

YATO



PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT



yatogastro.com



YATO



PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT



Naczynia kuchenne 3-5

Garnki	3
Rondle	3
Patelnie ze stali nierdzewnej	4
Patelnie aluminiowe z powłoką teflonową	5

Pojemniki GN 6-7

Pojemniki GN ze stali nierdzewnej	6
Pojemniki GN z poliwęglanu	7

Pojemniki, dzbanki, szufelki 8-9

Pojemniki okrągłe	8
Pojemniki kwadratowe	8
Dzbanki	8
Pojemnik na sztućce	8
Szufelki	9
Pojemnik na produkty sypkie	9

Przybory kuchenne 10-19

Noże ze stali kutej	10
Noże HACCP	11-12
Sztućce do steków	13
Łopatkki	13
Noże kolebkowe	13
Nożyce kuchenne	14
Stalki do ostrzenia noży	14
Ostrzałki do noży i nożyczek	15
Otwieracz do puszek	15
Deski do krojenia	16
Deski do krojenia HACCP	16
Rózgi	17
Szczypce uniwersalne	17
Łyzki cedzakowe	17-18
Sita	18
Siatki do pizzy	19
Dyspensery do sosów	19

Bufet 20-27

Kociołek do zup	20
Podgrzewacze bufetowe	21
Warniki do wody	22
Termosy stołowe	23
Dozownik do napojów	24
Dozowniki do sosów	24
Dzbanki	25
Patera na owoce i ciastka	25
Szczypce	25-26
Artykuły bufetowe	26
Tace bankietowe	27
Tace kelnerskie	27

Bar 28-30

Pojemniki do lodu	28
Pojemnik termoizolacyjny do wina	28
Wiaderko do szampana	28
Shakery do koktajli	28
Łyzeczka barmańska	29
Wyciskacz do cytrusów	29
Pojemniki i pomocniki barmańskie	29
Krustownica	29
Maty barmańskie	30
Dyspensery barmańskie	30
Otwieracz do butelek	30
Korki z dozownikami	30

Obróbka mechaniczna 31-37

Maszynki do mielenia mięsa	31
Nadzwiewarki do kielbas	32
Prasy do hamburgerów	32
Krajalnice do wędlin i serów	33
Krajalnice do pomidorów	34
Szatkwonice do warzyw	35
Obieraczki do ziemniaków	36
Blendery ręczne	36
Blender barmański	37

Obróbka termiczna 38-47

Kuchenki indukcyjne	38
Płyty grillowe	39
Grille kontaktowe	40-41
Frytownice	42-46
Naleśnikarka	47
Urządzenia do gotowania ryżu	47

Termosy i pojemniki cateringowe 48-49

Termosy transportowe	48
Cateringowe pojemniki termoizolacyjne	48-49
Transportowe pojemniki termoizolacyjne	49

Transport i magazynowanie 50-55

Wózki kelnerskie	50
Wózki serwisowe	50-51
Wózki transportowe	52
Wózki platformowe	53
Stoły robocze	54
Regały ażurowe	55
Półki wiszące	55

Pakowarki próżniowe 56-57

Pakowarki nastawne	56
Pakowarki wolnostojące	56
Pakowarka próżniowa przemysłowa	57

Chłodnictwo 58-69

Szafy chłodnicze i mroźnicze	58
Stoły chłodnicze i mroźnicze	59-60
Stoły chłodnicze sałatkowe	61
Stoły chłodnicze do pizzy	62
Nadstawki chłodnicze	63
Witryny chłodnicze do sushi	63-64
Witryny chłodnicze do butelek	64
Witryny chłodnicze	65-69

Higiena 70-71

Umywalka kolanowa	70
Zmiękczacz wody	70
Rozdrabniacz odpadów	71

Informacja zawarta w niniejszym katalogu nie jest prawnie wiążąca, ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej, w tym w rozumieniu art. 66 § 1 Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 459). Ceny produktów są cenami brutto, ustalonymi w oparciu o aktualny cennik TOYA. TOYA zastrzega sobie prawo do zmiany cennika.

Garnki i rondle

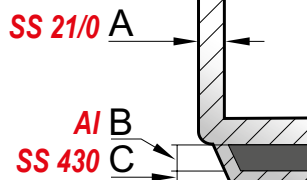
- Specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
 - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do garnków wykonanych ze stali 304
 - odporność na uszkodzenia mechaniczne
 - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- Dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzanie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- Wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych
- Nienagrzewające się uchwyty, mocowane przy pomocy nitów przy średnicy większej niż 32 cm

SS 21/0
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA



x3
BOTTOM / DNO

+ LID
+ POKRYWKA

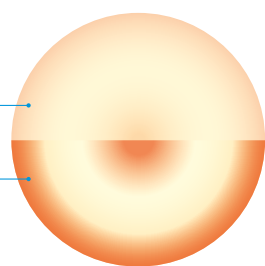


Gwarancja
obejmuje garnki
od YG-00001
do YG-00055

Rozprowadzanie
ciepła na dnie

Garnek YATO

Garnek
standardowy



Garnki wysokie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00001	16	12	2.4	0.8	4.0	0.8	55.-	67.65
YG-00002	20	20	6.3	0.8	4.0	0.8	89.-	109.47
YG-00003	24	20	9.0	0.8	4.0	0.8	110.-	135.30
YG-00004	28	25	15.4	0.8	4.0	0.8	146.-	179.58
YG-00005	32	26	20.9	1.0	4.0	0.8	212.-	260.76
YG-00006	32	32	25.7	1.0	4.0	0.8	249.-	306.27
YG-00007	36	36	36.6	1.0	4.0	0.8	307.-	377.61
YG-00008	40	40	50.3	1.0	4.0	1.0	392.-	482.16
YG-00009	45	45	71.6	1.2	4.0	1.0	490.-	602.70
YG-00010	50	50	98.2	1.2	4.0	1.0	584.-	718.32

Garnki średnie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00021	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	55.-	67.65
YG-00022	20	14	4.4	0.8	4.0	0.8	77.-	94.71
YG-00023	24	16	7.2	0.8	4.0	0.8	99.90	122.88
YG-00024	28	18	11.1	0.8	4.0	0.8	122.-	150.06
YG-00025	32	20	16.1	1.0	4.0	0.8	187.-	230.01
YG-00026	36	22	22.4	1.0	4.0	0.8	230.90	284.01
YG-00027	40	30	37.7	1.0	4.0	1.0	321.-	394.83
YG-00028	45	36	57.3	1.2	4.0	1.0	425.-	522.75
YG-00029	50	32	62.8	1.2	4.0	1.0	460.-	565.80

Garnki niskie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00040	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	68.-	83.64
YG-00041	24	11	5.0	0.8	4.0	0.8	88.-	108.24
YG-00042	28	13	8.0	0.8	4.0	0.8	114.-	140.22
YG-00043	32	16	12.9	1.0	4.0	0.8	191.-	234.93
YG-00044	36	18	18.3	1.0	4.0	0.8	226.-	277.98
YG-00045	40	25	31.4	1.0	4.0	1.0	287.-	353.01



Garnek do duszenia z pokrywką

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00055	36	11	11.2	1.0	4.0	0.8	187.-	230.01

Rondle z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00060	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	59.-	72.57
YG-00061	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	69.-	84.87
YG-00062	24	11	5	0.8	4.0	0.8	89.-	109.47
YG-00063	28	13	8	0.8	4.0	0.8	105.-	129.15

Rondle do sosu

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00080	20	6.5	2	0.8	4.0	0.8	46.90	57.69
YG-00081	24	7.5	3.4	0.8	4.0	0.8	53.90	66.30

Patelnie ze stali nierdzewnej

- Specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
 - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do patelni wykonanych ze stali nierdzewnej 304
 - odporność na uszkodzenia mechaniczne
 - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- Dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzanie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- Wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie patelni na kuchenkach indukcyjnych
- Nienagrzewające się uchwyty, dla patelni o średnicach większych niż 32 cm mocowane przy pomocy nitów

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00100	20	4	1.3	0.8	4.0	0.8	44.90	55.23
YG-00101	24	5	2.3	0.8	4.0	0.8	54.90	67.53
YG-00102	28	5	3.1	0.8	4.0	0.8	76.-	93.48



YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00103	32	5	4	1.0	4.0	0.8	102.90	126.57
YG-00104	36	6	6.1	1.0	4.0	0.8	143.-	175.89
YG-00105	40	7	8.8	1.0	4.0	0.8	163.-	200.49

SS 21/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



x3
BOTTOM / DNO

+ LID
+ POKRYWKA



SS 21/0 A

Al B

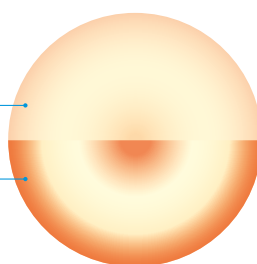
SS 430 C



Rozprowadzanie
ciepła na dnie

Patelnia YATO

Patelnia
standardowa

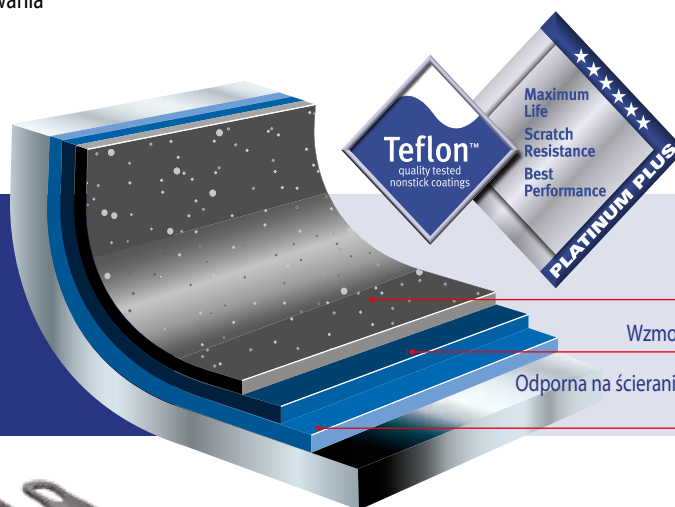


Patelnie aluminiowe z powłoką Teflon™ Platinum Plus

Wykonane z aluminium w technologii odlewu, szybko i równomiernie rozprowadzają ciepło na całej powierzchni roboczej. Pokryte oryginalnym trójwarstwowym systemem powłok Teflon™ Platinum Plus, który zapobiega przywieraniu potraw i pozwala na smażenie z użyciem minimalnej ilości tłuszczu.

- Powierzchnia robocza o wysokiej odporności na zarysowania
- Przystosowane do pracy w temp. do 250°C
- Rękojeści ze stali epoksydowanej, mocowane przy pomocy nitów aluminiowych
- Łatwe w myciu

Powłoka Teflon™ Platinum Plus sprosta nawet najcięższym wyzwaniom gastronomicznym. Zawiera mikroskopijne cząsteczki najtwardszych minerałów, które tworzą niezwykle wytrzymałą strukturę. Tak trwałą, że podczas smażenia można używać metalowych łopatek, nie martwiąc się o większe zarysowania. Dodatkowo korpus patelni odlewany jest z aluminium, co gwarantuje równomierne i szybkie nagrzewanie.



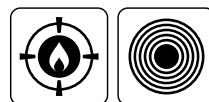
Odporna na zarysowania warstwa wierzchnia

Wzmocniona warstwa środkowa

Odporna na ścieranie, utwardzona minerałami warstwa podkładowa

Patelnie uniwersalne

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00131	24	45.-	55.35
YG-00132	28	56.-	68.88
YG-00133	32	72.-	88.56



Patelnie do naleśników

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00152	26	43.-	52.89
YG-00153	30	61.-	75.03



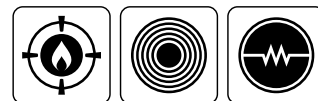
Patelnia do ryb

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00155	29 x 40	119.-	146.37



Patelnie na płytę indukcyjną

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00160	24	52.-	63.96
YG-00161	28	67.-	82.41



* średnica wewnętrzna

Pojemniki GN ze stali nierdzewnej

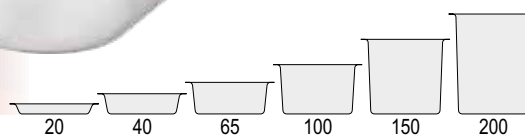
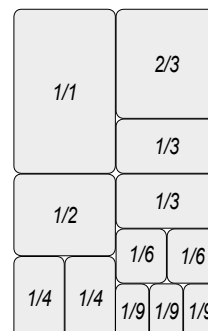
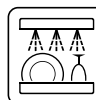
Przeznaczone dla gastronomii.

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- Odporne na działanie kwasów organicznych i detergentów
- Łatwe do utrzymania w czystości
- Możliwość mycia w zmywarce
- Możliwość piętrowania



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

-40 °C
+300 °C



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00250	20	3.0	17.90	22.02
YG-00251	40	6.0	20.90	25.71
YG-00252	65	8.5	21.90	26.94
YG-00253	100	13.5	28.-	34.44
YG-00254	150	20.5	44.-	54.12
YG-00255	200	26.0	52.-	63.96



GN 2/3 – 354 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00302	65	6.5	23.-	28.29
YG-00303	100	9.0	28.50	35.06
YG-00304	150	13.0	39.50	48.59



GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00260	20	2.0	9.90	12.18
YG-00261	40	4.0	12.-	14.76
YG-00262	65	4.5	14.-	17.22
YG-00263	100	7.0	17.90	22.02
YG-00264	150	10.0	25.90	31.86
YG-00265	200	12.5	38.-	46.74



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00270	20	0.8	9.90	12.18
YG-00271	40	1.5	11.20	13.78
YG-00272	65	2.5	12.-	14.76
YG-00273	100	4.0	16.-	19.68
YG-00274	150	6.0	22.90	28.17



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00282	65	1.8	11.-	13.53
YG-00283	100	3.0	14.90	18.33
YG-00284	150	4.5	20.50	25.22



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00290	65	1.0	9.90	12.18
YG-00291	100	1.7	11.90	14.64
YG-00292	150	2.5	18.80	23.12
YG-00293	200	3.4	24.90	30.63



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00295	65	0.6	6.90	8.49
YG-00296	100	1.0	10.50	12.92



Oznaczenie rozmiaru GN w narożniku



GN 1/1 – 530 x 325 mm
perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00340	20	3.0	32.50	39.98
YG-00341	40	6.0	34.50	42.44
YG-00342	65	8.5	39.-	47.97
YG-00343	100	13.5	45.-	55.35
YG-00344	150	20.5	62.-	76.26
YG-00345	200	26.0	78.-	95.94



GN 2/3 – 354 x 325 mm
perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00360	65	6.5	34.-	41.82
YG-00361	100	9.0	39.50	48.59



GN 1/2 – 325 x 265 mm
perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00355	65	4.5	25.-	30.75
YG-00356	100	7.0	32.-	39.36
YG-00357	150	10.0	42.-	51.66



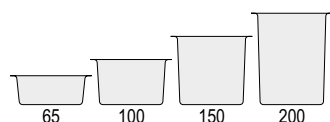
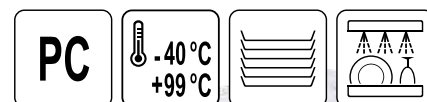
Pokrywy ze stali nierdzewnej
do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00370	GN 1/1	19.-	23.37
YG-00371	GN 1/2	11.-	13.53
YG-00372	GN 1/3	8.-	9.84
YG-00373	GN 1/4	6.-	7.38
YG-00374	GN 1/6	5.70	7.01
YG-00375	GN 1/9	5.-	6.15
YG-00377	GN 2/3	17.-	20.91

Pojemniki GN z poliwęglanu

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej eksponowania w witrynach i ladach chłodniczych.

- Wykonane z wysokiej jakości poliwęglanu, dzięki czemu są bardzo wytrzymałe i odporne na uszkodzenia, a jednocześnie estetyczne
- Przezroczyste, z wytłoczoną skalą w litrach i uncjach
- Nie pochłaniają zapachów ani smaków
- Możliwość mycia w zmywarce
- Zakres temperatur: od -40°C do +99°C
- Możliwość piętrowania
- Rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00390	65	8.5	29.90	36.78
YG-00391	100	13.0	36.-	44.28
YG-00392	150	19.5	44.50	54.74
YG-00393	200	25.6	57.-	70.11



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00410	65	2.4	11.90	14.64
YG-00411	100	3.6	14.50	17.84
YG-00412	150	5.3	20.-	24.60
YG-00413	200	6.9	24.-	29.52



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00425	65	1.0	6.30	7.75
YG-00426	100	1.5	8.-	9.84
YG-00427	150	2.2	10.50	12.92

GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00400	65	3.9	17.50	21.53
YG-00401	100	5.9	20.-	24.60
YG-00402	150	8.9	26.-	31.98
YG-00403	200	11.7	28.90	35.55



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00419	65	1.7	9.90	12.18
YG-00420	100	2.5	11.90	14.64
YG-00421	150	3.7	14.50	17.84



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00430	65	0.57	4.50	5.54
YG-00431	100	0.85	5.50	6.77

Pokryvky z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00434	GN 1/1	23.-	28.29
YG-00435	GN 1/2	12.80	15.74
YG-00436	GN 1/3	8.-	9.84
YG-00437	GN 1/4	7.-	8.61
YG-00438	GN 1/6	6.-	7.38
YG-00439	GN 1/9	4.50	5.54



Ociekacze z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00460	GN 1/1	20.-	24.60
YG-00461	GN 1/2	9.-	11.07
YG-00462	GN 1/3	6.50	8.-
YG-00463	GN 1/4	5.-	6.15
YG-00464	GN 1/6	4.-	4.92

Pojemniki do przechowywania żywności

Wygodne i trwałe pojemniki do przechowywania żywności.

- Podziałka boczna w litrach i kwartach
- Uchwyty boczne ułatwiające przenoszenie
- Nie absorbują zapachów
- Łatwe do umycia
- Możliwość piętrowania

Pojemniki okrągłe

Wykonane z wytrzymałego polipropylenu. Umożliwiają przechowywanie żywności w zakresie temperatur od -15 do +80°C.

PP

YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00510	1	120	128	5.40	6.64
YG-00511	2	110	183	8.90	10.95
YG-00512	4	210	183	12.90	15.87
YG-00513	6	200	222	15.70	19.31
YG-00514	7.5	270	222	17.50	21.53
YG-00515	10	210	310	22.90	28.17
YG-00516	15	300	310	29.90	36.78
YG-00517	20	370	310	34.90	42.93



-15°C
+80°C



Pokrywki do pojemników okrągłych

Z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

YATO	Ø (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00518	132	YG-00510	3.-	3.69
YG-00519	187	YG-00511, YG-00512	4.50	5.54
YG-00520	226	YG-00513, YG-00514	6.-	7.38
YG-00521	316	YG-00515, YG-00516, YG-00517	11.50	14.15

Pojemniki kwadratowe

Wyprodukowane z bardzo trwałego i wytrzymałego poliwęglanu, odpornego na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne. Przeznaczone do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40 do +99°C. Posiadają miejsce na wpisanie daty.

PC

YATO	V (l)	(mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00522	6	222 x 222	185	27.90	34.32
YG-00523	12	280 x 280	210	48.-	59.04
YG-00524	22	280 x 280	400	79.-	97.17

Pokrywki do pojemników kwadratowych

Wykonane z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00525	232 x 232	YG-00522	5.-	6.15
YG-00526	293 x 293	YG-00523, YG-00524	8.-	9.84



-40°C
+99°C

Dzbanki z miarką

Lekkie dzbanki do odmierzania płynnych i sypkich produktów. Wykonane z elastycznego i wytrzymałego polipropylenu. Posiadają wytłoczoną podziałkę w litrach i mililitrach.

- Wygodny, wzmacniany uchwyt
- Możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C
- Nie absorbują zapachów



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07282	0.5	135	90	3.90	4.80
YG-07284	1	165	115	7.90	9.72
YG-07286	2	205	150	10.90	13.41
YG-07287	3	230	170	13.90	17.10
YG-07288	5	270	195	22.50	27.68

PP

-40°C
+99°C



Pojemnik na sztucce

Pojemnik z czterema pojemnymi przegrodami, każda o wymiarach: 24 x 10,5 x 5 cm.

- Wykonany z trwałego polipropylenu w kolorze szarym
- Łatwy do utrzymania w czystości
- Możliwość mycia w zmywarce

PP



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02665	520 x 290 x 95	21.90	26.94



Szufelki z poliwęglanu

Przeznaczone do lodu, a także nabierania produktów sypkich, takich jak mąka, ryż, kasza.

- Wykonane z bardzo trwałego, odpornego na uszkodzenia poliwęglanu
- Wzmacniane rękojeści z otworami umożliwiającymi powieszenie na haczykach
- Możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02460	0.18	220 x 185	6.90	8.49
YG-02461	0.95	280 x 210	12.50	15.38
YG-02462	1.9	280 x 400	20.90	25.71

Szufelki aluminiowe

Masywne szufelki przeznaczone do nabierania produktów sypkich. Przydatne w restauracjach, barach, cukierniach.

- Materiał: aluminium
- Okrągły profil
- Starannie wykonane
- Nie można myć w zmywarkach



YATO	V (l)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02450	0.15	185	7.-	8.61
YG-02451	0.35	220	8.-	9.84
YG-02452	0.7	270	14.-	17.22
YG-02453	1.7	380	22.-	27.06

Pojemnik na produkty sypkie

Przeznaczony do przechowywania, transportu i dozowania produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, ryż, kasza. Idealnie nadaje się do większych kuchni, piekarni i cukierni.

- Wykonany z najwyższej jakości wytrzymałego polipropylenu
- Pojemność 81 l pozwala pomieścić 77 kg cukru lub 63 kg mąki
- Przesuwana pokrywa zapewnia łatwy dostęp do zawartości
- Gładkie wewnętrzne ścianki i zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie
- Transparentna pokrywa z mocnego, odpornego na uderzenia poliwęglanu
- 4 wytrzymałe kółka (w tym 2 skrętne) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- W zestawie szufelka z poliwęglanu o pojemności 950 ml z haczykiem umożliwiającym zawieszenie wewnątrz pojemnika
- Optymalna wysokość pozwalająca na trzymanie pod blatem stołu roboczego



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09109	81	760 x 330 x 740	499.-	613.77

81L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

PP/PC

77kg **63kg**
SUGAR FLOUR
CUKIER MĄKA
CAPACITY / POJEMNOŚĆ

360°
2x



Noże ze stali kutej

Trwale i precyzyjnie wykonane noże z kutej stali o twardości HRC 55-58.

- Najwyższej jakości niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 gwarantuje, że są bardzo ostre i posiadają doskonałe właściwości tnące
- Ergonomiczne rękojeści zapewniają pewny, wygodny chwyt
- Pakowane osobno w blistry



GERMAN
STEEL
X50CrMoV15

HRC
55-58

Gładkie rękojeści zapobiegają gromadzeniu się resztek



Boczne strony noża używamy do przenoszenia posiekanych ziół i cebuli oraz do spłaszczania filetów, steków

Gruby grzbiet służy do łamania małych kostek oraz podważania muszli skorupiaków

Przód noża sprawdzi się podczas krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku, rzodkiewki

Środek ostrza służy do krojenia szerokich produktów oraz siekania

Dolną część ostrza, z uwagi na największą siłę nacisku, kroimy wyjątkowo twarde produkty, trudne do przekrojenia

Zaokrąglenia przy trzonku zapobiegają ześlizgnięciu się dłoni na ostrze

Noże kucharskie

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02230	205 / 340	57.-	70.11
YG-02231	255 / 395	63.-	77.49



YG-02230
YG-02231

Nóż „Santoku”

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02228	185 / 320	55.-	67.65



YG-02228

Nóż rzeźniczy

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02229	205 / 340	49.90	61.38



YG-02229

Nóż do szynki

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02232	290 / 425	52.50	64.58



YG-02232

Nóż do trybowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02224	160 / 290	43.-	52.89



YG-02224

Nóż do pieczywa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02223	205 / 340	49.-	60.27



YG-02223

Nóż do pomidorów

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02227	140 / 245	36.-	44.28



YG-02227



YG-02225

Noże do obierania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02225	90 / 195	32.90	40.47
YG-02226	90 / 196	34.-	41.82



YG-02226

Widelec do mięsa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02216	180 / 310	50.90	62.61

Noże HACCP

Noże z kolorowymi rękojeściami, zgodne z normami HACCP.

- Rękojeści wykonane z wytrzymałego polipropylenu
- Ostrza ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC
- Ergonomiczne rękojeści gwarantują pewny chwyt i zapobiegają ześlizgnięciu się dłoni na ostrze


SS
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA

PP
HRC
52-55


Noże do ryb



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02311	115 / 220	4.50	5.54
YG-02288	150 / 290	5.20	6.40
YG-02294	230 / 360	6.90	8.49
YG-02300	250 / 380	8.90	10.95
YG-02256	300 / 440	14.90	18.33



YG-02311 Nóż kuchenny



YG-02288 Nóż kuchenny



YG-02294 Nóż kuchenny



YG-02300 Nóż kuchenny


 YG-02256
 Nóż do filetowania łososia

Noże do drobiu



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02316	90 / 200	2.50	3.08
YG-02304	150 / 250	3.20	3.94
YG-02260	230 / 370	19.-	23.37
YG-02287	160 / 295	5.20	6.40
YG-02293	230 / 365	6.90	8.49
YG-02299	250 / 380	8.90	10.95



YG-02316 Nóż do trybowania



YG-02304 Nóż do trybowania



YG-02260 Nóż do wędlin



YG-02287 Nóż kuchenny



YG-02293 Nóż kuchenny



YG-02299 Nóż kuchenny

**Noże do mięsa
surowego**



YG-02314 Nóż do trybowania

YG-02303 Nóż do trybowania

YG-02310 Nóż kuchenny

YG-02285 Nóż kuchenny

YG-02291 Nóż kuchenny

YG-02297 Nóż kuchenny

YG-02249 Tasak

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02314	90 / 200	2.50	3.08
YG-02303	150 / 255	3.20	3.94
YG-02310	110 / 225	4.50	5.54
YG-02285	160 / 290	5.20	6.40
YG-02291	230 / 365	6.90	8.49
YG-02297	250 / 380	8.90	10.95
YG-02249	200 / 330	35.-	43.05



**Noże do wędlin
i mięs
pieczonych**



YG-02305 Nóż do trybowania

YG-02290 Nóż kuchenny

YG-02277 Nóż do wędlin

YG-02296 Nóż kuchenny

YG-02302 Nóż kuchenny

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02305	150 / 255	3.20	3.94
YG-02290	150 / 290	5.20	6.40
YG-02277	230 / 370	19.-	23.37
YG-02296	230 / 365	6.90	8.49
YG-02302	250 / 380	8.90	10.95



**Noże do nabiału
i pieczywa**



YG-02309 Nóż kuchenny z ząbkami

YG-02319 Nóż do serów

YG-02289 Nóż kuchenny

YG-02295 Nóż kuchenny

YG-02301 Nóż kuchenny

YG-02272 Nóż do nabiału

YG-02312 Nóż do chleba

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02309	140 / 255	5.90	7.26
YG-02319	120 / 235	8.90	10.95
YG-02289	150 / 295	5.20	6.40
YG-02295	230 / 365	6.90	8.49
YG-02301	250 / 380	8.90	10.95
YG-02272	230 / 370	19.-	23.37
YG-02312	200 / 330	6.90	8.49



Noże do warzyw



YG-02315 Nóż do obierania

YG-02317 Nóż do warzyw

YG-02286 Nóż kuchenny

YG-02292 Nóż kuchenny

YG-02298 Nóż kuchenny

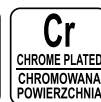
YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02315	90 / 200	2.50	3.08
YG-02317	100 / 215	2.50	3.08
YG-02286	150 / 295	5.20	6.40
YG-02292	230 / 365	6.90	8.49
YG-02298	250 / 380	8.90	10.95



Sztućce do steków

Polecane do steków, pizzy, burgerów.

- Wykonane z chromowanej stali nierdzewnej
- Nitowane rękojeści z trwałego polipropylenu
- Możliwość mycia w zmywarce



Widelec do steków

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02217	105 / 210	2.19	2.69

Noże do steków

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02218	120 / 215	2.19	2.69
YG-02219	105 / 210	2.20	2.71



Łopatki

Wygodne szpatułki do smażenia, przewracania steków.

- Wykonane z hartowanej stali o twardości 52-55 HRC
- Naostrzony brzeg



Łopátka prosta

- Rękojeść z trwałego polipropylenu

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07254	105 / 200 x 68	17.-	20.91



Łopatki kątowe

- Drewniane, nitowane rękojeści

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07270	150 / 320 x 72	11.90	14.64
YG-07280	100 / 290 x 95	10.90	13.41

Noże kolebkowe

Przeznaczone do siekania ziół.

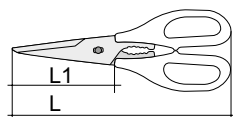
- Pojedyncze ostrze z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Ergonomiczne, drewniane rękojeści



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02247	135	4.10	5.04
YG-02248	260	5.90	7.26

Nożyce kuchenne

- Ząbkowane krawędzie ostrza gwarantują precyzję cięcia
- Ergonomiczne rękojeści przeznaczone również do użytkowania przez osoby leworęczne



SS2CR13



Grubość ostrza: 1,8 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02365	210	80	4.25	5.23



Grubość ostrza: 3 mm

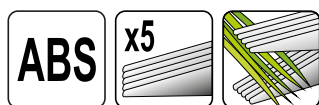
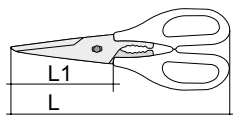
YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02366	210	70	6.15	7.56



Grubość ostrza: 2,5 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02367	210	80	7.-	8.61

Specjalnej konstrukcji nożyczki z pięcioma ostrzami. Przeznaczone do cięcia ziół, kwiatów czy dekoracji.



Grubość ostrza: 1,2 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02368	200	80	10.50	12.92

Stalki do ostrzenia noży

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Rękojeść z wytrzymałego polipropylenu
- Kółko do zawieszania

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PP



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02214	200 / 320	12.90	15.87

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02213	205 / 325	4.50	5.54

Ostrzałki do noży i nożyczek

- Ostrzenie wstępne usuwa nierówności i ostrzy
- Ostrzenie końcowe wygładza krawędź ostrza
- Podkładka antypoślizgowa zapobiega przesuwaniu się podczas pracy
- Korpus wykonany z wytrzymałego materiału ABS

ABS
COARSE
 OSTRZENIE
 WSTĘPNE

FINE
 OSTRZENIE
 KOŃCOWE

3-funkcyjna ostrzałka do noży stalowych i ceramicznych

- Ostrza:
 - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
 - z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02351	17.50	21.53


 EASY CLEAN
 ŁATWE MYCIE

3 in 1
3 w 1
DIAMOND BLADE
 OSTRZE
 DIAMENTOWE

TUNGSTEN STEEL BLADE
 OSTRZE
 Z WĘGLIKA WOLFRAMU

CERAMIC BLADE
 OSTRZE
 CERAMICZNE

 FOR CERAMIC KNIVES
 DO NOŻY
 CERAMICZNYCH

 FOR METAL KNIVES
 DO NOŻY
 METALOWYCH

 NON-SLIP BASE
 PODSTAWA
 ANTYPOŚLIZGOWA

4-funkcyjna ostrzałka do nożyczek, noży metalowych gładkich i noży ceramicznych

- Ostrza:
 - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
 - z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych oraz nożyczek
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02352	24.74	30.43


 NON-SLIP BASE
 PODSTAWA
 ANTYPOŚLIZGOWA

4 in 1
4 w 1
DIAMOND BLADE
 OSTRZE
 DIAMENTOWE

TUNGSTEN STEEL BLADE
 OSTRZE
 Z WĘGLIKA WOLFRAMU

CERAMIC BLADE
 OSTRZE
 CERAMICZNE

 FOR CERAMIC KNIVES
 DO NOŻY
 CERAMICZNYCH

 FOR METAL KNIVES
 DO NOŻY
 METALOWYCH

 FOR SCISSORS
 DO NOŻYCZEK

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- Wyposażona w przysawkę umożliwiającą montaż w dogodnym miejscu
- Ostrza:
 - ostrze spiralne zapewnia optymalny kąt ostrzenia
 - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych i stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02353	19.30	23.74

2 in 1
2 w 1
CERAMIC BLADE
 OSTRZE
 CERAMICZNE

DIAMOND BLADE
 OSTRZE
 DIAMENTOWE

 FOR CERAMIC KNIVES
 DO NOŻY
 CERAMICZNYCH

 FOR METAL KNIVES
 DO NOŻY
 METALOWYCH

 NON-SLIP BASE
 PODSTAWA
 ANTYPOŚLIZGOWA

Kompaktowa ostrzałka do noży metalowych gładkich

- Ostrza:
 - z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02354	10.48	12.89

2 in 1
2 w 1
CERAMIC BLADE
 OSTRZE
 CERAMICZNE

TUNGSTEN STEEL BLADE
 OSTRZE
 Z WĘGLIKA WOLFRAMU

 FOR METAL KNIVES
 DO NOŻY
 METALOWYCH

 NON-SLIP BASE
 PODSTAWA
 ANTYPOŚLIZGOWA

Otwieracz do puszek

Umożliwia szybkie otwieranie puszek i konserw o maksymalnej średnicy 355 mm.

- Łatwy w obsłudze
- Metalowy mechanizm obrotowy gwarantuje długą żywotność i bezawaryjne działanie
- Otwieranie puszek o różnej wysokości dzięki swobodnej regulacji ostrza w zakresie do 310 mm
- Stabilne mocowanie do blatu za pomocą 3 śrub (otwory montażowe o średnicy 7 mm)
- Podstawa o wymiarach 185 x 100 mm
- Praca zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara


 Ø max
355 mm
 CAN / PUSZKA

 H max
310 mm
 CAN / PUSZKA

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02430	355	99. -	121.77

Deski do krojenia

Mocne i wytrzymałe deski do krojenia przeznaczone do użytku w gastronomii.

- Wykonane z wysokiej jakości polietylenu



Deski do krojenia z uchwytem

- Bezpieczne, zaokrąglone krawędzie
- Dwustronne



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02150	250 x 150 x 10	7.-	8.61
YG-02153	300 x 220 x 10	12.-	14.76

Deski do krojenia z gumowymi nóżkami

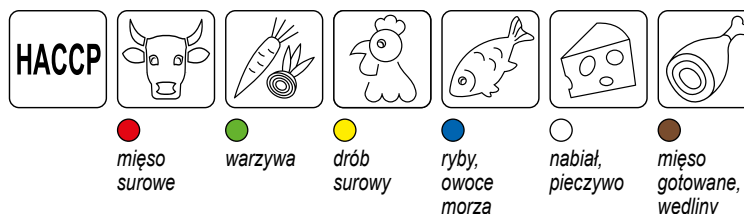


YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02160	350 x 250 x 20	29.-	35.67
YG-02163	440 x 290 x 20	49.-	60.27
YG-02166	500 x 340 x 20	60.-	73.80
YG-02168	600 x 390 x 20	90.-	110.70



Deski do krojenia zgodne z kodem kolorów HACCP

- Dwustronne



YATO	(mm)	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02170	450 x 300 x 13	mięso surowe	22.90	28.17
YG-02171	450 x 300 x 13	warzywa	22.90	28.17
YG-02172	450 x 300 x 13	drób surowy	22.90	28.17
YG-02173	450 x 300 x 13	ryby, owoce morza	22.90	28.17
YG-02174	450 x 300 x 13	nabiał, pieczywo	22.90	28.17
YG-02175	450 x 300 x 13	mięso gotowane, wędliny	22.90	28.17
YG-02180	600 x 400 x 20	mięso surowe	64.50	79.34
YG-02181	600 x 400 x 20	warzywa	64.50	79.34
YG-02182	600 x 400 x 20	drób surowy	64.50	79.34
YG-02183	600 x 400 x 20	ryby, owoce morza	64.50	79.34
YG-02184	600 x 400 x 20	nabiał, pieczywo	64.50	79.34
YG-02185	600 x 400 x 20	mięso gotowane, wędliny	64.50	79.34



Skrobak do desek do krojenia

Przeznaczony do usuwania rys i zacięć, w których gromadzą się resztki żywności.

- Wykonany z wysokiej jakości polietylenu
- Wygodny w użyciu
- Zapewnia wysoki poziom higieny



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02188	220 x 100 x 50	50.-	61.50

Rózgi

Masywne i twarde różgi z metalową rękojścią o długości 110 mm i uchwytem do zawieszania.

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8
- 8 wrzecion z prętami o średnicy 2,4 mm
- Łatwe do utrzymania w czystości
 - możliwość mycia w zmywarce


SS 18/8
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA


YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02510	300	12.-	14.76
YG-02511	400	14.-	17.22
YG-02512	500	16.-	19.68
YG-02513	600	18.-	22.14

Szczypce uniwersalne

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

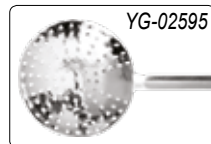
- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 1 mm
- Łatwe do utrzymania w czystości
 - możliwość mycia w zmywarce
- Eleganckie, chromowane wykończenie
- Wzmocniona konstrukcja
- Wyposażone w blokadę

SS 18/8
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA


Łyzki cedzakowe

Profesjonalne łyżki cedzakowe z uchwytem do zawieszania.

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu:
 - 2,5 mm (YG-02593, YG-02595)
 - 3 mm (YG-02598)
- Średnica oczka: 4 mm
- Łatwe do utrzymania w czystości
 - możliwość mycia w zmywarce
- Estetyczne, chromowane wykończenie

SS 18/8
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA


YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02750	240	6.99	8.60
YG-02751	300	7.49	9.21
YG-02752	400	11.90	14.64

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02593	120	475	19.-	23.37
YG-02595	140	570	23.-	28.29
YG-02598	160	580	32.-	39.36

Łyżki cedzakowe i sita

Niezbędne w każdej kuchni.

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8
- Chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie w czystości
- Możliwość mycia w zmywarce

SS 18/8

STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

HANGABLE
MOŻLIWOŚĆ
ZAWIESZENIA

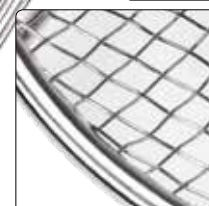
Łyżki cedzakowe z rantem

- Drobne oczka
- Wzmocniony uchwyt z hakiem

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00600	220	600	28.-	34.44
YG-00601	260	730	35.-	43.05



Wielkość oczka: 2 x 2 mm



Wielkość oczka: 6 x 6 mm

Łyżki cedzakowe

- Duże oczka
- Wzmocniony uchwyt z hakiem

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00602	155	470	22.-	27.06
YG-00603	200	510	27.-	33.21

Sita chińskie gęste

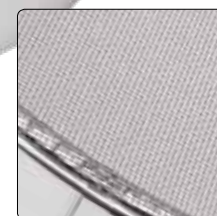
- Drobne oczka
- Druciany uchwyt



Wielkość oczka: 0,5 x 0,5 mm

Sita do przesiewania

- Idealne do mąki, cukru pudru



Wielkość oczka: 1 x 1 mm

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00605	120	310	13.-	15.99
YG-00606	160	350	17.-	20.91

YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00615	220	60	11.-	13.53
YG-00617	280	70	15.-	18.45

Siatki do pizzy

Gwarantują równomierny wypiek pizzy.

- Materiał: aluminium
- Rant o szerokości 10 mm
- Starannie wykonane
- Nie można myć w zmywarce

AI


YATO	Ø (mm)	Ø WNETRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02030	230	210	6.-	7.38
YG-02031	280	260	7.-	8.61
YG-02032	300	280	8.-	9.84
YG-02033	330	310	9.-	11.07
YG-02034	350	330	10.-	12.30
YG-02035	380	360	11.-	13.53
YG-02036	400	380	12.-	14.76
YG-02037	450	430	13.-	15.99
YG-02038	500	480	14.-	17.22



Dyspensery do zimnych sosów

Umożliwiają precyzyjne dozowanie: musztardy, keczupu, sosu balsamicznego itp.

- Wykonane z bardzo elastycznego polipropylenu, który umożliwia bezwysiłkowe wyciskanie sosu
- Zatyczka zapobiega wyciekaniu sosu i pozwala dłużej zachować jego świeżość
- Łatwe do utrzymania w czystości
- Możliwość mycia w zmywarce

PP


YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00550	●	0.35	200	60	2.10	2.58
YG-00551	●	0.35	200	60	2.10	2.58
YG-00552	○	0.35	200	60	2.10	2.58
YG-00553	●	0.7	260	65	2.59	3.19
YG-00554	●	0.7	260	65	2.59	3.19
YG-00555	○	0.7	260	65	2.59	3.19

Kociołek do zup

Polecany do serwowania zup, kremów i sosów w bufetach oraz restauracjach hotelowych.

- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Łatwy w czyszczeniu pojemnik na zupę ze stali nierdzewnej 304 z zaokrąglonymi krawędziami
- Regulacja temperatury pracy w zakresie 35-85°C
- Grzałka z termostatem pozwala na utrzymanie temperatury podgrzewania na stałym poziomie
- Płaszcz wodny równomiernie rozprowadza ciepło wokół zbiornika na zupę, zapobiegając przypalaniu się
- Grzałka zamontowana pod dnem nie ma kontaktu z wodą, więc nie osadza się na niej kamień i zmniejsza się ryzyko przepalenia
- Pokrywka z otworem na chochlę
- Możliwość ustawienia pokrywki w pozycji otwartej zapobiega rozlewaniu się skroplonych oparów
- 4 nóżki zapewniają stabilność
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

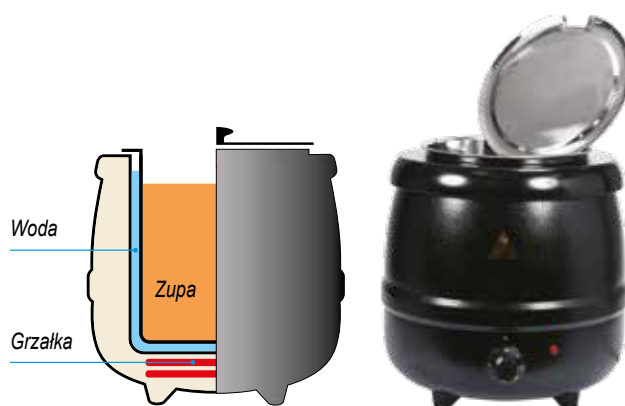
400W

9L

SS304
BARELL
POJEMNIK

35-85 °C

x4
PLASTIC FEET
NÓŻKI Z TWORZYWA



YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04250	9	340 x 340 x 370	400	169.90	208.98

Podgrzewacze bufetowe

Podgrzewacze na pastę doskonale nadają się do eksponowania potraw w hotelach, restauracjach, bufetach oraz cateringach.

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- W zestawie pojemniki GN ze stali nierdzewnej oraz pojemniki na pastę
- Mocowania na grzałki
- Eleganckie, chromowane wykończenie

Podgrzewacz roll-top GN 1/1

- Pokrywa typu roll-top uchylana do 90°
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Uchwyty boczne do przenoszenia
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

x2
HANDLES
UCHWYTY

90°
COVER
OPEN ANGLE
KĄT OTWARCIA
POKRYWY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04120	9	600 x 350 x 430	299.-	367.77

Podgrzewacz roll-top GN 1/1

- Pokrywa typu roll-top otwierana do 180°
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

180°
COVER
OPEN ANGLE
KĄT OTWARCIA
POKRYWY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04140	9	640 x 420 x 440	339.-	416.97

ZOBACZ TAKŻE

Szczypce
i łyżki



str. 26

FOR / DLA:
GN 1/1
max 65 mm

SS201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

HEAT SOURCE:
FUEL / HEATER
ŹRÓDŁO CIEPŁA:
PALIWO / GRZAŁKA

x2
FUEL TANKS
POJEMNIKI
NA PALIWO



Podgrzewacz z kociołkami

- W zestawie dwa okrągłe kociołki z pokrywkami o średnicy 220 mm i wysokości 140 mm
- Uchwyty boczne do przenoszenia

x2
HANDLES
UCHWYTY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04125	2 x 4.5	600 x 350 x 370	299.-	367.77

Podgrzewacz roll-top okrągły

- Pokrywa okrągła typu roll-top otwierana do 180°
- W zestawie okrągły pojemnik do potraw o średnicy 355 / 380 mm i wysokości 100 mm

FOR / DLA:
GN
Ø 350 mm

FUEL TANK
POJEMNIK
NA PALIWO

180°
COVER
OPEN ANGLE
KĄT OTWARCIA
POKRYWY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04145	6	470 x 450	239.-	293.97

Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- Zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- Zabezpieczenie przed pracą na sucho
- Grzałka wbudowana pod dnem warnika
- Regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- Niekapiący kranik
- Wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- Nienagrzewające się uchwyty
- Włącznik / wyłącznik
- Pokrywka z zabezpieczeniem typu TWIST-LOCK
- Lampki kontrolne: grzania i podtrzymania temperatury
- Plastikowa podstawa ochronna
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04301	8.8	1000	165.-	202.95
YG-04310	10.0	1650	175.-	215.25
YG-04315	15.0	1800	199.-	244.77
YG-04318	16.0	2600	219.-	269.37
YG-04324	22.0	3000	239.-	293.97



Tacka ociekowa

- Wyposażona w wyjmowaną kratkę ze stali nierdzewnej
- Łatwa do czyszczenia
- Możliwość zastosowania do warników do wody: YG-04301, YG-04310, YG-04315, YG-04318, YG-04324

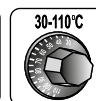
YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04325	29.-	35.67



Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- Zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- Zabezpieczenie przed pracą na sucho
- Grzałka wbudowana pod dnem warnika
- Regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- Niekapiący kranik
- Wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- Nienagrzewające się uchwyty
- Lampka kontrolna grzania
- Wysokość kranika od podstawy: 10 cm
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04311	9.0	2000	198.-	243.54
YG-04316	12.0	2500	215.-	264.45
YG-04319	18.0	2500	229.-	281.67
YG-04321	25.0	3000	269.-	330.87

Termosy stołowe

Przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów.
Charakteryzują się doskonałymi właściwościami termoizolacyjnymi
dzięki podwójnym ściankom z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 i strefie próżni.

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

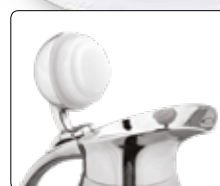
DOUBLE
WALL
PODWÓJNA
SCIANKA

THERMAL ISOLATION
IZOLACJA TERMICZNA



- Silikonowy korek
- Plastikowy uchwyt
- Przycisk otwierający

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07013	1.5	29.-	35.67
YG-07014	2.0	35.-	43.05



- Silikonowy korek
- Korpus oraz uchwyt z chromowanego metalu

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07025	1.0	63.-	77.49
YG-07026	1.5	73.-	89.79
YG-07027	2.0	83.-	102.09



- Rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- Obrotowa podstawa
- Pompka do nalewania
- Uchwyt do przenoszenia



- Rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- Obrotowa podstawa
- Pompka do nalewania
- Uchwyt do przenoszenia



YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07016	2.2	69.-	84.87

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07019	5.0	89.-	109.47

Dozownik do napojów

Profesjonalny dozownik do napojów z wbudowanym wkładem na lód umożliwiającym chłodzenie napojów. Polecany do użytku w hotelach i restauracjach.

- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- Przezroczysty pojemnik na płyn wykonany z poliwęglanu
- Polerowana powierzchnia korpusu
- Wyciągana tacka ociekowa
- Niekapący kranik



8 L

**350x260
x600
mm**

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PC



COOLING
CHŁODZENIE

**REMOVABLE
BARELL**
WYJMOWANY
POJEMNIK

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07001	8	169.-	207.87

Dozowniki do sosów

Profesjonalne dozowniki do sosów, polecane do użytku w hotelach, barach i restauracjach.

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304/201
- Z wyjmowanymi pojemnikami na sos
- Łatwe do utrzymania w czystości

YG-00559

3x3L

SS 304/201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

**REMOVABLE
CONTAINER
INSIDE**
WYJMOWANY
POJEMNIK

YG-00557

1x3L

YG-00558

2x3L

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00557	3	185 x 185 x 355	295.-	362.85
YG-00558	6	365 x 185 x 355	499.-	613.77
YG-00559	9	545 x 185 x 355	799.-	982.77

Dzbanki do napojów

Praktyczne, nietłukące się dzbanki, idealne do restauracji, hoteli, barów.

- Wykonane z poliwęglanu, który jest wyjątkowo odporny na uszkodzenia
- Trwałe i odporne na zarysowania
- Estetyczne wzornictwo i elegancki wygląd

PC



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07005	0.8	165	105	17.90	22.02
YG-07006	1.3	240	85	20.90	25.71
YG-07007	1.8	180	130	23.90	29.40



YG-07005



YG-07006



YG-07007

Patera na owoce i ciastka

Przeznaczona do efektownego serwowania owoców, ciast i ciastek.

- 3 poziomy
- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Chromowane wykończenie
- Łatwa do utrzymania w czystości
- Skręcana, prosta w montażu

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x3
LEVELS
POZIOMY

Ø
165mm
219mm
267mm

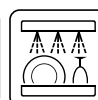


YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08202	165 / 219 / 267	300	79.-	97.17

Szczypce do lodu

- Grubość profilu:
0,7 mm (YG-02735),
1,2 mm (YG-02736)

SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02735	100	4.90	6.03
YG-02736	150	5.50	6.77

Szczypce do cukru

- Grubość profilu: 1 mm

SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02733	155	5.90	7.26

Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Łatwe do utrzymania w czystości
– możliwość mycia w zmywarce
- Eleganckie, chromowane wykończenie

Szczypce do pieczywa

- Grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02731	220	9.-	11.07

Szczypce do pieczenia

- Grubość profilu: 2 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02730	195	7.60	9.35

Szczypce do spaghetti

- Grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02732	215	9.90	12.18

SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Artykuły bufetowe

Estetyczne i trwałe przybory przydatne w każdym bufecie.

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 2,5 mm
- Metalowy uchwyt
- Łatwe do utrzymania w czystości
– możliwość mycia w zmywarce
- Chromowane wykończenie

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Łyżka do spaghetti

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02780	340	22.90	28.17

Widelec do sałatek

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02778	300	15.20	18.70

Łyżka do serwowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02775	300	15.-	18.45

Łyżka do serwowania cedzakowa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02774	300	14.90	18.33

Łyżka cedzakowa

- Ø110 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02773	370	24.90	30.63

Chochla

- 120 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02776	315	23.90	29.40

Chochla do sosów

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02777	300	21.90	26.94

Szpatuła

- 80 x 105 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02772	360	19.90	24.48

Nóż do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02771	315	19.90	24.48

Widelec do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02770	280	14.20	17.47

Szpatuła do ciast

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02779	275	15.-	18.45

Tace bankietowe

Przeznaczone do obsługi różnego rodzaju imprez cateringowych.

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu: 0,8 mm (YG-02055), 0,6 mm (YG-02057)
- Łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- Chromowane wykończenie



YG-02057



YG-02055

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02055	220 x 150	23.-	28.29
YG-02057	380 x 240	44.-	54.12

Taca ekspozycyjna

Elegancka taca do serwowania przystawek, serów, wędlin i ciast.

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 0,8 mm
- Zawinięty rant wzmacnia konstrukcję i zapewnia stabilność
- Łatwa do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- Chromowane wykończenie



SS 18/8

STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02056	305 x 215	32.-	39.36

Antypoślizgowe tace kelnerskie

- Powłoka antypoślizgowa
- Duża sztywność i odporność na złamania
- Rant zabezpieczający
- Lekkie
- Łatwe do utrzymania w czystości

ANTI-SLIP
SURFACE
ANTYPOŚLIZGOWA
POWIERZCHNIA

Tace wzmacniane wielowarstwowym włóknem szklanym

Tace
prostokątne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02075	460 x 355	23.50	28.91
YG-02076	515 x 380	31.-	38.13
YG-02077	560 x 405	43.-	52.89
YG-02078	650 x 450	62.-	76.26

Tace
okrągłe

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02079	355	14.-	17.22
YG-02080	405	21.50	26.45

Tace
owalne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02084	590 x 490	53.-	65.19
YG-02087	600 x 735	73.-	89.79

FIBREGLASS
WŁÓKNO
SZKLANE

Taca z polipropylenu



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02105	410 x 330	7.-	8.61



PP

Pojemnik termoizolacyjny do lodu

Elegancki pojemnik termoizolacyjny z pokrywką doskonale sprawdzi się w hotelach, barach i restauracjach.

- Wykonany z trwałego i wytrzymałego tworzywa ABS oraz polipropylenu
- Podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas
- Szczypce do nakładania kostek lodu chowane w pokrywce
- Wyciągana kratka ociekowa
- Estetyczna, chromowana powierzchnia
- Wygodny uchwyt do przenoszenia



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07143	1.1	200	140	71.90	88.44

Pojemnik do lodu

Wytrzymały pojemnik na lód w kształcie wiaderka wyjątkowo ładnie prezentuje się na restauracyjnych stołach i w barach.

- Wykonany z trwałego, bezbarwnego akrylu
- Wygodny uchwyt do przenoszenia



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07146	1.1	125	125	17.90	22.02

ZOBACZ TAKŻE
Szczypce do lodu



str. 25

Pojemnik termoizolacyjny do wina

Pojemnik do ekspozycji butelek wina sprawia, że alkohol dłużej utrzymuje właściwą temperaturę.

- Wykonany z wytrzymałego, bezbarwnego akrylu
- Podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07147	1.4	235	125	49.90	61.38

ABS/PP

Wiaderko do szampana

Eleganckie wiaderko do podawania szampana, wódki i innych alkoholi. Doskonale utrzymuje niską temperaturę.

- Wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej 201
- Satynowe wykończenie zapewnia bardzo elegancki wygląd
- 2 wygodne uchwyty boczne



SS201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

3.8L

Ø
180 mm

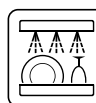
YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07141	3.8	80	196	34.90	42.93

Shakery do koktajli

Idealne do użytku w barach. Stworzone do przyrządzania drinków i koktajli.

- 3-częściowe
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- Chromowane wykończenie nadaje im bardzo elegancki wygląd

SS201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07121	0.5	70	178	24.90	30.63
YG-07123	0.7	80	248	30.50	37.52

Łyzeczka barmańska

Doskonałe narzędzie pomocnicze dla barmana. Przydatna również podczas serwowania kawy w wysokich szklankach i deserów.

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0 o grubości profilu 2,5 mm
- Łatwa do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- Chromowane wykończenie



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07136	330	5.90	7.26

Wyciskacz do cytrusów

Służy do ręcznego wyciskania soku z cytryny i innych cytrusów.

- Wykonany ze stali nierdzewnej 202, odpornej na działanie kwasów
- Chromowana powierzchnia sprawia, że jest łatwy do utrzymania w czystości, a przy tym świetnie się prezentuje



YATO	Ø (mm)	Ø STOŻKA (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07108	120	65	39.-	47.97

Pojemnik barmański

Pięcioczęściowy pojemnik na dodatki do napojów i drinków: oliwki, plasterki cytryny itp.

- Wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- Posiada 5 wyciąganych pojemników z polipropylenu, każdy o pojemności 650 ml i wymiarach 100 x 45 mm
- Łatwy do utrzymania w czystości
- Transparentna pokrywka i wygodne uchwyty boczne



x5
COMPARTMENTS
WKŁADY

ABS

PP

PC

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07080	500 x 160 x 100	48.50	59.66

Pojemnik na akcesoria barmańskie

Pozwala na uporządkowane przechowywanie akcesoriów barmańskich, takich jak serwetki, słomki, mieszadła.

- Wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- Praktyczny i elegancki
- Posiada 6 przegródek:
 - 1 segment 130 x 140 mm
 - 2 segmenty 50 x 45 mm
 - 2 segmenty 50 x 50 mm
 - 1 segment 100 x 45 mm



x6
SEGMENTS
PRZEGRÓDKI

ABS

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07134	100	15.90	19.56

Krustownica

Przeznaczona do dekoracji kieliszków, szczególnie przydatna w barach podczas przygotowywania drinków i koktajli.

- Wykonana z wytrzymałego plastiku ABS
- Posiada przykrywkę oraz 3 rozsuwane, odpowiednio opisane pojemniki: na sok, sól i cukier
- Zbiornik na sok z dodatkową wkładką gąbkową
- Funkcjonalna, o bardzo profesjonalnym wyglądzie



ABS



YATO	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07102	70	150	18.50	22.76

Maty barmańskie

Elastyczne maty barmańskie pozwalają zachować czystość podczas przygotowywania i serwowania napojów oraz drinków.

- Wykonane z wysokiej jakości antypoślizgowego tworzywa TPR
- Łatwe do czyszczenia – wystarczy przemyć pod bieżącą wodą

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07100	590 x 80 x 15	19.90	24.48
YG-07101	460 x 310 x 10	35.50	43.67



TPR

Dyspensery barmańskie

Przeznaczone do mieszania, dozowania i przechowywania napojów.

- Wykonane z odpornego na uszkodzenia polipropylenu
- Dolna podstawka pełni także funkcję nakrętki, którą można szczelnie zamknąć pojemnik (po odkręceniu górnej części dozującej)
- Łatwe do utrzymania w czystości
- Możliwość mycia w zmywarce
- Korki z odpowietrzeniem ułatwiają dozowanie płynów
- Kolory umożliwiają łatwiejszą identyfikację zawartości



YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07115	●	1	330	90	7.90	9.72
YG-07116	●	1	330	90	7.90	9.72
YG-07117	●	1	330	90	7.90	9.72
YG-07118	●	1	330	90	7.90	9.72
YG-07119	●	1	330	90	7.90	9.72

1L

PP/PS



Otwieracz do butelek

Klasyczny otwieracz do butelek z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

- Z otworem umożliwiającym powieszenie na haczyku lub przy pasku



SS

STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07139	175 x 40 x 2	5.20	6.40

Korki z dozownikami

Uniwersalne korki z dozownikami, pasujące do większości dostępnych na rynku butelek.

- Wykonane z elastycznego polipropylenu, dzięki czemu łatwo wcisnąć je w szyjkę butelki
- Elastyczne kołnierze uszczelniające dostosowują się do średnicy butelki
- Rurka odpowietrzająca ułatwia nalewanie płynów

YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07126	●	0.99	1.22
YG-07127	●	0.99	1.22
YG-07128	●	0.99	1.22
YG-07129	●	0.99	1.22
YG-07130	●	0.99	1.22
YG-07131	○	0.99	1.22



PP



Korek z dozownikiem

Klasyczny, elegancki nalewak, pasujący do większości dostępnych na rynku butelek.

- Lejek i rurka odpowietrzająca wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a kołnierze z elastycznego i wytrzymałego tworzywa TPR
- Kołnierze uszczelniające dostosowują się do średnicy butelki
- Rurka odpowietrzająca ułatwia nalewanie płynów



SS

STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

TPR



YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07125	●	3.50	4.31



Maszynki do mielenia mięsa

Maszynki do mielenia mięsa przeznaczone do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych, restauracjach, cateringu, jak również do zastosowań domowych.

- Korpus wykonany z anodyzowanego stopu aluminium
- Rewers ułatwiający odkręcenie sitka
- Wyjmowana gardziel umożliwiająca umycie po zakończeniu pracy
- Taca załadownicza ze stali nierdzewnej
- Ostrze, sitka i ślimak ze stali nierdzewnej
- Sitka o średnicy 80 mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Antypoślizgowe nóżki
- Popychacz z polietylenu
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



YG-03231



YG-03211


 ANODIZED
Al-Mg
 ANODYZOWANY

SS
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA

PE

 EMERGENCY
 STOP SWITCH
 WYŁĄCZNIK
 BEZPIECZEŃSTWA


5 mm

8 mm



YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03211	120	850	530 x 370 x 220	1 199.-	1 474.77
YG-03231	220	1100	500 x 400 x 220	1 389.-	1 708.47

Maszynka do mielenia mięsa

Maszynka z 5-elementowym systemem Unger przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, cateringu. Polecana do przygotowywania kielbas i wędlin.

- System Unger złożony z 5 elementów: szarpaka, sit z otworami 6 i 10 mm oraz 2 czteroramiennych, dwustronnych noży tnących
- W zestawie dodatkowe sito z otworami 10 mm
- Korpus wykonany z anodyzowanego stopu aluminium
- Rewers ułatwiający odkręcenie sitka
- Wyjmowana gardziel umożliwiająca umycie po zakończeniu pracy
- Duża taca załadownicza ze stali nierdzewnej
- Gardziel, elementy tnące, sitka, ślimak i szarpak ze stali nierdzewnej
- Sitka o średnicy 80 mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Antypoślizgowe nóżki
- Popychacz z polietylenu
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

 ANODIZED
Al-Mg
 ANODYZOWANY

SS
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA

PE

 EMERGENCY
 STOP SWITCH
 WYŁĄCZNIK
 BEZPIECZEŃSTWA


 x2
 10 mm

6 mm



System Unger



YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03232	220	1100	520 x 390 x 225	1 699.-	2 089.77

Nadziewarki do kielbas

Idealne do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich. Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Polecane dla zakładów przetwórstwa mięsnego, restauracji, firm cateringowych, gospodarstw agroturystycznych, a także dla myśliwych, gospodarstw domowych i wędzarni.

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dwie prędkości napełniania dzięki mechanizmowi zębatkowemu z 2-stopniową przekładnią
- Uchylny zbiornik ułatwia nakładanie farszu oraz mycie
- Silikonowa uszczelka tłoka zapobiega przeciekaniu farszu
- Prosty demontaż wszystkich części, które mają bezpośredni kontakt z żywnością, ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- Gumowe nóżki antypoślizgowe
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4

16 mm
22 mm
32 mm
38 mm

x2
SPEED
PRĘDKOŚĆ

EASY
TO CLEAN
ŁATWE DO
CZYSZCZENIA



YATO	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03350	3	11	300 x 340 x 570	140 x 200	465.-	571.95
YG-03360	5	12	300 x 340 x 690	140 x 320	549.-	675.27
YG-03370	7	13	300 x 340 x 830	140 x 460	599.-	736.77
YG-03380	15	17	370 x 330 x 710	219 x 400	989.-	1 216.47

Prasy do hamburgerów

Profesjonalne urządzenia wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów organicznych. Przeznaczone do formowania hamburgerów.

- Poręczny zasobnik na przekładki
- Precyzyjny mechanizm formowania hamburgerów



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03400	100	345.-	424.35
YG-03405	130	380.-	467.40



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4
RUBBER FEET
GUMOWE
NÓŻKI

Krajalnice do wędlin i serów

Krajalnice do wędlin i serów przeznaczone dla profesjonalnych użytkowników. Szczególnie polecane dla zakładów gastronomicznych, restauracji, sklepów spożywczych, firm cateringowych.

- Podstawa wykonana ze stopu aluminium, lakierowana (YG-03110, YG-03118), anodyzowana (YG-03120, YG-03130)
- Demontowany wózek ułatwiający czyszczenie
- Wbudowana ostrzałka noża
- Tarcza tnąca ustawiona ukośnie
- Płynna regulacja grubości cięcia
- Prowadnica z łożyskami
- Nóżki antypoślizgowe
- Wyłącznik bryzgoszczelny
- Osłona zabezpieczająca tarczę
- Silnik chłodzony powietrzem
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



YG-03110

- Maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm
- Grubość plastrów: 0,2-12 mm



YG-03118

- Maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Grubość plastrów: 0,2-12 mm



YG-03120

- Maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Grubość plastrów: 0,2-12 mm



YG-03130

- Maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm
- Grubość plastrów: 0,2-15 mm



YATO	(W)	Ø (mm)	STÓŁ (mm)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03110	120	220	200 x 230	470 x 340 x 370	839.-	1 031.97
YG-03118	150	250	200 x 230	470 x 360 x 410	999.-	1 228.77
YG-03120	150	250	200 x 230	470 x 380 x 410	1 049.-	1 290.27
YG-03130	250	300	255 x 275	530 x 450 x 450	1 589.-	1 954.47

Krajalnice do pomidorów

Profesjonalne urządzenia przeznaczone do szybkiego i precyzyjnego krojenia pomidorów. Wyposażone w higieniczny, stalowy uchwyt mechanizmu przesuwu.

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów organicznych
- Ukryte pod korpusem ruchome elementy mechanizmu przesuwu sprzyjają utrzymaniu urządzenia w czystości
- Mocne przyssawki gwarantują stabilność urządzenia w czasie pracy
- Wykonane ze stali o wysokiej trwałości, specjalnie wyprofilowane wymienne ostrza zapewniają precyzyjne cięcie



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

SLIDING BAR
BELOW BODY
PROWADNICA
POD KORPUSEM

x4
SUCTION PADS
PRZYSSAWKI



YG-03410

x13
BLADES
OSTRZA

4.0 mm
CUTTING THICKNESS
GRUBOŚĆ CIĘCIA

YG-03415

x10
BLADES
OSTRZA

5.5 mm
CUTTING THICKNESS
GRUBOŚĆ CIĘCIA



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03410	410.-	504.30
YG-03415	380.-	467.40

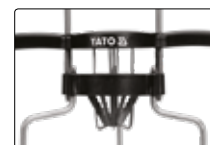
Krajalnice do pomidorów

Profesjonalne krajalnice do szybkiego dzielenia pomidorów i miękkich warzyw na 6 lub 12 części. Polecane do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- Maksymalna średnica krojonego warzywa: 80 mm
- Ząbkowane ostrza ze stali nierdzewnej
- Możliwość ustawienia miski o średnicy 280 mm bezpośrednio pod krajalnicą
- Odległość ostrza od podłoża: 140 mm
- 2 prowadnice ze sprężynowym mechanizmem powrotnym
- 3 stabilne nóżki z antypoślizgowymi nakładkami



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	CZĘŚCI (szt.)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03420	6	480	350	259.-	318.57
YG-03421	12	480	350	259.-	318.57

Szatkwonica do warzyw

Elektryczna szatkownica do warzyw przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- Wysoka wydajność, sięgająca 300 kg/h, pozwala na krojenie dużej ilości warzyw
- W zestawie 5 wymiennych tarcz o średnicy 205 mm: tnących na plastry 2 i 4 mm oraz na wiórki 3, 4 i 7 mm
- Duży, owalny otwór wsadowy o wymiarach 175 x 80 mm z wygodnym popychaczem dźwigniowym
- Mały otwór wsadowy o średnicy 50 mm z popychaczem ręcznym
- Wysokość wylotu od podłoża (18 cm) umożliwia podstawienie naczynia
- Dodatkowa tarcza zabezpieczająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
- Korpus wykonany ze stopu aluminium
- Nóżki antypoślizgowe
- Szczelny wyłącznik
- Łatwa do utrzymania w czystości
- Szczotka do czyszczenia w komplecie
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

 ANODIZED
Al-Mg
 ANODYZOWANY

550W
300kg/h
 EFFICIENCY
 WYDAJNOŚĆ

x5
 CUTTING KNIVES
 TARCZE TNĄCE

 EMERGENCY
 STOP SWITCH
 WYŁĄCZNIK
 BEZPIECZESTWA


wiórki 7 mm



wiórki 4 mm



wiórki 3 mm



plastry 4 mm



plastry 2 mm

YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03100	300	550	560 x 580 x 240	1 649.-	2 028.27

Obieraczki do ziemniaków

Wydajne mechaniczne obieraczki do ziemniaków i innych warzyw bulwiastych.

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dwa zabezpieczenia: przed uruchomieniem podczas uzupełniania i wyjmowania warzyw
- Wyjmowany separator ze stali nierdzewnej
- Timer z regulacją do 5 min
- Przezroczysta pokrywa umożliwia kontrolę procesu obierania
- Wymienne tarcze ściernie ze stali nierdzewnej
- Dodatkowa tarcza szczotkowa do czyszczenia małż
- Łatwe w czyszczeniu
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



YATO	V (l)	WSAD (kg)	(kg/h)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03087	15	10	165	750	2 899.-	3 565.77
YG-03090	20	15	225	950	3 199.-	3 934.77



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

0-5min

SEPARATOR
FOR PEELINGS
SEPARATOR
OBIERZYN



Blendery ręczne

Blendery ręczne do przyrządzania zup kremów, sosów i koktajli, a także – w wersji z dodatkowymi akcesoriami – do siekania mięsa, szatkowania warzyw, ubijania piany. Idealne zarówno do miękkich, jak i twardych artykułów spożywczych.

- Silnik o mocy 700 W
- Obroty: 12600-15000 RPM
- Ultracicha praca silnika
- Płynna regulacja prędkości obrotowej
- Tryb turbo – impulsowa prędkość maksymalna
- Łatwy w czyszczeniu korpus ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z powłoką antypoślizgową
- Wygodny i ergonomiczny kształt zwiększający komfort pracy
- Ostrza kątowe ze stali nierdzewnej, które zapewniają szybsze cięcie i zapobiegają chlapaniu
- Uchwyt do powieszenia
- Funkcje:
 - Miksowanie
 - Siekanie / rozdrabnianie
 - Ubijanie
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

Blender ręczny



YATO	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03006	700	61.90	76.14

Blender ręczny z akcesoriami

Dodatkowe narzędzia:

- Szatkownica / rozdrabniacz ze zbiornikiem o pojemności 600 ml z wytłoczoną miarką
- Trzepaczka do ubijania piany
- Pojemnik do blendowania o pojemności 800 ml z miarką
- Uchwyt na akcesoria



YATO	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03007	700	89.90	110.58

700W

12600-15000
min⁻¹
SPEED / PRĘDKOŚĆ

x5
SPEED / PRĘDKOŚĆ

ANGULAR BLADE
OSTRZE KĄTOWE

STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

SILENT MOTOR
CICHĄ PRACĄ



Blender barmański

Stworzony do przygotowywania smoothies, koktajli mlecznych, drinków, musów itp.

- Ultracicha praca silnika
- Płynna regulacja prędkości obrotowej
- Obroty: 32000 RPM
- Tryb turbo – impulsowa prędkość maksymalna
- Łożyszkowany mechanizm obrotowy
- 4 gumowane nóżki zapewniają stabilność i zapobiegają przesuwaniu się podczas pracy
- Kielich wykonany z bardzo wytrzymałego tworzywa niezawierającego szkodliwego BPA
- Skala po obu stronach
- Specjalny kształt zwiększa skuteczność mieszania
- Zatyczka z bryzgoszczelnym odpowietrznikiem
- Podwójne ostrze czteroramienne ze stali nierdzewnej 420
- Popychacz w zestawie
- Łatwy system mocowania kielicha
- Zabezpieczenie przeciwko uruchomieniu blendera bez kielicha
- Gumowa osłona mechanizmu napędowego zapobiega zabrudzeniu
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

1680W
32000
 min⁻¹
 SPEED / PRĘDKOŚĆ

PULS
 SPEED
 PRĘDKOŚĆ

 SILENT MOTOR
 CICHĄ PRACĄ

 SPEED
 PRĘDKOŚĆ

2500 ml

SS 420
BPA FREE
 NIE ZAWIERA
 BPA

x4
 RUBBER FEET
 GUMOWE
 NÓŻKI


YATO	V (l)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07085	2.5	1680	220 x 260 x 540	499.-	613.77

Zapasowy kielich do blendera

- Przeznaczony do blendera YG-07085
- Wykonany z bardzo wytrzymałego tworzywa niezawierającego szkodliwego BPA
- Skala po obu stronach
- Zatyczka z bryzgoszczelnym odpowietrznikiem
- Podwójne ostrze czteroramienne ze stali nierdzewnej 420
- Popychacz w zestawie



2500 ml
BPA FREE
 NIE ZAWIERA
 BPA

 FOR / DLA:
YG-07085

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07086	2.5	190 x 250 x 335	199.-	244.77



Kuchenki indukcyjne

Kuchenki o mocy 3500 W do szybkiego, energooszczędnego gotowania.

- Przeznaczone do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 260 mm
- Automatyczne dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy naczynia
- Automatyczne wyłączenie
- Ochrona przed przegrzaniem
- Podwójne wentylatory chłodzące
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciwtłuszczowy
- Blat ze szkła ceramicznego
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



- Płynna regulacja mocy w zakresie 500-3500 W (co 100 W)
- Sterowanie manualne



MANUAL
CONTROL
STEROWANIE
MANUALNE



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04700	325 x 420 x 105	500-3500	519.-	638.37

- Ustawianie mocy 1-10 (w zakresie 500-3500 W co 100 W)
- Ustawianie temperatury 1-10 (60-240°C co 20°C)
- Ustawianie timera 0-180 min (0-30 min co 1 min, 30-180 min co 10 min)
- Wyświetlacz LED
- Sterowanie elektroniczne



DIGITAL
CONTROL
STEROWANIE
ELEKTRONICZNE

0-180min
TIMER LED
DISPLAY
CZASOMIERZ
ELEKTRONICZNY



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04701	325 x 420 x 105	500-3500	529.-	650.67

Płyty grillowe

Płyty grillowe o doskonałym przewodzeniu ciepła, z wysokim rantem ułatwiającym utrzymanie czystości na stanowisku pracy. Przeznaczone – w zależności od rodzaju powierzchni – do smażenia jajek, kielbasek, bekonu, mięs, opiekania tostów, tortilli, warzyw.

- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Stalowa płyta grillowa
- Regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- Rant boczny o wysokości 75 mm (w modelu YG-04584 – 60 mm)
- Rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- Nóżki antypoślizgowe
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



• Powierzchnia płaska

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04584	2000	360 x 460 x 220	360 x 380 x 6	13.5	359.-	441.57



• Powierzchnia płaska

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04585	3000	550 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	409.-	503.07



• 2/3 powierzchni płaskie,
1/3 powierzchni ryflowana

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04586	3000	550 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	489.-	601.47



• Powierzchnia ryflowana

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04587	3000	550 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	559.-	687.57



• Powierzchnia płaska
• Dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04588	2200 + 2200	730 x 510 x 230	730 x 420 x 9	26	629.-	773.67

Grille kontaktowe

Przeznaczone do szybkiego przygotowywania hamburgerów, mięs, ryb, tortilli, tostów, panini i warzyw. Duża powierzchnia grillowa pozwala na jednoczesne obustronne smażenie wielu produktów.

- Obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Żeliwna płyta grillowa
- Płynna regulacja temperatury pracy: 50-300°C
- Plastikowa rękojeść
- Wyjmowana rynienka na tłuszcz i odpadki po grillowaniu
- Włączniki z osłoną antybryzgową
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz
- Miedziana szczotka w zestawie



Grille kontaktowe pojedyncze

- Góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04555	1800	310 x 370 x 205	230 x 225	15	499.-	613.77

- Góra ryflowana, dół płaski

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04556	1800	310 x 370 x 215	230 x 225	15	549.-	675.27



Grille kontaktowe „Panini”



- Góra i dół płaskie

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04558	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	690.-	848.70



- Góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04557	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	569.-	699.87

- Góra ryflowana, dół płaski

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04559	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	599.-	736.77

Grille kontaktowe podwójne



- Góra i dół ryflowane
- Osobne włączniki i termostaty dla każdej z dwóch stref grzewczych

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04560	3600	580 x 360 x 190	485 x 230	24	899.-	1 105.77



- Góra ryflowana, dół płaski
- Osobne włączniki i termostaty dla każdej z dwóch stref grzewczych

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04563	3600	580 x 360 x 190	485 x 230	24	990.-	1 217.70



Frytownice pojedyncze i podwójne

Wydajne frytownice elektryczne z jedną lub dwoma komorami.

- Obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- Panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- Wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „Zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- Wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączanie grzałki przy jej wyciągnięciu
- Mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się ręką
- Uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- Pokrywka z plastikowym uchwytem
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz, a w przypadku modeli YG-04617 oraz YG-04624: 380-400 V~ 50 Hz



Frytownice pojedyncze

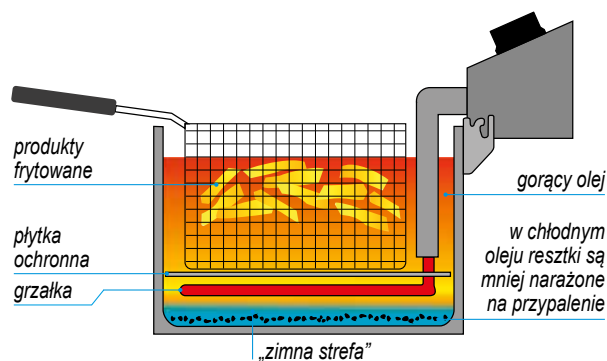
YATO	(W)	MIN. (l)*	MAX. (l)*	(l)	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04608	2000	2.5	3.5	6	210 x 125 x 95	430 x 200 x 290	4.5	315.-	387.45
YG-04609	2000	3.2	5	8	210 x 125 x 135	430 x 200 x 335	5.5	350.-	430.50
YG-04610	3000	4	6	10	210 x 190 x 95	430 x 285 x 285	6	370.-	455.10
YG-04616	3300	5.2	8.5	13	210 x 190 x 150	430 x 285 x 335	6.5	490.-	602.70
YG-04617	5000	6.5	11	17	240 x 220 x 120	490 x 285 x 360	8	550.-	676.50



Frytownice podwójne

- Osobne włączniki i termostaty dla każdego z dwóch zbiorników

YATO	(W)	MIN. (l)*	MAX. (l)*	(l)	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04620	2 x 2000	2 x 2.5	3.5	2 x 6	215 x 120 x 95	425 x 410 x 290	9	650.-	799.50
YG-04621	2 x 2000	2 x 3.2	5	2 x 8	215 x 120 x 135	425 x 410 x 340	9.5	670.-	824.10
YG-04622	2 x 3000	2 x 4	6	2 x 10	215 x 195 x 95	425 x 580 x 305	10.5	720.-	885.60
YG-04623	2 x 3300	2 x 5.2	8	2 x 13	215 x 195 x 150	425 x 580 x 335	12	890.-	1 094.70
YG-04624	2 x 5000	2 x 6.5	11.5	2 x 17	240 x 220 x 110	490 x 595 x 360	15	990.-	1 217.70



* pojemność wlewczą



Frytownice z kranikiem

Frytownice pojedyncze i podwójne wyposażone w kraniki do spuszczenia oleju.

- Obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- Panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- Wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „Zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- Wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- Mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojeścią
- Uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- Pokrywka z plastikowym uchwytem
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz, a w przypadku modeli YG-04630 oraz YG-04634: 380-400 V~ 50 Hz



Frytownice pojedyncze z kranikiem

YATO	(W)	MIN. (l)*	MAX. (l)*	(l)	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04615	3000	4	6.5	10	210 x 190 x 90	530 x 300 x 355	7	460.-	565.80
YG-04630	5000	9	12	16	240 x 220 x 115	550 x 365 x 400	11	560.-	688.80



Frytownice podwójne z kranikiem

YATO	(W)	MIN. (l)*	MAX. (l)*	(l)	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04632	2 x 3000	2 x 4	6	2 x 10	210 x 190 x 90	520 x 610 x 355	14	920.-	1 131.60
YG-04634	2 x 5000	2 x 9	12	2 x 16	240 x 220 x 120	550 x 730 x 400	18	1 120.-	1 377.60

* pojemność wlewczą

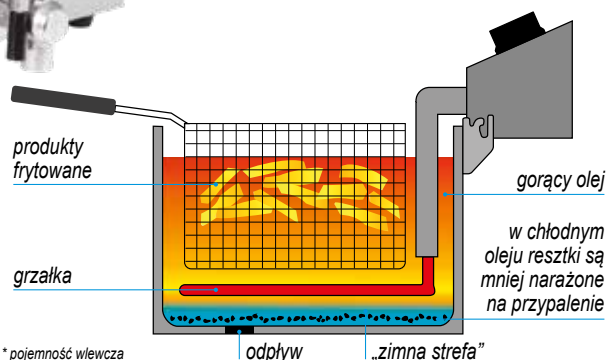
°C
60-200

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PC
PANEL COVER
OSŁONA PANELU

COLD AREA
ZIMNA STREFA

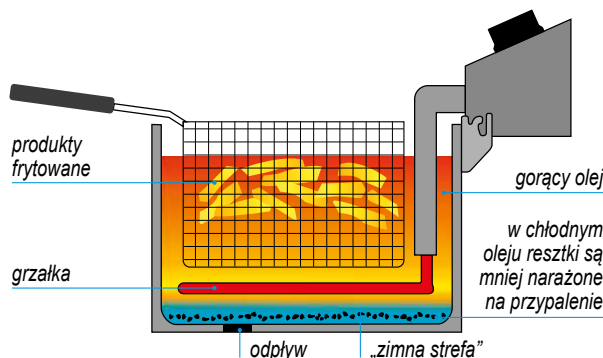
DRAINING TAP
KRAN SPUSTOWY



Frytownice wolnostojące

Frytownice z jednym lub dwoma zbiornikami umieszczone na funkcjonalnej szafce z drzwiczkami.

- Obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- Panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- Wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „Zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- Wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączanie grzałki przy jej wyciąganiu
- Mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojścią
- Uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- Pokrywka z plastikowym uchwytem
- Kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika umieszczony wewnątrz szafki na wysokości 32 cm
- Metalowe nóżki z regulacją wysokości w zakresie 13,5-16 cm
- Zasilanie: 380-400 V~ 50 Hz



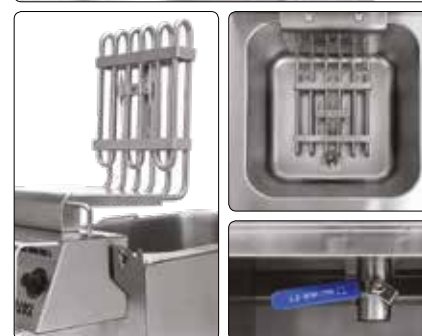
°C
60-200

SS
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA

PC
PANEL COVER
OSŁONA PANELU

COLD AREA
ZIMNA STREFA

DRAINING TAP
KRAN SPUSTOWY



YG-04636



YG-04638



YATO	(W)	MIN. (l)*	MAX. (l)*	(l)	KOSZ (mm)	SZAFKA (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04636	5000	9	11.5	16	240 x 225 x 115	315 x 370 x 390	520 x 365 x 935	16	1 150.-	1 414.50
YG-04638	2 x 5000	2 x 9	11.5	2 x 16	240 x 225 x 115	680 x 370 x 390	520 x 730 x 900	31	2 090.-	2 570.70

Smażalniki

Smażalniki elektryczne przeznaczone do przygotowywania pączków, ryb itp.

- Obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- Wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „Zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- Wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączanie grzałki przy jej wyciągnięciu
- Uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- Ociekacz boczny instalowany osobno
- Pokrywka z plastikowym uchwytem
- Kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika
- Zasilanie: 380-400 V~ 50 Hz


 60-200


 SS
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA


 PC
 PANEL COVER
 OSŁONA PANELU

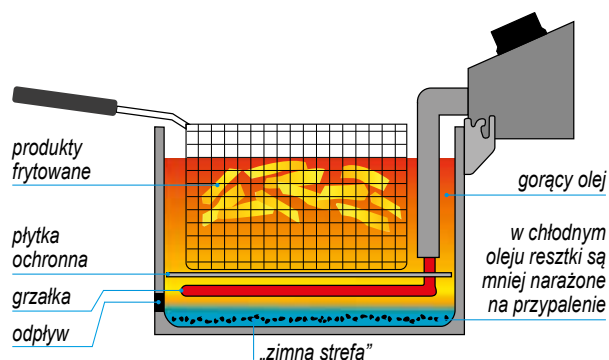
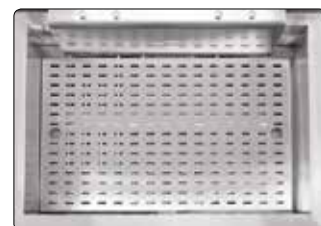
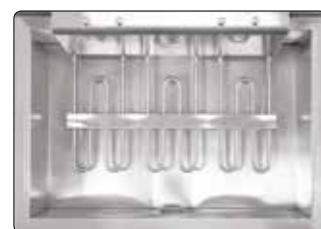

 COLD AREA
 ZIMNA STREFA


 DRAINING TAP
 KRAN SPUSTOWY


YG-04640



YG-04641



YATO	(W)	MIN. (l)*	MAX. (l)*	(l)	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04640	6000	17	23	30	270 x 480 x 90	570 x 580 x 340	14	1 050.-	1 291.50
YG-04641	6000	21	26.5	35	270 x 480 x 90	600 x 600 x 360	15	1 600.-	1 968.-

* pojemność wlewcza

Frytownica indukcyjna

Jednokomorowa frytownica z precyzyjną regulacją temperatury za pomocą wygodnego w obsłudze panelu dotykowego. Dzięki technologii indukcji szybko i równomiernie rozprowadza ciepło.

- Obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Regulacja temperatury w zakresie 60-190°C
- Timer: do 120 min
- Max. pojemność komory: 10 l
- Zabezpieczenie przed pracą na sucho
- Czujnik zbyt niskiego poziomu oleju
- Kontrolka grzania i podtrzymania temperatury
- Wyjmowany kosz z rękojeścią z tworzywa sztucznego
- Możliwość zawieszenia kosza do odciekania
- Kranik spustowy
- Pokrywka
- Łatwa do utrzymania w czystości
- Klasa izolacji: I
- Stopień ochrony: IPX4
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

3500W	8L	°C 60-190	1-10 TEMP. SETTING USTAWIENIE TEMP.	SS STAINLESS STEEL STAŁ NIERDZEWNA	DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY	TOUCH CONTROL PANEL DOTYKOWY PANEL STERUJĄCY
LED DISPLAY WYŚWIETLACZ ELEKTRONICZNY	ELECTRONIC CONTROL STEROWANIE ELEKTRONICZNE	AUTOMATIC COOLING SYSTEM AUTOMATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA	EASY CLEANING SYSTEM SYSTEM ŁATWEGO CZYSZCZENIA	WATER PROOF BODY WODOODPORNĄ OBUDOWA	AIR FILTRATION FILTRACJA POWIERZA	



YATO	(W)	MAX. (l)*	(l)	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04705	3500	8	10	220 x 185 x 140	490 x 290 x 410	15.2	1 699.-	2 089.77

* pojemność wlewczą

Naleśnikarka

Naleśnikarka o dużej, płaskiej powierzchni grzewczej o średnicy 400 mm, pozwalającej na sprawne przygotowywanie równych i odpowiednio wysmażonych placków.

- Powierzchnia robocza pokryta powłoką nieprzywierającą PTFE
- Obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Płynna regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- Rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- Włącznik z osłoną antybrzygową
- Nóżki antypoślizgowe
- Łatwa do utrzymania w czystości
- W zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

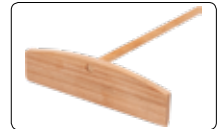
Ø
400
mm

PTFE

°C
50-300
WORKING TEMP.
TEMP. PRACY

3 kW

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04680	3000	450 x 470 x 220	Ø 400 x 15	13	699.-	859.77

Urządzenia do gotowania ryżu

Specjalistyczne urządzenia do gotowania ryżu z funkcją podtrzymania ciepła. Polecane dla restauracji serwujących sushi i inne dania z ryżu, firm cateringowych oraz placówek zbiorowego żywienia.

- Automatyczne przejście w tryb podtrzymania ciepła po zakończeniu gotowania
- Zbiornik na ryż z nieprzywierającą powłoką i wytłoczoną skalą
- Mata zabezpieczająca przed przypalaniem i przywieraniem ryżu do dna
- Zabezpieczenie przed pracą bez zbiornika
- Pojemnik na skropliny
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Rękojeść i zamknięcie wykonane z mocnego, wytrzymałego ABS
- W zestawie: miarka do ryżu, łyżka do nakładania i łopatką do mieszania
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

ABS

ENERGY
SAVING MODE
SYSTEM
OSZCZĘDZANIA
ENERGII

COOKING
WARMING
DIODES
DIODY GOTOWANIA
I PODGRZEWANIA

NON STICK
POT
GARNIEK
NIEPRZYWIERAJĄCY



YG-04695

- Pojemność pojemnika: 16,5 l
- Max. ilość suchego ryżu: 5,5 l (30 porcji po 180 ml)
- Wymiary wewnętrzne pojemnika: Ø 320 x 210 mm

YG-04696

- Pojemność pojemnika: 27 l
- Max. ilość suchego ryżu: 9 l (50 porcji po 180 ml)
- Wymiary wewnętrzne pojemnika: Ø 380 x 240 mm

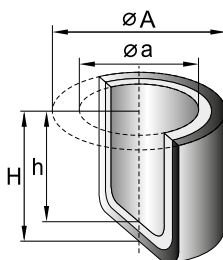
YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04695	16.5	480 x 380 x 380	1950	519.-	638.37
YG-04696	27	560 x 490 x 405	2850	719.-	884.37



Termosy transportowe stalowe

Profesjonalne termosy wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 443/201. Polecane do transportu wszelkiego rodzaju produktów gastronomicznych, zarówno gorących, jak i zimnych. Pozwalają utrzymać temperaturę potraw do 8 godzin.

- Podwójne ścianki korpusu i pokrywy wypełnione specjalną pianką izolacyjną
- Podwójna pokrywa z 6 zatrzaskami
- Silikonowa uszczelka pokrywy zapewniająca szczelność termosu
- Zawór dekompresyjny
- Wygodne uchwyty transportowe
- Gumowa osłona ochronna dna zapobiega przesuwaniu się termosu podczas transportu
- Możliwość piętrowania termosów (o pojemności do 35 l)



YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09200	10	355	300	240	165	356.-	437.88
YG-09201	15	355	300	300	210	386.-	474.78
YG-09202	20	355	300	380	300	433.-	532.59
YG-09203	25	355	300	450	375	486.-	597.78
YG-09204	35	355	300	590	510	546.-	671.58
YG-09205	50	505	450	390	320	639.-	785.97



SS 443/201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

THERMAL ISOLATION
IZOLACJA TERMICZNA

80-68 °C
0-6 °C
8h

DECOMPRESSION
VALVE
ZAWÓR
DEKOMPRESYJNY

SILICONE
GASKET
USZCZELKA
SILIKONOWA

RUBBER
BOTTOM PAD
GUMOWA
PODKŁADKA

x2
HANDLES
UCHWYTY

x6
CLIPS
ZATRZASKI

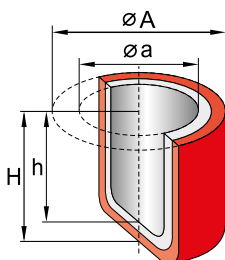
DOUBLE
WALL
PODWÓJNA
SCIANKA



Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

- Wyposażone w zintegrowany wkład ze stali nierdzewnej
- Wykonane z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- Posiadają powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- Niezwykle łatwe do utrzymania w czystości
- Przystosowane do piętrowania przy tej samej objętości
- Wyposażone w zawór dekompresyjny, uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09225	15	335	280	300	240	269.-	330.87
YG-09226	30	410	350	380	320	379.-	466.17
YG-09227	48	465	405	445	380	529.-	650.67



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PE

DECOMPRESSION
VALVE
ZAWÓR
DEKOMPRESYJNY

SILICONE
GASKET
USZCZELKA
SILIKONOWA

THERMAL ISOLATION
IZOLACJA TERMICZNA

85-80 °C
-3-0 °C
4h

x2
HANDLES
UCHWYTY

x4
CLIPS
ZATRZASKI



Cateringowy pojemnik termoizolacyjny

Wykorzystywany w działalności cateringowej.

- Wykonany z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- Posiada powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- Niezwykle łatwy do utrzymania w czystości
- Przystosowany do piętrowego składowania
- Wyposażony w uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej
- Dostosowany do pojemników GN 1/1 o głębokości 20 cm



FOR / DLA:
GN 1/1

PE

THERMAL ISOLATION
IZOLACJA TERMICZNA

85-80 °C
-3-0 °C
4h

x4
CLIPS
ZATRZASKI



YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09250	30	610 x 410 x 310	510 x 300 x 200	549.-	675.27

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny

Pojemnik z powłoką termoizolacyjną utrzymujący przez wiele godzin ciepłą lub zimną temperaturę zawartości.

- Wykonany z polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- Wypasowany w dwa mocne uchwyty boczne do przenoszenia
- Drzwi otwierane pod kątem 270° zapewniają wygodny załadunek i wyładunek
- Zawór dekompresyjny ułatwia otwieranie pojemnika z gorącymi potrawami w środku
- Silikonowa uszczelka w drzwiach
- Możliwość piętrowania
- Wygodny do przewożenia na wózku YG-09246
- Posiada 12 prowadnic, dzięki czemu jest odpowiedni do pojemników GN:
 - 1/1, 65 mm wysokości – 6 szt.
 - 1/1, 100 mm wysokości – 4 szt.
 - 1/1, 150 mm wysokości – 3 szt.
 - 1/2, 100 mm wysokości – 8 szt.
 - 1/2, 150 mm wysokości – 4 szt.
 - 1/3, 100 mm wysokości – 12 szt.
 - 1/3, 150 mm wysokości – 9 szt.
 - 1/3, 200 mm wysokości – 6 szt.



90 L

PE

 1/1 GN
 x6 (65mm)
 x4 (100mm)
 x3 (150mm)

 1/2 GN
 x8 (100mm)
 x4 (150mm)

 1/3 GN
 x12 (100mm)
 x9 (150mm)
 x6 (200mm)

 80-68 °C
 0-6 °C
 4h

 THERMAL ISOLATION
 IZOLACJA TERMICZNA

 x2
 HANDLES
 UCHWYTY

 DECOMPRESSION
 VALVE
 ZAWÓR
 DEKOMPRESYJNY


YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09245	477 x 680 x 620	749.-	921.27

Wózek do pojemnika termoizolacyjnego

- Przeznaczony do przewożenia pojemników YG-09245 (max. dwóch naraz)
- Specjalne przetłoczenia ułatwiają załadunek
- Wykonany z bardzo mocnego i wytrzymałego polipropylenu odpornego na uderzenia i promieniowanie UV
- Posiada 4 kółka o średnicy 125 mm wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów, w tym 2 kółka skrętne z hamulcami
- Dodatkowy pas zabezpieczający



PP

 MAX LOAD
 ŁADOWNOŚĆ
 MAKSYMALNA
 x2 YG-09245

 360°
 2x

 FOR / DLA:
 YG-09245


YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09246	710 x 530 x 230	369.-	453.87

Transportowe pojemniki termoizolacyjne

Idealne do transportu, przechowywania i serwowania zarówno gorących, jak i zimnych napojów.

- Podwójne ścianki z mocnego, odpornego na wgniecenia polietylenu
- Specjalna warstwa izolacyjna doskonale utrzymuje temperaturę
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 zatrzaski
- 2 mocne uchwyty górne do wygodnego przenoszenia
- Kranik umieszczony w zagłębieniu termosu, chroniony przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Odpowietrznik do wyrównywania ciśnienia
- Zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie
- Nie pochłaniają zapachów i smaków
- Możliwość piętrowania
- Miejsce na etykietkę oraz naklejki w zestawie: „Coffee”, „Punch”, „Decaffeinated coffee”, „Iced tea”, „Hot water”


 x2
 HANDLES
 UCHWYTY

 80-72 °C
 0-4 °C
 4h

 THERMAL ISOLATION
 IZOLACJA TERMICZNA

PE

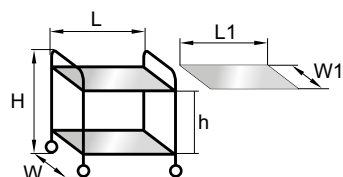


YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09248	7	430 x 230 x 420	330 x 175 x 215	354.-	435.42
YG-09249	9	430 x 230 x 470	330 x 175 x 265	399.-	490.77

Wózki kelnerskie

Niezbędne w gastronomii wózki kelnerskie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- Wygłuszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- Solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- Zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho i mają długą żywotność
 - 2 kółka z hamulcami
 - odbojniki ochronne



Wózek kelnerski dwupółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09090	860 x 530 x 950	820 x 500	570	249.-	306.27

x2
SHELVES
PÓŁKI

Wózek kelnerski trzypółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09091	860 x 530 x 950	820 x 500	270	295.-	362.85

x3
SHELVES
PÓŁKI

Wózki serwisowe

Niezbędne w gastronomii wózki serwisowe wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- Wygłuszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- Solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- Zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
 - 2 kółka z hamulcami
 - odbojniki ochronne

Wózek serwisowy dwupółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09095	950 x 500 x 950	890 x 495	600	229.-	281.67

x2
SHELVES
PÓŁKI

Wózek serwisowy trzypółkowy

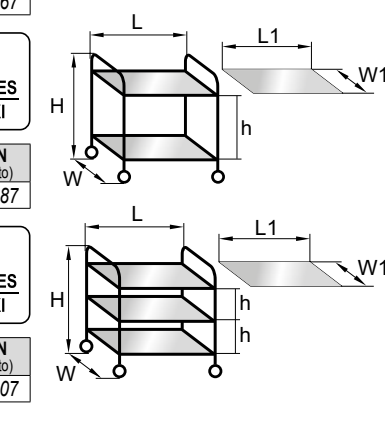
YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09096	950 x 500 x 950	890 x 495	280	269.-	330.87

x3
SHELVES
PÓŁKI

Wózek serwisowy dwupółkowy głęboki

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09099	950 x 500 x 950	820 x 430	500	309.-	380.07

x2
SHELVES
PÓŁKI



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

max **50 kg**
SHELF / PÓŁKA

2x BRAKE
HAMULCE

SOUNDPROOF MAT
MATA WYCISZAJĄCA



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

max **45 kg**
SHELF / PÓŁKA

2x BRAKE
HAMULCE

SOUNDPROOF MAT
MATA WYCISZAJĄCA



Wózek serwisowy

Wózek do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- Wykonany z mocnego, odpornego na uszkodzenia polietylenu
- 3 półki z dodatkowymi wzmocnieniami pod spodem
- Nośność wózka: 100 kg
- Wytrzymała aluminiowa rama o zaokrąglonym profilu
- Wygodne ręczki do pchania po obu stronach wózka
- Półki z rantem o wysokości 20 mm po bokach i z tyłu zapobiegają wypadnięciu naczyń, a brak rantu z przodu ułatwia załadunek
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- Wymiary blatu: 750 x 490 mm
- Odstęp między półkami: 300 mm
- Mocowania na dodatkowe pojemniki



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09100	1040 x 510 x 980	339.-	416.97

Pojemniki do wózka serwisowego

Przeznaczone do wózka serwisowego YG-09100.

- Wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- Uchwyty umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- Zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09104	330 x 230 x 175	22.-	27.06
YG-09105	340 x 225 x 440	42.-	51.66



Wózek serwisowy

Wózek z zestawem pojemników do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- Wykonany z okrągłych profili ze stali nierdzewnej
- Posiada 3 półki na duże pojemniki oraz dodatkową półkę na 2 kosze
- Nośność wózka: 100 kg
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- Odstęp między półkami: 240 mm
- Przy półkach specjalne trzpienie mocujące pojemniki, które zapobiegają ich przesuwaniu
- W zestawie 3 pojemniki YG-09102 oraz 2 pojemniki YG-09106



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09101	870 x 435 x 905	339.-	416.97

Pojemniki do wózka serwisowego

Przeznaczone do wózka serwisowego YG-09101.

- Wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- Specjalne otwory umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- Zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YATO	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09102	540 x 380 x 135	460 x 330 x 130	26.-	31.98
YG-09103	540 x 380 x 205	460 x 330 x 200	32.-	39.36
YG-09106	275 x 195 x 310	265 x 185 x 305	15.-	18.45



Wózki transportowe

Niezbędne w gastronomii wózki transportowe wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- Solidne i łatwe w czyszczeniu
- Obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników
- Odbojniki ochronne
- 4 kółka skrętne z łożyskami (w tym 2 kółka z hamulcami) wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
- Odstęp między półkami: 80 mm

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

max
40 kg
SHELF / PÓLKA

80
mm

2x
BRAKE
HAMULCE

TRANSPORT
LOCK
BLOKADA
TRANSPORTOWA



380x550
x1700
mm

15x
1/1 GN

30x
1/2 GN

Prowadnice M



Prowadnice umożliwiają
dostosowanie odległości
pomiędzy pojemnikami



**Wózek transportowy
na pojemniki GN**

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09070	380 x 550 x 1700	499.-	613.77



470x620
x1700
mm

15x
BAKERY
CONTAINERS
POJEMNIKI

15x
TRAY / TACA
400x600 mm

Prowadnice L



**Wózek transportowy
do tac kelnerskich
i blach piekarniczych**

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09072	470 x 620 x 1700	459.-	564.57

Wózek platformowy

Niezbędny w gastronomii transportowy wózek platformowy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- Solidna, specjalnie wzmocniona platforma
- Kółka wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - z łożyskami zapewniającymi cichą pracę i większą żywotność kółek
 - 2 kółka skrętne
- Składana rękojeść ułatwia przechowywanie


SS 201
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA

 max
150kg

 360°
2x

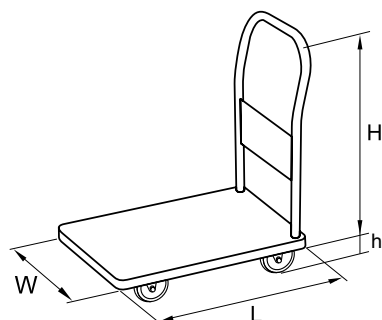
 FOLDABLE
 HANDLE
 SKŁADANY
 UCHWYT


YATO	L x W (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09080	740 x 440	725	125	299.-	367.77

Wózek platformowy

Niezbędny w gastronomii transportowy wózek platformowy do transportu ładunków o masie max. 150 kg.

- Solidna platforma z grubego plastiku
- Kółka wykonane z wysokiej jakości TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - z łożyskami zapewniającymi cichą pracę i większą żywotność kółek
 - 2 kółka skrętne
- Składana rękojeść ułatwiająca przechowywanie
- Dodatkowy uchwyt ułatwiający transport wózka


PP

 max
150kg

 360°
2x

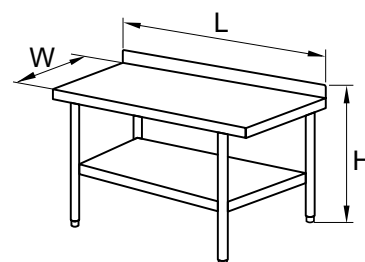
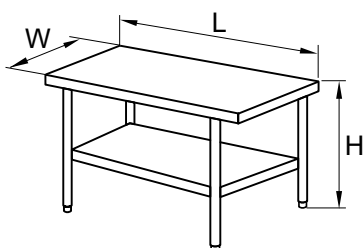
 FOLDABLE
 HANDLE
 SKŁADANY
 UCHWYT


YATO	L x W (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09085	720 x 470	820	145	139.-	170.97

Stoły robocze – skręcane

Wytrzymałe stoły robocze ze stali nierdzewnej 201.

- Samodzielny, łatwy montaż
- Niewielkie wymiary opakowania – niskie koszty transportu
- Blat wykonany z masywnej blachy o grubości 0,8 mm z profilami wzmacniającymi
- Dodatkowe wzmocnienie drewnianą płytą laminowaną o grubości 20 mm, która usztywnia blat i wycisza go, a przy tym jest odporna na wilgoć
- Funkcjonalna dolna półka ze wzmocnieniami
- Nośność blatu: 150 kg
- Nośność dolnej półki: 35 kg
- Nogi o okrągłym profilu z możliwością poziomowania



Stoły centralne z półką

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09000	800	600	850	359.-	441.57
YG-09001	1000	600	850	399.-	490.77
YG-09002	1200	600	850	439.-	539.97
YG-09003	1400	600	850	479.-	589.17
YG-09004	1500	600	850	509.-	626.07
YG-09005	1600	600	850	549.-	675.27
YG-09006	800	700	850	379.-	466.17
YG-09010	1000	700	850	419.-	515.37
YG-09011	1200	700	850	459.-	564.57
YG-09012	1400	700	850	499.-	613.77
YG-09013	1500	700	850	529.-	650.67
YG-09014	1600	700	850	569.-	699.87

Stoły przystawne z półką

Z tylnym rantem o wysokości 100 mm

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09020	800	600	850+100	389.-	478.47
YG-09021	1000	600	850+100	429.-	527.67
YG-09022	1200	600	850+100	469.-	576.87
YG-09023	1400	600	850+100	509.-	626.07
YG-09024	1500	600	850+100	539.-	662.97
YG-09025	1600	600	850+100	579.-	712.17
YG-09030	800	700	850+100	425.-	522.75
YG-09031	1000	700	850+100	465.-	571.95
YG-09032	1200	700	850+100	505.-	621.15
YG-09033	1400	700	850+100	555.-	682.65
YG-09034	1500	700	850+100	575.-	707.25
YG-09035	1600	700	850+100	635.-	781.05

Regały ażurowe

Wytrzymałe regały ażurowe o wszechstronnym zastosowaniu: w kuchniach, magazynach, sklepach, warsztatach.

- Nośność regału: 800 kg
- Wygodna regulacja wysokości półek
- Do samodzielnego montażu
- Chromowana powłoka chroni przed korozją i uszkodzeniami
- Łatwe do utrzymania w czystości

Cr
 CHROME PLATED
 CHROMOWANA
 POWIERZCHNIA

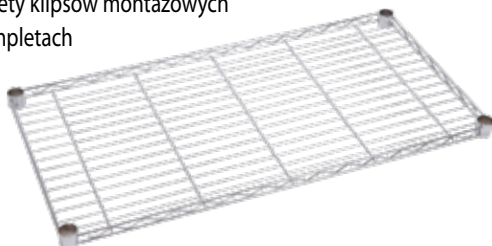


Półki

- Maksymalne obciążenie półki: 200 kg
- Grubość drutu: 3,4 mm
- Grubość rantu: 4,6 mm
- Grubość wzmocnienia półki: 6,1 mm
- W zestawie 4 komplety klipsów montażowych
- Sprzedawane w kompletach po 4 sztuki

max **200 kg**
 SHELF / PÓŁKA

8+2
 FIXING WEDGES
 KLINY
 MONTAŻOWE



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09050	600 x 457	39.-	47.97
YG-09051	906 x 457	49.-	60.27
YG-09052	1210 x 457	63.-	77.49
YG-09053	1520 x 457	85.-	104.55
YG-09054	600 x 610	51.-	62.73
YG-09055	906 x 610	61.-	75.03
YG-09056	1060 x 610	76.-	93.48
YG-09057	1210 x 610	85.-	104.55
YG-09058	1520 x 610	99.-	121.77
YG-09059	1820 x 610	119.-	146.37

KONFIGURACJE GOTOWEGO REGAŁU	PLN (netto)	PLN (brutto)
4 x YG-09050 + 4 x YG-09065	272.-	334.56
4 x YG-09051 + 4 x YG-09065	312.-	383.76
4 x YG-09052 + 4 x YG-09065	368.-	452.64
4 x YG-09053 + 4 x YG-09065	456.-	560.88
4 x YG-09054 + 4 x YG-09065	320.-	393.60
4 x YG-09055 + 4 x YG-09065	360.-	442.80
4 x YG-09056 + 4 x YG-09065	420.-	516.60
4 x YG-09057 + 4 x YG-09065	456.-	560.88
4 x YG-09058 + 4 x YG-09065	512.-	629.76
4 x YG-09059 + 4 x YG-09065	592.-	728.16

Słupki

- Z nóżką chroniącą podłogę przed zarysowaniem i umożliwiającą wypoziomowanie złożonego regału
- Grubość profilu: 1,2 mm
- Sprzedawane w kompletach po 4 sztuki



1880 mm

RUBBER FOOT
 GUMOWA STOPKA

FOR/DLA:

YG-09050, YG-09051
 YG-09052, YG-09053
 YG-09054, YG-09055
 YG-09056, YG-09057
 YG-09058, YG-09059

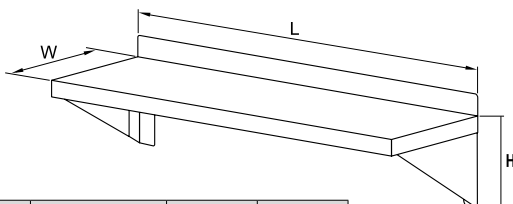
YATO	L (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09065	1880	25.4	29.-	35.67



Półki wiszące z rantem

Zwiększają funkcjonalność profesjonalnych kuchni, laboratoriów, magazynów. Na szerokiej powierzchni bez problemu zmieszczą się garnki, naczynia i duże pojemniki.

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wytrzymałe i odporne na korozję
- Łatwe do utrzymania w czystości
- Tylne ranty o wysokości 35 mm
- Boczne wsporniki



YATO	L x W x H (mm)	WSPORNIKI (szt.)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09040	900 x 300 x 180	2	139.-	170.97
YG-09041	1200 x 300 x 180	2	159.-	195.57
YG-09042	1500 x 300 x 180	3	179.-	220.17
YG-09044	1800 x 300 x 180	3	199.-	244.77



SS
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA



Pakowarki próżniowe

Profesjonalne urządzenia do pakowania próżniowego, zwiększającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezwytych produktów.

- Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- W pełni automatyczny proces pakowania
- Możliwość regulacji czasu zgrzewania
- Cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- Zaokrąglone kształty ułatwiają czyszczenie i utrzymanie w czystości
- Transparentna pokrywa z grubego, mocnego tworzywa umożliwia śledzenie procesu pakowania
- Dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- Listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



Pakowarki nastawne

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09303	480 x 330 x 320h	385 x 280 x 50 (100)	260	230	370	10	2 799.-	3 442.77
YG-09304	480 x 370 x 435h	370 x 320 x 135 (185)	300	230	370	10	3 169.-	3 897.87
YG-09305	560 x 425 x 460h	450 x 370 x 170 (220)	350	230	900	20	3 580.-	4 403.40



Pakowarki wolnostojące

- Posiadają 4 kółka z hamulcami



YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09310	555 x 475 x 1000h	440 x 420 x 75 (125)	2 x 420	230	900	20	6 900.-	8 487.-
YG-09311	555 x 475 x 1050h	440 x 420 x 150 (200)	400	230	900	20	5 900.-	7 257.-
YG-09312	630 x 790 x 960h	720 x 480 x 150 (210)	2 x 460	230	900	20	10 900.-	13 407.-

Pakowarka próżniowa przemysłowa

Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego, zwiększającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia nieużytych produktów.

- Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- W pełni automatyczny proces pakowania
- Możliwość regulacji czasu zgrzewania
- Cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- Zaokrąglone kształty ułatwiają czyszczenie i utrzymanie w czystości
- Dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- Listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- Zasilanie: 380-400 V~ 50 Hz


SS
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA

 2x
 720x560
 mm
 CHAMBER
 KOMORA

 160
 mm

 2x20
 m³/h
 PUMP EFFICIENCY
 WYDAJNOŚĆ POMPY

2x900W


YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09307	720 x 1460 x 980h	720 x 560 x 160	2 x 600	480	2 x 900	2 x 20	19 500.-	23 985.-

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Profesjonalne urządzenia do przechowywania produktów spożywczych.

- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie wymuszone
- Automatyczne odszranianie
- Górny agregat chłodniczy Danfoss
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Komora w standardzie GN 2/1 z oświetleniem
- Nośność półki: 40 kg
- Drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 nóżki wykonane ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości 120-180 mm
- Wewnętrzny filtr HEPA
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa klimatyczna: 4
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



Szafy 1-drzwiowe

- 3 powlekane półki

YG-05200

650L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

-2 °C
+8 °C

215W

YG-05215

600L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

-2 °C
+8 °C

195W

YG-05201

650L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

-18 °C
-22 °C

480W

YG-05216

600L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

-18 °C
-22 °C

450W

YATO	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05200	740 x 830 x 2010	121	1081	3 250.-	3 997.50
YG-05201	740 x 830 x 2010	126	2351	3 950.-	4 858.50
YG-05215	680 x 810 x 2010	110	887	3 150.-	3 874.50
YG-05216	680 x 810 x 2010	117	2738	3 750.-	4 612.50



Szafy 2-drzwiowe

- 6 powlekanych półek

YG-05210

1300L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

-2 °C
+8 °C

440W

YG-05220

1200L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

-2 °C
+8 °C

400W

YG-05211

1300L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

-18 °C
-22 °C

780W

YG-05221

1200L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

-18 °C
-22 °C

700W

YATO	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05210	1480 x 830 x 2010	188	2243	5 150.-	6 334.50
YG-05211	1480 x 830 x 2010	201	4406	5 950.-	7 318.50
YG-05220	1340 x 810 x 2010	167	1716	4 750.-	5 842.50
YG-05221	1340 x 810 x 2010	177	4238	5 350.-	6 580.50



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY



AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZANIANIE



SELF CLOSING DOOR
SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI



LOCK
ZAMKNIĘCIE



LIGHT
OŚWIETLLENIE

x4 120-180 mm
ADJUSTABLE FEET
REGULOWANE NÓŻKI

HEPA
FILTER / FILTR

Stoły chłodnicze

Funkcjonalne stoły z komorami do przechowywania żywości.

- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- Automatyczne odszranianie
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Komora w standardzie GN 1/1
- Nośność półki: 40 kg
- Drzwi samozamykające z zamkiem
- Wewnętrzny filtr HEPA
- Klasa klimatyczna: 4
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

+2 °C
+8 °C

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

STATIC COOLING WITH FAN
CHŁODZENIE
STATYCZNE
Z WENTYLATOREM

SELF CLOSING DOOR
SAMO-
ZAMYKAJĄCE
DRZWI

HEPA
FILTER / FILTR



Stół 2-drzwiowy

- 2 powlekane półki
- Dolny agregat chłodniczy Zanussi
- Czynnik chłodniczy: R600a
- 4 nóżki o wysokości 15 mm



240L CAPACITY POJEMNOŚĆ	170W	x2 SHELVES PÓŁKI	PVC COATED SHELVES POWLEKANE PÓŁKI
--------------------------------------	-------------	-------------------------------	---

YATO	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05270	900 x 700 x 850	75	830	1 8950.-	2 398.50

Stół 3-drzwiowy

- 3 powlekane półki
- Dolny agregat chłodniczy Embraco
- Czynnik chłodniczy: R290
- 4 nóżki o wysokości 12-18 mm



368L CAPACITY POJEMNOŚĆ	240W	x3 SHELVES PÓŁKI	PVC COATED SHELVES POWLEKANE PÓŁKI
--------------------------------------	-------------	-------------------------------	---

YATO	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05300	1365 x 700 x 850	98	1294	2 790.-	3 431.70

Stół 4-szufladowy

- Dolny agregat chłodniczy Zanussi
- Czynnik chłodniczy: R600a



220L CAPACITY POJEMNOŚĆ	170W	x4 DRAWER SZUFLADA
--------------------------------------	-------------	---------------------------------

YATO	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05280	900 x 700 x 850	90	830	3 050.-	3 751.50



* zużycie energii

Stoły chłodnicze i mroźnicze z agregatem bocznym

Wygodne i praktyczne stoły z komorami do przechowywania żywności, bocznym agregatem i rantem przysięnnym.

- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie wymuszone
- Automatyczne odszranianie
- Boczny agregat chłodniczy Danfoss
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Komora w standardzie GN 1/1
- Nośność półki: 40 kg
- Drzwi samozamykające
- Tylny rant o wysokości 100 mm
- 4 nóżki wykonane ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości 120-180 mm
- Wewnętrzny filtr HEPA
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa klimatyczna: 4
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY	SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA	AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZANIANIE
LOCK ZAMKNIĘCIE	SELF CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI
HEPA FILTER / FILTR	x4 120-180 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI

Stoły 2-drzwiowe, linia 700

- 2 powlekane półki

YG-05250

282L CAPACITY POJEMNOŚĆ	-2 °C +8 °C	215W
--------------------------------------	------------------------------	-------------

YG-05251

282L CAPACITY POJEMNOŚĆ	-18 °C -22 °C	520W
--------------------------------------	--------------------------------	-------------



YATO	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05250	1360 x 700 x 950	102	919	3 250.-	3 997.50
YG-05251	1360 x 700 x 950	110	2592	3 850.-	4 735.50

Stoły 3-drzwiowe, linia 700

- 3 powlekane półki

YG-05255

417L CAPACITY POJEMNOŚĆ	-2 °C +8 °C	230W
--------------------------------------	------------------------------	-------------

YG-05256

417L CAPACITY POJEMNOŚĆ	-18 °C -22 °C	560W
--------------------------------------	--------------------------------	-------------



YATO	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05255	1795 x 700 x 950	134	1145	3 850.-	4 735.50
YG-05256	1795 x 700 x 950	159	3103	4 450.-	5 473.50

Stoły chłodnicze sałatkowe

Stoły do przechowywania sałatek lub składników do ich przygotowywania.

- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- Błat pomocniczy wykonany z polietylenu
- Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- Automatyczne odszranianie
- Dolny agregat chłodniczy: Zanussi (YG-05260, YG-05262), Embraco (YG-05290)
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Nośność półki: 40 kg
- Drzwi samozamykające
- Wewnętrzny filtr HEPA
- Czynnik chłodniczy: R600a (YG-05260, YG-05262), R290 (YG-05290)
- Klasa klimatyczna: 4
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz
- Stoły nie zawierają pojemników GN

SS 201
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA

 STATIC COOLING
 WITH FAN
 CHŁODZENIE
 STATYCZNE
 Z WENTYLATOREM

 AUTOMATIC
 DEFROST
 AUTOMATYCZNE
 ODSZRANIANIE

 SELF
 CLOSING
 DOOR
 SAMO-
 ZAMYKAJĄCE
 DRZWI

HEPA
 FILTER / FILTR


Stół 2-drzwiowy ze szklaną nadstawką

- 2 powlekane półki w standardzie GN 1/1
- Górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- Nadstawka ze szkła hartowanego



Stół 2-drzwiowy z pokrywą

- 2 powlekane półki
- Górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- Uchylna pokrywa górna


240L
 CAPACITY
 POJEMNOŚĆ

170W
R600a
 REFRIGERANT
 CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05260	900 x 700 x 850	76	2 650.-	3 259.50

YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05262	900 x 700 x 876	70	1 899.-	2 335.77

Stół 3-drzwiowy z pokrywą

- 3 powlekane półki w standardzie GN 1/1
- Górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/1)
- Uchylna pokrywa górna


368L
 CAPACITY
 POJEMNOŚĆ

240W
R290
 REFRIGERANT
 CZYNNIK CHŁODNICZY


YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05290	1365 x 700 x 876	115	2 750.-	3 382.50

* zużycie energii

ZOBACZ TAKŻE
 Pojemniki
 GN



str. 6

Stoły chłodnicze do pizzy

Funkcjonalne stoły z kamiennymi blatami i komorami do przechowywania żywności.

- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- Automatyczne odszranianie
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Komora w standardzie GN 1/1
- Nośność półki: 40 kg
- Drzwi samozamykające
- Wewnętrzny filtr HEPA
- Klasa klimatyczna: 4
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz
- Stoły nie zawierają pojemników GN

SS 201

STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

AUTOMATIC DEFROST

AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

SELF
CLOSING
DOOR
SAMO-
ZAMYKAJĄCE
DRZWI

HEPA

FILTER / FILTR

Stół 2-drzwiowy z nadstawką

- Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- Dolny agregat chłodniczy Zanussi
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Blat marmurowy
- 2 powlekane półki
- Górny otwór na pojemniki GN (5 x GN 1/6)



240L CAPACITY POJEMNOŚĆ	170W	+2 °C +8 °C	R600a REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY	FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA
--------------------------------------	-------------	------------------------------	---	--

YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05275	900 x 700 x 1075	105	1 990.-	2 447.70

Stół 3-drzwiowy z nadstawką

- Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- Agregaty chłodnicze Embraco (stół) i Zanussi (nadstawka)
- Czynnik chłodniczy: R290 (stół), R600a (nadstawka)
- Blat granitowy
- 3 powlekane półki
- Nadstawka na pojemniki GN (4 x GN 1/4)



368L CAPACITY POJEMNOŚĆ	240W 110W	+2 °C +8 °C	R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY	R600a REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY
--------------------------------------	----------------------------	------------------------------	--	---

YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05305	1400 x 700 x 1020 + 1400 x 335 x 435	170 + 27	4 950.-	6 088.50

Stół 2-drzwiowy z szufladami

- Chłodzenie wymuszone
- Boczny agregat chłodniczy Embraco
- Czynnik chłodniczy: R290
- Blat granitowy
- 2 powlekane półki
- 7 niechłodzonych szuflad
- 6 kółek skrętnych, w tym 3 z hamulcem



580L CAPACITY POJEMNOŚĆ	215W	-2 °C +8 °C	R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY
--------------------------------------	-------------	------------------------------	--

YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05310	2025 x 800 x 1000	332	5 550.-	6 826.50

Nadstawki chłodnicze

Przeszkłone witryny nadstawne, które utrzymują właściwą temperaturę przechowywanych składników do przygotowywania potraw: pizzy, kanapek, sałatek itp.

- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie statyczne
- Automatyczne odszranianie
- Boczny agregat chłodniczy Zanussi
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Witryna z hartowanego szkła
- Max. głębokość pojemników GN: 150 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz
- Nadstawki nie zawierają pojemników GN

SS 201
 STAINLESS STEEL
 STAL NIERDZEWNA

110W
+2 °C
+8 °C
AUTOMATIC
DEFROST
 AUTOMATYCZNE
 ODSZANIANIE

R600a
 REFRIGERANT
 CZYNNIK CHŁODNICZY

STATIC
COOLING
 CHŁODZENIE
 STATYCZNE

HARDENED
GLASS
 SZKŁO
 HARTOWANE

HEPA
 FILTER / FILTR

ZOBACZ TAKŻE
 Pojemniki
 GN

str. 6

YATO		(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05320	5 x GN 1/4	1200 x 335 x 435	25	1 190.-	1 463.70
YG-05321	6 x GN 1/4	1400 x 335 x 435	27	1 350.-	1 660.50
YG-05322	7 x GN 1/4	1500 x 335 x 435	29	1 500.-	1 845.-
YG-05323	8 x GN 1/4	1800 x 335 x 435	32	1 600.-	1 968.-



• Na pojemniki GN 1/4

• Na pojemniki GN 1/3



YATO		(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05330	6 x GN 1/3	1400 x 395 x 435	30	1 350.-	1 660.50
YG-05331	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 435	32	1 550.-	1 906.50
YG-05332	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 435	36	1 750.-	2 152.50



Witryny chłodnicze do sushi

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do eksponowania sushi, tapas i starterów.

- Panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa
- Oświetlenie LED
- Chłodzenie statyczne z górną dyszą parową
- Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- Zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- Automatyczne odszranianie
- Hartowane szyby
- Przesuwane drzwi
- Pojemniki GN w komplecie
- Max. głębokość GN: 40 mm
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz


0 °C
+6 °C
AUTOMATIC
DEFROST
 AUTOMATYCZNE
 ODSZANIANIE

DIGITAL
TEMPERATURE
CONTROLLER
 CYFROWA
 REGULACJA
 TEMPERATURY

LED
LIGHTING
 OŚWIETLENIE
 LED

YATO		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05000	4 x GN 1/3	1177 x 420 x 265	125	34.5	2 349.-	2 889.27
YG-05001	5 x GN 1/3	1350 x 420 x 265	135	38.5	2 499.-	3 073.77
YG-05002	6 x GN 1/3	1530 x 420 x 265	145	41.5	2 599.-	3 196.77
YG-05005	5 x GN 1/2	1800 x 420 x 265	160	45	2 629.-	3 233.67



Witryna chłodnicza do sushi

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do ekspozycji sushi, tapas i starterów.

- Oświetlenie LED
- Chłodzenie statyczne z górną dyszą parową
- Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- Zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- Automatyczne odszranianie
- Hartowane szyby
- Szklana półka
- Przesuwane drzwi
- Pojemniki GN w komplecie
- Moc: 180 W
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



0 °C
+6 °C

180W

DIGITAL
TEMPERATURE
CONTROLLER
CYFROWA
REGULACJA
TEMPERATURY

LED
LIGHTING
OŚWIETLENIE
LED

AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE



YATO		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05007	5 x GN 1/2	1755 x 395 x 375	180	53	2 599.-	3 196.77

Witryny chłodnicze do butelek

Pojemne chłodziarki do przechowywania napojów w butelkach i puszkach, polecane do punktów gastronomicznych i handlowo-usługowych.

- Obudowa zewnętrzna wykonana z wysokiej jakości blachy malowanej proszkowo na czarno
- Ścianki wewnętrzne z aluminium
- Obieg powietrza wymuszony wentylatorem
- Automatyczne odszranianie
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Chromowane półki
- Nośność półki: 40 kg
- Drzwi samozamykające z hartowanego szkła z zamkiem
- Oświetlenie LED
- Wewnętrzny filtr HEPA
- Klasa klimatyczna: 4
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

+2 °C
+8 °C

SS
AI

R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

FORCED AIR
CIRCULATION
WYMUSZONY
OBIEG
POWIERZA

LIGHT
OŚWIELENIE

LOCK
ZAMKNIĘCIE

SELF
CLOSING
DOOR
SAMO-
ZAMYKAJĄCE
DRZWI

HARDENED
GLASS
SZKŁO
HARTOWANE

CHROME
PLATED
SHELVES
CHROMOWANE
PÓLKI

HEPA
FILTER / FILTR



Witryna 1-drzwiowa

- 2 półki



142L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

180W



YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05350	600 x 515 x 905	83	1 450.-	1 783.50

Witryna 2-drzwiowa

- 4 półki



227L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

200W



YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05355	920 x 515 x 905	102	1 750.-	2 152.50

Witryna 2-drzwiowa (drzwi przesuwne)

- 4 półki



227L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

200W



YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05356	920 x 515 x 905	102	1 850.-	2 275.50

Witryna 3-drzwiowa

- 6 półek



341L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

255W



YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05360	1350 x 515 x 905	130	2 350.-	2 890.50

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- Panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa
- Oświetlenie LED
- Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury chłodzenia
- Automatyczne odszranianie
- Chłodzenie wymuszone z górną dyszą parową
- Hartowane szyby
- Przesuwane drzwi
- Regulowane, chromowane półki
- Zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- Moc: 160 W
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz


100L
 CAPACITY
 POJEMNOŚĆ

 0 °C
 +6 °C

160W

 DIGITAL
 TEMPERATURE
 CONTROLLER
 CYFROWA
 REGULACJA
 TEMPERATURY

 LED
 LIGHTING
 OŚWIETLENIE
 LED

 AUTOMATIC
 DEFROST
 AUTOMATYCZNE
 ODSZRANIANIE

 ADJUSTABLE
 SHELVES
 REGULOWANE
 PÓŁKI


YATO	(mm)	KOLOR	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05020	682 x 450 x 675	●	39.1	1 599.-	1 966.77
YG-05021	682 x 450 x 675	○	39.1	1 599.-	1 966.77
YG-05022	682 x 450 x 675	○	39.1	1 689.-	2 077.47

Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- Panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa
- Oświetlenie LED
- Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury chłodzenia
- Chłodzenie wymuszone
- Hartowane szyby
- Przesuwane drzwi
- Regulowane, chromowane półki
- Zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- Moc: 160 W
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz


120L
 CAPACITY
 POJEMNOŚĆ

 0 °C
 +6 °C

160W

 DIGITAL
 TEMPERATURE
 CONTROLLER
 CYFROWA
 REGULACJA
 TEMPERATURY

 LED
 LIGHTING
 OŚWIETLENIE
 LED

 AUTOMATIC
 DEFROST
 AUTOMATYCZNE
 ODSZRANIANIE

 ADJUSTABLE
 SHELVES
 REGULOWANE
 PÓŁKI


YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05025	688 x 568 x 686	64	2 189.-	2 692.47

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, barów, sklepów spożywczych.

- Podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- 3 szklane półki z regulacją wysokości i indywidualnym oświetleniem LED
- Drzwi otwierane (YG-05040), drzwi przesuwane (YG-05045)
- Chłodzenie wymuszone
- Automatyczne odszranianie
- Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- Zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
- Czynnik chłodniczy: R290a
- 4 kółka skrętne z nóżkami
- Moc: 450 W
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

+2 °C +8 °C	450W	DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY	VENTILATED COOLING SYSTEM WENTYLOWANY SYSTEM CHŁODZENIA	AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
LED LIGHTING OŚWIETLENIE LED	ADJUSTABLE SHELVES REGULOWANE PÓŁKI	4 SIDE DOUBLE GLASS PODWÓJNE OSZKLENIE Z 4 STRON	ON / OFF SWITCH WŁĄCZNIK	360° 4x



YATO	(l)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05040	300	650 x 805 x 1445	135	5 399.-	6 640.77
YG-05045	400	900 x 805 x 1445	160	5 899.-	7 255.77

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do pubów, hoteli, barów, sklepów spożywczych i restauracji.

- Podwójne hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane półki z regulacją wysokości mocowania
- Oświetlenie LED
- Chłodzenie wymuszone
- Automatyczne odszranianie
- Sterownik z manualną regulacją temperatury
- Zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Pojemność: 78 l
- Moc: 164 W
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

78L
 CAPACITY
 POJEMNOŚĆ


0 °C
+6 °C
164W

 MANUAL
 TEMPERATURE
 CONTROLLER
 MANUAŁNA
 REGULACJA
 TEMPERATURY

 AUTOMATIC
 DEFROST
 AUTOMATYCZNE
 ODSZANIANIE

 ADJUSTABLE
 SHELVES
 REGULOWANE
 PÓŁKI

 LED
 LIGHTING
 OŚWIETLENIE
 LED

 4 SIDE
 DOUBLE
 GLASS
 PODWÓJNE
 OSZKLENIE
 Z 4 STRON


YATO	(mm)	KOLOR	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05055	428 x 386 x 960	○	33.8	1 249.-	1 536.27
YG-05056	428 x 386 x 960	●	33.8	1 299.-	1 597.77
YG-05057	428 x 386 x 960	○	33.8	1 349.-	1 659.27

Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- Podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- Oświetlenie LED
- Chłodzenie wymuszone
- Automatyczne odszranianie
- Sterownik z manualną regulacją temperatury
- Zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- Moc: 180 W
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

78L
 CAPACITY
 POJEMNOŚĆ


0 °C
+6 °C
180W

 DIGITAL
 TEMPERATURE
 CONTROLLER
 CYFROWA
 REGULACJA
 TEMPERATURY

 VENTILATED
 COOLING
 SYSTEM
 WENTYLOWANY
 SYSTEM
 CHŁODZENIA

 LED
 LIGHTING
 OŚWIETLENIE
 LED

 AUTOMATIC
 DEFROST
 AUTOMATYCZNE
 ODSZANIANIE

 ADJUSTABLE
 SHELVES
 REGULOWANE
 PÓŁKI

 4 SIDE
 DOUBLE
 GLASS
 PODWÓJNE
 OSZKLENIE
 Z 4 STRON

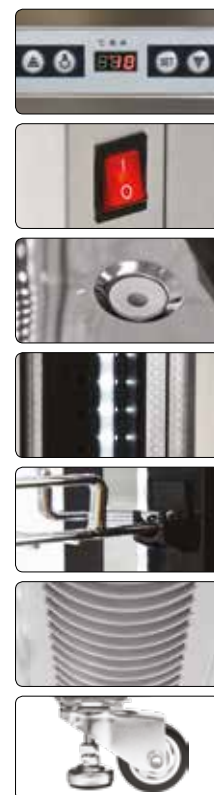

YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05060	430 x 390 x 986	42	2 099.-	2 581.77

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- Podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- Chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- Oświetlenie LED
- Chłodzenie wymuszone
- Automatyczne odszranianie
- Sterownik z manualną regulacją temperatury
- Zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- Moc: 636 W
- Czynnik chłodniczy: R290a
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

	636W	DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY	VENTILATED COOLING SYSTEM WENTYLOWANY SYSTEM CHŁODZENIA	LED LIGHTING OŚWIELENIE LED	AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE	ADJUSTABLE SHELVES REGULOWANE PÓŁKI	4 SIDE DOUBLE GLASS PODWÓJNE OSZKLENIE Z 4 STRON	ON / OFF SWITCH WŁĄCZNIK	360° 4x
--	-------------	---	--	--------------------------------	--	--	---	--------------------------------	------------



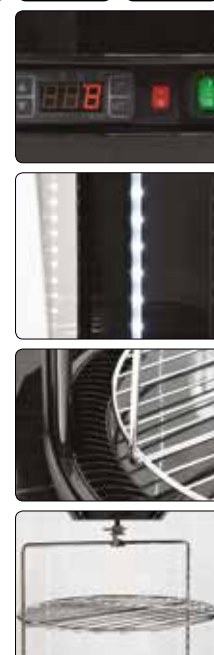
YATO	(l)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05064	270	650 x 650 x 1500	140	5 649.-	6 948.27
YG-05068	400	650 x 650 x 1908	175	6 299.-	7 747.77

Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- Podwójne, hartowane szyby
- Dwustronne oświetlenie LED
- Chłodzenie wymuszone
- Automatyczne odszranianie
- Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- Zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +12°C
- Wentylacja zewnętrzna zapobiegająca parowaniu szyb
- 4 chromowane, obrotowe półki
- Moc: 170 W
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

73L CAPACITY POJEMNOŚĆ		170W	DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY	AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
VENTILATED COOLING SYSTEM WENTYLOWANY SYSTEM CHŁODZENIA	ROUND DOUBLE GLASS PODWÓJNE ZAOKRĄGLONE OSZKLENIE	LED LIGHTING OŚWIELENIE LED	ROTATED CHROME PLATED SHELVES OBROTOWE CHROMOWANE PÓŁKI	



YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05090	504 x 504 x 1060	45	2 499.-	3 073.77

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- Podwójne, hartowane szyby
- Dwustronne oświetlenie LED
- Chłodzenie wymuszone
- Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- Zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
- Automatyczne odszranianie
- Automatyczne zamykanie drzwi
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

 +2 °C +8 °C	AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE	AUTOMATIC DOOR CLOSER AUTOMATYCZNE ZAMYKANIE DRZWI	ADJUSTABLE GLASS SHELVES REGULOWANE SZKLANE PÓŁKI
ROUND DOUBLE GLASS PODWÓJNE ZAOKRĄGLONE OSZKLENIE	LED LIGHTING OSWIETLENIE LED	DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY	VENTILATED COOLING SYSTEM WENTYLOWANY SYSTEM CHŁODZENIA



- Czynnik chłodniczy: R600a
- 3 szklane, regulowane półki o średnicy 48 mm

YATO	(W)	(l)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05094	170	100	480 x 480 x 1030	50	2 559.-	3 147.57



- Czynnik chłodniczy: R290a
- 4 szklane, regulowane półki o średnicy 68 mm

YATO	(W)	(l)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05098	450	400	680 x 680 x 1750	127	6 599.-	8 116.77



Umywalka kolanowa

Strumień wody płynący z wylewki uruchamiany jest zaworem poprzez naciśnięcie go kolanem. System ten umożliwia umycie zabrudzonych dłoni bez konieczności dotykania nimi baterii. Zwiększa to poziom higieny i zmniejsza konieczność częstego sprzątania.

- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304/201
- Wylewka sztorcowa
- Zawór kolanowy z otwarciem czasowym
- Regulacja temperatury wody
- Dozownik mydła
- Przyłącze wody 1/2"



SS 304/201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

40mm
DRAIN HOLE
ODPŁYW

**TEMPERATURE
REGULATION
REGULATOR
TEMPERATURE**

**WATER
STOP VALVE
CZASOWY
ZAWÓR
ODCINAJĄCY**



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-10010	400 x 330 x 570	530.-	651.90

Automatyczny zmiękcacz wody z bypassem

Umożliwia stały nadzór nad stopniem twardości wody dostarczanej do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek do lodu, ekspresów itp. Może zmiękczać wodę jednocześnie do kilku urządzeń. Automatyczna głowica, dzięki wbudowanemu mikroprocesorowi oraz elektronicznemu wodomierzowi, monitoruje zużycie wody i odpowiednio dostosowuje proces regeneracji.

- Proces regeneracji inicjowany automatycznie o zaplanowanej godzinie
- Bypass umożliwiający odcięcie pracującego urządzenia na czas regeneracji
- Niewielkie wymiary ułatwiające montaż
- Wyświetlacz LCD z blokadą
- Czas regeneracji: 30 min
- Ilość złoża: 5 l
- Pojemność zbiornika na sól: 15 kg
- Zużycie soli na regenerację: 0,7 kg
- Temperatura wody zasilającej: 5-38°C
- Średnica przyłącza: 3/4"
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz



500l/h

5L

CAPACITY
POJEMNOŚĆ

5-38°C

WATER TEMP.
TEMP. WODY

0.1-0.6

MPa
WORKING PRESSURE
CIŚNIENIE PRACY

PE

3/4"

CONNECTION
PRZYŁĄCZE

BYPASS

VALVE
ZAWÓR

15kg

SALT TANK CAPACITY
POJ. ZBIORNIKA SOLI



YATO	(l/h)	(MPa)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09510	500	0.1-0.6	510 x 520 x 215	9	779.-	958.17

Rozdrabniacze odpadów

Przeznaczone do rozdrabniania odpadów organicznych, takich jak obierki z warzyw i owoców, niewielkie kości, ości ryb, skorupki jaj itp. Umożliwiają bezpieczne odprowadzenie resztek spożywczych do kanalizacji.

- Silnik magnetyczny
- Włącznik pneumatyczny
- Tarcza i ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- Dwustronne ostrza obrotowe
- Wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem
- Samosmarujące łożysko
- Obudowa wygłuszająca zapewnia poziom głośności poniżej 50 dB
- Wielkość rozdrabniania: <1 mm
- Średnica wlotu: 90 mm
- Łatwy i szybki montaż
- Możliwość podłączenia zmywarki
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

YG-09550

0.37 kW	3.2 kg/min CRUSHING CAPACITY WYDAJNOŚĆ ROZDRABNIANIA
1000ml GRINDING CHAMBER KOMORA MIELENIA	2600 min ⁻¹ SPEED / PRĘDKOŚĆ



YG-09551

0.75 kW	5.2 kg/min CRUSHING CAPACITY WYDAJNOŚĆ ROZDRABNIANIA
1400ml GRINDING CHAMBER KOMORA MIELENIA	3800 min ⁻¹ SPEED / PRĘDKOŚĆ



YATO	(kg/min)	(kW)	(obr./min)	(l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09550	3.2	0.37	2600	1.0	Ø 150 x 340	449.-	552.27
YG-09551	5.2	0.75	3800	1.4	Ø 210 x 340	979.-	1 204.17

- Dodatkowy włącznik dzwonkowy
- 3-punktowe mocowanie bagietowe (bayonet)

Rozdrabniacz odpadów

Wydajny młyn do rozdrabniania odpadów organicznych, takich jak obierki z warzyw i owoców, niewielkie kości, ości ryb, skorupki jaj itp. Umożliwia bezpieczne odprowadzenie resztek spożywczych do kanalizacji.

- Włącznik pneumatyczny
- Tarcza i ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- Dwustronne ostrza obrotowe
- Wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem
- Samosmarujące łożysko
- Obudowa wygłuszająca zapewnia poziom głośności poniżej 60 dB
- Wielkość rozdrabniania: <3 mm
- Średnica wlotu: 90 mm
- Łatwy i szybki montaż
- Możliwość podłączenia zmywarki
- Regulacja wysokości nóżek do 7 cm
- Zasilanie: 230 V~ 50 Hz
- W zestawie popychacz



1.5 kW	90 mm INLET / WLOT	8 kg/min CRUSHING CAPACITY WYDAJNOŚĆ ROZDRABNIANIA	5200ml GRINDING CHAMBER KOMORA MIELENIA	<3mm CRUSHING PARTICLE WIELKOŚĆ ROZDRABNIANIA
AIR SWITCH WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY	DISHWASER INTERFACE PODŁĄCZENIE ZMYWARKI	1400 min ⁻¹ SPEED / PRĘDKOŚĆ	SS304 ABS GRINDING CHAMBER KOMORA MIELENIA	<60dB SOUNDPROOF ENCLOSURE OBUDOWA WYGŁUSZAJĄCA



YATO	(kg/min)	(kW)	(obr./min)	(l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09552	8	1.5	1400	5.2	Ø 280 x 510	7 599.-	9 346.77





TOYA S.A.

ul. Sołtysowicka 13-15
51-168 Wrocław
☎ (+48 71) 32 46 200
fax: (+48 71) 32 46 370
sales@yato.pl (sprzedaż)
export@yato.pl (eksport)
import@yato.pl (import)

ODDZIAŁ WARSZAWSKI

Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05-831 Młochów k. Warszawy
☎ (+48 22) 73 82 800
☎ (+48 22) 73 82 828
sales@yato.pl (sprzedaż)
export@yato.pl (eksport)

TOYA ROMANIA S.A.

Sos. Odăi Nr. 109-123
Sector 1, București
☎ (+40 031) 710 8692
office@yato.ro

YATO TOOLS (Shanghai) Co., Ltd.

No. 8, Lane 1300
Kangqiao East Road
Shanghai, China 201315
☎ (+86 21) 681 829 50
fax: (+86 21) 681 829 51
yato@yato-sh.com

**V6.18**

YOUR TRUSTED SUPPLIER / TWÓJ ZAUFANY DOSTAWCA

yatogastro.com