



18/8 stainless steel

POPIELNICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	**552,00**



440223



16

Furniture

Durability you can rely on





Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej
Łatwy, samodzielny i szybki montaż
Kompaktowe opakowanie – niskie koszty transportu



MEBLE SKRĘCANE HENDI
DOSTARCZANE SĄ
W PORĘCZNYM OPAKOWANIU

1



GOTOWE DO MONTAŻU WRAZ
ZE ŚRUBAMI I KLUCZEM IMBUSOWYM

2



SZYBKI MONTAŻ
PRZY POMOCY KLUCZA
IMBUSOWEGO I ŚRUB

3



SOLIDNY MEBEL
GOTOWY W 5 MINUT

4



KLUCZ IMBUSOWY
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU



812457

NEW

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY BUDGET LINE

- Blat roboczy oraz półka wykonane ze stali nierdzewnej
- Bez rantu, co umożliwia pracę z każdej strony stołu
- Nogi ze stali nierdzewnej, z regulacją wysokości, połączone z blatem aluminiowym kołnierzem
- Solidna konstrukcja skręcana
- Dopuszczalne orientacyjne obciążenie (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru):
  - blat 130 kg
  - półka 130 kg
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
812457	1200x600x(H)850	**795,00**
812440	1000x600x(H)850	**725,00**
812464	1400x600x(H)850	**893,00**
812471	1600x600x(H)850	**976,00**
812488	1800x600x(H)850	**1052,00**



817568

NEW

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY BUDGET LINE

- Blat roboczy oraz półka wykonane ze stali nierdzewnej
- Nogi ze stali nierdzewnej, z regulacją wysokości, połączone z blatem aluminiowym kołnierzem
- Solidna konstrukcja skręcana
- Z rantem
- Dopuszczalne orientacyjne obciążenie (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru):
  - blat 130 kg
  - półka 130 kg
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
817568	1000x600x(H)950	**835,00**
817575	1200x600x(H)950	**924,00**
817582	1400x600x(H)950	**1030,00**
817599	1600x600x(H)950	**1132,00**
817605	1800x600x(H)950	**1228,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod		litry	PLN
979761	butelka	1	**37,00**



979761

STOŁY CENTRALNE I PRZYŚCIENNE – SKRĘCANE PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 40 x 40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811276



811511

STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

- Dostęp do przestrzeni roboczej z każdej strony.

kod	mm	PLN
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816196	800x600x(H)850	**649,00**
811276	1000x600x(H)850	**749,00**
811283	1200x600x(H)850	**829,00**
811290	1400x600x(H)850	**899,00**

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Półka bez możliwości regulacji – odległość od podłogi do dolnej krawędzi półki wynosi 160 mm.
- Dostęp do przestrzeni roboczej z każdej strony.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 70 kg/m².

kod	mm	PLN
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816189	800x600x(H)850	**879,00**
811511	1000x600x(H)850	**899,00**
811528	1200x600x(H)850	**999,00**
811535	1400x600x(H)850	**1099,00**
811542	1600x600x(H)850	**1199,00**
811559	1800x600x(H)850	**1299,00**
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815830	800x700x(H)850	**1099,00**
810705	1000x700x(H)850	**1149,00**
810712	1200x700x(H)850	**1199,00**
810729	1400x700x(H)850	**1259,00**
810736	1600x700x(H)850	**1369,00**
810743	1800x700x(H)850	**1449,00**

STOŁY CENTRALNE I PRZYŚCIENNE – SKRĘCANE PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 40 x 40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811245



811467

STÓŁ PRZYŚCIENNY – SKRĘCANY

- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811238	800x600x(H)850	**649,00**
811245	1000x600x(H)850	**769,00**
811252	1200x600x(H)850	**829,00**
811269	1400x600x(H)850	**919,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812679	1000x700x(H)850	**909,00**
812686	1200x700x(H)850	**979,00**
812693	1400x700x(H)850	**1079,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Półka bez możliwości regulacji – odległość od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość wynosi 160 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 70 kg/m².

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811450	800x600x(H)850	**899,00**
811467	1000x600x(H)850	**929,00**
811474	1200x600x(H)850	**1019,00**
811481	1400x600x(H)850	**1179,00**
811498	1600x600x(H)850	**1299,00**
811504	1800x600x(H)850	**1349,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812716	800x700x(H)850	**1099,00**
812723	1000x700x(H)850	**1179,00**
812730	1200x700x(H)850	**1249,00**
812747	1400x700x(H)850	**1319,00**
812754	1600x700x(H)850	**1389,00**
812761	1800x700x(H)850	**1449,00**

STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE PROFI LINE

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat, tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej.
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm.
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm.
- Otwór na baterię: ø30 mm.
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811573



811870

STÓŁ ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Belka łącząca tylne nogi w celu lepszej stabilizacji stołu.

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811849	600x600x(H)850	pośrodku	**1099,00**
811573	1000x600x(H)850	po prawej	**1399,00**
812648	1000x600x(H)850	po lewej	**1399,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812877	600x700x(H)850	pośrodku	**1319,00**
812884	1000x700x(H)850	po prawej	**1579,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Półka bez wypełnienia, nieregulowana – odległość od podłogi do dolnej krawędzi półki wynosi 160 mm.

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811856	600x600x(H)850	pośrodku	**1249,00**
811863	800x600x(H)850	po prawej	**1379,00**
812495	800x600x(H)850	po lewej	**1389,00**
811870	1000x600x(H)850	po prawej	**1539,00**
812631	1000x600x(H)850	po lewej	**1539,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	po prawej	**1589,00**
812945	1000x700x(H)850	po lewej	**1589,00**

Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody



STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE PROFI LINE

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat, tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej.
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm.
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm.
- Otwór na baterię: ø30 mm.
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811580



811887

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI – SKRĘCANY

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811580	1000x600x(H)850	**1639,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812952	1000x700x(H)850	**1849,00**

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI I PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Półka nieregulowana – odległość od podłogi do dolnej krawędzi półki wynosi 160 mm.

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811887	1000x600x(H)850	**1829,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812969	1000x700x(H)850	**1959,00**





811818

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew.: 350x250x(H)103 mm
- Otwór ø35 mm pod baterię umywalkową HENDI 970522
- Odpływ ø51 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	PLN
811818	400x290x(H)145	**299,00**

STOŁY CENTRALNE I PRZYŚCIENNE – SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Blat roboczy od spodu wzmocniony profilem wzdłużnym.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



817070



817162

STÓŁ CENTRALNY – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817056	600x600x(H)850	**609,00**
817063	800x600x(H)850	**649,00**
817070	1000x600x(H)850	**699,00**
817087	1200x600x(H)850	**719,00**

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817094	600x600x(H)850	**729,00**
817100	800x600x(H)850	**799,00**
817162	1000x600x(H)850	**859,00**
817179	1200x600x(H)850	**929,00**



817209



817278

STÓŁ PRZYŚCIENNY – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817186	600x600x(H)850	**669,00**
817193	800x600x(H)850	**699,00**
817209	1000x600x(H)850	**719,00**
817216	1200x600x(H)850	**759,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817223	600x600x(H)850	**799,00**
817261	800x600x(H)850	**829,00**
817278	1000x600x(H)850	**899,00**
817285	1200x600x(H)850	**959,00**

STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250mm.
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm.
- Miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm.
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki: 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



816790



817025

STÓŁ ZE ZLEWEM – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816752	600x600x(H)850	pośrodku	**1059,00**
816769	800x600x(H)850	po prawej	**1109,00**
816776	800x600x(H)850	po lewej	**1109,00**
816783	1000x600x(H)850	po prawej	**1159,00**
816790	1000x600x(H)850	po lewej	**1159,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816806	600x600x(H)850	pośrodku	**1159,00**
816998	800x600x(H)850	po prawej	**1269,00**
817001	800x600x(H)850	po lewej	**1269,00**
817018	1000x600x(H)850	po prawej	**1349,00**
817025	1000x600x(H)850	po lewej	**1349,00**



817049



817032

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI – SKRĘCANY

kod	mm	PLN
817049	1000x600x(H)850	**1459,00**

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI I PÓŁKĄ – SKRĘCANY

kod	mm	PLN
817032	1000x600x(H)850	**1659,00**

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI – SPAWANY

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja spawana
- Nogi wykonane z profili 40×40 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



815007

kod	mm	PLN
815007	1000x600x(H)850	**1829,00**

STOŁY PRZYŚCIENNE, SZAFKI – SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego.
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność.
- Blat roboczy wypełniony wodoodporną płytą laminowaną, wzmacniającą i wygłuszającą mebel.
- Półka w szafce wyjmowana, nieprzestawna.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Wysokość nóżek: 160 mm, z regulowanymi stopkami w zakresie: +25/-5 mm.



811658

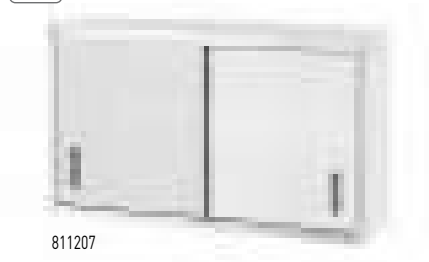
STÓŁ PRZYŚCIENNY SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SPAWANY

kod	mm	PLN
811641	800x600x(H)850	**1739,00**
811658	1000x600x(H)850	**1929,00**
811665	1200x600x(H)850	**2269,00**
811672	1400x600x(H)850	**2349,00**
811689	1600x600x(H)850	**2529,00**

SZAFKI WISZĄCE – SPAWANE, Z DRZWIAMI SUWANYMI PROFI LINE

- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych.
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 70 kg/m².
- W zestawie zawiesia do powieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
814154	800x300x(H)600	**1149,00**
811207	1000x300x(H)600	**1309,00**
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
814178	800x400x(H)600	**1299,00**
814185	1000x400x(H)600	**1399,00**
811214	1200x400x(H)600	**1484,00**



811207

STOŁY ZE ZLEWEM, SZAFKI – SPAWANE PROFI LINE

- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat, tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej.
- Uchwyty drzwi szafki wykonane z tworzywa sztucznego.
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm.
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: Ø50 mm.
- Średnica otworu na baterię: Ø30 mm.
- Dopuszczalne równomierne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający ścianę przed zabrudzeniem.
- Korpus szafki odsunięty od ściany o 100 mm i nie posiada tylnej ścianki aby zapewnić dostęp do wody i kanalizacji.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Wysokość nóżek: 160 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



813492



813690

STÓŁ ZE ZLEWEM, SZAFKA – SPAWANY, Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH

- Szafka zamykana drzwiami skrzydłowymi z zawiasem po lewej. Innowacyjne zatrzaski magnetyczne.

kod	mm	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
813492	500x600x(H)850	**1769,00**
813522	600x600x(H)850	**1899,00**
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
813539	500x700x(H)850	**1849,00**
813546	600x700x(H)850	**1969,00**

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI, SZAFKA – SPAWANY, Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Szafka z drzwiami suwanymi.

kod	mm	PLN
813690	1000x600x(H)850	**2949,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod		litry	PLN
979761	butelka	1	**37,00**



979761

do cen należy doliczyć VAT 23%



STOŁY Z BASENEM – SPAWANE PROFI LINE

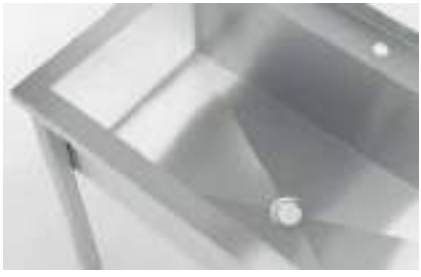
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu całkowitego odprowadzenia wody.
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm.
- Otwór na baterię: Ø30 mm.
- Maskownica czołowa.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Tylne nogi odsunięte od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Wysokość nóżek: 160 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod	mm	wielkość basenu (mm)	PLN
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	**1149,00**
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	**1299,00**
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	**1419,00**
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM			
813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	**1839,00**
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	**1989,00**
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	**1499,00**
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	**1619,00**
DWUKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	**2379,00**

STÓŁ Z BASENEM – SPAWANY, JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu całkowitego odprowadzenia wody.
- Standardowy przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm.
- Otwór na baterię: Ø30 mm.
- Wersja bez maskownicy czołowej i bocznych osłon zewnętrznych.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Tylne nogi odsunięte od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.
- Wysokość komory: 300 mm.

kod	mm	PLN
816707	800x600x(H)850	**1219,00**
816714	1000x600x(H)850	**1359,00**





811009

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BEZ MASKOWNICY – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wersja bez przedniej maskownicy i bocznych osłon zewnętrznych.
- Przetłoczenie w komorze basenu – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta".
- Wysokość komory: 300 mm.
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm.
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm.
- Rant tylny o wysokości 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany.
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod	mm	PLN
811009	800x600x(H)850	**1399,00**
811023	1000x600x(H)850	**1459,00**





979761

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod		litry	PLN
979761	butelka	1	**37,00**


811719

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, POJEDYNCZA, Z 2 KONSOLAMI

- Rant przyścienny o wysokości 30 mm zabezpiecza towar przed spadaniem.
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półki ułatwiają jej czyszczenie.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m².
- W zestawie 2 konsole do zawieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
811719	800x300x(H)600	**259,00**
811788	1000x300x(H)600	**299,00**
811795	1200x300x(H)600	**319,00**
811801	1400x300x(H)600	**349,00**


811726

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rant tylny o wysokości 30 mm zabezpiecza towar przed spadaniem.
- Orientacyjne, dopuszczalne równomierne obciążenie półki: 25 kg/m².
- W zestawie 2 konsole do zawieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
811771	800x300x(H)600	**500,00**
811726	1000x300x(H)600	**589,00**
811733	1200x300x(H)600	**649,00**
811740	1400x300x(H)600	**639,00**
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	**779,00**


812044

PODSTAWA POD GARNKI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- Blat wzmocniony od spodu profilem stalowym.
- Orientacyjne, dopuszczalne równomierne obciążenie blatu: 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 30x30 mm.
- Regulowane stopki: +25/–5 mm.

kod	mm	PLN
812044	550x550x(H)450	**536,00**


816486

PÓŁKA WISZĄCA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rant tylny o wysokości 30 mm zabezpiecza towar przed spadaniem.
- Orientacyjne, dopuszczalne równomierne obciążenie półki wynosi 25 kg/m².
- W zestawie 2 konsole do zawieszenia na ścianie.

kod	mm	PLN
816486	800x300x(H)250	**299,00**
816493	1000x300x(H)250	**299,00**
816509	1200x300x(H)250	**349,00**
816516	1400x300x(H)250	**399,00**

SZAFY PRZELOTOWE Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- 2 wyjmowane półki, nieregulowane.
- 2 półki niewyjmowane (dolna i środkowa półka).
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki: 70 kg/m².
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.



811108



812402

SZAFA PRZELOTOWA Z PRZEGRODĄ I DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- 8 drzwi suwanych z pionowymi uchwytami z tworzywa sztucznego, wszystkie na łożyskach rolkowych z poliamidu.

kod	mm	PLN
811634	800x500x(H)1800	**4179,00**
811108	1000x600x(H)1800	**4689,00**

SZAFA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- 4 drzwi suwanych z pionowymi uchwytami z tworzywa sztucznego, wszystkie na łożyskach rolkowych z poliamidu.

kod	mm	PLN
812402	800x700x(H)1800	**4159,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Nogi wykonane z profili 30x30 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek: 70 kg/m².
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod	mm	PLN
812501	600x400x(H)1800	**949,00**
812518	800x400x(H)1800	**1099,00**
812525	1000x400x(H)1800	**1199,00**
812532	1000x500x(H)1800	**1299,00**
812556	1000x600x(H)1800	**1279,00**
812549	1200x500x(H)1800	**1299,00**
812563	1200x600x(H)1800	**1499,00**



812525

S.S. stainless steel **NEW**



220986

OKAP PRZYŚCIENNY – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0.
- Konstrukcja skręcana do samodzielnego montażu.
- Z przyłączem do podłączenia do wentylacji: 1x ø200 mm.
- Filtry labiryntowe wykonane ze stali nierdzewnej nadają się do mycia w zmywarce.
- Zanieczyszczenia i tłuszcz zebrane w filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki.
- System otworów i zawiesi przygotowanych do montażu.
- Okap należy podłączyć do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku.

kod	-	mm	PLN
220986	bez oświetlenia	1005x1000x(H)450	**1599,00**
220993	bez oświetlenia	1205x1000x(H)450	**1699,00**

S.S. stainless steel



229286

OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x ø200 mm.
- Komplet filtrów labiryntowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, które można myć w zmywarkach gastronomicznych.
- Osadzające się zanieczyszczenia i tłuszcz na filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki.
- System otworów i zawiesi umożliwiających montaż.
- Okap należy podłączyć do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku.

kod	-	mm	PLN
229286	bez oświetlenia	1000x700x(H)450	**2079,00**
229293	bez oświetlenia	1200x700x(H)450	**2179,00**
229309	z oświetleniem LED	1000x700x(H)450	**2339,00**
229316	z oświetleniem LED	1200x700x(H)450	**2439,00**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL



EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania
- pH 7

kod		litry	PLN
979761	butelka	1	**37,00**

979761



237656

STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK, BEZ RANTU – SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Uniwersalny model – stół może być zamontowany z przodu, z lewej lub z prawej strony zmywarki (wystarczy go odwrócić).
- Pasuje do koszy do zmywarek 500x500 mm.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Blat wzmocniony od spodu.
- Przetłoczenia na dłuższych krawędziach blatu stabilnie utrzymują kosz do zmywarki, stanowią prowadnice ułatwiające przesuwanie kosza po stole.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 70 kg/m².
- Regulowane stopki w zakresie: +25/–5 mm pozwalają na pochylenie blatu w kierunku zmywarki – takie ustawienie stołu powoduje, że woda spływa z blatu stołu z powrotem do zmywarki.

kod	mm	PLN
237656	1100x600x(H)850	**1439,00**



811924

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat, tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej.
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm.
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø52 mm.
- Przy blacie prowadnice ułatwiające przesuwanie koszy po blacie.
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m².
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod		mm	PLN
811917	lewy	1000x600x(H)850	**1864,00**
811924	prawy	1000x600x(H)850	**1864,00**



815786

STÓŁ JEZDNY, Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana przeznaczona do samodzielnego montażu, umożliwiająca łatwy transport i magazynowanie mebla.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Blat wypełniony od dołu wodoodporną laminowaną płytą wygłuszającą.
- Półka zamontowana na wysokości 200 mm, nieregulowana.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m².
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm.
- 4 skrętne kółka o średnicy 125 mm, z których dwa są wyposażone w hamulec.

kod	mm	PLN
815786	1000x700x(H)850	**1399,00**
815793	1200x600x(H)850	**1419,00**



231791

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Blat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości l=510mm
- Posiada zaczepy do zmywarek kapturowych
- Możliwość wyboru odmiany prawej lub lewej
- Zlew o wymiarach 400x400
- 2 nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem – pozwala zachować higienę
- Do samodzielnego montażu

kod	-	mm	PLN
231777	lewy	1200x700x(H)850	**1899,00**
231791	prawy	1200x700x(H)850	**1899,00**



231760

STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości 510mm
- Posiada zaczepy do zmywarek kapturowych
- Możliwość wyboru odmiany prawej lub lewej
- 2 nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem - pozwala zachować higienę
- Do samodzielnego montażu
- Do zmywarek 880 h

kod	-	mm	PLN
231760	lewy	1000x700x(H)850	**1499,00**
231784	prawy	1000x700x(H)850	**1499,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM, PÓŁKĄ I MIEJSCEM NA ZMYWARKĘ LUB LODÓWKĘ - SKRĘCANY

- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Blat (ASI 430) wzmocniony od spodu
- Przetłoczenie blatu tzw. morskie (H=10 mm) zapobiega rozchlapywaniu wody oraz ułatwiają bezpieczne i łatwe czyszczenie stołu
- Rant tylny (H=40 mm) chroni ścianę przed zabrudzeniem i zawilgoceniem
- Zintegrowany zlew (ASI 304) o wymiarach komory 400x400x(H)250 mm, z otworem pod baterię ø 30 mm
- Półka wzmocniona profilem, nieprzestawna 575x585 mm
- Nogi (AISI 430) wykonane z profili 40x40 mm
- Stół z komorą po lewej (237519) lub po prawej (237526) stronie blatu
- Regulowane stopki: +25/-5 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu oraz półki (przy równomiernym obciążeniu): 70 kg/m²
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu



237519

kod	-	mm	PLN
237519	lewy	1200x700x(H)850	**1699,00**
237526	prawy	1200x700x(H)850	**1699,00**

17

Barbecues

Grill masters experience




HENDI



18/0 stainless steel | outdoor

GRILL BARBECUE GREEN FIRE

- Bardziej odporny na oddziaływania wiatru
- Łatwy w czyszczeniu dzięki:
  - całkowicie zdejmowanym palnikom
  - wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła, aż na 90% powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO_2
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej



149508

GRILL GREEN FIRE 2-PALNIKOWY

- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149621	2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1	11,6	740x612 x(H)825	**3588,00**
149508	Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1	11,6	740x615 x(H)825	**3069,00**



149591

GRILL GREEN FIRE 3-PALNIKOWY

- W zestawie: emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
149591	17,4	1078x612x(H)825	**5467,00**





149614

GRILL GREEN FIRE 4-PALNIKOWY

- W zestawie: 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149614	podstawa z półką na kółkach	22	1400x612x(H)825	**6059,00**









PŁYTA GRILLOWA ŻELIWNA, DWUSTRONNA

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line
- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna żebrowana

kod	GN	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	**260,00**

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	GN	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	**229,00**





SZPILA DO SZASZŁYKÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
170045	24	(L)210	**1,25/30,00**

SZPILA DO SZASZŁYKÓW

- Szpila do szaszłyków to praktyczne akcesorium przeznaczone do przygotowywania szaszłyków i zrazów.
- Wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- Opakowanie zawiera 6 szpikulców o długościach: 25 cm lub 35 cm.
- Nadaje się do mycia w zmywarkach.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170120	6	(L)250	**2,50/15,00**
170328	6	(L)350	**3,50/21,00**



Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor



939949



RUSZT

- Ruszt chromowany GN 1/1
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	mm	PLN
939949	325x530	**71,00**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor



939956



PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Płytka ochronna ze stali nierdzewnej, umieszczona nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	mm	PLN
939956	650x530	**132,00**



152706



152805

152904

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Drobne kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152706	pudełko	3	**39,00**

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Duże kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152904	worek	9	**69,00**
152805	pudełko	5	**59,00**

GRILLE GAZOWE GRILL-MASTER PRO

- Dostępny w 2 wersjach: wolnostojąca lub nablatowa.
- 2 niezależne palniki gazowe z zapalnikiem piezoelektrycznym.
- 2 osłony palników wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 ruszty ze stali chromowanej, o wymiarach 470x320 mm.
- Duża tacka ociekowa, pomaga również w utrzymaniu ciepła.
- Miedziane zawory z systemem automatycznego odłączania przepływu gazu – system uruchamia się po zgaszeniu płomienia.
- W zestawie wąż gazowy z reduktorem.
- Odpowiedni do użytku na gaz propan i butan.

18/10 stainless steel | Cr chrome plated



NEW



148822



148808

ROAST-MASTER PRO BLACK GRILL GAZOWY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430 pokrytej czarną emalią.
- Front i 4 nogi wykonane ze stal nierdzewnej AISI 201, malowanej proszkowo na czarno.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148822	11,6	790x560x(H)900	**1506,00**

ROAST-MASTER PRO GRILL GAZOWY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 4 nogi wykonane ze stal nierdzewnej AISI 201.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148808	11,6	790x560x(H)900	**1531,00**

GRILL MASTER



154601



154618

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MINI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154601	5,8	340x540x(H)300	**682,00**

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MAXI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154618	11,6	650x540x(H)300	**1106,00**



W zestawie
emaliowana patelnia

154700



154717

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154700	5,8	340x540x(H)840	**863,00**

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154717	11,6	650x540x(H)840	**1254,00**



154878

GRILL GAZOWY ROAST-MASTER MAXI

- Ruszt ze stali chromowanej, solidna osłona palnika
- Konstrukcja i osłona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154878	11	650x540x(H)840	**1190,00**
144923	Pokrowiec	720x560x(H)360	**69,00**



144923



154540

NEW

GRILL-MASTER MAXI 50/50

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Dzielona powierzchnia: w połowie ruszt ze stali nierdzewnej, w połowie emaliowana tacka do pieczenia.
- Wymiary tacki do pieczenia: 603 x 360 x (wys.)60 mm.
- Wymiary powierzchni tacki do pieczenia: 290 x 480 mm.
- Iskrownik piezoelektryczny.
- W zestawie przewód gazowy z reduktorem.

kod	kW[HS]	mm	PLN
154540	11	850x675x(H)600	**1251,00**





18/0 stainless steel

outdoor



154908

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja i 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- 2 niklowane ruszty i emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Wysokość bez podstawy: 300 mm
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,8 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154908	22	1330x600x(H)920	**2225,00**



154656

PATELNIA EMALIOWANA

outdoor

- Wymiary wew.: 590x480 mm

kod	mm	PLN
154656	590x480x(H)55	**279,00**

NEW

Fe carbon steel

FIESTA XL

- Rama wykonana z stali malowanej proszkowo.
- Podstawa ze stali nierdzewnej i patelnia do paelli
- ze stali walcowanej Ø 800 mm.
- Elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia.
- Z termoparą i okrągłym palnikiem.
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu.
- Dzięki głębokiemu uchwytowi na butlę gazową, można bezpiecznie umieścić butlę pod grillem.
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h.

kod	mm	PLN
146842	1180x810x(H)1000	**6755,00**

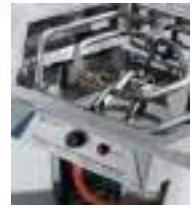


146842

GRILLE GAZOWE FIESTA



146002



Zdejmowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie



146804

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø600 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146002	4,8	600x600x(H)870	**3499,00**

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø800 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146804	7	800x800x(H)900	**3599,00**



622407

PATELNIA DO PAELLI

- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytami

kod	Odpowiednie do grilli	mm	PLN
622094		ø300x(H)110	**45,00**
622100		ø340x(H)40	**56,00**
622117		ø380x(H)120	**67,00**
622216		ø420x(H)120	**83,00**
622308		ø460x(H)40	**82,00**
622353		ø550x(H)100	**136,00**
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	**179,00**
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	**399,00**



556696

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	PLN
556696	810x660	**69,00**

S.S. stainless steel | outdoor



700044

GRILL GAZOWY TAMPA

- Idealnie nadaje się do zastosowań w wietrznych warunkach, np. na plaży
- Zespół palnika wykonany ze stali nierdzewnej, demontowalny
- Duża wydajność, niskie zużycie energii elektrycznej
- Odporność na wiatr dzięki konstrukcji zatrzymującej ciepło opartej na zamkniętym układzie palników
- Specjalny zbiornik na wytapiający się tłuszcz
- Pojedynczy palnik z płynną regulacją, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elektroniczny zapłon
- Doskonałe parametry pieczenia
- Zoptymalizowana dystrybucja ciepła - wysoka temperatura szybko i równomiernie zamyka pory mięsa, dzięki czemu nie przywiera ono do rusztu i nie ma potrzeby natłuszczania kratki przed użyciem
- Podstawa na kółkach z czarnej epoksydowanej stali, z półką na butlę z gazem
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania 1100x500 mm
- Na gaz z butli

kod	kW[HS]	mm	PLN
700044	10	1260x580x(H)900	**8819,00**







18/0 stainless steel | outdoor

GRILL GAZOWY XENON PRO

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Osłonięte palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania: 860x260 mm (2 ruszty o wymiarach 430x260 mm)
- Składana na płasko podstawa z 2 kołami pozwala na łatwy transport i magazynowanie grilla
- Wysoka temperatura jaką osiąga grill sprzyja utrzymaniu czystości
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 536 g/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
148105	7,5	1120x410x(H)900	**2422,00**



148105



148624



148631

XANTOS GRILL GAZOWY

- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Stabilne, demontowalne 4 nogi – wygodny transport grilla.
- Szczelna obudowa – ochrona palników przed wiatrem, większa wydajność urządzenia i utrzymywanie wysokiej temperatury.
- Samoczynne oczyszczanie się rusztu z większości zabrudzeń dzięki wysokiej temperaturze.
- 2 niezależne palniki z elektrycznym zapłonem i czujnikiem temperatury.
- Powierzchnia do grillowania: 540x540 mm (2 ruszty o wymiarach 540x270 mm każdy).
- Wąż gazowy i regulator ciśnienia w zestawie.
- Zasilany gazem płynnym.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148624	9,5	770x710x(H)870	**2373,00**

XANTOS BLACK GRILL GAZOWY

- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Stabilne, demontowalne 4 nogi – wygodny transport grilla.
- Szczelna obudowa – ochrona palników przed wiatrem, większa wydajność urządzenia i utrzymywanie wysokiej temperatury.
- Samoczynne oczyszczanie się rusztu z większości zabrudzeń dzięki wysokiej temperaturze.
- 2 niezależne palniki z elektrycznym zapłonem i czujnikiem temperatury.
- Powierzchnia do grillowania: 540x540 mm (2 ruszty o wymiarach 540x270 mm każdy).
- Wąż gazowy i regulator ciśnienia w zestawie.
- Zasilany gazem płynnym.
- Główna obudowa palników emaliowana na czarno.
- Panel frontowy i nogi malowane proszkowo na czarno.

kod	kW[HS]	mm	PLN
148631	9,5	770x710x(H)870	**2109,00**

GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
  Możliwość demontażu nóg



150603



150801

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY PATIO

- 2 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 710x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150603	770x380x(H)760	**741,00**

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY RESTO

- 3 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 1070x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150801	1145x380x(H)770	**999,00**

RĘKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia
- 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG. W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne – Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień)

11 XX XX

- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.



RĘKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ - 2 SZT.

- Odporne na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.
- Wygodne w użyciu.
- 2 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556634	2	(L)300	**44,50/89,00**





556634

RĘKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ, SKÓRZANE – 2 SZT.

- Odporność na wysoką temperaturę do 250°C przez 10 sekund.
- Wykonane ze skóry bydlęcej.
- Bardzo długie, aby chronić przedramię.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556689	2	(L)460	**64,00/128,00**





556689

RĘKAWICE DO GRILLA, ODPORNE NA CIEPŁO, SKÓRZANE – 2 SZT.

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Z jednym palcem
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556658	2	(L)460	**56,00/112,00**





556658



SZCZOTKA DO GRILLA WĄSKA – ZESTAW

- Zestaw 3 różnych wąskich szczotek do grilla
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej, 1 z mosiężnym włosiem i 1 z nylonowym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525524	3	(L)178	**6,00/18,00**
525531	3	(L)230	**5,00/15,00**

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW ZE STALOWYM I MOSIĘŻNYM WŁOSIEM

- Zestaw 2 różnych szczotek do grilla, 4 rzędy po 14 drutów
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej i 1 z mosiężnym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525555	2	(L)290	**14,50/29,00**



SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525548	70x310x(H)85	**13,00**



SZCZOTKA DO GRILLA – KSZTAŁT „Y"

- Druty ze stali nierdzewnej, wygodny uchwyt z zawieszką w formie pętelki

kod	mm	PLN
525425	310x170	**18,00**
525432	520x170	**21,00**



SZCZOTKA DO GRILLA KRÓTKA

- Wygodny uchwyt z czarnego tworzywa, stalowe włosie

kod	mm	PLN
525562	150x55	**16,00**



SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525418	70x200x(H)80	**12,00**



SZCZOTKA DO GRILLA

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525517	2	(L)290	**8,50/17,00**



SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x320	**26,00**


HENDI
Tools for Chefs
HENDI
Tools for Chefs



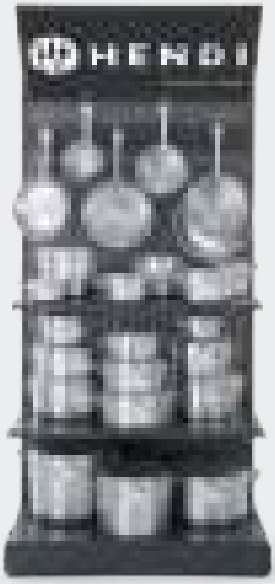
ZBUDUJ SWÓJ WŁASNY SKLEP!

Regały HENDI to Twoja korzyść!
Z nimi zyskujesz profesjonalną, estetyczną ekspozycję towarów z przejrzystym podziałem na kategorie produktowe.
Skorzystaj z atrakcyjnej oferty HENDI, skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region i ustal szczegóły indywidualnej współpracy.

Towar HENDI dostępny dla Twoich klientów od ręki

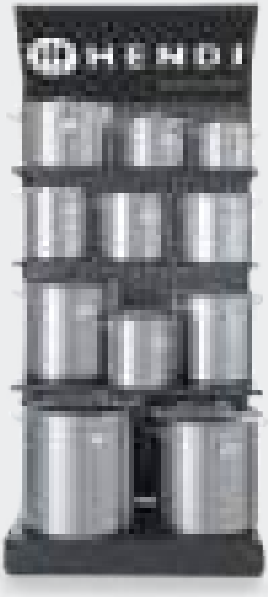
Szybko rotujące produkty

Twój rabat to Twój realny zysk! Możliwość sprzedaży w cenach katalogowych



REGAŁ 1
GARNKI KITCHEN LINE

Regał zawiera*:
19 produktów
32 elementy



REGAŁ 2
GARNKI BUDGET LINE

Regał zawiera*:
10 produktów
11 elementów



REGAŁ 3
POJEMNIKI GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

Regał zawiera*:
36 produkty
209 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 4
POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU HACCP

Regał zawiera*:
23 produkty
168 elementów

REGAŁ 5
POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

Regał zawiera*:
31 produktów
148 elementów

REGAŁ 6
DESKI I NOŻE HACCP

Regał zawiera*:
57 produkty
318 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



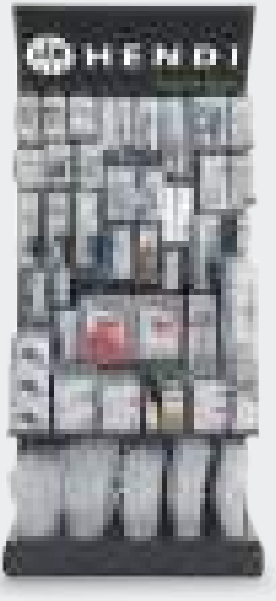
REGAŁ 7
SITA

Regał zawiera*:
27 produktów
131 elementów



REGAŁ 8
PRZYBORY KUCHENNE 1

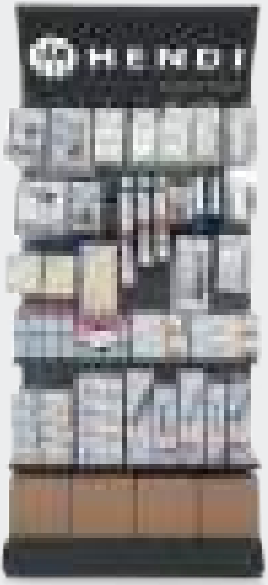
Regał zawiera*:
58 produktów
272 elementów



REGAŁ 9
PRZYBORY KUCHENNE 2

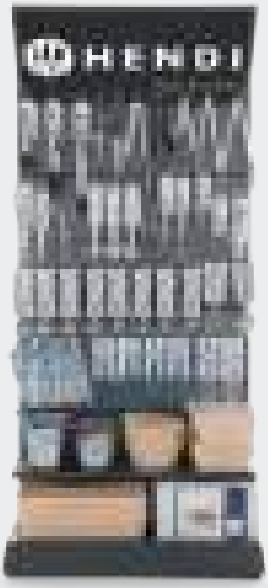
Regał zawiera*:
43 produkty
250 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się
z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



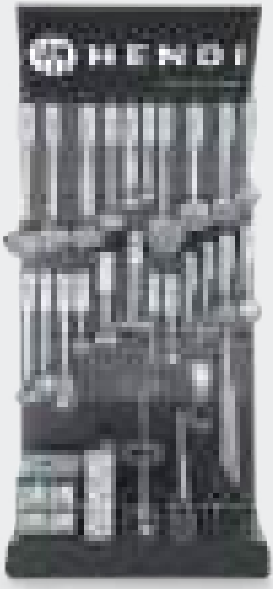
REGAŁ 10
AKCESORIA CUKIERNICZE

Regał zawiera*:
39 produktów
412 elementów



REGAŁ 11
PRZYBORY KUCHENNE 3

Regał zawiera*:
58 produktów
204 elementy



REGAŁ 13
PRZYBORY KUCHENNE 4

Regał zawiera*:
33 produkty
107 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 14
PALIWO I PASTY

Regał zawiera*:

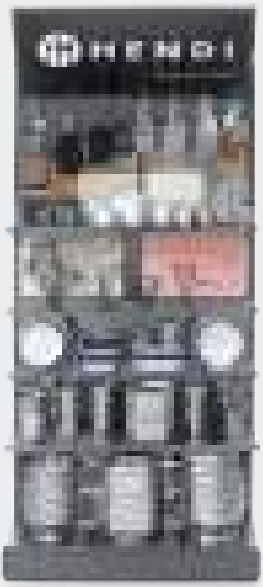
8 produktów
39 elementów



REGAŁ 15
CHEMIA

Regał zawiera*:

13 produktów
59 elementów



REGAŁ 16
AKCESORIA FINGER FOOD

Regał zawiera*:

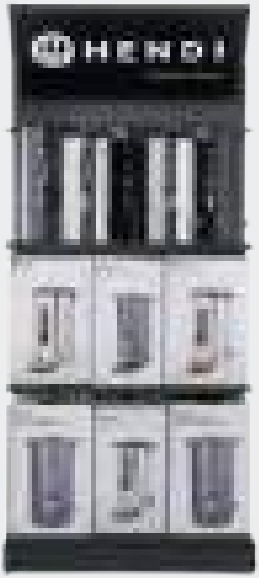
60 produkty
203 elementy

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się
z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 17
EKSPRESY DO KAWY

Regał zawiera*:
10 produktów
68 elementów



REGAŁ 18
WARNIKI I ZAPARZACZE DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

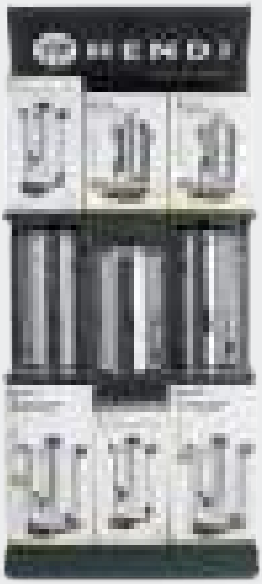
Regał zawiera*:
7 produktów
11 elementów



REGAŁ 19
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE

Regał zawiera*:
3 produkty
17 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 20
WARNIKI I ZAPARZACZE

Regał zawiera*:

5 produktów
9 elementów



REGAŁ 21
KOCIOŁKI I PODGRZEWACZE

Regał zawiera*:

4 produkty
11 elementów



REGAŁ 22
AKCESORIA DO PIZZY 1

Regał zawiera*:

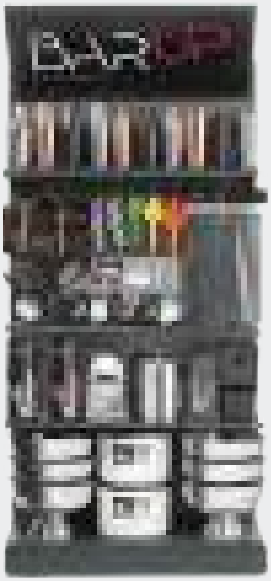
18 produkty
76 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się
z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.



REGAŁ 23
AKCESORIA DO PIZZY 2

Regał zawiera*:
32 produkty
156 elementów



REGAŁ 24
AKCESORIA BAR UP 1

Regał zawiera*:
29 produkty
119 elementów



REGAŁ 25
AKCESORIA BAR UP 2

Regał zawiera*:
47 produkty
353 elementów

* Oferta poglądowa.
By uzyskać szczegółowe informacje – skontaktuj się z Regionalnym Kierownikiem Sprzedaży obsługującym Twój region.

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej **www.hendi.pl** w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 0% na wybrane artykuły spożywcze i dezynfekcyjne.
HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej **www.hendi.com**.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.
Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.hendi.com

LEGENDA

WYJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW UŻYTYCH W KATALOGU

- Produkt energooszczędny
- Zgodny z normami HACCP
- NEW Nowy produkt
- Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń
- Do użytku wewnątrz pomieszczeń
- Do użytku na zewnątrz
- Można używać na kuchenkach gazowych
- Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych
- Można używać na kuchenkach elektrycznych
- Można używać na kuchenkach ceramicznych
- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Można myć w zmywarkach
- Nie można myć w zmywarkach
- Można używać w piecach
- Możliwość piętrowania
- Może mieć kontakt z żywnością
- Nie może mieć kontaktu z żywnością
- Funkcja chłodząca
- Do samodzielnego montażu
- Odporność termiczna do 350°C
- Odporność termiczna od -40° do 300°C
- Aluminium
- Z odlewu aluminium
- Stal nierdzewna
- Stal nierdzewna 18/0
- Stal nierdzewna 18/8
- Stal nierdzewna 18/10
- Niemiecka stal X50CrMoV15
- Stal węglowa
- Ocynkowane
- Stal chromowana
- Niklowane
- Polietylen
- Polietylen HD
- Polietylen LD
- Polipropylen
- Polipropylen EPP
- Poliwęglan
- Tworzywo ABS
- Tworzywo POM
- Poliamid (Nylon)
- Tworzywo SAN
- Tworzywo odporne na ciepło
- Silikon
- Plexiglas
- Brak rakotwórczego bisfenolu A
- Włókno szklane
- Melamina
- Porcelana
- Antypoślizgowy
- Na magnes

INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
1xxxxx		1010536	233	1050216	242	1180120	359	154977	348
1000630	261	1010538	233	1050700	229	1180140	359	154984	348
1000650	261	1010540	233	1050701	229	1180160	361	154991	348
1000660	261	1010546	233	1050719	229	1303107	783	1555.000	102
1002045	800	1010550	233	1050721	229	1303227	783	170045	842
1002730	800	1010552	233	1050752	241	1303325	784	170120	842
1002949	800	1010554	233	1050769	241	1306.045	255	170328	842
1002952	800	1010556	233	1050784	227	1312.045	255	171028	140
1010204	231-232	1010558	233	1050796	227	134900	92	171127	140
1010205	230	1010560	233	1050808	241	135000	92	171301	138
1010210	230	1010570	233	1050832	238	135200	92	171318	138
1010215	230	1010572	233	1050834	235	135300	92	171325	138
1010220	230	1010574	233	1050850	238	135500	92	171349	138
1010224	230	1010580	233	1050853	235	135700	92	171400	140
1010227	230	1010582	233	1050900	239	135800	92	171417	140
1010247	230	1010584	233	1050940	232	1370043	555	171509	140
1010252	230	1010590	233	1050962	232	1370048	555	171516	140
1010295	230	1010592	233	1050980	237	143087	480	171608	140
1010300	230	1010734	801	1051000	237	144923	846	171615	141
1010315	231	1012446	800	1140628	305	146002	848	171622	140
1010318	231	1013.000	102	1140636	305	146804	848	171707	138
1010320	231	1013637	800	1140650	305	146842	847	171721	139
1010322	231	1015AB06C0111	548	1140651	305	147108	316	171738	139
1010324	231	1016AB06C0111	548	1140662	305	147207	316	171745	139
1010326	231	1017AB06D0111	548	1140663	305	147276	316	171752	139
1010328	231	1020061	125	1140680	305	147801	316	171783	139
1010350	230	1020065	125	1140681	305	148105	849	171790	139
1010355	230	1020070	125	1140682	305	148624	850	171806	138
1010359	231	1020075	125	1140696	305	148631	850	171837	139
1010361	231	1023320	801	1140697	305	148808	844	171844	139
1010362	231	1023325	801	1140698	305	148822	844	171851	139
1010363	231	1023328	801	1140732	306	149508	840	171875	139
1010364	230	1023AB06C0111	548	1140774	306	149591	840	171882	65, 139
1010366	231	1026AB06D0111	548	1140814	307	149614	841	171899	139
1010375	230	1026BB06D0111	548	1140820	307	149621	840	171905	138
1010380	230	1027AB06D0111	548	1140838	307	1500.000	102	171929	139
1010390	230	1027BB06A0111	548	1140848	307	150603	851	171936	139
1010403	230	1027DB06D1111	548	1140884	307	150801	851	1721.000	103
1010404	230	102826	800	1140890	307	152706	843	18316	547
1010405	230	102828	800	1140896	307	152805	843	188000	93
1010406	230	1028AB06C0111	548	1140938	307	152904	843	188200	93
1010408	230	1028BB06C0111	548	1140948	307	154540	846	188300	93
1010409	230	1028DB06C0111	548	1140958	307	154601	845	188400	93
1010410	230	1029AB06D0111	548	1141033	307	154618	845	188500	93
1010411	230	1030AB06C0111	548	1141053	307	154656	847	188510	93
1010500	233	1033041	800-801	1141080	305	154700	845	188600	93
1010502	233	1041AB06C0111	549	1141102	306	154717	845	188610	93
1010504	233	1043AB06A0111	549	1141142	305	154878	846	188700	93
1010506	233	1044AB06C0111	549	1180060	361	154908	847	188800	93
1010514	233	1045AB06D0111	549	1180062	361	154922	347	189500	93
1010516	233	1046AM24C1111	549	1180063	361	154939	347	190029	634
1010530	233	1050063	231	1180065	361	154946	347	193686	633
1010532	233	1050210	242	1180067	361	154953	347	193693	633
1010534	233	1050215	242	1180100	359	154960	347	194357	632

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
194546	632	201428	303	205853	344	209981	733	211526	619, 741
194751	632	201435	303	205914	214, 338	209998	732	211533	619, 741
195109	634	201442	303	2059417	235, 238	210000	263	211540	619, 741
195505	634	201466	333	2059748	232, 237, 239	210017	263	211557	619, 739
195604	634	201473	335	2059750	232, 237, 239	210031	262	211564	619, 739
195789	204	201619	486	2059752	232, 237, 239	210048	262	211571	619, 739
196007	132	201626	300	2059760	237	210086	264	211588	619, 739
198124	175, 317, 626	201633	665	2059762	232, 239	210215	265	212028	215
198209	209	201640	665	207208	343	210222	265	212103	213
198223	209	201718	215	207307	343	210246	265	212127	213
198247	208	201725	215	207369	342	210390	244	212134	213
198254	208	201732	215	207376	342	210406	244	212165	211
199008	209	201749	623	207390	726	210413	244	212172	210
199039	208	2020AC04C0111	552	207451	729	210420	244	212189	211
199046	209	2021AC04C0111	552	207499	724	210437	244	212196	210
199541	177	2022AF06C1111	552	207581	725	210444	244	215012	345
199640	174	2023AF06A1111	552	207598	724	210451	244	215029	345
199657	175	2024AF06A1111	552	207642	724	210468	244	219744	393, 399
199664	175	2025AF06D1111	552	207659	725	210475	244	220207	317
199978	175	2026AF06A1111	552	208007	742	210482	244	220238	703
199992	175	2027AF06C1111	552	208106	742	210499	244	220245	504
1D010002	454	2028AF06D1111	552	208205	742	210505	244	220252	504
1D010005	454	2029AF06A1111	552	208304	730	210765	244	220269	289
1D010014	454	203125	346	208335	727	210772	244	220283	447
1D010027	454	203149	346	208342	727	210789	244	220290	447
1D010028	454	203156	346	208380	727	210802	249	220306	369
1D010038	454	203163	346	208533	730	210819	249	220795	416, 420, 424
1D010051	454	203170	346	208540	721	210864	250	220894	417, 421, 425
1F010026	448	203521	173	208618	726	210918	267	220986	834
1F010036	448	203538	173	208625	726	210925	267	220993	834
1F010050	449	203545	173	208632	726	210932	267	221099	706
1F010055	449	203552	650	208649	726	210949	267	221105	702
1F010205	450	203569	650	208656	731	210956	268	221129	356
1I010003	456	203576	650	208670	726	210963	268	221136	356
1I010500	458	203583	651	208687	726	211052	731	221143	357
1I051025	456	203590	651	208694	727	211106	743	221181	280
1I053010	456	2037AF06A4111	551	208724	726	211137	737	221198	283
1I053035	456	204825	622	208731	726	211144	737	221204	706
1I053060	457	204832	623	208953	722	211151	737	221228	706
1I054010	456	204900	622	208984	722	211168	736	221280	121
1I054035	456	204962	510	208991	723	211175	736	221297	121
1I054060	457	204979	511	209066	341	211205	743	221327	283
1I056060	457	204986	510	209073	717	211298	737	221334	283
1P010005	458	2053058	235, 238	209080	717	211304	743	221341	283
1P010015	458	2053063	235, 238	209202	343	211403	743	221419	281
1P010025	458	2053091	235, 238	209301	343	211410	619, 741	221433	510
		2053930	235, 238	209424	339	211427	619, 741	221570	271
2xxxxx		2053935	235, 238	209431	341	211434	619, 739	221600	192
2000004	261	2053940	235, 238	209509	327	211441	619, 739	221617	192
2009250	261	2053960	235, 238	209882	742	211458	619, 741	221624	192
2009422	261	205808	344	209899	742	211465	619, 741	221631	192
2009423	261	205815	344	209905	742	211472	619, 739	221648	192
201046	448	205822	344	209936	732	211489	619, 739	221655	192
201107	333	205839	344	209943	733	211502	743	221686	288
201206	333	205846	344	209950	719	211519	619, 741	221693	288

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
221761	320	225700	89	229224	259	231791	837	233436	511
221808	789	225707	314	229286	834	231807	224	233443	524
222140	283	225800	89	229293	834	231852	225	233450	525
222157	279	225806	314	229309	834	232033	505	233467	525
222164	283	225882	310	229316	834	232040	500	233610	520
222225	282	225899	311	229330	486	232057	500	233627	520
222232	282	225900	89	229347	487	232064	500	233634	520
222249	282	225929	404	229354	487	232071	500	233641	521
222256	282	225936	312	229361	487	232118	492	233658	521
222263	282	225967	432	229378	487	232125	492	233665	521
222393	284	226000	89	229385	487	232132	492	233672	519
222546	355	226001	480	229392	487	232149	492	233689	519
222553	133	226018	481	229408	487	232170	512	233696	522
222560	133	226063	479	229415	487	232187	512	233702	517
222614	119	226070	479	229484	487	232194	512	233719	517
222652	118	226087	479	229521	416, 420, 424	232491	512	233726	329
222676	119	226094	311	229538	417, 421, 425	232514	495	233733	329
222805	258	226200	89	229835	103	232699	500	233740	330
222829	275	226223	312	229873	401	232729	495	233757	517
222836	275	226230	313	229880	400	232736	495	233764	501
222843	275	226247	313	229903	119	232842	505	233788	528
222911	457	226261	274	229972	290	232903	509	233795	528
222928	457	226292	274	230107	483	232910	509	233825	523
222935	457	226400	89	230114	273	232927	509	233832	523
222980	777	226407	485	230121	273	232965	509	233856	514
223468	402-403	226414	485	230138	554	232972	509	233863	514
224014	278	226500	89	230145	554	232989	509	233900	526
224052	277	226568	526	230213	705	232996	509	233917	526
224328	277	226600	89	230220	776	233009	776	233924	526
224335	277	226674	448	230237	776	233016	776	233931	526
224342	277	226759	452	230251	776	233023	776	233948	509
224359	277	226797	449	230268	776	233030	776	233955	509
224373	278	226810	260	230299	776	233047	776	233962	329
224380	278	226827	485	230305	776	233054	776	233979	509
224397	277	226834	260	230312	780	233061	780	233986	509
224403	114	226900	89	230442	802	233092	331	233993	509
224410	114	226933	451	230459	802	233108	493	234730	224
224434	407	226940	450	230602	704	233115	493	234747	224
224441	406	226995	449	230664	704	233122	493	234754	225
224564	453	227060	402	230688	704	233139	493	234761	225
224588	453	227077	403	230695	704	233146	494	235829	526
224670	405	227107	449	230718	705	233153	494	235836	526
224816	448	227145	451	231050	777	233238	520	235904	514
224823	404	227152	450	231142	785	233269	521	235911	514
224830	484	227169	450, 452	231210	803	233283	523	235973	785
224847	484	227206	449	231227	803	233290	522	236000	499
224900	89	227268	453	231234	803	233306	524	236017	498
225000	89	227350	453	231265	803	233320	524	236024	499
225100	89	227381	310	231296	810	233337	525	236031	498
225200	89	227589	310	231340	780	233344	502	236048	499
225264	353	229026	337	231388	806	233351	502	236055	498
225300	89	229033	337	231753	776	233375	525	236062	499
225448	353	229064	336	231760	837	233382	502	236079	498
225479	176	229200	259	231777	837	233399	502	236086	499
225600	89	229217	259	231784	837	233412	530	236093	498

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
236109	499	238028	795	263617	351	271315	168	280058	383
236116	498	238035	795	263624	352, 481	271339	168	280065	383
236130	503	238042	795	263655	351	271346	167	280072	383
236147	503	238059	795	263662	351	271353	535, 713	280089	383
236154	503	238066	795	263709	352	271360	535, 713	280096	224
236161	507	238073	794	263808	352	271384	168	280102	224
236178	507	238080	794	263907	352	271407	167	280104	90
236185	508	238097	705	264119	364	271520	708	280126	224
236192	508	238103	705	264126	364	271551	710	280133	383
236208	506	238486	176	264300	364	271568	710	280140	383
236215	506	238837	626	264331	365	271575	711	280201	224
236222	508	238844	488	264409	365	271599	708	280204	90
236239	508	238868	335	264607	366	271773	711	280218	224
236246	507	238899	488	264706	366	271780	711	280225	224
236574	782	238905	334	265000	370	271797	711	280294	224
236666	554	238912	334	265031	370	273739	318	280300	224
236864	527	238967	335	265109	258	273746	318	280304	90
236871	527	239209	327	265116	257	273753	318	280317	224
236888	527	239230	327	265123	257	273760	331	280404	90
236895	527	239322	325	267240	482	273777	318	280416	224
236901	527	239346	325	267257	482	273784	319	280423	225
236918	530	239384	323, 327	267264	482	273791	319	280504	90
236925	530	239391	322	268636	371	273821	319	280601	90
236932	529	239414	323	268643	371	273838	318	280604	90
236949	529	239421	322	268650	371	273845	318	280621	225
236956	527	239506	369	268667	371	273852	319	280690	225
237014	527	239605	369	268674	371	273869	318	280704	90
237069	501	239681	324	270028	804	273876	318	280804	90
237106	532	239698	324	270066	805	273883	319	281004	90
237113	532	239711	324	270080	804	273890	319	281104	90
237120	532	239766	324	270097	804	273906	319	281204	90
237137	532	239773	325	270141	805	273913	319	281208	793
237144	533	239780	325	270158	804	273920	318	281215	793
237151	400-401	239889	326	270165	804	273937	318	281246	793
237380	531	239957	326	270172	804	273982	330	281253	793
237397	315	240403	362	270196	805	273999	330	281260	399
237519	837	240410	362	270233	805	274040	516	281277	397
237526	837	240441	363	270240	805	274057	515	281304	90
237540	776	240458	363	270875	135	274064	515	281352	373, 377
237656	836	240496	489	270882	135	274071	516	281369	375, 377
237670	317	240502	370	271117	169	274088	516	281376	376-377
237687	315	240601	734	271124	169	274101	221	281404	90
237731	513	240700	734	271148	166	274125	729	281444	374, 377
237793	799	250167	328	271155	170	274149	729	281504	91
237809	497	250174	328	271162	167	274156	221	281604	91
237816	497	261163	368	271179	169	274163	221	281704	91
237861	799	261187	367	271186	169	274224	696	281710	372, 377
237878	799	261200	368	271209	166	274231	183	282007	247
237885	799	261309	368	271216	168	274255	696	282014	247
237892	799	261354	368	271230	167	274354	697	282021	247
237908	799	262214	367	271247	168, 727	274361	697	282038	247
237915	799	262801	367	271254	166	274378	697	282045	247
237922	118	263501	350	271261	169	280004	90	282052	247
237977	408-409	263594	349	271292	709	280034	383	282069	247
237984	803	263600	350	271308	166	280041	383	282076	247, 249

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
282083	257	290525	94	3011DF06E1111	550	400074	106	425206	695
282090	256	290725	94	3014CF06C1111	551	400081	106	425299	642
282104	91	290825	94	3023AF06C1111	550	400098	205	425336	734
282113	251	290925	94	3023BF06A1111	550	400203	659	425343	643
282120	251	290965	183	3023DF06A1111	550	401002	578	425411	642
282151	256	291325	94	3024AF06D1111	550	401101	578	425428	642
282168	258	291525	94	3024BF06A1111	550	401200	578	425435	642
282199	247	291625	94	3024DF06D1111	550	4018AR06D1111	549	425473	653
282200	245	291725	94	3025AF06C1111	550	4018BR06C1111	549	425503	584
282204	91	291825	94	3025BF06A1111	550	4018CR06C1111	549	425602	584
282229	245, 247, 249	291925	94	3025DF06A1111	550	4020AR06C1111	549	425619	570
282236	245, 247, 249	292025	94	3030314	287	4020CR06C1111	549	425626	570
282243	245, 247, 249	292115	94	3030506	276	402221	603	425633	570
282250	245, 247, 249	292125	94	3030613	286	402528	603	425657	570
282267	245, 247, 249	292215	95	3030618	286	4029AR06C1111	549	425664	570
282274	250	292225	95	3030624	286	4032389	276	425671	571
282281	258	292325	95	3030625	286	4032401	276	425688	570
282304	247	292425	95	3030634	286	4032403	276	425695	571
282359	245, 247, 249	292525	95	3030638	286	403716	603	425701	584
282404	91	292625	95	3030641	286	403747	603	425718	576
282502	255	292725	95	3030653	286	40375	541	425725	576
282571	256	292825	95	3030655	286	403754	603	425732	576
282588	256	292925	95	3030657	286	404003	659	425763	639
282687	258	293025	95	3030670	286	404102	659	425787	597
282731	220	293125	95	3030672	286	404201	659	425800	584
282748	216	294025	95	3030676	286	404300	659	425879	586
282755	218, 220	294125	95	3030684	286	404409	659	425909	578
282762	216	294225	95	3030685	286	404508	659	425916	578
282779	219	294425	95	3030691	286	404607	659	425923	578
282793	251	294525	95	3030717	286	405000	658	425978	578
282809	220	294625	95	3030718	286	405208	658	425985	578
282816	218	294725	95	3030856	286	405307	658	425992	578
282823	219	294825	95	330005	297	407202	332, 537	426074	580
282830	217	297315	295	36140	547	407400	332, 537	426081	580
282847	244, 249	297384	299	371500	560	408308	537	426098	580
282854	244, 249	297414	301	371600	560	410110	658	426197	580
282861	244, 249	297421	301	371800	560	421574	592	426210	580
282878	244, 249	297438	301	371900	560	424001	650	426227	580
282885	244, 249	297445	301	372000	561	424155	648	426234	580
282904	91	297452	301	372300	561	424186	648	426241	580
283004	91	297469	301	372400	561	424193	648	426258	580
283104	91	297476	301	372500	560	424469	540, 639	426265	580
283204	91			372600	560	424476	540, 639	426296	583
283304	91	**3xxxxx**		372700	560	424483	540, 639	426319	583
283704	91	3006AF06E1111	550	373300	561	424490	540	426364	576
286004	91	3006BF06D1111	551	374700	561	425008	617, 641	426371	576
287100	91	3006CF06D1111	551	374710	560	425015	617, 641	426418	586
287900	91	3007BF06D1111	551	374800	561	425022	617, 641	426425	570
28891	547	3007DF06E1111	550			425039	617, 641	426432	570
289952	707	3008AF06E1111	550	**4xxxxx**		425046	617, 641	426449	570
289969	707	3008BF06D1111	551	400012	579	425053	617, 641	426456	570
290025	94	3008CF06E1111	551	400029	579	425107	639	426463	576
290125	94	3008DF06E1111	550	400036	579	425121	639	426470	576
290325	94	3011AF06E1111	550	400043	579	425138	639	426487	576
290425	94	3011CF06C1111	551	400067	579	425190	643	426500	584

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
426517	582	430002	578	451007	590	469705	598	5.2003.19	96
426609	584	432006	567	451014	590	469712	598	5.2003.25	96
426616	585	432105	567	451021	590	469729	598	5.2063.20	96
426623	585	432129	567	451038	590	469736	598	5.2533.21	96
426647	585	432136	567	451045	590, 727	469743	598	5.2933.26	96
426661	585	432143	567	451052	590, 727	469750	598	5.3703.16	96
426678	585	434208	567	451106	590	469767	598	5.3763.20	96
426685	581	436103	658	451502	590, 727	469774	598	5.3813.18	96
426692	581	440001	606	451519	590, 727	469781	598	5.4063.18	96
426708	584	440100	606	451526	590, 727	469798	598	5.6303.15	96
426715	581	440117	607	451533	590, 727	469804	598	5.6413.15	96
426722	581	440209	606	452103	591	469811	598	5.6603.15	96
426746	581	440216	607, 817	452202	591	469828	598	500040	460
426753	581	440223	607, 817	452325	591	469835	598	500057	460
426760	585	440230	606	452400	602	470190	625	5001AB06C1111	551
426777	585	440407	606	452424	602	470206	631	5002AB06A1111	551
426784	585	440490	606	452714	591	470213	630	50061	547
426791	585	440506	606	453001	590	470237	630	505007	76
426807	584	440605	606	453100	590	470244	630	505106	76
426814	585	440711	592	453209	590	470251	629	505144	126
426821	585	440773	592	453308	590	470268	629	505205	76
426890	583	440780	592	453407	590	470275	629	505403	76
426906	584	440797	592	456514	733	470282	629	505441	564
426968	582	440803	606	458198	590, 727	470305	631	505458	564
427040	597	440858	606	460245	602	470312	631	505465	564
427057	597	440865	606	461167	600	470411	611	505472	564
427064	597	440872	606	461266	600	470428	611	505489	564
427071	586	441107	591	462904	602	470435	611	505502	77
427088	586	441367	596	463000	627	470442	611	505533	460
427095	586	441466	596	463109	627	470459	611	505540	475
427132	580	441503	596	465301	601	470527	634	505557	475
427149	580	443002	123	465318	601	470534	31	505564	475
427170	597	443026	123	465325	601	470619	624	505571	475
427187	586	443033	123	465332	601	470909	625	505588	475
427231	581	444023	593	465349	601	470930	625	505618	126
427248	581	445815	588	465356	601	471005	625	505625	126
427415	652	445822	588	465363	600	471050	625	505632	126
427507	651	445839	588	465370	602	471500	690	505656	126
427514	650	445877	589	465387	600	471524	690	505663	126
427569	653	445907	731	469545	598	471531	690	505670	126
428245	656	446508	588	469552	598	471548	690	505687	126
428511	593	446522	588	469569	598	472507	624	505694	126
428528	593	446607	588	469576	598	472613	624	505724	77
429006	583	446621	588	469583	598	475201	624	505731	77
429013	583	446706	588	469590	598	475904	624	505748	77
429020	583	446720	588	469606	598	480106	658	505755	77
429037	583	448526	731	469613	598	480205	659	505762	77
429044	583	448908	589	469620	599	480403	659	505779	77
429051	583	449608	588	469637	599	480410	659	506011	126
429211	583	449615	587	469644	599	480502	653	506905	76
429228	583	450109	591	469651	599	480519	653	506912	76
429419	537	450208	591	469668	599	499948	269	507018	663
429440	173, 537	450307	591	469675	599			507025	663
429457	173, 537	450406	591	469682	598	**5xxxxx**		507117	663
429914	653	450505	591	469699	598	5.2003.15	96	507216	663

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
507469	663	511503	146	513705	115	520604	143, 469	527108	145
507568	663	511701	146	513712	115	520611	143, 469	527207	145
507711	663	511718	147	513729	596	520628	143, 469	527306	145
507766	663	511725	147	513736	115	521205	134	528105	145
507773	663	511732	147	513743	115	521304	134	528204	145
507933	663	511749	147	513750	115	521403	134	529003	637
507964	663	511756	147	513804	110	521410	692	529010	637
507971	664	512074	348	513811	110	521434	692	529041	637
508008	664	512081	348	513828	111	521441	134, 692	529058	636
508015	664	512098	348	513835	111	521458	134, 692	529065	636
508022	664	512104	198	513842	111	521465	134, 692	529072	636
508107	537	512135	198	513859	110	521472	134, 692	529089	636
508206	537	512142	198	513866	111	521489	134, 692	529096	636
508503	29	512159	198	513880	111	521496	691	529102	637
508510	29	512166	198	513897	111	521502	134	529201	637
508527	29	512173	198	515006	201	521601	134	529300	637
508619	660	512203	198	515013	201	521809	134	529409	637
508626	660	512210	198	515020	201	523018	141	530108	148
508657	660	512227	198	515037	206	523216	141	530207	148
508718	660	512234	198	515044	207	523315	141	530306	148
508725	660	512241	199	515099	206	523520	141, 692	530405	148
508732	660	512258	199	515105	150	523629	141, 591	530504	148
508787	660	512265	199	515112	206	523827	652	530603	148
508794	660	512272	199	515129	206	523834	652	53061	540, 639
508800	660	512289	199	515136	206	523841	652	530702	148
508817	660	512296	199	515150	207	523858	655	532003	147
508824	660	512302	198	515167	201	523902	655	532102	147
508831	660	512340	199	515174	201	523957	655	532201	147
508862	663	512357	199	515181	150	523964	481	532300	147
508879	663	512364	199	515228	202	524008	138	535103	153
508909	663	512371	199	515327	202	525005	143	535202	153
508916	663	512388	199	515358	202	525142	142	535219	153
508923	663	512395	199	515365	202	525159	142	535301	153
508930	663	512401	199	515389	202	525197	215	535400	153
508947	663	512418	199	515396	202	525418	853	535417	153
508954	663	512425	199	515501	149	525425	853	535424	153
509005	146	512432	199	516102	134	525432	853	535509	153
509104	146	512500	207	516201	134	525517	853	535516	153
509203	146	512517	207	516300	134	525524	853	535523	153
509302	146	512531	207	516683	133	525531	853	540107	145
509401	146	513002	128	516690	133	525548	853	540305	145
509418	147	513026	251	516706	133	525555	853	540404	145
509425	147	513033	253	516713	133	525562	853	540503	145
509432	147	513057	128	516720	133	525593	463	540602	145
509449	147	513071	129	516737	133	525630	463	540701	145
509456	147	513118	128	516744	133	525647	464	5410000	243
509463	147	513125	128	516751	707	525654	464	541104	145
509470	146	513132	349	516768	133	525661	464	541203	145
509487	146	513156	251	517109	148	525678	464	541302	145
509494	146	513163	251	517123	320	525685	464	541500	145
510001	146	513170	251	517208	148	525692	464	542200	145
510100	146	513538	127	517307	148	526101	145	542507	145
510209	146	513545	127	517406	148	526118	145	542606	145
510308	146	513552	127	517604	148	526200	145	542705	145
510407	146	513569	127	518700	132	526309	145	547304	151

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
547502	151	556696	848	562079	134	567845	134	588406	679
550106	195	556719	151	563007	143	567852	134	588420	181, 679
550113	199	557105	194	563106	143	567906	639	588574	679
550120	195	557112	194	563205	143	568101	536	588598	181, 679
550205	195	557150	194	563502	638	568200	536	588697	184
550229	195	557303	194	563557	638	568309	536	589007	181
550304	195	557402	643	563632	638	568408	536	589106	180
550328	195	557600	678	563649	638	568507	536	589205	180
550403	195	557808	172	563700	638	568804	536	590140	676
550427	195	557815	172	563755	638	569009	536	592045	701
550502	195	557822	172	563908	638	569016	536	592052	701
550526	195	557853	172	564004	638	569108	536	592069	701
551011	195	557891	172	564103	638	569207	536	592076	701
551110	195	557907	172	564158	638	569757	606	593004	686
551202	196	557914	172	564202	638	570012	125	593035	687
551400	195	557921	172	564400	638	570104	125	593042	687
551592	196	557952	172	564455	638	570159	125	593066	687
551615	196	557969	173	564509	569	570715	103	593097	683
551691	196	557976	173	564516	569	570807	591	593103	690
551714	196	557983	173	564523	569	572016	186	593158	691
551790	196	557990	172	564530	569	572115	186	593165	691
551806	171	558003	172	564547	569	572214	186	593202	690
551813	171	558010	172	564554	569	572313	186	593318	686
551998	355, 357	558027	172	564561	579	572412	186	593332	688
552001	791	558058	172	564578	579	572511	186	593608	691
552018	680	558096	172	564585	579	572610	186	593806	692
552025	680	559208	127	564592	579	572719	186	593905	691
552032	680	559222	127	565360	707	580011	154	594025	675
552049	678	559239	127	565605	579	580028	155	594032	206
552100	680	559246	127	565612	579	580035	154	594049	690
552131	680	559253	127	565643	579	580042	155	594704	692
552308	657	559260	127	565650	579	580226	154	594742	692
552315	657	559277	127	566008	654	580233	155	594759	692
552353	657	559284	127	566015	654	580288	163	594766	692
552360	657	559291	127	566022	654	580332	162	595008	593
552407	657	559307	127	566046	654	580370	163	595206	596
552483	657	560044	791	566053	654	580387	163	595305	596
552490	657	561003	582	566527	655	580424	163	595534	698
552681	699	561102	582	566572	655	580431	163	595541	698
553404	197	561201	582	566589	655	580448	163	595558	678
554166	197	561492	579	566930	654	580462	154	595565	678
554258	197	561508	654	567104	134	580479	162	595589	678
554265	197	561515	654	567203	134	580486	162	596371	674
554272	197	561560	654	567302	134	582015	170	596388	674
554364	197	561577	654	567401	134	582022	170	596395	687
554432	197	561584	654	567500	134	582039	170	596401	686
556603	411	561607	654	567555	151	582046	170	596418	686
556610	411	561706	579	567562	148	586907	185, 679	596425	686
556627	411	561713	579	567579	148	588017	180	596432	686
556634	852	561720	579	567616	132	588024	180	596449	682
556641	116	561775	655	567630	132	588031	181	596456	682
556658	852	561966	655	567654	132	588208	185, 679	596463	682
556665	116	561973	655	567814	134	588215	185, 679	596470	701
556672	116	562000	134	567821	134	588369	181	596487	149
556689	852	562017	134, 216	567838	134	588376	181	596494	149

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
596500	698	598047	76	6.7933.12B	98	617465	475	621110	35
596517	698	598214	677	6.7936.12L4	98	617472	475	621127	35
596524	682	598313	677	6.7936.12L8	98	617489	474	621134	35
596531	682	598412	677	6.8003.19B	97	617502	475	621158	35
596548	688	598719	677	6.8063.20B	97	617519	475	621202	574
596555	683	598818	677	6.8503.17B	97	617526	475	621219	574
596562	683	599013	677	6.8523.17B	97	617533	475	621226	574
596579	683	599112	677	6.8633.21B	97	617540	475	621233	574
596586	683	599198	677	6.8633.26B	97	617557	475	621240	574
596609	689	599211	677	6011AM06A1111	553	617564	475	621257	574
596616	689	599327	602, 676	6012AM06A1111	553	617571	475	621264	574
596623	689	599334	676	607015	577	617588	475	621271	574
596630	688	599372	676	607022	577	617595	475	621288	574
596647	688	599426	677	607039	577	617700	460	621295	574
596654	688	599440	677	607046	577	617724	469	621301	574
596661	674	599457	677	607060	42	617731	460	621318	574
596678	687	599464	676	611012	31	617748	464	621325	574
596685	682	599471	676	611029	31	617779	464	621332	574
596692	682	599488	676	611036	31	617786	464	622094	35, 848
596715	688			611043	31	617793	464	622100	35, 848
596722	688	**6xxxxx**		611050	253	617809	465	622117	35, 848
596739	685	6.0912	97	611067	253	617816	463	622216	35, 848
596746	674	6.0914	97	616901	474	617823	465	622308	35, 848
596753	682	6.0930	97	616918	474	617830	465	622353	35, 848
596760	681	6.0943.1	97	616925	474	617861	463	622407	35, 848
596777	681	6.0943.3	97	616932	474	617885	474	622513	43
596807	675	6.0943.4	97	616949	474	617892	474	622520	43
596838	685	6.0963.1	97	61697	542	617908	474	622537	43
596845	685	6.0963.3	97	616994	469	617915	474	622544	43
596852	685	6.0963.4	97	617007	113, 460	617922	474	622551	43
596883	674	6.7403	97	617014	113, 460	617939	474	622605	35, 848
596920	688	6.7433	97	617038	467	617946	474	622704	43, 575
596944	685	6.7501	98	617069	474	617953	474	622711	43, 575
596951	685	6.7503	98	617076	474	617960	474	622728	43, 575
596968	683	6.7601	98	617083	474	617977	474	622735	43, 575
596975	686	6.7603	98	617090	474	617984	474	622742	43, 575
596982	686	6.7606.L114	98	617106	474	617991	474	622773	43, 575
596999	686	6.7606.L118	98	617113	462	618028	463	622780	43, 575
597033	675	6.7636.L114	98	617120	462	618035	461	622810	43, 575
597040	675	6.7636.L118	98	617137	462	618042	461	622827	43, 575
597200	675	6.7701	98	617144	462	618059	461	622834	43, 575
597316	675	6.7703	98	617151	462	618066	461	622841	43, 575
597323	675	6.7706.L114	98	617168	462	618073	461	622858	43, 575
597507	675	6.7706.L118	98	617175	463	618080	461	624302	732
597880	563	6.7731	98	617182	462	618097	461	625002	42
597897	563	6.7733	98	617199	462	618103	462	625057	42
597910	563	6.7736.L4	98	617205	474	618127	470	625101	42
597927	563	6.7736.L8	98	617212	469	618134	466	625705	42, 575
597934	563	6.7831	98	617236	469	618141	466	625804	42, 575
597941	563	6.7833	98	617304	474	618158	466	626504	316
597958	699	6.7836.L114	98	617403	474	618165	466	626825	30
597965	699	6.7836.L118	98	617410	474	618172	466	626832	30
597972	699	6.7861	98	617427	474	618196	463	626849	30
597989	699	6.7863	98	617434	474	618219	471	626856	30
598016	677	6.7863.13B	97	617458	475	621103	35	626863	30

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
626870	30	629444	38	638163	684	659403	144	673416	199
626887	30	629451	38	638170	684	659458	144	674413	199
626894	30	629468	38	638309	152	659465	144	677216	200
627600	34	629475	38	638507	152	659472	144	677223	200
627617	34	629482	38	638705	152	659502	142	677230	200
627624	34	629499	38	638903	152	659601	142	677247	200
627631	34	629505	33	639009	152	659700	143	677254	200
627648	34	629512	38	639016	152	659809	143	677261	200
627655	34	629529	38	639023	152	663462	594	677810	199
627662	34	629536	38	639207	691	663523	594	677827	199
627679	34	629604	33	639214	652	663530	594	677834	199
627686	34	629802	33	639221	652	663608	595	678107	572
627716	34	629925	40	639238	152	663615	595	678114	573
627730	34	629932	41	639245	785	663622	595	678121	572
627747	34	630006	130	639252	152	663639	595	678138	573
627907	37	630105	131	639269	152	663646	595	678176	572
627914	36	630136	131	639276	152	663653	595	678183	573
627921	36	630204	131	639283	153	663660	595	678244	572
627938	36	630235	131	639290	153	663714	594	678251	572
627945	36	630402	124	639306	153	663790	595	678268	572
627952	36	630419	124	639313	207	663806	595	678275	572
627969	36	630808	130	639320	207	663820	595	678282	572
627976	36	630907	571	640104	130	663844	595	679005	693
627983	36	630914	571	640203	130	663851	595	679012	693
627990	37	630938	571	640401	130	663868	595	679029	693
628003	36	631102	600	640500	130	663875	595	679036	693
628010	36	631201	600	640609	130	663882	595	679043	693
628027	36	631300	600	640708	130	663899	595	679067	693
628034	36	632802	132	640807	130	663950	812	679074	693
628041	36	632901	132	640913	130	664001	461, 604	680018	136
628058	36	63391	547	640920	130	664018	461, 604	680025	136
628614	39	635001	152	642504	130	664025	604	680032	136
628621	39	635155	152	642559	131	664032	604	680049	136
628638	39	635209	152	642566	131	664049	604	680056	136
628706	39	635308	152	642603	130	664056	605	680063	136
628805	39	635407	152	643914	674	664063	605	680070	136
629109	33	635605	152	646205	131	664070	605	680087	136
629130	32	635612	684	646304	131	664100	604	680094	136
629154	32	637104	152	646601	131	664117	604	680100	137
629208	33	637203	152	647509	151	664124	605	680117	137
629253	32	637302	152	647516	151	664131	605	680124	136
629291	41	637401	152	647554	151	664148	597	680131	137
629307	33	637500	152	647561	151	664155	593	680148	137
629314	40	637609	152	657607	139	664162	593	680155	137
629321	40	637791	207	657621	139	664179	593	680162	136
629338	40	637807	207	658000	142	664186	597	680179	137
629345	32	637814	207	658604	144	664209	605	680186	136
629352	33	637821	207	658703	144	664216	605	680193	136
629369	41	637838	207	658802	144	664223	605	680216	137
629376	41	637845	207	658901	144	664278	605	680223	129
629383	41	637852	207	659007	144	664308	594	682104	198
629390	33	638101	591	659014	144	664315	597	682302	198
629413	33	638118	684	659106	144	665251	596	682401	198
629420	38	638132	684	659205	144	665503	596	689608	198
629437	38	638149	684	659304	144	665510	596	689806	198

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
689851	440	707432	766	755020	186	764268	558	778944	472
689868	440	707456	766	755037	186	764404	557	781029	105
689882	440	707579	766	755044	186	764411	557	781302	79
690000	117	707586	766	755051	186	764428	557	781319	79
691021	815	707593	766	755068	186	764435	557	781326	79
691038	814	707661	760	755075	186	764442	557	781333	79
691045	814	707685	759	755082	186	764459	557	781340	79
691052	814	707692	757	755099	186	764466	557	781357	79
691069	814	707746	766	755105	186	764473	557	781364	79
691076	814	707753	760	755112	186	764480	557	781371	79
691083	812	707760	760	755143	186	764497	557	781388	79
691090	812	707777	761	755174	191	764503	557	781395	79
691151	815	707784	760	755181	191	764510	557	781401	79
691168	815	707814	762	755204	187	764527	557	781418	79, 81
691311	816	707821	761	755211	187	768235	473	781432	562
691335	816	707845	760	755228	187	768242	473	781449	562
691342	816	707906	762	755259	187	768259	473	781456	562
691380	607, 816	707944	762	755273	187	768730	566	781913	107
691397	607, 816	707951	762	755303	253	768747	566	781920	107
691403	814	707968	762	755310	253	768754	566	782590	102
691410	814	707975	765	755334	187	768761	472	783009	656
691427	814	707982	763	755341	187	768778	472	783016	656
691434	814	707999	761	755358	187	768785	473	783023	656
691441	814	708071	767	755365	187	768792	472	783078	562
693001	150	708088	767	755372	187	768808	473	783085	562
693100	150	708095	767	755389	187	768815	473	783153	209, 579
693209	150	709771	478	755396	187	769904	473	783160	209, 579
693216	150	709801	477	755556	188	769911	473	783177	209, 579
693223	150	709818	476	755563	188	769928	473	783627	209, 579
693254	150	709825	476	755570	188	769935	472	784006	565
693261	150	709849	476	755730	191	770849	566	784013	565
695708	708	709863	476	755754	156	770856	566	784020	565
695906	700	709870	478	755761	156	770863	566	784112	565
696002	699	709900	460	755808	188	770870	566	784327	568
696040	699	710104	769	755815	188	770887	566	784334	568
696064	698	710111	769	755822	188	770894	566	784365	568
696217	707	710128	769	755839	188	770900	566	784372	568
699317	809	710135	769	759233	186	770917	566	784389	568
		710203	769	759240	186	770924	566	784396	568
7xxxxx		710210	769	759257	186	770931	566	784419	568
7.6344	98	710227	769	759264	186	770948	566	784426	568
7.6363.3	98	710234	769	759301	188	770962	566	784433	568
7.6857.3	98	710241	767	764015	559	770979	566	784730	567
7.6912.3	98	710258	767	764022	559	774830	473	784754	567
7.6924	98	710302	769	764039	559	774847	473	784761	567
7.8303	96	710319	769	764077	559	774854	473	784778	567
700044	849	710326	769	764084	559	774861	473	785010	656
700259	687	710333	769	764091	559	774878	473	785324	568
707029	762	710403	801	764138	559	774885	473	785546	567
707043	764	7131	543	764206	558	774892	473	785553	567
707050	764	7132	543	764213	558	777855	472	785560	567
707067	764	722107	637	764220	558	778906	473	785577	567
707074	764	740009	561	764237	558	778913	473	785904	565
707098	765	755006	186	764244	558	778920	473	786239	567
707425	766	755013	186	764251	558	778937	472	786307	565

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
786321	565	801147	47	802052	189	805152	49	806821	51, 53
786338	565	801154	47	802076	189	805534	441	806838	51, 53
786352	565	801208	47	802083	189	805541	441	806845	51, 53
786369	565	801215	47	802168	48	805558	441	806852	51, 53
786376	565	801222	47	802205	48	805572	297	806869	51, 53
786383	565	801239	47	802212	48	805589	297	806876	51, 53
786413	600	801246	47	802229	48	805596	297	806913	51, 53
786420	600	801253	47	802236	48	805619	297	806920	51, 53
786437	567	801307	47	802243	48	805626	297	806937	51, 53
786499	567	801314	47	802328	48	805633	297	806944	51, 53
795224	545	801321	47	802335	48	805640	297	806951	51, 53
797938	735	801338	47	802342	48	805657	297	806968	51, 53
797945	735	801345	47	802427	48	805664	297	806975	51, 53
797952	735	801352	47	802434	48	806104	50	807002	189
797969	735	801406	47	802441	48	806111	50	807019	189
		801413	47	802502	48	806128	50	807026	188
8xxxxx		801420	47	802519	48	806135	50	807033	188
800102	52	801437	47	802526	48	806142	50	807057	188
800119	52	801444	47	802533	48	806159	50	807071	188
800126	52	801451	47	802540	48	806197	51, 53	807088	188
800133	52	801505	47	802601	49	806203	50	807095	188
800140	52	801512	47	802618	49	806210	50	807118	51
800157	52	801529	47	802625	49	806227	50	807125	51
800164	441	801536	47	802632	49	806234	50	807132	51
800218	52	801543	47	802649	49	806241	50	807224	51
800225	52	801550	47	802656	49	806258	50	807323	51
800232	52	801604	48	803202	49	806296	51, 53	807330	51
800249	52	801611	48	803240	49	806302	50	807606	51, 53
800300	52	801628	48	803257	49	806319	50	807613	51, 53
800317	52	801635	48	803264	49	806326	50	807620	51, 53
800324	52	801642	48	803301	49	806333	50	807637	51, 53
800331	52	801659	48	803400	49	806340	50	807644	51, 53
800348	52	801666	47	803509	49	806357	50	807651	51, 53
800355	52	801703	48	803608	49	806395	51, 53	807705	658
800409	52	801710	48	803707	49	806401	50	807804	659
800416	52	801727	48	804100	49	806418	50	808108	51, 53, 335
800423	52	801734	48	804117	49	806425	50	808153	51, 53, 335
800430	52	801826	48	804124	49	806432	50	808207	440
800447	52	801833	48	804131	49	806449	50	808214	440
800454	52	801840	47	804148	49	806456	50	808221	440
800522	52	801857	47	804155	49	806494	51, 53	808238	440
800539	52	801864	47	804162	49	806524	50	808269	537
800546	52	801871	47	804179	49	806531	50	808276	475
800553	52	801888	492, 495, 537	804209	49, 51	806548	50	808306	440
800621	52	801901	442	804216	49, 51	806555	50	808313	440
800638	52	801918	442	804223	49, 51	806593	51, 53	808337	393, 399
800645	52	801925	442	804230	49, 51	806623	50	808344	393, 399
800652	52	801932	442	804322	49, 51, 53	806630	50	808351	393, 399
800720	52	801949	442	804339	49, 51, 53	806647	50	808405	440
800737	52	801963	442	804346	49, 51, 53	806654	50	808412	440
800744	52	801970	402-403, 443	805107	49	806692	51, 53	808429	440
801109	47	802007	191	805114	49	806722	50	808467	332, 536
801116	47	802014	191	805121	49	806739	50	808504	332, 536
801123	47	802038	189	805138	49	806746	50	808511	332, 536
801130	47	802045	189	805145	49	806814	51, 53	808528	536

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
808535	536	810934	667	811863	824	813522	829	817094	826
808542	536	810941	668	811870	824	813539	829	817100	826
808559	332, 536	810958	666	811887	825	813546	829	817148	53
808566	332, 536	810965	669	811917	836	813690	829	817155	53
808573	332, 536	810989	669	811924	836	813829	667	817162	826
808801	440	810996	668	812044	832	813836	667	817179	826
808818	439	811009	831	812204	771	814154	828	817186	826
808825	439	811023	831	812259	771	814178	828	817193	826
808832	439	811047	666	812266	770	814185	828	817209	826
808849	439	811054	669	812273	770	814369	667	817216	826
808856	439	811108	833	812280	770	814376	667	817223	826
808863	439	811191	666	812372	770	814390	667	817247	53
809150	442	811207	828	812402	833	814406	667	817254	53
809181	658	811214	828	812440	821	814420	667	817261	826
809242	442	811221	668	812457	821	814437	667	817278	826
809259	442	811238	823	812464	821	814451	668	817285	826
809600	627	811245	823	812471	821	814468	668	817346	53
809709	627	811252	823	812488	821	814512	668	817353	53
809914	812	811269	823	812495	824	814529	668	817445	53
809952	812	811276	822	812501	833	815007	828	817452	53
810002	750	811283	822	812518	833	815786	836	817568	821
810101	750	811290	822	812525	833	815793	836	817575	821
810118	751	811320	750	812532	833	815830	822	817582	821
810125	751	811450	823	812549	833	816189	822	817599	821
810163	785	811467	823	812556	833	816196	822	817605	821
810170	785	811474	823	812563	833	816264	752	817810	53
810200	752	811481	823	812631	824	816271	752	817827	53
810224	749	811498	823	812648	824	816288	752	817834	53
810255	785	811504	823	812679	823	816295	752	817841	53
810262	786	811511	822	812686	823	816363	669	820032	67
810279	786	811528	822	812693	823	816370	669	820049	67
810293	786	811535	822	812716	823	816486	832	820209	107
810309	789	811542	822	812723	823	816493	832	820308	107
810316	789	811559	822	812730	823	816509	832	820407	107
810323	437, 787	811573	824	812747	823	816516	832	820605	114
810330	786	811580	825	812754	823	816592	832	820612	114
810347	667	811634	833	812761	823	816691	749	820667	115
810361	475	811641	828	812853	830	816707	830	820674	115
810507	660	811658	828	812860	830	816714	830	825518	72
810514	771	811665	828	812877	824	816752	827	825525	72
810569	749	811672	828	812884	824	816769	827	825532	72
810576	748	811689	828	812938	824	816776	827	825549	72
810583	792	811719	832	812945	824	816783	827	825556	72
810606	748	811726	832	812952	825	816790	827	825563	72
810613	746	811733	832	812969	825	816806	827	825570	65, 72
810651	746	811740	832	812990	771	816998	827	825600	72
810668	746	811771	832	813157	667	817001	827	825617	72
810705	822	811788	832	813164	667	817018	827	825624	72
810712	822	811795	832	813270	747	817025	827	825631	72
810729	822	811801	832	813287	747	817032	827	825648	72
810736	822	811818	825	813294	830	817049	827	825655	72
810743	822	811825	830	813423	830	817056	826	825662	65, 72
810897	667	811832	830	813430	830	817063	826	825686	74
810910	666	811849	824	813485	830	817070	826	825693	77
810927	666	811856	824	813492	829	817087	826	826003	73

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
826010	73	830161	24	834206	28	837863	27	842546	82
826027	73	830178	24	834404	28	837870	27	842553	83
826034	73	830185	24	834701	28	838105	27	842607	81
826041	73	830208	23	834909	28	838204	27	842614	83
826058	73	830253	25	835104	28	838303	27	842621	82
826065	65, 73	830307	24	835401	25	838501	27	842638	82
826102	73	830314	24	835432	25	838600	27	842645	82
826119	73	830321	24	835449	25	838617	27	842652	83
826126	73	830338	24	835456	25	839003	43	842669	82
826133	73	830345	24	835500	25	839010	33	842676	65, 83
826140	73	830352	25	835531	25	839300	26	842683	105
826157	73	830376	25	835609	25	839409	26	842706	81
826164	65, 73	830390	24	835630	25	839997	25, 314	842713	83
826171	73	830406	23	836002	26	841020	99	842720	82
826201	77	830505	23	836019	26	841105	100	842737	82
826300	75	830529	24	836026	26	841112	100	842744	82
826348	75, 681	830536	24	836033	26	841129	100	842751	83
826355	75, 681	830543	24	836040	26	841136	100	842775	65, 83
826362	75	830567	24	836101	26	841228	101	842799	82
826379	75	830574	24	836200	26	841235	101	842904	81
826386	75	830581	24	836309	26	841471	101	842928	82
826393	75	830604	23	836408	26	841488	101	842966	82
826478	75, 681	830628	24	836507	26	841495	101	843000	81
826485	75, 681	830635	24	836514	28	841501	101	843055	83
826676	73	831007	22-23	836521	28	841518	101	843109	81
826805	74	831205	23	837108	26	841525	101	843154	83
826812	74	831403	23	837115	27	841532	100	843307	80
826829	74	831502	23	837122	27	841549	100	843321	80
826836	74	831601	23	837139	26	841556	100	843383	126
826843	74	831700	23	837146	26	841563	100	843390	126
826850	74	832004	22-23	837153	27	841570	100	843451	129
826904	74	832202	23	837207	26	841587	100	843468	129
826911	74	832400	23	837306	26	841594	100	843499	129
826928	74	832509	23	837405	26	841600	100	843802	80
826935	74	832608	23	837603	26	841617	100	843826	80
826942	74	832707	23	837641	27	841624	100	843833	80
826959	74	832806	23	837658	27	841631	100	843857	80
827000	74	832820	28	837665	27	842003	99	843864	80
827017	74	832837	28	837672	27	842010	99	843888	80
827024	74	832844	28	837689	27	842102	81	843895	80
827031	74	832851	28	837696	27	842119	83	843918	80
827048	74	832882	28	837719	27	842201	81	843932	80
827055	74	832899	28	837726	27	842218	83	843949	80
827109	74	832929	23	837733	27	842256	83	843956	80
827116	74	833032	29, 202	837740	27	842317	83	843994	80
827123	74	833100	29	837757	27	842355	83	844205	78
827130	74	833506	29	837764	27	842409	81	844212	78
827147	74	833919	24	837771	27	842423	82	844229	78
827154	74	833926	24	837788	27	842447	99	844236	78
830000	23	833933	24	837795	27	842454	99	844250	78
830048	25	833940	24	837818	27	842461	99	844267	78
830055	22, 25	833957	24	837825	27	842485	99	844274	78
830130	24	833964	24	837832	27	842492	99	844281	78
830147	24	833971	24	837849	27	842522	82	844298	78
830154	25	833988	24	837856	27	842539	82	844304	78

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
844311	78	855751	197	861202	56	862933	54	871966	615, 647
844328	78	855768	112	861219	56	862940	54	871973	615, 647
844335	78	855775	203	861226	56	862957	54	873120	61
844359	122	855782	203	861233	56	862964	55	873137	61
844366	122	855799	143	861400	56	862971	55	873144	61
844403	78	856000	112	861417	56	862988	55	873151	61
844410	81	856017	112	861424	56	862995	55	873168	61
844427	81	856024	112	861431	56	864098	56	873175	61
844434	81	856031	112	861509	56	864104	56	873182	61
844441	81	856048	112	861516	56	864128	56	873199	61
845028	109	856055	112	861523	56	864135	56	873212	61
845035	109	856062	113	861530	56	864142	56	873229	61
845042	109	856079	112	861608	56	864159	56	873236	61
845059	109	856086	112	861615	56	864166	56	873243	61
845097	109	856109	146	861622	56	864203	56, 356	873250	61
845127	109	856116	117	861639	56	864210	56, 356	873267	61
850077	66	856123	103	861707	56	864227	356	873274	61
850084	66	856147	150	861714	56	864234	356	873281	61
850091	66	856154	112	861721	56	866009	651	873298	60
850107	66	856161	117	861738	56	868522	56	873311	60
850114	66	856178	113	861820	56	868546	56	873328	60
850121	66	856185	112	861837	56	868553	56	873335	60
850138	66	856192	112	862209	54	868577	56	873342	60
850145	66	856208	113	862216	54	870785	63	873359	60
850152	66	856215	113	862223	54	870792	63	873366	60
850206	67	856222	113	862285	55	870907	62	873397	812
850299	66	856239	113	862407	54	870914	62	873410	67
850305	66	856246	113	862414	54	870921	62	873427	67
855119	142	856253	113	862421	54	870938	62	873434	67
855201	346, 853	856260	103	862438	54	870945	62	873441	67
855218	346	856277	107	862476	55	870952	62	873458	813
855492	467	856284	102	862483	55	870969	62	873465	813
855508	142	856291	106	862506	54	870976	62	873472	813
855522	467	856307	102	862513	54	870983	62	873489	813
855539	467	856314	102	862520	54	870990	62	873496	813
855546	467	856321	122	862537	54	871102	791	873502	813
855553	467	856338	122	862568	55	871201	657	873519	813
855560	467	856345	122	862575	55	871300	791	876602	661
855577	471	856352	122	862582	55	871324	791	876619	661
855584	467	856369	122	862612	54	871331	791	877005	790
855591	467	856376	122	862629	54	871348	791	877012	790
855607	142	856383	107	862636	54	871546	61	877029	790
855621	471	856406	101	862674	55	871706	649	877036	790
855638	471	856413	99	862681	55	871713	649	877043	790
855645	471	856420	102	862704	54	871768	649	877050	790
855652	143	856437	103	862711	54	871775	649	877104	790
855669	143	860083	620	862728	54	871805	615, 647	877111	791
855676	143	860502	620	862735	54	871812	615, 647	877173	792
855683	203	860526	611	862766	55	871829	659	877180	792
855690	203	860533	611	862773	55	871904	612, 644	877197	792
855706	203	860540	611	862780	55	871911	612, 644	877203	790
855713	142	860557	611	862827	54	871928	612, 644	877210	754
855720	143	860564	621	862902	54	871935	612, 644	877302	790
855737	143	860571	611	862919	55	871942	615, 647	877500	790
855744	203	861196	56	862926	54	871959	615, 647	877517	790

kod	strona
877524	790
877531	790
877548	790
877807	792
877814	756
877821	753, 756-757
877852	758
877869	758
877876	758
877883	753
877906	755
877913	754
877920	754
878101	661
878118	661
878125	661
878132	661
878149	661
878408	661
878538	662
878545	662
878552	662
878569	662
878576	662
878583	662
878590	662
878606	661
878705	662
878712	662
878729	662
878736	662
878743	662
878750	662
878804	662
878811	662
878828	662
878835	662
878842	662
878859	662
878903	662
878910	662
878927	662
878934	662
878941	662
878958	662
880005	57
880012	57
880029	57
880036	58, 64
880050	58, 64
880067	58, 64
880074	58, 64
880104	57
880111	57
880128	57
880159	58, 64
880166	58, 64
880173	58, 64
880203	57
880210	57
880227	57
880258	59, 64
880265	59, 64
880272	59, 64
880289	59, 64
880302	57
880319	57
880326	57
880357	59, 64
880364	59, 64
880371	59, 64
880388	59, 64
880401	57
880418	57
880425	57
880456	59, 64
880463	59, 64
880470	59, 64
880487	59, 64
880524	57
880555	59, 64
880562	59, 64
880609	57, 59
880616	57, 59
880623	57, 59
880630	57, 59
880647	57, 59
880654	57, 59
880661	59
880678	59
880685	59
880692	59
880869	59
880906	459
880913	459
880920	459
880968	459
880975	459
880982	459
880999	459, 486
881705	65
881712	65
881729	65
881736	65
881743	65
881750	65
881804	57
881811	57
881828	57
881835	57
881842	57
881859	57
890233	438
890240	438
890257	438
890349	438
890356	438
890387	438
9xxxxx	
9150AS02A1111	553
9151AS02A1111	553
919200	319
919217	319
926574	620
930618	339
930632	339
930656	339
931257	249
932001	441, 842
932018	441, 842
932902	124
932919	124
932926	124
933367	249
933664	339
933688	705
934012	278
934029	277
934159	805
934166	805
935286	805
939949	441, 843
939956	441, 843
943380	402-403
943434	723
943465	488
943489	705
944387	339
961117	193
961124	193
961131	193
961247	339
963234	273
963388	611
970294	264
970300	787
970362	300
970386	301, 303
970393	301, 303
970508	787
970515	786
970522	787
970607	301, 303
970614	301, 303
970621	301, 303
970638	299
970720	297
970737	297
971345	301, 303, 353
971352	301, 303, 353
971369	301, 303, 353
971376	301, 303, 353
971383	301, 303, 353
971390	301
971406	301
971413	301
971420	301
971437	301
971444	301
971451	301
975008	809
975015	808
975022	808
975039	436, 443, 807
975046	808
975053	808
975145	809
975251	302
975268	302
975275	302
975305	252
975312	252
975329	252
975336	300
975350	298
975374	299
975398	302
975534	487
975541	487
975671	291
975718	789
975725	789
975732	263
975749	263
975756	263
975770	104
975800	263
975855	182
975862	182
975879	182
975886	182
975893	182
975978	289
975992	290
976043	289
976159	291
976197	290
976203	290
976227	290
976234	290
976289	289
976562	555
976630	811
976654	811
976661	810
976678	810
976685	811
976692	811
976722	294
979754	811
979761	807, 821, 829
979792	809
979945	789
979983	788
980101	650
992500	735
998953	735
Bxxxxx	
BE2CA028X035060	159
BE2TP028X035060	159
BEK+C035X040060-KB	161
BEK+C050X060150-F	161
BEK+C050X060300	159
Cxxxxx	
C-1200	534, 712
C-180	534, 712
C-250 FA	534, 712
C-400	534, 712
C-660	534, 712
C0199	541
Dxxxxx	
D6877	546
D6878	546
D6879	546
D6880	546
D6881	546
D6882	546
D6883	546
D6885	546
D6886	546
D6887	546
D6889	546
D6891	546
D6921	546
D6922	546
D6925	546
D6926	546
Exxxxx	
EKCR16TC417, 421, 425	
EKCR20TC416, 420, 424	

kod	strona
EKF411NTUD	406
EKF411NUD	406
EKF423NM	405
EKF423NP	405
EKF423NTUD	405
EKF423NU	405
EKF464N	407
EKF464NTUD	407
EKF464NUD	407
EKF523NTUD	409
EKF523NUD	408
EKSCS	435
Gxxxxx	
G0563	547
G0564	547
G0565	547
G3871	543, 735
GS3811200000	116
Hxxxxx	
H339.016	88
H340.016	88
H341.021	88
H341.024	88
H341.027	88
H341.030	88
H349.016	88
H349.020	88
H350.016	88
H4122	547
H5641	542
H582.010	88
H582.012	88
H9859	547
HA0000003960-08	116
Jxxxxx	
J2607	542
J2611	542
J4239	542
J4764	543
JET514	392
Lxxxxx	
L3965	541

kod	strona
L7254	543
L7256	543
Mxxxxx	
MKAF	435
MKF1011CBM	429
MKF1011CTS	431
MKF1064BM	421
MKF1064GBM	421
MKF1064GS	417
MKF1064GTS	425
MKF1064S	417
MKF1064TS	425
MKF1111BM	420
MKF1111GBM	420
MKF1111GS	416
MKF1111GTS	424
MKF1111S	416
MKF1111TS	424
MKF1111VTS	427
MKF1664BM	421
MKF1664GBM	421
MKF1664GTS	425
MKF1664S	417
MKF1664TS	425
MKF2011BM	420
MKF2011GBM	420
MKF2011GTS	424
MKF2011S	416
MKF2011TS	424
MKF464BM	421
MKF464GBM	421
MKF464GS	417
MKF464GTS	425
MKF464S	417
MKF464TS	425
MKF511BM	420
MKF511GBM	420
MKF511GS	416
MKF511GTS	424
MKF511S	416
MKF511SKKPU	416
MKF511TS	424
MKF611CBM	429
MKF611CTS	431
MKF623CBM	429

kod	strona
MKF623CTS	431
MKF664BM	421
MKF664GBM	421
MKF664GS	417
MKF664GTS	425
MKF664S	417
MKF664TS	425
MKF711BM	420
MKF711GBM	420
MKF711GS	416
MKF711GTS	424
MKF711S	416
MKF711TS	424
MKF711VTS	427
MKFD1T	433
MKFD2T	433
MKKC1620	436
MKKC1620S	436
MKKC4	436
MKKC4S	436
MKKC5	436
MKKC5S	436
MKKC610	436
MKKC610C	436
MKKC610S	436
MKKC623C	436
MKKC711	436
MKKC711S	436
MKKPI	435
MKKPIC	435
MKL1064S	437
MKLM1064	437
MKM1211	437
MKS11	435
MKS11C	435
MKS23C	435
MKS64	435
MKT11D	435
MKTS11C	429, 431
MKTS623C	429, 431
MKWT	435
MRX51	392
MRX523	392
MXP5223TLT	392

kod	strona
Nxxxxx	
N4907	541
N5082	541
N5163	541
N5993	541
N5994	541
N5995	541
N6545	542
N6551	543
N6639	542
N6640	542
N6642	542
N6666	687
N8244	546
Pxxxxx	
P4366	546
P7908	541
Sxxxxx	
S018.030	85
S301.013	85
S301.013Y	87
S301.015R	87
S302.013	85
S307.012	85
S307.012Y	87
S307.014	85
S307.014P	87
S307.016	85
S307.016R	87
S309.020	85
S309.020L	87
S309.024	85
S309.030	85
S312.016	85
S337.018	85
S347.024	85
S349.016	85
S349.020	85
S349.024	85
S349.024L	87
S349.026	85
S349.026Y	87
S349.030	85
S349.030P	87

kod	strona
S350.018	85
S350.018G	87
S350.020	85
S351.018L	87
S356.028	85
S358.040	85
S362.026	85
S363.028	85
S365.021	85
S375.030	85
S682.011	85
S682.011G	87
S683.009	85
S690.014	85
S691.007	85
S691.007L	87
S719.008	203
S772.020	203
S772.027	203
S772.035	203
S773.015	203
S780.026	203
SZ22042B	203
Txxxxx	
TEKO+LCD06C-P1-B1	156
TEKO+LCD06T-P1	156
TEKO+LCD15C-P1-B1	156
TEKO+LCD15T-P1	156
TEM015B1D	158
TEM030C-PZR	158
TSRP+LCD30T-D	157
TTB015-0	157
Vxxxxx	
V7128	541
V7130	542
V7216	543
V7462	542
V8502	546
V9343	543
V9579	546

INDEKS A-Z

A

Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1 ... 762
Akcesoria ... 232, 237, 239, 286
Akcesoria do pieców do pizzy Venezia - zestaw 3 elementów ... 464
Akcesoria Sammic ... 235, 238
Aparat wędzarniczy do pieców Millennial ... 435
Apetizery i pucharki ... 543
Artykuły do serwowania smażonych przekąsek ... 569-570
Automat do bitej śmietany ... 183
Automatyczny ekspres do kawy z ekranem dotykowym ... 694, 718
Automatyczny System Myjący dla pieców Millennial Black Mask ... 435

B

Bateria do zlewu z wyciąganym prysznicem ... 785
Bateria prysznicowa ... 786-787
Bateria umywalkowa łokciowa ... 787
Bateria umywalkowa z prysznicem ... 785
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem ... 785
Bateria z prysznicem ... 786
Bateria z prysznicem montowana do ściany ... 786
Bateria zlewozmywakowa sztorcowa ... 787
Bemar HENDI Ranger ... 334
Bemar Thermosystem 1 ... 333
Bemar Thermosystem 2 ... 333
Bemar Thermosystem 4 ... 333
Bemar z kranem spustowym HENDI Ranger ... 334
Bemary HENDI Ranger ... 334
Biodegradowalny granulat do polerek do sztućców ... 555
Blacha CONVECTOMAT ... 441
Blacha CONVECTOMAT CLASSIC 600x400 ... 438
Blacha CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1 ... 438
Blacha CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3 ... 438
Blacha cukiernicza aluminiowa, zamykana ... 440
Blacha do bagietek ... 440
Blacha do jajek sadzonych, z powłoką nieprzywierającą CONVECTOMAT EGGPLATE ... 439
Blacha do pizzy okrągła ... 474
Blacha do pizzy prostokątna ... 475
Blacha perforowana do pizzy ... 474
Blacha wypiekowa z 3 rantami ... 440
Blacha wypiekowa z 4 rantami ... 440
Blacha wypiekowa z 4 rantami ... 440
Blacha wypiekowa z powłoką nieprzywierającą CONVECTOMAT BAKE ... 439
Blacha z powłoką nieprzywierającą CONVECTOMAT ROAST ... 439
Blachy CONVECTOMAT CLASSIC ... 438
Blachy i płyty do grillowania CONVECTOMAT ... 439
Blachy wypiekowe ... 440
Blackbolt mikser planetarny HENDI ... 271
Blender barmański ... 705
Blender barmański elektroniczny ... 705
Blender barmański elektroniczny z obudową wyciszającą ... 704
Blender barmański z obudową wyciszającą ... 704
Blendery barowe ... 704
Brytfanna ... 29
Brytfanna czarna Little Chef mini prostokątna ... 569
Brytfanna miniaturowa do przekąsek ... 576
Bufet do ciepłych potraw ... 515
Bufet sałatkowy ... 515
Bulionówka ... 578
Bulionówka Optima ... 566
bulionówka Restaurant ... 547
bulionówka Trianon ... 546
Bulionówki i sosjerki ... 578
Butelka do podgrzewania sosów ... 215

C

Cedzak ... 153
Cedzak rozsuwany na zlew ... 153
Chłodziarka do wina nastawna dwustrefowa, Cellar ... 531
Chochla ... 145, 636, 638
Chochla do serwowania ... 145
Chochla do sosów ... 638
Chochla do sosu do pizzy heavy-duty ... 471
Chochla do sosu do pizzy płaska ... 467
Chochla do zup ... 637
Chwytak do blach ... 460
Ciastko karmelowe La Crema ... 735
Ciśnieniowy spryskiwacz do żywności ... 135
CoffeeMatic Automatyczny ekspres do kawy z ekranem dotykowym ... 717
Cukiernica ... 591, 602
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide ... 359
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide X ... 361
Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide 30 ... 356
Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide 50 ... 356
Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide 80 ... 357
Czajnik ... 732
Czajnik elektryczny bezprzewodowy ... 732-733
Czajnik elektryczny bezprzewodowy z regulacją temperatury ... 733
Czapka kucharska – zestaw 10 szt. ... 791
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany ... 180-181

D

Deep fryers Profi Line ... 339
Deska dębowa do serwowania ... 564
Deska dębowa do serwowania, sztorcowa ... 564
Deska do krojenia ... 76
Deska do krojenia chleba ... 76
Deska do krojenia HACCP ... 65
Deska do krojenia HACCP 450×300 ... 72
Deska do krojenia HACCP 450x300 ... 74
Deska do krojenia HACCP 600×400 ... 72
Deska do krojenia HACCP 600x400 ... 74
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 ... 73-74
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 ... 73-74
Deska do krojenia pieczywa ... 77

Deska do krojenia uniwersalna ... 75
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem ... 75, 681
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem ... 75
Deska do krojenia z uchwytem ... 76
Deska do krojenia z włókna drzewnego ... 77
Deska do serwowania drewniana ... 469
Deska do serwowania pizzy ... 475
Deska do serwowania pizzy z uchwytem ... 460
Deska do sushi ... 111
Deska drewniana ... 76
Deska dwustronna ... 76
Deski do krojenia HACCP ... 72-74
Deski do krojenia uniwersalne białe ... 75
Dodatkowa dzieża do miksera BlackBolt ... 273
Dodatkowe korki do pompki próżniowej do wina ... 698
Dozownik niekapiący ... 677
Dozownik płynu myjącego z regulacją ... 785
Dozownik z kulką ... 677
Dozowniki i nalewaki ... 676
Dyspenser barmański z wymiennymi końcówkami ... 678
Dyspenser do miodu – z przyciskiem ... 602
Dyspenser do mleka ... 643
Dyspenser do musli ... 643
Dyspenser do oliwy ... 602
Dyspenser do parmezanu/cukiernica ... 602
Dyspenser do soków ... 642-643
Dyspenser do soków 2×12 l ... 695
Dyspenser do sosów niekapiący ... 172
Dyspenser do zimnych sosów ... 172
Dyspenser kuchenny ... 600
Dyspensery ... 642
Dyspensery do soków UNIQ ... 617, 641
Dystrybutor do kawy ... 726
Dzbanek do blendera barmańskiego ... 705
Dzbanek do blendera barmańskiego BPA-free ... 705
Dzbanek do kawy ... 731
Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką ... 590
Dzbanek do mleka ... 590
Dzbanek do mleka z miarką ... 590, 727
Dzbanek do napojów ... 639
Dzbanek do sosów z porcelany ... 656
Dzbanek do spieniania mleka ... 590, 727
Dzbanek do spieniania mleka Barista ... 590, 727
Dzbanek do spieniania mleka czarny, matowy ... 590, 727
Dzbanek do śmietanki ... 591
Dzbanek z wkładem na lód ... 639
Dzbanki ... 540, 639
Dzwonek kuchenny ... 593

E

Ekspozytor bufetowy ... 656
Ekspozytor do dyspenserów do sosów ... 173
Ekspozytor do kanapek ... 537
Ekspozytor do kanapek perforowany ... 537
Ekspozytor na herbatę ... 733
Ekspres do kawy automatyczny ... 722
Ekspres do kawy automatyczny One Touch ... 722
Ekspres do kawy automatyczny XXL ... 723
Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym ... 720
Ekspres do kawy Julia, 2-grupowy, automatyczny ... 725
Ekspres do kawy Romeo Pro 1-grupowy, automatyczny, z pompą rotacyjną ... 725
Ekspres przelewowy do kawy ... 730-731
Ekspresy do kawy Verona ... 724
Elektroniczny licznik przepływu wody do filtrów HENDI ... 799
Elektryczna piła do kości ... 255
Elektryczny spryskiwacz do żywności ... 135
Element chłodzący ... 760-761
Element do montażu płuczki ... 191
Element grzewczy ... 760
Equipment for dynamic food preparation ... 108
Etykiety Food Safety ... 66
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia – wielorazowe ... 66
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „DATA PRZYDATNOŚCI" ... 67
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „SPOŻYĆ PRZED" ... 66
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI" ... 66
Extreme Alu Wash profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach gastronomicznych ... 809
Extreme Booster profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców ... 436, 443, 807
Extreme Coffee Lab NEW FORMULA profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych ... 811
Extreme Coffee Tablets NEW FORMULA profesjonalny środek do mycia ekspresów ... 811
Extreme Descaler NEW FORMULA profesjonalny odkamieniacz – 30 szt. tabletek w opakowaniu ... 811
Extreme Descaler profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych ... 809
Extreme Descaler Profesjonalny proszek do usuwania kamienia i osadów z wapnia ... 811
Extreme Milk Frother Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach do kawy ... 810
Extreme Milk System Cleaner New Formula profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach automatycznych ... 810
Extreme Oven Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych ... 806
Extreme Pure profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń ... 809
Extreme Shine Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabłyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych ... 808
Extreme Steel Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali ... 807, 821, 829, 831, 835
Extreme Wash and Clean set ... 809
Extreme Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych ... 808

F

Fartuch do grillowania ... 848
Fiesta XL ... 847

Filiżanka do espresso ... 735
Filiżanka i spodek ... 735
Filiżanka i spodek Trianon ... 546
Filiżanka Optima ... 566
Filtr do frytury – 50 szt. ... 132
Filtr do kostkarek 3.0 ... 794
Filtr odwróconej osmozy 1.0 ... 795
Filtr odwróconej osmozy 2.0 ... 795
Filtr papierowy do ekspresów przelewowych ... 731
Filtry do wody ... 800
Filtry do wody HENDI ... 796
Filtry odwróconej osmozy ... 794
Flamastry Horeca ... 61
Folia do zgrzewarek PET/PE 12/40 ... 297
Folie do prasy do hamburgerów ... 251
Fontanna czekoladowa ... 221
Forma do babeczek ... 198
Forma do ciast ... 198
Forma do kostek lodu mini ... 693
Forma do kostek lodu mini z pokrywką ... 693
Forma do kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego ... 693
Forma do kostek lodu w kształcie kieliszka ... 693
Forma do kostek lodu w kształcie kuli ... 693
Forma do kostek lodu XL ... 693
Forma do kostek lodu z pokrywą ... 693
Forma do ravioli Chef ... 487
Forma do ravioli klasyczna ... 487
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa ... 198
Forma silikonowa Heart ... 200
Forma silikonowa Mini-muffin ... 200
Forma silikonowa Muffin ... 200
Forma silikonowa Oval ... 200
Forma silikonowa Semi-sphere ... 200
Forma silikonowa Square ... 200
Formy do wycinania okrągłe - zestaw ... 199
Formy silikonowe ... 200
Frytownica indukcyjna ... 345
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 2 × 8 l ... 345
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 8 l ... 345
Frytownica manualna , 2 × 8 l ... 343
Frytownica manualna , 8 l ... 343
Frytownica manualna z kranem spustowym, 2 × 8 l ... 343
Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l ... 343
Frytownica XL Profi Line z kranem spustowym, manualna, 10 l, 400 V ... 339
Frytownica XL z kranem spustowym HENDI GOLIATH ... 340-341
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 2×8 l ... 342
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 8 l ... 342
Frytownice Kitchen Line ... 344
Frytownice manualne Profi Line ... 343
Frytownice Profi Line z panelem cyfrowym ... 342

G

Gałkownica ... 186-187
Gałkownica dla leworęcznych ... 187
Gałkownica owalna ... 187
Gardziel z zespołem tnącym do napędu PS-22 ... 242
Garnek do muli z pokrywką ... 42
Garnek do zup i sosów z pokrywką ... 42, 575
Garnek niski bez pokrywki ... 24, 27
Garnek niski z pokrywą ... 26
Garnek niski z pokrywką ... 23, 28
Garnek średni bez pokrywki ... 24, 27
Garnek średni z pokrywką ... 23, 26, 28
Garnek wysoki bez pokrywki ... 24, 27
Garnek wysoki z pokrywką ... 23, 26, 28
Garnek XL do szparagów ... 29
Garnek z powłoką nieprzywierającą ... 31
Garnek żeliwny emaliowany ... 30
Garnki Budget Line z pokrywkami – dno „sandwich" ... 28
Garnki do muli i sosów ... 42
Garnki i patelnie Kitchen Line – dno kapsułowe ... 26
Garnki i patelnie Profi Line – dno typu „sandwich" ... 22, 24
Gofrownica – duża kratka ... 213
Gofrownica – mała kratka ... 213
Gofrownica – serca ... 213
Gofrownica Corn dog ... 211
Gofrownica Lolly ... 211
Gofrownica obrotowa do gofrów Bubble Waffle ... 210
Gofrownica okrągła na gofry belgijskie ... 210
Granitor 1x12 l Kitchen Line ... 697
Granitor 2×12 l Profi Line ... 696
Granitor 2x12 l Kitchen Line ... 697
Granitor 3x12 l Kitchen Line ... 697
Granitor Kitchen Line ... 697
Granitor Profi Line ... 696
Grill barbecue Green Fire ... 840
Grill gazowy Fiesta 600 ... 848
Grill gazowy Fiesta 800 ... 848
Grill gazowy Grill-Master Maxi ... 845
Grill gazowy Grill-Master Mini ... 845
Grill gazowy Grill-Master Quattro ... 847
Grill gazowy Roast-Master Maxi ... 846
Grill gazowy Tampa ... 849
Grill gazowy Xenon Pro ... 849
Grill Green Fire 2-palnikowy ... 840
Grill Green Fire 3-palnikowy ... 840
Grill Green Fire 4-palnikowy ... 841
Grill kontaktowy ... 351
Grill kontaktowy Hot-Dog Panini, HENDI ... 349
Grill kontaktowy Panini ... 351
Grill kontaktowy Panini XL ... 352, 481
Grill kontaktowy podwójny ... 352
Grill kontaktowy podwójny ryflowany ... 352
Grill kontaktowy pojedynczy ... 350
Grill Master ... 845
Grill na węgiel drzewny Patio ... 851
Grill na węgiel drzewny Resto ... 851
Grill-Master Maxi 50/50 ... 846
Grille gazowe Fiesta ... 848
Grille gazowe Grill-Master Pro ... 844
Grille kontaktowe ... 350

Grille na węgiel drzewny ... 851
Grzałka do podgrzewaczy ... 627

H

Haki rzeźnicze – zestaw 4 szt. ... 127
HENDICHEF Urządzenie multifunkcyjne ... 320

J

Jajecznik kieliszek ... 596
Jajecznik z rantem ... 596
Japoński kamień do ostrzenia HENDI by Naniwa ... 115
Jigger - miarka barmańska 25/50 ml ... 688
Jigger – miarka barmańska 25/35 ml ... 688
Jigger – miarka barmańska 25/50 ml ... 688
Jigger – miarka barmańska 30/50 ml ... 688

K

Kamień lawowy ... 843
Kanka miniaturowa do przekąsek ... 576
Karafka ... 639
Karafki i dekantery ... 541
Kawa ziarnista La Crema, 1 kg ... 735
Kebab elektryczny ... 481
Kebab gazowy ... 480
Kebaby gazowe ... 480
Klamra na tosty ... 367
Klipsownica ręczna do kiełbas ... 257
Klipsy do klipsownicy 265116 ... 257
Klipsy do obrusów – 4 szt. ... 593
Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu ... 59
Kloc masarski drewniany bez podstawy ... 126
Kloc masarski drewniany z podstawą ... 126
Kloc masarski z polietylenu z podstawą ... 126
Kocioł warzelny do piwa ... 707
Kociołek do zupy HENDI UNIQ ... 610-611
Kociołek do zupy Waterless, 10 l ... 621
Kociołek do zupy, 8 l ... 620
Kociołek żeliwny ... 41
Komora rozrostu 8 × 600×400 mm ... 432
Kontener okrągły ... 814
Końcówka do makaronu - Bigoli ... 487
Końcówka do makaronu - Capelli d'angelo ... 487
Końcówka do makaronu - Casarecce ... 487
Końcówka do makaronu - Fettuccine ... 487
Końcówka do makaronu - Fusilli ... 487
Końcówka do makaronu - Gnocchi ... 487
Końcówka do makaronu - Pappardelle ... 487
Końcówka do makaronu - Sfoglia ... 487
Końcówka do makaronu - Spaghetti ... 487
Końcówki do rękawów ... 195-196
Końcówki do rękawów karbowane ... 195-196
Końcówki do rękawów proste ... 195-196
Końcówki do syfonów do bitej śmietany ... 180
Kopułka szklana ... 175
Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym ... 175
Korek ... 678
Korek do butelki szampana ... 678
Korek z nakrętką ... 678
Korek zaciskowy do butelek ... 678
Korkociąg ... 675
Korkociąg francuski ... 675
Kostkarka do lodu ... 534-535, 709-713
Kosz do pieczenia frytek, falisty CONVECTOMAT FRY ... 439
Kosz do pieczywa – rozmiar GN ... 581
Kosz do pieczywa z workiem ... 580
Kosz do smażenia ... 339
Kosz do szkła 500×500 mm ... 790
Kosz do szkła do zmywarki ... 791
Kosz do urządzenia do gotowania makaronu ... 488
Kosz ekspozycyjny na pieczywo ... 581
Kosz na bagietki ... 582
Kosz na sztućce do zmywarki, 500×500 mm ... 790
Kosz na śmieci ... 813
Kosz na tace ... 791
Kosz na talerze do zmywarki 500×500 mm ... 790
Kosz pedałowy okrągły z wkładem ... 816
Kosz skośny prostokątny ... 585
Kosz stojący z popielnicą ... 607, 816
Kosz uniwersalny do zmywarki 500×500 mm ... 790
Kosze do zmywarek i pojemnik na naczynia Profi Line ... 790
Koszyk Deco owalny ... 586
Koszyk do owoców ... 586
Koszyk do owoców czarny ... 586
Koszyk do pieczywa owalny ... 582-583
Koszyk do pieczywa prostokątny GN 1/1 ... 582
Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop ... 582
Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek ... 570-571
Koszyk na przyprawniki ... 597
Koszyk na sztućce ... 580
Koszyk okrągły ... 584
Koszyk owalny ... 584-585
Koszyk owalny, długi ... 584
Koszyk pleciony ... 580
Koszyk prostokątny ... 584-585
Koszyki ... 582, 584
Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2 ... 582
Koszyki druciane ... 586
Kotleciarka elektryczna ... 252
Krajalnica 195 ... 262
Krajalnica 220 ... 262
Krajalnica 250 ... 263, 265, 267
Krajalnica 250 Red Edition ... 264
Krajalnica 250 z powłoką Teflon ... 265
Krajalnica 300 ... 263, 265, 267
Krajalnica 350 ... 267
Krajalnica automatyczna 350 ... 267
Krajalnica do ananasa ... 103
Krajalnica do jajek owalna ... 125
Krajalnica do jajek prostokątna ... 125
Krajalnica do pomidorów ... 125
Krajalnica elektryczna do kiełbas ... 258
Krajalnica Red Edition ... 264

Krajalnica ręczna do kiełbas ... 258
Krajalnica ręczna do ziemniaków CF-5 ... 125
Krajalnica ręczna RETRO 300 ... 268
Krajalnice elektryczne heavy-duty ... 266
Krajalnice Kitchen Line ... 265
Krajalnice Profi Line ... 262, 264
Kratka barmańska ... 699
Krustownica 3-poziomowa ... 681
Kruszarka do lodu ... 708
Kruszarka do lodu manualna ... 708
Krzesło cateringowe ... 669
Krzesło cateringowe czarne ... 669
Kubek ... 574
Kubek do drinków ... 686
Kubek do shakera do koktajli mlecznych – design by Bronwasser ... 193
Kubek Evolution ... 547
Kubek Restaurant ... 547
Kubek Trianon ... 546
Kubek z uchwytem ... 574
Kuchenka indukcyjna 1800 ... 327
Kuchenka indukcyjna 2000 ... 327
Kuchenka indukcyjna 2000 W ... 322
Kuchenka indukcyjna 3500 D ... 324
Kuchenka indukcyjna 3500 D XL ... 324, 326
Kuchenka indukcyjna 3500 M ... 325
Kuchenka indukcyjna 3500 W ... 322
Kuchenka indukcyjna 5000 D ... 325
Kuchenka indukcyjna podwójna ... 323
Kuchenka indukcyjna podwójna 7000 ... 325
Kuchenka indukcyjna z 4 polami grzewczymi ... 315
Kuchenka indukcyjna z 6 polami grzewczymi ... 315
Kuchenki indukcyjne czarne Kitchen Line ... 322
Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 312
Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 313
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 310
Kuchnia gazowa 5-palnikowa na podstawie otwartej ... 314
Kuchnia gazowa 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i grillem ... 314
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 311
Kulki do gotowania sous-vide – 500 szt. ... 355, 357
Kutry Sammic z dwoma prędkościami ... 238
Kutry-emulgatory Sammic ze zmienną prędkością ... 235, 237
Kuweta do lodów ... 189
Kuweta do lodów okrągła ... 189
Kuweta do lodów z poliwęglanu ... 188

L

Lampa do podgrzewania potraw wisząca, cylindryczna ... 319
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, stożkowa ... 318
Lampa do podgrzewania potraw, giętka ... 318
Lampa do podgrzewania potraw, podwójna ... 319
Lampa owadobójcza ... 804
Lampa owadobójcza wodoodporna ... 805
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą, 120 m² ... 805
Lampa owadobójcza, 100 m² ... 804
Lampa owadobójcza, 300 m² ... 804
Lampy owadobójcze ... 804
Lampy owadobójcze do użytku na zewnątrz pomieszczeń ... 805
Lampy owadobójcze do użytku w kuchni i restauracji ... 804
Lejek ... 132
Lejek z rączką ... 132
Linia Broadway ... 543
Linia Can ... 542
Linia Gigogne ... 548
Linia Granity ... 542
Linia Islande ... 542
Linia Lys ... 549-550
Linia Norvege ... 542
Linia Picardie ... 548
Linia Picardie ... 550
Linia Restaurant ... 547
Linia Stack Up ... 542
Linia Supra ... 85
Linia Supra Colore ... 87
Linia Unie ... 549
Linia Versailles ... 549
Linia Vina Juliette ... 541
Listwa do bonów ... 115
Listwa magnetyczna z haczykami ... 107
Listwa wspornikowa ... 51, 53, 335
Lodówka barowa podblatowa 1-drzwiowa ... 530
Lodówka barowa z podwójnymi drzwiami suwanymi ... 530
Lodówka do wina, 1-strefowa, 300 butelek ... 533
Lodówka na mleko ... 723
Lodówka na mleko z podgrzewaczem do filiżanek ... 717
Lodówki barowe ... 526-527
Lodówki barowe podblatowe ze stali nierdzewnej ... 530
Lodówki barowe z podświetlanym panelem ... 528-529
Lodówki do wina dwustrefowe ... 532

Ł

Ławka cateringowa ... 666
Łopata do pizzy Arena ... 466
Łopata do pizzy drewniana ... 469
Łopata do pizzy Italia 3D perforowana ... 465
Łopata do pizzy kwadratowa ... 462-463
Łopata do pizzy Olimpia ... 466
Łopata do pizzy Sole Mio perforowana ... 465
Łopata do pizzy Venezia ... 464
Łopata do pizzy z krótką rączką, kwadratowa ... 461
Łopata do pizzy z perforacją i krótką rączką, kwadratowa ... 461
Łopata do pizzy z perforacją, okrągła ... 462
Łopata do popiołu ... 463
Łopata operacyjna do pizzy ... 462, 464
Łopatka do kebaba ... 481
Łopatka do miękkich serów ... 113
Łopatka do sera ... 113

Łopatka do Teppanyaki ... 143
Łuskarka do lodu ... 711
Łyżeczka Cuchara do dipów ... 568
Łyżeczka do jajka ... 596
Łyżka ... 143
Łyżka barmańska ... 683
Łyżka barmańska z muddlerem ... 683
Łyżka cedzakowa ... 130, 145, 636-637
Łyżka cedzakowa okrągła ... 637
Łyżka do potraw ... 637
Łyżka do sałatek ... 638
Łyżka do serwowania ... 145, 636
Łyżka do sosu do pizzy ... 467
Łyżka drewniana - zestaw 3 szt., różne rozmiary ... 143
Łyżka z tworzywa ... 143
Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa ... 638

M

Mandolina ... 118
Mandolina do trufli ... 103
Mandolina japońska HENDI Samurai ... 118
Mandolina japońska Shōgun 将軍 ... 121
Mandolina japońska Shōgun 将軍 PRO ... 121
Mandolina typ V ... 119
Mandolina typ V z zestawem tarcz ... 119
Markery do tablicy z szeroką końcówką ... 605
Markery do tablicy z wąską końcówką ... 605
Maszyna do lodów ... 183
Maszynka do krojenia ziemniaków ... 124
Maszynka do makaronu ... 484-485
Maszynka do makaronu elektryczna ... 484-485
Maszynka do mielenia mięsa ... 250
Maszynka do mielenia mięsa MG 510 ... 291
Maszynka do mielenia mięsa MG 700 ... 291
Maszynka do zmiękczania mięsa ... 129
Mata antypoślizgowa ... 76
Mata barmańska ... 699
Mata Makisu do rolowania sushi ... 111
Mata pod tamper podwójna ... 726
Mata pod tamper pojedyncza ... 726
Mata silikonowa do pieczenia nieprzywierająca ... 199
Matryca do zgrzewarki ... 297
Meble cateringowe składane ... 666
Meble ze stali nierdzewnej ... 821
Miarka ... 149
Miarka - zestaw 4 szt. ... 149
Miarka - zestaw 7 szt. ... 149
Miarka stalowa ... 134
Miarka z polipropylenu ... 134
Miarka z polipropylenu piętrowalna ... 134
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą Prismafood ... 456
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą o 2 prędkościach, Prismafood ... 457
Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą o 2 prędkościach, Prismafood ... 457
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą Prismafood ... 456
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą Rebecca ... 458
Miesiarki spiralne o 2 prędkościach Prismafood ... 457
Miesiarki spiralne Prismafood ... 456
Mieszadła do shakera do koktajli mlecznych – design by Bronwasser ... 193
Mieszadło drewniane ... 143, 469
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną ... 258
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą stałą ... 258
Mikser ręczny 160 ze zmienną prędkością ... 283
Mikser ręczny 250 o zmiennej prędkości z rózgą ... 278
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości ... 278
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości z rózgą i wieszakiem ... 278
Mikser ręczny bezprzewodowy Smart Pressure ... 281
Mikser ręczny HENDI BLEND ... 279
Mikser ręczny ze spiralnym przewodem ... 280
Mikser Turbo TRX-22 ... 276
Miksery planetarne Kitchen Line ... 275
Miksery planetarne Profi Line ... 274
Miksery ręczne Kitchen Line ... 282
Miksery ręczne Profi Line ... 277
Miksery ręczne Sammic ... 285
Mini dyspenser do sosów - zestaw 4 szt. ... 172
Misa do szampana ... 578, 690-691
Misa do wina i szampana ... 691
Misa Hangiri do mieszania ryżu ... 110
Miseczka Cacerole ... 568
Miseczka Concha ... 568
Miseczka Cuadrado ... 568
Miseczka do deserów Klaun ... 567
Miseczka do sosów ... 579
Miseczka do sosów i dipów ... 579
Miseczka do zapiekania/kokilka ... 209, 579
Miseczka Huevo ... 568
Miseczka Lionhead ... 567-568
Miseczka na masło i sos ... 579
Miseczka na warzywa/surówkę ... 578
Miseczka Plato ... 568
Miseczka ramekin ... 579
Miseczka Redondo ... 568
Miseczka Tapas Cuadrado ... 568
Miseczka Triangolo ... 568
Miska ... 574
Miska do ubijania ... 148
Miska do ubijania z gumową podstawą ... 148
Miska kuchenna ... 148
Miska kwadratowa ... 654
Miska skośna Velocity ... 579
Miska Vanilla ... 567
Młynek do kawy, elektryczny ... 729
Młynek do odpadków 550 W z włącznikiem ... 788
Młynek do pieprzu akrylowy ... 599
Młynek do pieprzu drewniany ... 598
Młynek do soli akrylowy ... 599
Młynek do soli drewniany ... 598
Młynki do soli i pieprzu ... 598

Moździerz ... 685
Moździerz barmański ... 685
Multipatelnia elektryczna ... 369
Myjka ręczna do szkła ... 698

N

Naboje do syfonu do bitej śmietany ... 185, 679
Naboje do wody sodowej CO_2 ... 679
Naczynia do zapiekania porcelanowe ... 565
Naczynia do zapiekania z porcelany ... 565
Naczynia emaliowane ... 574
Naczynia miedziane Induction ... 42
Naczynia ze stali galwanizowanej ... 578
Naczynia żaroodporne OVENCHEF ... 553
Naczynie do zapiekania Rustica kwadratowe ... 565
Naczynie do zapiekania Rustica okrągłe ... 565
Naczynie do zapiekania Rustica owalne ... 565
Naczynie do zapiekania Rustica prostokątne ... 565
Naczynie prostokątne ... 574
Nadstawa chłodnicza GN 1/3 ... 509
Nadstawa chłodnicza GN 1/4 ... 509
Nadstawka do kosza 500×500 mm ... 790
Nadstawy chłodnicze ... 509
Nadziewarka do kiełbas ... 256
Nadziewarka elektryczna do kiełbas 15 l ... 257
Nadziewarki do kiełbas ... 256
Nakładka na ruszt kuchenny ... 25
Naleśnikarka ... 215
Naleśnikarka i gofrownice ... 213
Nalewak ... 676-677
Nalewak długi ... 676
Nalewak samozamykający się Free-flow - 3 szt. ... 602, 676
Nalewak z klapką ... 676
Napęd wilka do mięsa o dużej wydajności Sammic PS-22 ... 242
Naścienny dozownik do ręcznika papierowego ... 812
Naświetlacz do jaj ... 793
Nośnik do szklanek z piwem ... 707
Noże Arcos – seria 2900 ... 94
Noże Arcos – seria NIZA ... 92
Noże Arcos – seria NOVA ... 93
Noże Arcos – seria ÓPERA ... 89
Noże Arcos – seria UNIVERSAL ... 90
Noże do obierania ... 100
Noże Green Line ... 80
Noże HACCP ... 82
Noże HACCP w kolorze białym – do pieczywa, nabiału i delikatesów ... 83
Noże HACCP w kolorze brązowym – do wędlin i gotowanych mięs ... 82
Noże HACCP w kolorze czerwonym – do surowego mięsa ... 82, 87
Noże HACCP w kolorze niebieskim – do ryb ... 82, 87
Noże HACCP w kolorze zielonym – do warzyw i owoców ... 83, 87
Noże HACCP w kolorze żółtym – do drobiu ... 82, 87
Noże i widelce do steków Arcos – seria FOREST ... 560
Noże i widelce do steków Arcos – seria STEAK BASIC ... 561
Noże japońskie ... 109
Noże Kitchen Line ... 79
Noże Profi Line ... 78
Noże standard – uniwersalne, w kolorze czarnym ... 81
Noże uniwersalne ... 99
Noże Victorinox ... 96
Noże Victorinox Fibrox ... 96
Noże Victorinox Swiss Classic ... 97
Nożyce do drobiu ... 102
Nożyce do pizzy heavy-duty ... 471
Nożyce kuchenne ... 102
Nożyk do obierania ... 99
Nożyk do pomidorów ... 113
Nożyki HACCP do obierania, zestaw 6 szt. ... 99
Nóż dekoracyjny ... 113
Nóż dekoracyjny do cytrusów ... 112
Nóż dekoracyjny do kulek podwójny ... 112
Nóż dekoracyjny do kulek pojedynczy, karbowany ... 112
Nóż dekoracyjny do kulek pojedynczy, owalny ... 112
Nóż dekoracyjny do masła ... 112
Nóż dekoracyjny kanałowy ... 112
Nóż do ciasta ... 197
Nóż do ciasta do pizzy ... 467
Nóż do ciasta do pizzy giętki ... 467
Nóż do cytrusów ... 112
Nóż do miękkich serów ... 113
Nóż do obierania cytrusów ... 112
Nóż do ostryg ... 107
Nóż do ostryg prosty ... 107
Nóż do sera z dwoma uchwytami ... 99
Nóż do siekania ziół ... 122
Nóż do smarowania ząbkowany ... 112
Nóż do steków - 6 szt. ... 562
Nóż do steków – zestaw 6 szt., seria Forest ... 561
Nóż do steków XL - 6 szt. ... 562
Nóż do twardych serów ... 113
Nóż do wilka ... 244-245, 247, 249
Nóż elektryczny do kebaba ... 482
Nóż elektryczny do kebabu bezprzewodowy ... 482
Nóż elektryczny do odcinania kawałków wyciskanego makaronu ... 486
Nóż HACCP w kolorze fioletowym – dla alergików ... 83, 87
Nóż kucharski ... 65
Nóż nieprzywierający do krajalnic ... 263

O

Obieraczka do szparagów ... 101
Obieraczka do ziemniaków, 18 kg ... 259
Obieraczka do ziemniaków 10 ... 260
Obieraczka do ziemniaków 5 ... 260
Obieraczka do ziemniaków, 10 kg ... 259
Obieraczka do ziemniaków, 5 kg ... 259
Obieraczka uniwersalna lota z ząbkowanym ostrzem ... 97
Obieraczka uniwersalna pozioma ... 101
Obieraczka uniwersalna pozioma Ypso z ząbkowanym ostrzem ... 97
Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem ... 101
Obieraczki do ziemniaków ... 259

Obieraczki do ziemniaków serii PI ... 261
Obieraczki uniwersalne ... 101
Obieraczki Victorinox Swiss Classic ... 97
Obierak ... 101, 113
Obręcz do taboretu gazowego ... 316
Obrus okrągły ... 667-668
Obrus prostokątny ... 667
Ociekacz do pojemników GN ... 51, 53
Ociekacz do pojemników GN z poliwęglanu ... 56
Odbijak do fusów ... 726-727
Okap przyścienny – skręcany ... 834
Okap przyścienny, skośny ... 834
Okapy kondensacyjne do pieców konwekcyjno-parowych dla gastronomii serii Millennial Touch Screen Gastro, Black Mask Gastro oraz Smart ... 436
Okładzina ścierna do ostrzałki elektrycznej do noży – zestaw 2 szt. ... 114
Opiekacz ... 364
Opiekacz GN 1/1 ... 364
Opiekacz kwarcowy GN 1/1 ... 365
Opiekacz kwarcowy MAXI GN 1/1 ... 365
Opiekacz z możliwością montażu na ścianie ... 364
Organizer na przyprawniki okrągły ... 597
Organizer stołowy ... 597
Ostrza zapasowe do 855201 ... 346
Ostrzałka do noży ... 114
Ostrzałka elektryczna do noży ... 114
Ostrze do krojenia frytek do maszynki do krojenia ziemniaków ... 124
Otwieracz do butelek ... 674
Otwieracz do butelek naścienny ... 674
Otwieracz do butelek naścienny z pojemnikiem ... 674
Otwieracz do puszek ... 117
Otwieracz do puszek bezpieczny ... 117
Otwieracz kelnerski ... 675

P

Pagery restauracyjne – zestaw 10 szt. ... 665
Pakowarka próżniowa - komorowa ... 302
Pakowarka próżniowa – listwowa ... 298-300
Pakowarka próżniowa SE-200, 300, 400 i 500 ... 305
Pakowarka próżniowa SE-600 ... 305
Pakowarka próżniowa SE-800 ... 305
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-6100 z portem drukarki oraz Bluetooth ... 307
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-800 z portem drukarki oraz Bluetooth ... 307
Pakowarka próżniowa SU-300, 400 i 500 z portem drukarki oraz Bluetooth ... 306
Pakowarka próżniowa SU-600 z portem drukarki oraz Bluetooth ... 307
Pakowarka próżniowa z podajnikiem na rolkę – listwowa ... 300
Pakowarki próżniowe ... 303
Pakowarki próżniowe Sammic ... 306
Pakowarki próżniowe SE serie 200, 300, 400 i 500 ... 304
Paliwo do podgrzewaczy z knotem – puszka ... 633
Palnik gazowy do crème brûlée ... 209
Palnik szefa kuchni HENDI JET – zestaw z wkładem ... 208
Pan support adapter ... 314
Papier do prasy do hamburgerów ... 251
Papier pergaminowy ... 572-573
Papier pergaminowy do frytek i przekąsek ... 573
Pasta do podgrzewaczy ... 632
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 1 l ... 634
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 5 l ... 634
Pasta do podgrzewaczy, zestaw 2 szt. ... 634
Patelnia ... 36
Patelnia bez pokrywki ... 25, 27
Patelnia do grillowania Titanium Professional ryflowana ... 33
Patelnia do grillowania, kwadratowa ... 36
Patelnia do naleśników ... 36, 38
Patelnia do naleśników Induction ... 34
Patelnia do naleśników płytka ... 39
Patelnia do naleśników Titanium Professional ... 33
Patelnia do paelli ... 35, 848
Patelnia do pancakes ... 38
Patelnia do ryb Induction owalna ... 34
Patelnia do ryb Titanium Professional owalna ... 33
Patelnia do serwowania ... 36
Patelnia emaliowana ... 43, 575, 847
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi ... 845
Patelnia gazowa Bake-Master Mini ... 845
Patelnia głęboka, emaliowana ... 43, 575
Patelnia Induction ... 34, 42
Patelnia indukcyjna Titanium Professional z odlewu aluminium ... 32
Patelnia indukcyjna wok ... 325
Patelnia Lyonnaise ... 38
Patelnia miniaturowa ... 577
Patelnia nieprzywierająca bez pokrywki ... 25
Patelnia Titanium Professional ... 33
Patelnia Titanium Professional głęboka ... 33
Patelnia uniwersalna Induction ... 39
Patelnia Wok ... 316
Patelnia wok Induction ... 34
Patelnia z powłoką nieprzywierającą ... 35
Patelnia żeliwna ... 40
Patelnia żeliwna do grillowania ... 41
Patelnia żeliwna do grillowania, kwadratowa ... 41
Patelnia żeliwna do grillowania, okrągła ... 40
Patelnie aluminiowe Marble Professional Induction z powłoką nieprzywierającą ... 34
Patelnie aluminiowe Platinum Professional z powłoką nieprzywierającą ... 35
Patelnie aluminiowe Titanium Professional ... 33
Patelnie indukcyjne aluminiowe Titanium Professional ... 32
Patelnie Profi Line Induction ze stali walcowanej ... 39
Patelnie ze stali węglowej ... 38
Patera 3-stopniowa składana ... 653
Patera do ciasta ... 655
Patera do ciasta kwadratowa ... 655
Patera do ciasta okrągła ... 655
Patera do owoców morza ... 653
Patera obrotowa do ciasta ... 652

Patery do serwowania ... 653
Pędzelek cukierniczy z włosiem naturalnym - zestaw 2 szt. ... 202
Pędzelek cukierniczy z włosiem silikonowym ... 202
Pędzelek cukierniczy, płaski ... 202
Pęseta ... 136
Pęseta do usuwania ości, profilowana ... 137
Pęseta kątowa ... 136
Pęseta punktowa ... 137
Pęseta uniwersalna ... 137
Pęseta z cylindrycznymi końcówkami ... 137
Pęseta z kwadratowymi końcówkami ... 136
Pęseta z okrągłymi końcówkami ... 136-137
Pęseta zakrzywiona ... 136
Pęseta zakrzywiona z profilowaną rączką ... 136
Piec do gotowania w niskich temperaturach ... 176
Piec konwekcyjno - parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny z bezpośrednim natryskiem, ekranem dotykowym ... 409
Piec konwekcyjno - parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektromechanicznie ... 408
Piec konwekcyjno-mikrofalowy Combiturbo™ ... 272, 396
Piec konwekcyjno-mikrofalowy HENDI SPEEDOVEN X90 ... 398
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4xGN 2/3 – elektryczny ... 404
Piec konwekcyjny H100 ... 400
Piec konwekcyjny H90 ... 402
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H100S ... 401
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S ... 403
Piec wędzarniczy elektryczny ... 176
Piece do pizzy BASIC SLIM LINE Prismafood ... 451
Piece do pizzy BASIC XL Prismafood ... 450
Piece do pizzy BASIC XXL Prismafood ... 449
Piece do pizzy PLUS XL Prismafood ... 452
Piece do pizzy Prismafood ... 448
Piece do pizzy TRAYS GLASS na blachy cukiernicze i piekarnicze 600x400 Prismafood ... 453
Piece konwekcyjne Evolution Next 429x345 mm ... 405
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Bakery ... 421
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro ... 420
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii ... 418
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Bakery ... 417
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Gastro ... 416
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Smart Gastro dla gastronomii ... 414
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 425
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro ... 422
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii ... 424
Piece konwekcyjno-parowe GN 1/1 ... 406
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro Compact elektryczne, sterowane elektroniczne ... 428
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Gastro Compact elektryczne, sterowane elektroniczne ... 430
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Gastro, elektryczne z bojlerem, ekranem dotykowym, z systemem myjącym i sondą ... 426
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem 600x400 mm ... 407
Piece statyczne piekarniczo-cukiernicze 600x400 mm z zaparowaniem, sterowane elektronicznie, elektryczny ... 433
Piecyk do pizzy ... 447
Piecyk do pizzy 1-komorowy 2000 W ... 447
Piecyk do pizzy 2-komorowy 3000 W ... 447
Piecyk do pizzy i zapiekanek ... 369
Pieprzniczka & Solniczka ... 131, 600
Pierogarka ... 483
Pierścień kucharsko-cukierniczy ... 198
Pierścień z uchwytem do jaj sadzonych ... 348
Piła do biszkoptu ... 205
Piła do kości ... 255
Pistolet do sosów ... 171
Pistolet wędzarniczy ... 175
Pistolet wędzarniczy - 3 prędkości podawania dymu ... 174
Plecak termoizolacyjny dostawczy ... 477
Płaski pojemnik do panierowania ... 67
Płuczka do gałkownic ... 191
Płyta do grillowania, ryflowana CONVECTOMAT GRILLPLATE ... 439
Płyta grillowa ... 346-348
Płyta grillowa gazowa 700 ... 317
Płyta grillowa w 1/3 żebrowana ... 346-347
Płyta grillowa w połowie żebrowana ... 346-348
Płyta grillowa żebrowana ... 346-348
Płyta grillowa żeliwna, dwustronna ... 441, 842
Płyta grzewcza GN 1/1 ... 327
Płyta grzewcza indukcyjna Kitchen Line ... 323, 327
Płytka ochronna na palnik ... 441, 843
Płyty grillowe Budget Line ... 348
Płyty grillowe Kitchen Line ... 347
Płyty grillowe Profi Line ... 346
Podgrzewacz do czekolady ... 729
Podgrzewacz do frytek ... 341
Podgrzewacz do nachosów ... 219
Podgrzewacz do parówek ... 370
Podgrzewacz do parówek i bułek do hot-dogów ... 370
Podgrzewacz do talerzy podwójny ... 328
Podgrzewacz do talerzy pojedynczy ... 328
Podgrzewacz do zupy na pastę ... 624
Podgrzewacz elektryczny ... 623
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 ... 622
Podgrzewacz elektryczny HENDI UNIQ ... 610
Podgrzewacz elektryczny okrągły Tesino ... 623
Podgrzewacz elektryczny Tellano ... 622
Podgrzewacz na pastę – zestaw 4 szt. ... 626
Podgrzewacz na pastę do zupy polerowany na wysoki połysk ... 630
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 ... 624-625
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 – zestaw z pojemnikami GN ... 625
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 polerowany na wysoki połysk ... 630
Podgrzewacz na pastę GN 1/1, satynowany ... 629

Podgrzewacz na pastę GN 1/2 ... 624
Podgrzewacz na pastę GN 1/2, satynowany ... 629
Podgrzewacz na pastę GN 2/3 polerowany na wysoki połysk .. 630
Podgrzewacz na pastę GN 2/3, satynowany ... 629
Podgrzewacz na pastę okrągły ... 624
Podgrzewacz na pastę okrągły, satynowany ... 629
Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1 ... 631
Podgrzewacz na pastę Rolltop okrągły ... 631
Podgrzewacz rolkowy do parówek dwustrefowy ... 371
Podgrzewacz rolkowy do parówek dwustrefowy, z energooszczędną pokrywą ... 371
Podgrzewacz rolkowy do parówek jednostrefowy, z energooszczędną pokrywą ... 371
Podgrzewacz rolkowy do parówek XL - dwustrefowy ... 371
Podgrzewacz stołowy na 2 świeczki ... 627
Podgrzewacz stołowy na 3 świeczki ... 627
Podgrzewacze do parówek ... 370
Podgrzewacze do sosów ... 215
Podgrzewacze na pastę Profi Line ... 628, 630
Podgrzewacze rolkowe do parówek ... 371
Podkładka na stół – zestaw ... 563
Podkładka na stół, liście – zestaw ... 563
Podkładka na stół, ramka – zestaw ... 563
Podkładka na stół, wzory geometryczne – zestaw ... 563
Podkładka pod kartę menu ... 593
Podkładki do krojenia – zestaw 6 szt ... 75
Podkładki dystansowe do transportu pizzy ... 460
Podstawa do piętrowania pieców ... 435
Podstawa jezdna do szatkownic: CA-301, CA-401, CA-601 ... 231
Podstawa pod garnki ... 832
Podstawa pod krajalnicę ręczną RETRO 300 ... 268
Podstawa pod piec ... 434
Podstawa pod piec konwekcyjno- –parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3 ... 404
Podstawka pod deskę do sushi, 45×50×300 mm ... 111
Podstawka pod kartę menu ... 596
Podstawka pod przybory bufetowe ... 637
Podstawy pod piec w formie komory rozrostu i garownika ... 437
Podwójna witrynka chłodząca roll-top Duo UNIQ ... 615, 647
Pojedyncza gitara cukiernicza ... 204
Pojedyncza witrynka chłodząca roll-top Duo UNIQ ... 615, 647
Pojemnik ... 441
Pojemnik barmański na dodatki do drinków ... 680
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 3 wkłady ... 680
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 4 wkłady ... 680
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 5 wkładów ... 680
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 6 wkładów ... 680
Pojemnik do lodu ... 692
Pojemnik do lodu o podwójnych ściankach ... 692
Pojemnik do sosów z pompką ... 173
Pojemnik do suszenia świeżego makaronu ... 459, 486
Pojemnik do wózka kelnerskiego ... 752
Pojemnik GN 1/1 z polipropylenu ... 60
Pojemnik GN 1/1 z porcelany ... 656
Pojemnik GN 1/2 z polipropylenu ... 61
Pojemnik GN 1/2 z porcelany ... 656
Pojemnik GN 1/3 z polipropylenu ... 61
Pojemnik GN 1/3 z porcelany ... 656
Pojemnik GN 1/4 z polipropylenu ... 61
Pojemnik GN 1/6 z polipropylenu ... 61
Pojemnik GN 1/9 z polipropylenu ... 61
Pojemnik GN 2/3 z polipropylenu ... 60
Pojemnik izolowany GN 1/1 do cyrkulatora SmartVide ... 361
Pojemnik na ciasto na pizzę 600x400 ... 459
Pojemnik na ciasto na pizzę GN1/1 ... 459
Pojemnik na jajka HENDI OVOBOX 120 ... 63
Pojemnik na mięso ... 536-537
Pojemnik na naczynia ... 791
Pojemnik na niedopałki ... 606
Pojemnik na odpady z pedałem ... 815
Pojemnik na pastę – zestaw 2 szt ... 634
Pojemnik na sztućce ... 597, 657, 791
Pojemnik na sztućce GN 1/1 ... 657
Pojemnik na żywność GN 1/1, dzielony ... 625
Pojemnik na żywność z podziałką ... 62
Pojemnik termoizolacyjny ... 762-763
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy ... 764
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 2xGN 1/1 200 ... 756
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 9x 600x400mm ... 759
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy GN 1/1 ładowany od góry ... 758
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Salto ... 764
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy z funkcją podgrzewania ... 757
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 5×GN 1/1 ... 760
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 8×GN 1/1 ... 761
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy ... 765
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu, 110 l ... 753
Pojemnik termoizolacyjny z piocelanu ... 766
Pojemnik w kształcie wiadra na sztućce i serwetki ... 578
Pojemniki barmańskie na dodatki do drinków ... 680
Pojemniki do pieców ... 441
Pojemniki ekspozycyjne na mięso ... 536
Pojemniki GN Budget Line ... 52
Pojemniki GN Budget Line z uchwytami ... 53
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu, bez pokrywek ... 58
Pojemniki GN Kitchen Line ... 50
Pojemniki GN Kitchen Line – perforowane ... 51
Pojemniki GN perforowane ... 48
Pojemniki GN Profi Line ze stali nierdzewnej ... 47
Pojemniki GN z chowanymi uchwytami ... 49
Pojemniki GN z polipropylenu ... 57
Pojemniki GN z poliwęglanu ... 54-56
Pojemniki GN z porcelany ... 656
Pojemnikl na ciasto NA pizzĘ ... 459
Pojemniki polipropylenowe GN HACCP, z pokrywkami, szczelne .. 60
Pojemniki termoizolacyjne gastronomiczne Profi Line z EPP .. 760
Pokrowiec na krzesło ... 669
Pokrywa do kontenera okrągłego ... 814
Pokrywa do kosza na śmieci ... 813
Pokrywa do urządzenia do waty cukrowej ... 218, 220
Pokrywa na kosz do zmywarki ... 792

Pokrywa Rolltop ... 651
Pokrywa siatkowa do żywności ... 652
Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego ... 814
Pokrywa uchylna GN 1/1 ... 651-652
Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego ... 814
Pokrywa z wycięciem na uchwyty ... 49
Pokrywka do garnka ... 24
Pokrywka do garnków ... 27
Pokrywka do kuwety do lodów okrągła ... 189
Pokrywka do kuwety do lodów z poliwęglanu ... 188
Pokrywka do pojemnika GN 1/1 do SmartVide ... 361
Pokrywka do pojemnika na żywność ... 62
Pokrywka do pojemników GN ... 49, 51, 53, 57, 59
Pokrywka do pojemników GN z białego poliwęglanu ... 55
Pokrywka do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką ... 57
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu ... 56
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator sous-vide ... 56
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator sous-vide ... 356
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na sous vide ... 356
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową ... 49, 51, 53
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyty ... 51, 53
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na chochlę ... 49, 51, 53
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na uchwyty ... 49, 51, 53
Pokrywka do wiadra z pierścieniem ... 133
Pokrywka fioletowa do pojemników GN ... 65
Pokrywka z czarnego poliwęglanu do pojemników GN ... 54
Polerka do szkła ... 554
Polerki do sztućców ... 555
Pompka do pasty ... 634
Pompka próżniowa do wina ... 698
Popielnica ... 606
Popielnica czarna ... 606
Popielnica stojąca ... 607, 817
Popielnica ścienna ... 607, 817
Popielnica z obrotowym przyciskiem ... 606
Popielnica z pokrywką ... 606
Popielnica z rynną na popiół ... 606
Popielnice i pojemnik na popiół ... 606
Popielniczka z lejkiem ... 607
Porcelana restauracyjna Optima – kolor biały ... 566
Porcjoner ... 188
Porcjoner do falafeli ... 253
Porcjonery i szpatuły do lodów ... 188
Potykacz informacyjny „Śliska podłoga" ... 812
Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 2/1, kolor biały ... 492, 495
Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 2/1, kolor biały ... 537
Półka wisząca przestawna, podwójna, z 2 konsolami ... 832
Półka wisząca przestawna, pojedyncza, z 2 konsolami ... 832
Półka wisząca, z 2 konsolami ... 832
Półmisek do serwowania ... 659
Półmisek do zapiekania okrągły z uchwytami ... 565
Półmisek owalny ... 565
Półmisek owalny Trianon ... 546
Półmisek prostokątny ... 565, 654
Półmisek żeliwny z drewnianą podstawą i uchwytem ... 41
Prasa do hamburgerów ... 251
Prasa do hamburgerów ręczna ... 251
Prasa do pizzy 33 ... 458
Prasa do pizzy 45 ... 458
Prasa do pizzy 50 ... 458
Prasa do smash burgerów ... 349
Prasa do tortilli ... 253
Praska do czosnku ... 103
Praska do ziemniaków ... 150
Prasy do pizzy ... 458
Profesjonalne kociołki do zup ... 620
Prysznic do mycia komory pieca ręczny, uniwersalny ... 437, 787
Przesiewacz mąki ... 207
Przybornik barmański - 6 przegród ... 681
Przybory do serwowania Kitchen Line ... 637
Przybory do ślimaków i homarów ... 603
Przybory Monoblok Kitchen Line ... 145
Przybory Monoblok Profi Line ... 145
Przystawka – blender ze szkła Thermo Resist 1,6 l ... 290
Przystawka – maszynka do mielenia mięsa ... 290
Przystawka – młynek/rozdrabniacz do małych porcji jedzenia ... 289
Przystawka – sokowirówka na całe jabłka ... 290
Przystawka – wałkowarka do ciasta ... 289
Przystawka – wyciskarka do soków wolnoobrotowa ... 290
Przystawka do krojenia w kostkę ... 290
Przystawka do mielenia mięsa do miksera Blackbolt ... 273
Przystawka do mięsa drobiowego ... 252
Przystawka do mięsa na shoarmę ... 252
Przystawka do tarcia, krojenia i szatkowania ... 289
Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej 975374 ... 299
Przystawka szatkująca „Roto" ... 290
Przystawki do makaronu do miksera Blackbolt – zestaw 3 szt. ... 273
Pucharek do lodów ... 591

R

Radełko do ciasta z falowanym ostrzem ... 112
Radełko do pizzy ... 113, 460
Radełko do pizzy heavy-duty HENDI Pizzer ... 470
Radełko do pizzy zakrzywione ... 467
Rama do blachy cukierniczej aluminiowej, zamykanej ... 440
Rama podwyższająca do pojemnika termoizolacyjnego GN 1/1 ... 762
Ramię miksujące do napędu miksera 350 i 500 ... 282
Ramię ubijające do miksera ręcznego ... 282
Ramię ubijające do miksera ręcznego 160 ... 283
Ramię ubijające do miksera ręcznego 300, 400 i 500 ... 277
Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły ... 199
Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny ... 199
Rawierka Trianon ... 546
Regał magazynowy 4-półkowy ... 771
Regał magazynowy aluminiowy ... 770
Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN ... 770
Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi – skręcany ... 833

Regał magazynowy z 5 półkami ... 771
Restauracyjny system przywoławczy ... 665
Rękawica antyprzecięciowa BlueCut Comfort ... 116
Rękawica antyprzecięciowa Fix ... 116
Rękawice ... 411, 852
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane ... 116
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane – zestaw 2 szt. ... 116
Rękawice do grilla, odporne na ciepło, skórzane – 2 szt. ... 852
Rękawice do grilla, odporne na wysoką temperaturę - 2 szt. ... 852
Rękawice do grilla, odporne na wysoką temperaturę, skórzane – 2 szt. ... 852
Rękawice ochronne - 2 szt. ... 411
Rękawice ochronne z włókna szklanego ... 411
Rękawice piekarskie - 2 szt. ... 411
Roast-Master Pro Black Grill gazowy ... 844
Roast-Master Pro Grill gazowy ... 844
Robot planetarny Chef XL KVL4100S ... 288
Robot planetarny Titanium Chef Baker XL ... 289
Robot planetarny Titanium Chef Patissier XL KWL90.124SI ... 288
Rolka dziurkująca do ciasta ... 206
Rolka tnąca do ciasta – wzór siatki ... 206
Rolki do ciasta Profi Line ... 206
Rondel bez pokrywki ... 25, 27
Rondel do smażenia bez pokrywki ... 25-26
Rondel miniaturowy z dzióbkiem ... 577
Rondel z płaszczem wodnym ... 29, 202
Rondelek czarny Little Chef mini okrągły ... 569
Rondelek czarny mini owalny Little Chef ... 569
Rozkładane nożyce do drobiu ... 102
Rozmiary pojemników GN: ... 46
Rożna gazowe do kurczaków ... 479
Rózga do mieszania ... 146
Rózga do mieszania z 8 wrzecionami ... 146
Rózga do ubijania z 12 wrzecionami ... 147
Rózga do ubijania z 12 wrzecionami ... 147
Rózga do ubijania z 5 wrzecionami ... 146
Rózga do ubijania z 7 wrzecionami ... 147
Rózga spiralna ... 146
Rózgi ... 146
Ruszt ... 442, 843
Ruszt do grillowania CONVECTOMAT GRILL ... 439
Ruszt do pieców H90 i H90S ... 443
Ruszt do studzenia ciasta ... 206
Ruszt stalowy ... 442
Ruszt żeliwny GN 1/1 ... 441, 842

S

Salamander 450 ... 366
Salamander 600 ... 366
Salaterka Everyday ... 547
Salaterka na cukier lub bitą śmietanę ... 591
Salaterka Restaurant ... 547
Salaterka Trianon ... 546
Schładzarka szokowa 3 x GN 2/3 ... 513
Separator do tłuszczu ... 789
Seria nowoczesnych pieców ... 412
Serwetnik ... 593
Shaker 3-częściowy Cobbler ... 686-687
Shaker bostoński ... 687
Shaker bostoński Tin-on-Tin ... 686
Shaker do koktajli mlecznych – Design by Bronwasser ... 192
Siatka do pizzy okrągła ... 475
Siatka wędliniarska ... 127
Sitko barmańskie ... 684
Sitko barmańskie Hawthorne ... 682
Sitko barmańskie Julep ... 682
Sitko barmańskie stożkowe ... 684
Sitko barmańskie trójkątne ... 682
Sitko do herbaty i ziół ... 591
Sitko do herbaty i ziół zamykane ... 591
Sitko do wilka ... 244-245, 247, 249
Sito ... 152
Sito – zestaw 3 szt. ... 684
Sito chińskie ... 151
Sito chińskie siatkowe ... 151
Sito chińskie z siatką ... 151
Sito chińskie z siatką, wzmocnione ... 151
Sito do formowania „ptasiego gniazda" ... 131
Sito do przecierania warzyw ... 149
Sito do przesiewania ... 207
Sito do solenia frytek ... 130
Sito do tłuszczu ... 131
Sito do zupy ... 152
Sito odpływowe do zlewu ... 785
Sito wzmocnione ... 152
Sito z podwójną siatką ... 152
Sito z rączkami ... 152
Sito z rączkami Kitchen Line ... 152
Skrobak do ciasta na pizzę heavy-duty ... 471
Skrobak do deski kuchennej ... 111
Skrobak do płyt grillowych ... 346, 853
Skrobak do ryb ... 129
Skrobka do ciasta półokrągła ... 197
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt. ... 197
Skrobka do ciasta prostokątna ... 197
Skrobka do ciasta prostokątna - zestaw 6 szt. ... 197
Skrobka do ciasta trapezowa ... 197
Skrobki do ciasta ... 197
Skrzynka na karty menu i sztućce ... 597
Smażalnik ... 214, 338
Sokowirówka Compact ... 703
Sokowirówka LI-240 Sammic ... 243
Sokowirówka Titan ... 702
Sokowirówki ... 702-703
Sonda temperatury wewnętrznej wraz z uchwytem ... 435
Sosjerka ... 567
Stacja tampingowa ... 726
Sterylizator do noży 14 ... 793
Sterylizator do noży 30 ... 793
Stojak bufetowy antypoślizgowy ... 655
Stojak do serwowania frytek ... 571
Stojak do tac składany ... 660

Stojak na butelki ... 677
Stojak na deski ... 77
Stojak na deski do krojenia ... 77
Stojak na kanapki ... 173, 537
Stojak na kartę menu ... 596
Stojak na kosze ... 585
Stojak na pojemniki GN ... 67
Stojak na siatki/blachy do pizzy ... 475
Stojak na szynkę ... 269
Stojak na talerze ... 653
Stojak na tarcze ... 225
Stojak na tarcze i kratki ... 231-232
Stojak na wafle do lodów ... 191
Stojak na wafle do lodów – szalka ... 156
Stojak na wiadro ... 691
Stojak na wiadro do szampana ... 691
Stojak na worek na odpady ... 815
Stolik koktajlowy ... 666
Stoły centralne i przyścienne – skręcane Kitchen Line ... 826
Stoły centralne i przyścienne – skręcane Profi Line ... 822-823
Stoły chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line – linia 600 ... 502
Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line - linia 700 ... 500
Stoły chłodnicze Profi Line - linia 700 ... 501
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawą ... 508
Stoły chłodnicze sałatkowe z pokrywą uchylną ... 507
Stoły chłodnicze z blatem ze stali nierdzewnej ... 503
Stoły chłodnicze z nadstawą i blatem granitowym ... 504, 506
Stoły chłodnicze, przeszklone ... 511
Stoły przyścienne, szafki – spawane ... 828
Stoły z basenem – spawane Profi Line ... 830
Stoły ze zlewem – skręcane Kitchen Line ... 827
Stoły ze zlewem – skręcane Profi Line ... 824-825
Stoły ze zlewem, szafki – spawane Profi Line ... 829
Stół cateringowy ... 666-667
Stół cateringowy okrągły ... 668
Stół centralny – skręcany, głębokość 600 mm ... 826
Stół centralny bez półki – skręcany, głębokość 600 mm ... 822
Stół centralny z półką - skręcany Budget Line ... 821
Stół centralny z półką – skręcany ... 822
Stół centralny z półką – skręcany, głębokość 600 mm ... 826
Stół jezdny, z półką – skręcany ... 836
Stół przyścienny – skręcany ... 823
Stół przyścienny – skręcany, głębokość 600 mm ... 826
Stół przyścienny szafka z drzwiami suwanymi – spawany ... 828
Stół przyścienny z półką - skręcany Budget Line ... 821
Stół przyścienny z półką – skręcany ... 823
Stół przyścienny z półką – skręcany, głębokość 600 mm ... 826
Stół wyładowczy do zmywarek ... 837
Stół wyładowczy do zmywarek, bez rantu – skręcany ... 836
Stół z 2 zlewami – skręcany ... 827
Stół z 2 zlewami i półką – skręcany ... 825, 827
Stół z basenem – spawany, jednokomorowy, głębokość 600 mm, wysokość komory 300 mm ... 830
Stół z basenem 1-komorowym bez maskownicy – skręcany, głębokość 600 mm ... 831
Stół z dwoma zlewami – skręcany ... 825
Stół z dwoma zlewami – spawany ... 828
Stół z dwoma zlewami, szafka – spawany, z drzwiami suwanymi ... 829
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem ... 837
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany ... 836
Stół ze zlewem – skręcany ... 824
Stół ze zlewem – skręcany, głębokość 600 mm ... 827
Stół ze zlewem i półką – skręcany ... 824
Stół ze zlewem i półką – skręcany, głębokość 600 mm ... 827
Stół ze zlewem, półką i miejscem na zmywarkę lub lodówkę - skręcany ... 837
Stół ze zlewem, szafka – spawany, z drzwiami na zawiasach ... 829
Suszarka do rąk ... 789
Suszarka do żywności ... 336-337
Suszarko-polerka do sztućców na 3000 sztućców – stołowa, z lampą UVC ... 555
Suszarko-polerka na 8000 sztućców – wolnostojąca, z lampą UVC i chłodzeniem silnika, trójfazowa ... 555
Syfon do bitej śmietany Kitchen Line ... 181-182, 679
Syfon do bitej śmietany Profi Line ... 180
Syfon do wody sodowej ... 679
Szafa chłodnicza cukiernicza, 1-drzwiowa ... 497
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali malowanej na biało Budget Line ... 499
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali nierdzewnej Budget Line ... 498
Szafa do sezonowania mięsa ... 510
Szafa do sezonowania mięsa, podblatowa ... 511
Szafa mroźnicza w obudowie ze stali malowanej na biało Budget Line ... 499
Szafa mroźnicza w obudowie ze stali nierdzewnej Budget Line ... 498
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi – skręcana ... 833
Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi – skręcana ... 833
Szafki wiszące – spawane, z drzwiami suwanymi Profi Line ... 828
Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line ... 498
Szafy chłodnicze i mroźnicze cukiernicze ... 497
Szafy chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line 580 l i 1300 l ... 495
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 410 l i 900 l ... 493
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 670 l i 1300 l ... 492
Szafy chłodniczo-mroźnicze Profi Line 420+420 l i 890+420 l . 494
Szafy chodnicze i mroźnicze Budget Line ... 499
Szafy do sezonowania mięsa ... 510
Szafy przelotowe z drzwiami suwanymi ... 833
Szatkownica elektryczna do warzyw z elektronicznym panelem graficznym CA-3V - 5 prędkości ... 227
Szatkownica elektryczna do warzyw z zestawem 5 tarcz ... 224
Szatkownica elektryczna do warzyw, z panelem elektronicznym serii CA-31 i CA-41 ... 229
Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz ... 225
Szatkownice ze zmienną prędkością ... 232
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy – zestaw 2 szt. ... 726
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy ... 463-464
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy Venezia zaokrąglona ... 464
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy, pionowa ... 464

Szczotka do grilla ... 853
Szczotka do grilla – kształt „Y" ... 853
Szczotka do grilla – zestaw ze stalowym i mosiężnym włosiem ... 853
Szczotka do grilla krótka ... 853
Szczotka do grilla wąska – zestaw ... 853
Szczotki do szklanek ... 699
Szczypce cukiernicze ... 140-141
Szczypce do cukru - zestaw 2 szt. ... 141, 591
Szczypce do homarów i krabów ... 603
Szczypce do lodu - zestaw 2 szt. ... 141, 692
Szczypce do orzechów i owoców morza czarne, matowe ... 603
Szczypce do sałat ... 141
Szczypce do serwowania ... 139-140
Szczypce do serwowania - zestaw 2 szt. ... 140
Szczypce do serwowania HACCP 250 mm ... 65, 139
Szczypce do serwowania HACCP 300 mm ... 139
Szczypce do spaghetti ... 141
Szczypce do ślimaków ... 603
Szczypce silikonowe ... 138
Szczypce uniwersalne ... 138-139
Szczypce uniwersalne – silikonowane ... 138
Szklanica barmańska ... 687
Szklanica do shakera bostońskiego ... 687
Szklanka Latino ... 735
Szklanki do piwa ... 543
Szklanki i kieliszki ... 542
Szkło – alkohole wysokoprocentowe ... 541
Szkło koktajlowe i deserowe ... 543
Sznurek wędliniarski ... 127
Szpachelka ... 142
Szpachelka do ciasta do pizzy ... 467
Szpatuła ... 142, 145, 637
Szpatuła cedzakowa ... 145
Szpatuła do ciast ... 655
Szpatuła do lodów ... 188
Szpatuła do pizzy ... 467, 471
Szpatuła do pizzy heavy-duty ... 471
Szpatuła do smażenia ... 142
Szpatuła do zbierania piany z piwa ... 707
Szpatuła drewniana ... 215
Szpatuła drewniana - zestaw 4 szt. ... 142
Szpatuła gięta drewniana - zestaw 2 szt. ... 142
Szpatuła Hangiri do mieszania ryżu ... 110
Szpatuła kątowa ... 142-143
Szpatuła kątowa wąska ... 203
Szpatuła wąska ... 203
Szpatuła/nóż do tortu ... 655
Szpikulec do bonów ... 596
Szpila do szaszłyków ... 842
Sztućce do steków HENDI ... 562
Sztućce Kitchen Line ... 558
Sztućce Profi Line ... 557
Szufelka ... 134, 216, 692
Szufelka aluminiowa ... 134
Szufelka barmańska ... 692
Szufelka barmańska z otworami ... 692
Szufelka do nakładania frytek i nachosów ... 131
Szufla do frytek ... 130
Szuflada z odbijakiem ... 727
Szuflada z prowadnicami do stołów chłodniczych i mroźniczych z agregatem bocznym – zestaw 2 szt. ... 500
Szybkoschładzarki szokowe ... 512

Ś

Ściereczka do filtrowania ... 151
Śmietniczka stołowa ... 592
Śmietniczka stołowa/pojemnik na sztućce ... 592
Świetlówka do lampy owadobójczej ... 805

T

Tabletki solne do zmiękczania wody ... 803
Tablica na sztaludze ... 605
Tablica ścienna ... 604
Tablica wolnostojąca ... 461, 604
Tablica z podstawą ... 605
Tablice gastronomiczno - reklamowe ... 604
Tabliczka informacyjna „Rezerwacja" ... 594
Tabliczka informacyjna „Zakaz palenia" ... 595
Tabliczka informacyjna na drzwi ... 595
Tabliczka informacyjna z numerem ... 595
Tabliczka stołowa ... 605
Taboret gazowy ... 316
Taboret gazowy XL ... 316
Taboret indukcyjny o dużej mocy ... 317
Taca bambusowa z pokrywką ... 652
Taca bankietowa GN ... 654
Taca bankietowa GN 1/1 z gładkim rantem ... 658
Taca bankietowa GN 1/1 z matowym rantem ... 658
Taca bankietowa GN 1/1, z ozdobnym rantem ... 659
Taca bankietowa GN 1/1, ze skośnym rantem ... 658
Taca Bark ... 567
Taca barmańska ... 658
Taca chłodząca ... 648
Taca chłodząca GN 1/1 ... 648
Taca cukiernicza ekspozycyjna ... 332, 536
Taca cukiernicza ekspozycyjna – czarna ... 536
Taca do serwowania antypoślizgowa, z nadrukiem ... 664
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant ... 663
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, owalna ... 663
Taca do serwowania okrągła ... 659
Taca do serwowania prostokątna ... 659
Taca do serwowania prostokątna GN 1/1 ... 658
Taca do serwowania z laminatem z melaminy, antypoślizgowa, z wzorem drewna ... 663
Taca do serwowania z nadrukiem, antypoślizgowa ... 664
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, czarna ... 661
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant, czarna ... 661
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, prostokątna, czarna ... 661

Taca do serwowania, owalna ... 658
Taca do serwowania, prostokątna, antypoślizgowa, laminowana ... 663
Taca do witryny chłodzącej ... 659
Taca ekspozycyjna ... 332, 536-537
Taca fast food z polipropylenu GN 1/1 ... 662
Taca Fast Food z polipropylenu, owalna ... 662
Taca GN 1/1 ... 442, 654
Taca GN 2/1 ... 442
Taca okrągła z pokrywą roll-top ... 650
Taca poliestrowa do restauracji samoobsługowych ... 661
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, okrągła ... 660
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, owalna ... 660
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, prostokątna ... 660
Taca poliestrowa, owalna XL ... 660
Taca ryflowana do kuchenek indukcyjnych ... 32
Taca z pokrywą okrągła ... 650
Taca z pokrywą prostokątna ... 651
Taca z pokrywą Rolltop okrągła ... 650
Taca z polipropylenu Fast Food duża ... 662
Taca z polipropylenu Fast Food mała ... 662
Taca z polipropylenu Fast Food średnia ... 662
Tace cukiernicze ekspozycyjne ... 536
Tace do serwowania z polipropylenu Euronorm ... 661
Tace do serwowania, antypoślizgowe ... 663-664
Tace GN, półmiski i talerze z melaminy ... 654
Tace i witryny do prezentacji ... 648
Tace poliestrowe, antypoślizgowe ... 660
Tace z polipropylenu ... 662
Tace ze stali nierdzewnej ... 537
Tacka do pieców konwekcyjno-mikrofalowych, nieprzywierająca ... 393, 399
Tacka do pieców konwekcyjno-mikrofalowych, nieprzywierająca, wzmocniona ... 393, 399
Tacka na rachunek ... 596
Talerz do pasty Barocco ... 472
Talerz do pasty Crete ... 473
Talerz do pasty Drops Collection ... 473
Talerz do pasty Speciale ... 473
Talerz do pizzy Barocco ... 472
Talerz do pizzy Crete ... 473
Talerz do pizzy Drops Collection ... 473
Talerz do pizzy Granite ... 473
Talerz do pizzy Recipe Collection Black ... 472
Talerz do pizzy Recipe Collection Brick Red ... 472
Talerz do pizzy Speciale ... 473
Talerz do pizzy Traditional ... 473
Talerz dziecięcy „Miś" ... 567
Talerz głęboki ... 574
Talerz głęboki Everyday ... 547
Talerz głęboki Optima ... 566
Talerz głęboki Trianon ... 546
Talerz Optima do makaronu ... 566
Talerz płytki ... 574
Talerz płytki Everyday ... 547
Talerz płytki Optima ... 566
Talerz płytki Trianon ... 546
Talerz z wysokim rantem Oslo ... 566
Talerze do pizzy i pasty ... 472
Tamper ... 726
Tamper z regulacją ... 726
Tamper ze sprężyną ... 726
Tapasmini ... 568
Tarcza „V" do tarcia ziemniaków ... 225
Tarcza do frytek ... 225
Tarcza do kostek ... 224
Tarcza do plastrów ... 224
Tarcza do słupków ... 225
Tarcza do wiórków ... 224
Tarcze do szatkownic COMPACT LINE ... 233
Tarka 4-stronna ... 123
Tarka 4-stronna z pojemnikiem ... 123
Tarka 6-stronna ... 123
Tarka do sera ... 113
Tarki ... 122
Termo syfon do ciepłych i zimnych sosów ... 184
Termometr bezdotykowy ... 166
Termometr cyfrowy na podczerwień z sondą ... 166
Termometr cyfrowy z sondą ... 166-167
Termometr cyfrowy ze składaną sondą ... 166, 168
Termometr do mroźni i lodówek ... 169
Termometr do pieców i piekarników ... 169
Termometr do piekarników z funkcją timera ... 167
Termometr do spieniania mleka ... 168, 727
Termometr z sondą ... 168
Termometry do steków z sondą - zestaw 4 szt ... 168
Termos ... 587
Termos cateringowy ... 734
Termos do herbaty ... 588
Termos do kawy ... 588, 731
Termos do kawy i herbaty ... 588
Termos do napojów – z kranem ... 758
Termos do transportu żywności – z kranem Profi Line ... 769
Termos do transportu żywności Kitchen Line ... 767
Termos do transportu żywności Profi Line ... 769
Termos do wina ... 692
Termos z pompką ... 589
Termos ze szklanym wkładem ... 588
Termosy do transportu żywności Profi Line ... 768
Thermosystem ... 333
Timer dwuzakresowy ... 170
Timer jednozakresowy ... 170
Timer kuchenny analogowy ... 170
Timer kuchenny cyfrowy ... 170
Tłuczek do mięsa ... 128
Tłuczek do mięsa XL ... 128
Tłuczek szefa kuchni ... 129
Tłuczki i maszynki do zmiękczania mięsa ... 128
Topór masarski ... 126
Torba barmańska ... 687
Torba Lunchbox ... 476, 478
Torba na noże ... 107

Torba papierowa na pieczywo ... 583
Torba termoizolacyjna do pizzy ... 476
Torba termoizolacyjna na pizzę - na 4 pudełka 45x45 cm ... 478
Toster kanapkowy ... 368
Toster kanapkowy z 6 klamrami ... 367
Toster na 4 tosty ... 367
Toster przelotowy podwójny ... 212, 368
Toster przelotowy pojedynczy ... 368

U

Ubijak do ziemniaków ... 150
Ubijaki do ziemniaków i wyciskacze do purée ... 150
Uchwyt do miksera ręcznego ... 287
Uchwyt na filtr do frytury ... 132
Uchwyt na pokrywkę ... 31
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa okrągła ... 789
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa prostokątna ... 789
Umywalka niezabudowana ... 825
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów ... 488
Urządzenia wielofunkcyjne Sammic Compact Line ... 239
Urządzenie do gotowania makaronu ... 489
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów ... 488
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, wolnostojące ... 488
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 10 l ... 363
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 4,2 l ... 363
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze, 1,8 l ... 362
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy, 5,4 l ... 362
Urządzenie do mielenia mięsa o dużej wydajności – do 280 kg/h ... 242
Urządzenie do popcornu ... 216, 219
Urządzenie do popcornu z wózkiem ... 217
Urządzenie do produkcji makaronu ... 486
Urządzenie do sous vide GN 1/1 ... 353
Urządzenie do sous vide GN 2/3 ... 353
Urządzenie do tarcia twardych serów i bułki tartej ... 485
Urządzenie do waty cukrowej ... 218, 220
Urządzenie do waty cukrowej z wózkiem ... 220
Urządzenie Sous-vide ... 353
Urządzenie wielofunkcyjne CK-48V SAMMIC ... 241
Uzdatniacz do wody automatyczny ... 802
Uzdatniacz do wody z tradycyjnymi zaworami ... 803
Uzdatniacz wody półautomatyczny ... 802
Uzdatniacze do wody ... 803
Uzdatniacze wody ... 802

W

Waga do 15 kg ... 155
Waga gastronomiczna cyfrowa do 200 kg ... 154
Waga kalkulacyjna LCD z legalizacją, seria EGE, głęboka szalka, 30 kg ... 158
Waga kalkulacyjna LCD z wysięgnikiem i legalizacją, seria EGE, 15 kg ... 158
Waga kalkulacyjna z legalizacją ... 162
Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem ... 162
Waga kuchenna 10 kg ... 155
Waga kuchenna 3 kg ... 154
Waga kuchenna 5 kg ... 154
Waga kuchenna LCD z legalizacją, seria ECO+ ... 156
Waga kuchenna składana ... 154
Waga kuchenna z szalką ... 155
Waga LCD do lodów z portem RS232 i legalizacją ... 156
Waga magazynowa z legalizacją ... 162
Waga paczkowa przenośna LCD z legalizacją, seria EKO+, 150 kg ... 161
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, 60 kg . 159
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 300 kg ... 159
Waga platformowa LCD ze składanym wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 60 kg ... 161
Waga Sklepowa LCD z legalizacją, seria EGE, 15 kg ... 157
Waga sklepowa LCD z legalizacją, seria SRP+, 30 kg ... 157
Waga wodoodporna z legalizacją ... 163
Waga z legalizacją ... 163
Wagi kuchenne ... 154
Wałek do ciasta aluminiowy ... 201
Wałek do ciasta drewniany ... 201
Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej ... 201
Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej nieprzywierający ... 201
Wałek ślimakowy ... 244, 247, 249
Wałkownice elektryczne do ciasta ... 454
Wałkownice elektryczne do ciasta Prismafood ... 454
Wanna cedzakowa ... 153
Warnik ... 734
Warnik do napojów o podwójnych ściankach ... 743
Warnik do wody o podwójnych ściankach ... 736
Warnik do wody o pojedynczych ściankach ... 737, 742
Warniki – Design by Bronwasser ... 619, 740
Waza Lionhead ... 567
Waza na zupę ... 567
Wazy na zupę i bulionówki Lionhead ... 567
Węgiel drzewny Marabu ... 177
Wiaderko z uchwytem ... 578
Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek ... 576
Wiadro ... 132
Wiadro Budget Line ... 133
Wiadro do mopa ... 812
Wiadro do piwa ... 707
Wiadro do szampana ... 690-691
Wiadro Kitchen Line ... 133
Wiadro z pierścieniem Profi Line ... 133
Widelce do homarów - 6 szt ... 603
Widelczyk do ślimaków ... 603
Widelec ... 637
Widelec do mięs ... 145
Widelec do sałatek ... 638
Widelec do steków - 6 szt. ... 562
Wieszak do miksera ręcznego 250 ... 278
Wieszak do mikserów ręcznych ... 277
Wieszak na kieliszki ... 698
Wieszak na worki do szprycowania i końcówki ... 199
Wilk do mięsa 1/2 Unger 12 ... 250

Wilk do mięsa 12 ... 244
Wilk do mięsa 12 Kltchen Line ... 249
Wilk do mięsa 12 Profi Line ... 247
Wilk do mięsa 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej Profi Line ... 245
Wilk do mięsa 22 ... 244
Wilk do mięsa 22 Kltchen Line ... 249
Wilk do mięsa 22 Profi Line ... 247
Wilk do mięsa 8 ... 244
Wilki do mięsa ... 244
Wilkl do mięsa Kltchen Line ... 248-249
Wilki do mięsa Profi Line ... 246-247
Wirówka do sałaty ... 133
Wiszący zestaw prysznicowy ... 786
Witryna chłodnicza ... 523
Witryna chłodnicza 2-półkowa ... 525
Witryna chłodnicza 3-półkowa ... 524
Witryna chłodnicza 5x GN 1/3 ... 517
Witryna chłodnicza nastawna ... 517, 519
Witryna chłodnicza nastawna, 58 l ... 520
Witryna chłodnicza nastawna, 68 l ... 520
Witryna chłodnicza nastawna, 78 l ... 521
Witryna chłodnicza okrągła ... 523
Witryna chłodnicza, 270 l ... 522
Witryna chłodnicza, 98 l ... 521
Witryna do sushi ... 516
Witryna grzewcza nastawna ... 329-331
Witryna grzewcza nastawna kwarcowa ... 329
Witryna grzewcza podwójna ... 330
Witryna mroźnicza 90 L ... 530
Witryna mroźnicza nastawna ... 519
Witryna wielofunkcyjna samoobsługowa 75 l ... 331
Witrynka chłodząca roll-top Duo UNIQ ... 615, 647
Witrynka chłodząca UNIQ ... 612, 644
Witrynka pojedyncza Roll top ... 649
Witrynka Roll top - podwójna ... 649
Witrynka Roll-top ... 653
Witrynka Roll-top dwufunkcyjna, pojedyncza ... 649
Witryny chłodnicze ... 520-525
Witryny grzewcze nastawne ... 330
Wkład do bemaru ... 625
Wkład do gotowania makaronu ... 29
Wkład do kociołka do zupy ... 620
Wkład filtrujący do filtra do kostkarek 3.0 ... 794
Wkład końcowy do filtra odwróconej osmozy 1.0 ... 795
Wkład na sztućce ... 657, 791
Wkład na sztućce polipropylenowy ... 657
Wkład wstępny do filtra odwróconej osmozy 1.0 ... 795
Wkład wstępny do filtra odwróconej osmozy 2.0 ... 795
Wkład z gazem ... 208
Wkład z gazem do palnika ... 209
Wok ... 37
Wok 3-ply bez pokrywki ... 43
Wok indukcyjny 3500 ... 324
Wok Titanium Professional ... 33
Wok z drewnianym uchwytem ... 37
Woki i patelnie ze stali węglowej ... 36
Wolnostojący dozownik do ręcznika papierowego ... 812
Worek do pieczywa okrągły ... 583
Worek do wózka na pranie ... 812
Worki do gotowania sous vide do pakowarek komorowych ... 301, 303, 353
Worki do pieczywa ... 583
Worki do przechowywania produktów, do pakowarek komorowych ... 301, 303
Worki do szprycowania ... 194-195
Worki do szprycowania - zestaw 2 szt. ... 195
Worki do szprycowania antypoślizgowe ... 194
Worki moletowane do gotowania sous vide, do pakowarek listwowych i komorowych ... 301
Worki moletowane do pakowarek próżniowych, do przechowywania żywności ... 301
Wózek 2-półkowy ... 750
Wózek 3-półkowy ... 750
Wózek 4-półkowy ... 751
Wózek 5-półkowy ... 751
Wózek do kontenera okrągłego ... 814
Wózek do pojemnika termoizolacyjnego ... 753, 756-757
Wózek do serwowania czarny, matowy ... 750
Wózek do transportu 15 blach 600x400 ... 746
Wózek do transportu blach 15x 600x400 ... 747
Wózek do transportu koszy do zmywarek, 7 × 500×500 mm ... 792
Wózek do transportu pojemników 15× GN 1/1 ... 746
Wózek do transportu pojemników 15×GN 1/1, kompaktowy ... 748
Wózek do transportu pojemników 15x GN 1/1 ... 747
Wózek do transportu pojemników 7xGN 1/1 ... 746
Wózek do transportu pojemników podwójny 12×GN 1/1 ... 749
Wózek do transportu pojemników podwójny 30×GN 1/1 ... 748
Wózek do transportu stołów ... 668
Wózek do transportu talerzy ... 755
Wózek hotelowy na pranie ... 812
Wózek kelnerski 2-półkowy – spawany ... 749
Wózek kelnerski 3-półkowy – spawany ... 749
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu ... 752
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu ... 752
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu, duży ... 752
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu, z panelem bocznym, duży ... 752
Wózek na artykuły sypkie ... 754
Wózek na kosze do zmywarki ... 792
Wózek na kosze uniwersalne 500×500 mm ... 792
Wózek na krzesła ... 669
Wózek platformowy ... 771
Wózek z uchwytem na kosze 500×500 mm do zmywarki ... 792
Wybierak do ciasta Kitchen Line ... 144
Wybierak do ciasta Profi Line ... 144
Wybierak do ciasta w kształcie łyżki Kitchen Line ... 144
Wyciskacz do cytrusów ... 701
Wyciskacz do purée ... 150
Wyciskarka do cytrusów ... 700
Wyciskarka elektryczna do cytrusów ... 706
Wydrążacz do jabłek ... 112

Wydrążacz do warzyw ... 112
Wyroby szklane Duralex ... 548
Wyroby szklane Duralex - Linia Gigogne ... 552

X

Xantos Black Grill gazowy ... 850
Xantos Grill gazowy ... 850

Z

Zamrażarka do wypieków z 1 drzwiami ... 497
Zamrażarka skrzyniowa ... 514
Zapalacz gazowy - zestaw 2 szt. ... 175, 317, 626
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach ... 743
Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach ... 742
Zaparzacze do kawy – Design by Bronwasser ... 619, 738
Zaparzacze do kawy o podwójnych ściankach ... 743
Zaparzacze do kawy o pojedynczych ściankach ... 742
Zaparzacze przelewowe do kawy ... 730
Zastawa stołowa Trianon ... 546
Zastawy stołowe ... 547
Zestaw 4 tacek na jajka HENDI OVOBOX 120 ... 63
Zestaw 6 desek do krojenia HACCP ze stojakiem ... 74
Zestaw 6 desek HACCP GN 1/1 ... 73
Zestaw barmański w tubie ... 689
Zestaw do oliwy i octu ... 602
Zestaw do piętrowania pieców ... 435
Zestaw do przypraw ... 600-601
Zestaw do przypraw – solniczka i pieprzniczka ... 600
Zestaw etykiet jednorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem ... 66
Zestaw etykiet wielorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem ... 66
Zestaw montażowy do filtrów HENDI ... 799
Zestaw montażowy do pieców Millennial ... 435
Zestaw noży – 9-elementowy ... 104
Zestaw noży – 4-elementowy ... 105
Zestaw noży dekoracyjnych – 6 elementowy ... 106
Zestaw noży do obierania, seria Nova ... 93
Zestaw noży z ostrzałką ... 105
Zestaw szczotek do polerki do szkła – 2 szt. ... 554
Zestaw szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, czarny ... 106
Zestaw szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, satynowany ... 106
Zestaw talerzy Opal - 18 elementów ... 545
Zestaw: Bemar HENDI Ranger + 2x pojemnik 4L z pokrywką ... 335
Zestaw: Bemar HENDI Ranger + 3x GN 1/3 z pokrywką ... 335
Zestaw: Bemar HENDI Ranger z kranem spustowym + 3x GN 1/3 z pokrywką ... 335
Zestaw: Kuchenka indukcyjna 3500W + rondel + patelnia ... 326
Zestaw: Mikser ręczny 350 ze zmienną prędkością + rózga + wieszak ... 284
Zgrzewarka do tacek Compact ... 297
Zgrzewarka do tacek DUAL ... 295
Zgrzewarka do tacek Supreme ... 294
Zmywak do szkła ... 699
Zmywarka 50x50 UX-50B, sterowana elektronicznie ... 783
Zmywarka do garnków i tac 50x60 – sterowana elektronicznie, z dozownikiem detergentu i pompą spustową ... 782
Zmywarka do naczyń 50x50, ... 774
Zmywarka do szkła 40x40 UX-40B, sterowana elektronicznie ... 783
Zmywarka kapturowa 50x50 UX-100B, sterowana elektronicznie ... 784
Zmywarka kapturowa do naczyń ... 778
Zmywarkl do naczyń 50x50 ... 776
Zmywarkl do szkła 40x40 ... 776
Zmywarki kapturowe 50X50 ... 780
Zmywarki sterowane elektroniczne Sammic ... 783-784
Znacznik do tortów ... 207
Znacznik rozstawny jednostronny, 7-ostrzowy ... 207
Znacznik rozstawny, jednostronny, 5 ostrzowy ... 207

Ż

Żarówka grzewcza na podczerwień ... 319
Żeliwna prasa do tortilli ... 253

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE

WWW.GASTRRO.PL – zawsze kupisz najtaniej!
SPRZEDAŻ WYSYŁKOWA I STACJONARNA
Seka Group Sp. z o.o.
Tel.: 76 744 91 46, Tel. kom.: 509 777 184, e-mail: sklep@gastrro.pl
Zapraszamy na naszą stronę po najlepszą ofertę!
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

PANCHEF.PL – Pasja w kuchni. Wydajność w biznesie.
Z nami profesjonalnie wyposażysz swoją gastronomię.
ul. Złota 7e, 51-361 Wilczyce
Tel.: 508 035 898
e-mail: sklep@panchef.pl
Dystrybucja: HENDI

UNIGASTRO – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE HORECA
PROJEKTY TECHNOLOGICZNE, SZKOLENIA I SERWIS URZĄDZEŃ
ul. Strzelińska 45, 55-010 Żerniki Wrocławskie
e-mail: sklep@unigastro.pl
www.unigastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTRO-POL
Sprzedaż-Serwis Sprzętu Gastronomicznego
ul. Szewska 6, 67-200 Głogów
Tel. kom.: 604 759 158, 795 655 553, 533 876 356
e-mail: biuro@gastro-pol.pl, www.gastro-pol.pl
Dystrybucja: HENDI

GASTRO-MARINEX WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Wincentego Pola 15, 58-500 Jelenia Góra
Tel.: 75 75 316 92, Tel. kom.: 665 177 332
e-mail: sklep@gastro-marinex.pl
www.gastro-marinex.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

PHU GASTROLINE
WYRÓŻNIA NAS WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE
ul. Wincentego Pola 8
58-500 Jelenia Góra
Tel.: 757 55 05 10, Tel. kom.: 602 631 924
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTROTECHNIKA S.C.
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE I SPRZEDAŻ URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
SERWIS URZĄDZEŃ, WENTYLACJA, KLIMATYZACJA, REKUPERACJA
ul. Wyspiańskiego 1, 57-300 Kłodzko
Tel.: 605 996 160, e-mail: gastrotechnika@gastrotechnika.pl
Dystrybucja: HENDI

SWISSPOL LTD SP. Z O.O.
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, ZAMÓWIENIA PUBLICZNE,
SPRZEDAŻ, MONTAŻ, DYSTRYBUCJA, SZKOLENIA
ul. Wilcza 27, 50-429 Wrocław, Tel.: 71 341 66 74 76, Tel. kom.: 693 542 935
e-mail: swisspolltd@wp.pl, info@gastro-swiss.pl, www.gastro-swiss.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE – c.d.

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE

LODO
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Chrobrego 102, 87-100 Toruń
Tel.: 56 307 07 08, Tel. kom.: 661 043 043
e-mail: biuro@lodo.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTROSYSTEM
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Fordońska 31, 85-719 Bydgoszcz
Tel./Fax: 52 348 91 55, Tel. kom.: 692 477 322
e-mail: biuro@gastro-system.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

HAND-SPOL HORECA GRAŻYNA TUTAK
ul. Szajnochy 3, 85-738 Bydgoszcz
Tel.: 52 345 25 64
e-mail: handspolhoreca@gmail.com
www.hand-spol.com.pl
Dystrybucja: HENDI

BSM GROUP SP. Z O.O. SP. K.
DORADZTWO / PROJEKTY / WYPOSAŻENIE / SERWIS
ul. Mickiewicza 82, 87-100 Toruń
Tel. Dział Handlowy: 56 658 72 35, e-mail: firma@bsm-gastro.pl
Tel. Serwis: 56 655 46 00, e-mail: service@bsm-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI

GUSTIMO GĄBKA MONIKA
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Gać 46a, 86-302 Grudziądz
Tel. kom.: 696 032 799
e-mail: monikagabka@onet.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

CENTRUM WYPOSAŻENIA SKLEPÓW I GASTRONOMII
ul. Graniczna 6/3
85-201 Bydgoszcz
Tel.: 504 223 456, 504 224 024
e-mail: salon@cws.com.pl
Dystrybucja: HENDI

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE – c.d.

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE

AGA GASTRO
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
Tel.: 81 759 70 62
Tel. kom.: 506 966 755
e-mail: biuro@aga-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTRO TECH LUBLIN
Sprzedaż i serwis urządzeń gastronomicznych
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
Tel.: 81 759 70 62, Tel. kom.: 885 80 30 80
e-mail: biuro@gastro-tech.net, www.gastro-tech.net
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

MEGAST S.C.
Aleja Warszawska 150
20-824 Lublin
Tel./Fax: 81 759 70 61
e-mail: megast@megast.pl, www.megast.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

KOTBERT ROBERT KOTŁOWSKI
Kompleksowe Wyposażenie dla gastronomii
ul. Cisowa 9, 20-703 Lublin
Tel.: 81 443 79 53, Tel. kom.: 519 187 851, Fax: 81 46 69 003
e-mail: biuro@horeca-lublin.pl, biuro@porcelana-lublin.pl, www.horeca-lublin.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTRO 4 YOU S.C.
ul. Przemysłowa 12
21-100 Lubartów
Tel. kom.: 505 444 675, 600 482 856
e-mail: biuro@gastroforyou.pl, www.gastro4you.pl
Dystrybucja: HENDI

DLAGASTRO S.C.
ul. Biernackiego 6, 20-089 Lublin
Tel. kom.: 799 109 751
e-mail: biuro@dlagastro.com.pl
www.dlagastro.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE – c.d.

MULTI FRIGO SP. Z O.O.
Profesjonalne urządzenia gastronomiczne i chłodnicze
ul. Bursaki 18, 20-150 Lublin
Tel.: 81 444 10 74 do 76, Tel. kom.: 501 276 108
e-mail: info@multifrigo.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

COMPLEX MONIKA KANABAJ
ul. Sidorska 59, 21-500 Biała Podlaska
Tel. kom.: 605 232 828
e-mail: biuro@complex-biala.pl
www.complex-biala.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE

MACHGASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, SERWIS URZĄDZEŃ, PROJEKTY I DORADZTWO
ul. Przy Gazowni 29, 65-087 Zielona Góra
Tel.: 68 320 12 78, 697 450 056
e-mail: biuro@machgastro.pl, www.machgastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

HURTOWNIAPRZEMYSLOWA.PL
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH
ul. Urszuli 17, 65-147 Zielona Góra
Tel.: 68 381 70 00, 795 617 517; e-mail kontakt@hurtowniaprzemyslowa.pl
www.HurtowniaPrzemyslowa.pl, www.gsg24.pl
Dystrybucja: HENDI

GASTROMAX MARIUSZ KONSTANCIUK
Profesjonalny Sprzęt Gastronomiczny Sprzedaż-Serwis
ul. Jędrzychowska 70B, 65-385 Zielona Góra
Tel./Fax: 68 451 75 41, Tel. kom.: 531 575 636
e-mail: biuro@gastromax.net.pl, www.gastromax.net.pl
Dystrybucja: HENDI

ULM
Urządzenia dla gastronomii
ul. Lotników 6, 65-138 Zielona Góra
Tel.: 68 325 59 61
www.ulm.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE – c.d.

SAS SPÓŁKA Z O.O. SP.K.
ul. Chmielna 15, 65-261 Zielona Góra
Salon sprzedaży: tel. 68 320 80 70, e-mail: sas@sas24.pl
ul. Okólna 29, Gorzów Wlkp.
Salon sprzedaży: tel. 95 732 06 93, e-mail: gorzow@sas24.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

ULTON – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Cicha 10, 66-400 Gorzów Wlkp.
Biuro i handel: tel. 95 725 19 97, 727 777 199
Serwis: tel. 727 777 197, Projekty technologiczne: 727 777 190
e-mail: handel@ulton.pl, www.ulton.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE

WWW.NGASTRO.PL – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Grupa N Adam Kuczaj
ul. Wajsówny 4/12, 95-200 Pabianice
Tel. kom.: 881 221 369, e-mail: sklep@ngastro.pl
www.ngastro.pl – najtańsza oferta dostępna od ręki!
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

ZAKŁAD HANDLOWO-USŁUGOWY „MERTON" A. KONIECZEK
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, KLIMATYZACJE, POMPY CIEPŁA
97-540 Pławno, ul. Radomszczańska 41
Tel./Fax: 34 32 72 881, Tel. kom.: 504 238 550
e-mail: biuro@merton.com.pl, www.merton.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

PRO-GASTRO MARCIN STRÓŻYŃSKI
ul. Żeligowskiego 3/5, 90-752 Łódź
Tel.: 533 108 303
e-mail: biuro@pro-gastro.pl
www.pro-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTROZDUNEK
ul. Niciarniana 43, 92-320 Łódź
Tel.: 512 910 379
Dystrybucja: HENDI

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE – c.d.

ES-GASTRO
Kompleksowe wyposażenie dla gastronomii
al. Józefa Piłsudskiego 133R, 92-318 Łódź
Tel.: 42 214 16 92, Tel. kom.: 512 105 414, 795 602 502
e-mail: biuro@es-gastro.pl, www.es-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

PAN GASTRO
Wyposażenie dla gastronomii. Serwis urządzeń.
ul. Rolnicza 15A, 97-300 Piotrków Trybunalski
Tel. kom.: 575 757 703, 575 737 703
e-mail: kontakt@pangastro.pl, www.pangastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE

GASTROPULS.PL – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Sklep: ul. Niska 6, 31-306 Kraków
Tel.: 12 636 01 11, 12 350 69 15
e-mail: sklep@gastropuls.pl
www.gastropuls.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTROPROFIT.PL
ul. Wincentego Danka 8/U14, 31-229 Kraków
Tel.: 533 008 007, 533 245 566, 123 07 06 04
e-mail: sklep@gastroprofit.pl
www.gastroprofit.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

ESKOT
CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
ul. Gromadzka 54, 30-719 Kraków
Tel./Fax: 12 257 13 41, Tel. kom.: 608 486 602
e-mail: eskot@eskot.pl, www.sklep.eskot.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

MULTI GASTRO – SZKOLENIA, SERWIS, SPRZEDAŻ
Największa ekspozycja sprzętu gastronomicznego w Krakowie
ul. Józefa Marcika 29, 30-443 Kraków
Tel.: 12 306 54 00
e-mail: info@multigastro.pl, www.multigastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GRUPA IGUANA SP. Z O.O.
GASTRONOMIA CHŁODNICTWO SMEG AGD
ul. Tarnowska 153A, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 545 45 45
e-mail: biuro@iguana.pl, www.iguana.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

SUBIEKT SERWIS SŁAWOMIR BROŻEK
Wyposażenie sklepów i gastronomii. Profesjonalny sprzęt gastronomiczny.
Serwis urządzeń gwarancyjny i pogwarancyjny
ul. Mościckiego 190, 33-100 Tarnów, Tel./Fax: 14 627 76 35
Tel. kom.: 730 090 968, e-mail: biuro@subiektserwis.pl, www.subiektserwis.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

INVEST HORECA
ul. Bolesława Prusa 151a, 33-300 Nowy Sącz
Tel. kom.: 512 428 222
e-mail: sklep@investhoreca.pl
www.investhoreca.pl
Dystrybucja: HENDI

KMGASTRO
PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW ORAZ CHŁODNICTWO I KLIMATYZACJA - SERWIS TECHNICZNY URZĄDZEŃ
ul. Broniewskiego 14b, 34-500 Zakopane
Tel.: 18 200 14 80
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

INVEST HORECA BISTRO MARIUSZ GAJDOS
ul. Zawiszy Czarnego 24, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 547 11 95, Tel. kom.: 503 138 383
e-mail: biuro@culina.pl, biuro@gastronomia24.com
Biuro handlowe: ul. Grunwaldzka 243, 33-300 Nowy Sącz
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

P.H.U. GASTRO BRAVO SERWIS JACEK ZYCH
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, CUKIERNI I LODZIARNI
PROJEKTY - SZKOLENIA - SERWIS - 34 LATA DOSWIADCZENIA W BRANŻY
ul. K. Brodzińskiego 86 A, 32-700 Bochnia, Tel. kom.: 606 858 627
e-mail: biuro@gastrobravo.com.pl, www.gastrobravo.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTRO SALON
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Pasternik 100, 31-354 Kraków
Tel. kom.: 604 183 247
e-mail: kontakt@gastrotrade.pl; www.gastrosalon.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WITEK HOME SP. Z O.O.
ul. Handlowców 12, 32-085 Modlniczka
Tel.: 12 623 39 50, Tel. kom.: 661 940 485
email: agd@witekhome.pl
www.witek.pl
Dystrybucja: HENDI

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE – c.d.

24GASTRO PAWEŁ BRDEJ
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Lwowska 174B, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 400 03 33, Tel. kom.: 662 473 148
e-mail: biuro@24gastro.pl, www.24gastro.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GASTRO BOROWIEC – URZĄDZENIA I AKCESORIA GASTRONOMICZNE
Brzozówka ul. Tarnowska 29, 33-140 Lisia Góra
Tel.: 503 753 949
e-mail: biuro@gastroborowiec.pl
www.gastroborowiec.pl
Dystrybucja: HENDI, Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE

XXLGASTRO INTERNATIONAL TRADING SP. Z O.O.
ul. Grzybowska 78, 00-844 Warszawa
Tel.: 22 247 85 85
e-mail: info@xxlgastro.pl
www.xxlgastro.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

BAGSTAR.PL – Największy sklep online z opakowaniami i wyposażeniem HoReCa. 20 000 produktów niezbędnych do prowadzenia Twojego biznesu.
ul. Okólna 45, 05-270 Marki
Tel.: 22 424 33 93, e-mail: zapytania@bagstar.pl, www.bagstar.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

TOTAL GAST
Astro Group Jakub Fluda
ul. Marszałkowska 115/P.338, 00-102 Warszawa
Tel. kom: 720 784 765, Tel. kom.:796 999 007
e-mail: kontakt@totalgast.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GASTROSTAL S.C.
ul. Magazynowa 8a, 08-110 Siedlce
Tel.: 25 644 20 00
Tel. kom.: 601 167 764, 607 573 555
e-mail: gastrostal@gastrostal.pl, sklep@gastrostal.pl, www.gastrostal.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE – c.d.

HURTOWNIA SKORPION
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Modlińska 282, 03-152 Warszawa
Tel.: 22 782 42 00, Tel. kom.: 509 640 003
e-mail: biuro@skorpion.info.pl, www.skorpion.info.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

123GASTRO.PL
ul. Sochaczewska 110, 05-850 Macierzysz
Tel.: 736 123 123
e-mail: biuro@123gastro.pl
www.123gastro.pl
Dystrybucja: HENDI

PROBOX – Centrum Wyposażenia Gastronomii i Sklepów
SALON EKSPOZYCYJNO-HANDLOWY pow.: 350 m^2
ul. Trakt Brzeski 58, 05-077 Warszawa-Stara Miłosna
Tel.: 22 77 33 893, 22 77 33 894, Tel. kom.: 602 18 57 43, 664 99 02 81
e-mail: probox@probox.pl, www.probox.pl
Dystrybucja: HENDI

BIREX-BIS SŁAWOMIR BIRECKI
ul. Źródlana 30
04-776 Warszawa
Tel.: 792 986 836, 605 661 815
e-mail: birexbis@profesjonalnakuchnia.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

DEMICO
al. Słowiańska 10c
01-695 Warszawa
Tel.: 22 83 222 07, Tel. kom.: 501 173 894
e-mail: demico@demico.net.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE

A-Z GASTRO – ELŻBIETA RURYNKIEWICZ
Opole – Centrala, ul. Wiejska 122 A, 45-303 Opole
Tel./Fax: 77 55 11 419, Tel. kom.: 502 793 559, e-mail: biuro@azgastro.pl
Kłodzko – Oddział, ul. Dusznicka 1, 57-300 Kłodzko
Tel. kom.: 609 189 447, e-mail: klodzko@azgastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE – c.d.

ELEKTRO-SERWIS SP. Z O.O.
ul. Luboszycka 52, 46-022 Zawada k/Opola
Tel.: 774 212 800, 773 330 014
e-mail: info@elektro-serwis.com
www.elektro-serwis.com
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTROMER WIESŁAW WILHELM
Salon sprzedaży: ul. Sobieskiego 45, Opole, Tel.: 77 402 82 05
Salon sprzedaży w Częstochowie: ul. Równoległa 63, 42-200 Częstochowa, Tel.: 691 727 334
Serwis urządzeń: ul. Odrodzenia 19, 46-280 Lasowice Małe
Dystrybucja: HENDI

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE

MIG GŁOWACCY SP. Z O.O.
ul. Elewatorska 29a, 15-620 Białystok
Tel.: 85 662 67 67, Tel. kom.: 500 182 528
e-mail: mig@mig.biz.pl
www.gastronet24.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

DAITO S.C.
ul. Ciesielska 2 lok. 28, 15-542 Białystok
Tel.: 512 148 256, 693 472 450
e-mail: biuro@daito.com.pl
www.daito.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

MASA
Wyposażenie gastronomii i masarni
ul. Barszczewo 94 m, 16-070 Choroszcz / k. Białegostoku
Tel.: 85 667 05 75, Tel. kom.: 509 234 604
e-mail: biuro@masa.info.pl, www.masa.info.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

BIALGAST
NOWY I UŻYWANY SPRZĘT GASTRONOMICZNY
ul. Wołyńska 9 15-20, 15-208 Białystok
Tel.: 733 313 966
e-mail: biuro@bialgast.com.pl, www.bialgast.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE – c.d.

UNIHURT
ul. Spokojna 1b
18-400 Łomża
Tel.: 86 218 55 29, Tel. kom.: 575 552 664
e-mail: gastro@unihurt.com
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

MIL-TECH GASTROTECHNOLOGIE.PL – Obsługa inwestycji branży HoReCa: audyt, doradztwo, projekty technologiczne. Wyposażenie gastronomii.
Skomack Wielki 30 B, 19-330 Stare Juchy
Tel.: 690 400 333
e-mail: biuro@mil-tech.biz.pl
Dystrybucja: HENDI

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

AMG GASTRO
Sprzedaż urządzeń gastronomicznych
Jasionka 71B, 36-002 Jasionka
Tel. kom.: 508 211 211, 504 354 233
www.amggastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

BISTRO-RENT
ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów
Tel.: 664 336 299
e-mail: biuro@bistro-rent.pl
www.bistro-rent.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

HORECART – SZTUKA GASTRONOMII
Kompleksowe wyposażenie gastronomii
ul. Franciszka Kotuli 7, 35-103 Rzeszów
Tel.: 735 222 735
e-mail: biuro@horecart.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

SPEC SP. Z O.O. SP. K.
Dystrybutor sprzętu gastronomicznego
Dąbrówki 422a, 37-100 Łańcut
Tel. kom.: 518 241 412
e-mail: sklep@specfood.pl, www.specfoodgastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

NEOGAST – PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Projektowanie – Doradztwo – Sprzedaż – Serwis
Długie, ul. Sanocka 383, 38-530 Zarszyn
Tel. kom.: 730 755 233
e-mail: biuro@neogast.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROSYSTEM
Wyposażenie, Sprzęt, Serwis i Projekty Gastronomiczne
ul. Gołębia 11a, 35-205 Rzeszów
Tel. kom.: 500 691 815
e-mail: biuro@gastrosystem24.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

QCHNIA PROJECT – OGÓLNOPOLSKI SALON OBSŁUGI INWESTORA
ul. Okulickiego 20 (Unimet Plaza 1 Piętro), 35-222 Rzeszów
Tel. kom.: 888 407 444
e-mail: biuro@qchnia-project.pl
www.qchnia-project.pl, Facebook.com/QchniaProject
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

OPTIMAL GASTRO SP. Z O.O.
Optymalne rozwiązania dla gastronomii
ul. Mitocińska 17, 35-232 Rzeszów
Tel. kom.: 500 527 600, 500 528 600
e-mail: biuro@optimalgastro.pl, www.optimalgastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MODERN SHOP
Kompleksowe Wyposażenie Sklepów
Aleja Żołnierzy I Armii WP 14C, 35-301 Rzeszów
Tel. kom.: 509 839 369, Tel.: 17 85 85 181
e-mail: biuro@modern-shop.eu
Dystrybucja: HENDI

FURMIS
ul. Wojska Polskiego 9BA
39-300 Mielec
Tel. kom.: 602 153 074
e-mail: furmis@furmis.pl
Dystrybucja: HENDI

EM GASTRO S.C.
Kompleksowe wyposażenie gastronomii
ul. Zapolskiej 3, 35-233 Rzeszów
Tel. kom.: 691 810 810
e-mail: biuro@emgastro.pl
Dystrybucja: HENDI Fine Dine

INVEST GASTRO POLSKA TOMASZ SOCHA
#Kompleksowe Wyposażenie #Projekty technologiczne #Serwis
ul. Grzegórzecka 79e/97, 31-559 Kraków
Tel. kom.: 602 557 581
e-mail: info@investgastropolska.pl, www.investgastropolska.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE – c.d.

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

PRIMA-GASTRO KRZYSZTOF JESIOŁOWSKI
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII – SERWIS
SZKOLENIA – PREZENTACJE SPRZĘTU – WYPOŻYCZALNIA
Showroom: ul. Kameliowa 3, 81-591 Gdynia
Tel. kom.: 691 989 259, e-mail: biuro@prima-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTIN
ul. Józefa Unruga 160, 81-153 Gdynia
Tel.: 609 488 185, 505 073 149
e-mail: biuro@gastin.pl
www.gastin.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

MAXIMUS JAROSŁAW MARCZEWSKI
ul. Królowej Jadwigi 137 lokal 2.09, 80-034 Gdańsk
Tel.: 58 580 50 35, Tel. kom.: 607 410 411, 667 410 411
e-mail: biuro@maximusgdansk.pl
www.maximusgdansk.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTIMA – SŁUPSK
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. prof. Grucy 1A, 76-200 Słupsk
Tel.: 59 8401 356, Tel. kom.: 603 707 105
e-mail: biuro@gastima.pl, www.gastima.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

ARKTYKA FROST SP. Z O.O.
Chłodnictwo, wentylacja, klimatyzacja, serwis, wyposażenie sklepów i gastronomii
ul. Sadowa 4, 83-110 Tczew
Tel. kom.: 512 413 844, e-mail: sklep@arktyka.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

P.H.U. GASTRO-NORD
Projekt, Sprzedaż, Montaż, Serwis, Urządzenia grzewcze, Urządzenia chłodnicze, Wentylacja/klimatyzacja, Bufety i bary, Komory chłodnicze
ul. Gdańska 119A, 84-200 Wejherowo, Tel. kom.: 882 088 879, 728 923 319
Tel.: 58 765 00 41, e-mail: biuro@gastro-nord.pl, www.gastro-nord.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE – c.d.

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE

TECHNICA GROUP SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe
Tel.: 333 00 11 00, Fax: 333 00 11 99
e-mail: biuro@technica.pl
www.sklep.technica.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

M&M GASTRO GROUP SP. Z O.O. – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SERWIS URZĄDZEŃ, DORADZTWO I PROJEKTOWANIE
ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice
Tel.: 327 508 130
e-mail: ds@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROMIX
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Harbutowice, Śląska 2, 43-430 Skoczów
Tel.: 33 853 48 05
e-mail: biuro@gastromix.pl, www.gastromix.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROMANIA PL
ul. Katowicka 185
43-400 Cieszyn
Tel.: 33 5000 555
e-mail: sklep@gastromania.pl, www.gastromania.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MAGNUM-PRO
ul. Handlowa 17, 42-262 Poczesna
Tel.: 503 508 200, 519 035 196
e-mail: kontakt@magnum-pro.pl
www.magnum-pro.pl
Dystrybucja: HENDI Fine Dine

ANITA SYSTEM – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII URZĄDZENIA CHŁODNICZE NOWE I UŻYWANE
ul. Jesionowa 16, 42-151 Waleńczów k/Częstochowy
Tel.: 531 533 323, 512 332 115
e-mail: biuro@anitasystem.pl, www.anitasystem.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE – c.d.

AJO & ROBIN SZAFRUGA SPÓŁKA JAWNA
KOMPLEKSOWE WYSPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Łączna 39/121, 41-303 Dąbrowa-Górnicza
Tel.: 32 268 36 00, 608 108 823, 889 842 870
e-mail: robin@robin.pl www.robin.pl, www.ajogastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

COMBI CO SP. Z O.O.
ul. Daszyńskiego 198, 44-100 Gliwice
Tel.: 32 279 49 50
Dystrybucja: HENDI

GASTRO24 – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
PORCELANA • SZKŁO • SZTUĆCE • SPRZĘT I AKCESORIA
ul. Bytomska 24, 41-600 Świętochłowice, 300 m od DTŚ
Tel.: 32 770 88 11, Tel. kom.: 663 24 00 00
e-mail: gastro24@gastro24.pl, www.gastro24.pl
Dystrybucja: HENDI

LEMAR
KOMPLEKSOWO DLA HANDLU I GASTRONOMII
ul. Rybnicka 9, 44-300 Wodzisław Śląski
Tel.: 32 455 12 39, 508 00 00 22
e-mail: biuro@lemar.rybnik.pl, www. lemar.rybnik.pl
Dystrybucja: HENDI

P.H.U. EKO-SAD GRZEGORZ SADŁO
KOMPLEKSOWE WYSPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Mirowska 34, 42-200 Częstochowa
Tel. kom.: 606 90 33 56
e-mail: ekosad@op.pl, www.ekosad.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE

DOMOS RYBCZYŃSCY SP. J.
ul. Rolna 8, 25-419 Kielce
Tel.: 41 368 00 50, Tel. kom.: 503 196 196
e-mail: biuro@domos.kielce.pl
www.domoskielce.pl
Dystrybucja: HENDI

DOSTAR S.M. SŁAWOMIR MARTYKA
ul. Kolberga 17, 25-620 Kielce
Tel.: 41 260 72 26
Tel. kom.: 505 446 773, 500 429 914
e-mail: biuro@dostar.eu, www.dostar.eu
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

TAST
Profesjonalne Wyposażenie Gastronomii
ul. Kolberga 4, 25-620 Kielce
Tel.: 41 368 49 14, Tel. kom.: 570 507 606
e-mail: info@tast.biz.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

RESTAURATOR SERWIS
Doradztwo | Projekty | Wyposażenie | Serwis
ul. Ks. J. Popiełuszki 16/25, 01-590 Warszawa
Oddział Kielce: ul. Hauke Bosaka 11, 25-216 Kielce
Tel.: 41 361 1231, e-mail: restaurator@restaurator.pl, www.restaurator.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

EFORMULA.PL
Profesjonalne doradztwo w wyposażaniu sklepów, instytucji i magazynów
ul. Żeromskiego 46/7, 25-373 Kielce
Tel. kom.: 602 102 403
e-mail: biuro@eformula.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN

KAPRON SP. J. DOROTA I ZOFIA GWÓŹDŹ
ul. Domaszowska 75
25-320 Kielce
Tel.: 41 3425 388
e-mail: kaprondg@gamil.com
Dystrybucja: HENDI

4STORE.PL MICHAŁ SZYWAŁA
ul. Piotrkowska 12/709
25-510 Kielce
Tel.: 794 186 456
e-mail: biuro@4store.pl
Dystrybucja: HENDI

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE

GASTRONET
ul. Gdańska 14a, 12-200 Pisz
Tel.: 87 424 10 04, Fax: 87 424 10 03
e-mail: biuro@e-gastronet.pl
www.e-gastronet.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

SET PROJEKT WYPOSAŻENIE
ul. Budowlana 2, 10-424 Olsztyn
Tel.: 733 81 47 52, e-mail: set@setprojekt.pl
Tel.: 733 81 47 47, e-mail: projekt@setprojekt.pl
Tel.: 733 81 47 64, e-mail: inwestycje@setprojekt.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

P.H.U. GASTROCOLD PIOTR NIEWIADOMSKI
ul. Świerkowa 2, 82-300 Elbląg
Agnieszka Niewiadomska – Tel. kom.: 736 634 083, 55 236 71 61, agnieszka@gastrocold.pl; Piotr Karbowski – Tel. kom.: 577 244 274, 55 236 71 61, e-mail: biuro@gastrocold.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

MIG GŁOWACCY SP. Z O.O.
ul. Wojska Polskiego 58/2B, 19-300 Ełk
Tel. kom.: 512 390 935
e-mail: jankowski.z@mig.biz.pl
www.gastronet24.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

MIL-TECH GASTROTECHNOLOGIE.PL – Obsługa inwestycji branży HoReCa: audyt, doradztwo, projekty technologiczne. Wyposażenie gastronomii.
Skomack Wielki 30 B, 19-330 Stare Juchy
Tel.: 690 400 333
e-mail: biuro@mil-tech.biz.pl
Dystrybucja: HENDI

SERWIS PAK
ul. Lubelska 8 C
11-700 Mrągowo
Tel.: 513 134 776, 89 741 38 86
e-mail: serwis-pak@wp.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE

GASTROMANIAK
ul. Głogowska 260 bud. A, box 2, 60-104 Poznań
Tel.: 61 307 17 25, 570 544 444
e-mail: biuro@gastromaniak.pl
www.gastromaniak.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fun Do



GASTRO CENTRUM
al. Poznańska 70A, 64-920 Piła
Tel.: 67 212 22 25, Tel. kom.: 693 690 291
e-mail: biuro@gastrocentrum.pl
www.gastrocentrum.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fun Do

GASTROPOLIS POLSKA SP. Z O.O.
SALON SPRZEDAŻY I SKLEP INTERNETOWY
ul. Ostatnia 17b, 60-102 Poznań
Tel./Fax: 61 851 31 70, Tel. kom.: 519 13 00 44
e-mail: info@gastropolis.pl, www.gastropolis.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fun Do

SYSTEM SERWIS SP. Z O.O.
SPRZEDAŻ, MONTAŻ I SERWIS GASTRONOMII
ul. Hetmańska 109, 61-513 Poznań
Tel.: 61 835 28 38, Tel. kom.: 535 000 099
e-mail: poznan@systemserwis.pl, www.systemserwis.pl
Dystrybucja: HENDI, Fun Do

EVA-TEC
Centrum Gastronomii i Przemysłu Mięsnego
Oddział w Nysie: ul. Gen. Andersa 8, 48-300 Nysa
Tel.: 774 33 44 35
e-mail: nysa@eva-tec.pl, www.eva-tec.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fun Do

GASTROMARKET.PL
ul. Widok 13/28, 62-070 Dąbrówka
Tel.: 601 725 122
e-mail: sklep@gastromarket.pl
www.gastromarket.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fun Do

GRUPA ZIMEX SP. Z O.O.
Rokosz 3 62-400 Słupca
Tel.: 63 277 22 45
e-mail: handel@zimex.pl
www.zimex.pl
Dystrybucja: HENDI

ATOM-MARKET.PL
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Dezyderego Chłapowskiego 22/49, 63-100 Śrem
Tel. kom.: 698 528 222
e-mail: sklep@atom-market.pl, www.atom-market.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fun Do

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE – c.d.

MR GASTRO MICHAŁ RUDNICKI
ul. Jawornicka 8, 60-161 Poznań
Tel.: 509 589 484
e-mail: biuro@mrgastro.pl
www.mrgastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

SAS SPÓŁKA Z O.O. SP.K.
ul. Główna 31, 61-007 Poznań
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

DLAKUCHNI.COM
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Polska 74, 60-401 Poznań
Tel.: 533 146 826, 537 335 572
e-mail: kontakt@dlakuchni.com, www.dlakuchni.com
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

MR GASTRO STAL MACIEJEWSKI RADOSŁAW
ul. Romana Maja 1
61-371 Poznań
Tel. kom.: 509 589 485, 605 875 787
e-mail: biuro@mrgastrostal.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

ECOM NOVA GROUP SP. Z O.O.
ul. Karpia 27b/51
61-619 Poznań
Tel.: 722 29 55 152
e-mail: gastrocommerce@outlook.com
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE

KLIMATEX – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kołobrzeg
Tel.: 94 35 320 07
e-mail: klimatex@klimatex.pl
www.klimatex.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

KLIMATEX – CENTRUM SZKŁA I PORCELANY
ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kołobrzeg
Tel.: 94 35 16 183
e-mail: klimatexagd@klimatex.pl

Dystrybucja: HENDI, Fine Dine

NORTHGAST
Najlepszy kierunek dla gastronomii
ul. Jana Matejki 10/14, 78-100 Kołobrzeg
Tel. kom.: 516 940 630, 607 999 349, 602 780 003
e-mail: biuro@northgast.pl, www.northgast.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

ADACOR
Hurtownia Wyposażenia Gastronomii
ul. Kołobrzeska 18, 78-100 Kołobrzeg-Budzistowo
Tel.: 94 35 21 991, 518 936 065
e-mail: gastro@adacor.pl, www.adacor.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GASTROTRIP S.C.
SPRZEDAŻ – SERWIS URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
al. Bohaterów Warszawy 11, 70-370 Szczecin
Tel.: 785 600 372, 605 619 629, 530 543 848
e-mail: gastrotripsc@gmail.com, www.gastrotrip.info.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GRYF GASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII ORAZ SKLEPÓW
ul. Malczewskiego 3A/U1, 71-616 Szczecin
Tel. kom.: 721 385 460, 661 915 460
e-mail: biuro@gryfgastro.pl
www.gryfgastro.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

MAT GASTRO TOMASZ MATUSZEWSKI
Kompleksowe wyposażenie gastronomii, doradztwo, projektowanie
ul. Słowackiego 20b/4, 76-004 Sianów
Tel. doradztwo, sprzedaż: 696 158 829
e-mail: matuszewscy@interia.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

SUMA SP. Z O.O. SP. K.
Profesjonalne wyposażenie, Serwis
ul. Morska 44, 75-225 Koszalin
Tel./Fax: 94 341 53 32, 94 343 52 26
e-mail: biuro@sumaservice.pl

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Polska
Tel.: +48 61 658 70 00
e-mail: sklep@hendi.pl

Sklep internetowy
www.hendi.com