

KATALOG

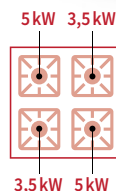


Zapraszamy do zakupów online na
www.revolution.pl | **facebook** | **allegro**



Kuchnia gazowa 4-palnikowa na podstawie otwartej

- Palniki: 2x 5 kW + 2x 3,5 kW
- Palniki z zapalnikami elektrycznym, wymagającym podłączenia do 230 V (w zestawie kabel elektryczny bez wtyczki)
- Dla garnków o Ø120-300 mm
- Termopara
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 430
- Ruszty stalowe, emaliowane, obejmujące po dwa palniki
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 72 kg



Kod	Wymiary (mm)	Moc gaz (kW)	Cena (PLN)
226421	800x700x(H)900	17	2 899,-

CENA 2 899 PLN

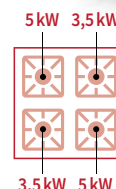


Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1

- Palniki: 2x 5 kW + 2x 3,5 kW
- Palniki z zapalnikami elektrycznym, wymagającym podłączenia do 230 V (w zestawie kabel elektryczny bez wtyczki)
- Dla garnków o Ø120-300 mm
- Termopara
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 430
- Ruszty stalowe, emaliowane, obejmujące po dwa palniki

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice z drutu chromowanego
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 80 kg



Kod	Wymiary (mm)	Moc gaz (kW)	Moc/napięcie (kW/V)	Cena (PLN)
226438	800x700x(H)900	17	3/230	4 529,-

CENA 4 529 PLN

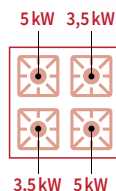


Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN 1/1

- Palniki: 2x 5 kW + 2x 3,5 kW
- Palniki z zapalnikami elektrycznym, wymagającym podłączenia do 230 V (w zestawie kabel elektryczny bez wtyczki)
- Dla garnków o Ø120-300 mm
- Termopara
- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Ruszty stalowe, emaliowane, obejmujące po dwa palniki

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Gazowy, 4 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice z drutu chromowanego
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 80 kg



Kod	Wymiary (mm)	Moc gaz (kW)	Cena (PLN)
226445	800x700x(H)900	21	4 899,-

CENA **4 899** PLN

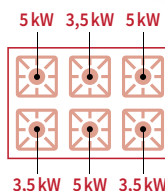


Kuchnia gazowa 6-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1

- Palniki: 3x 5 kW + 3x 3,5 kW
- Palniki z zapalnikami elektrycznym, wymagającym podłączenia do 230 V (w zestawie kabel elektryczny bez wtyczki)
- Dla garnków o Ø120-300 mm
- Termopara
- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 430
- Ruszty stalowe, emaliowane, obejmujące po dwa palniki

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice z drutu chromowanego
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 100 kg



Kod	Wymiary (mm)	Moc gaz (kW)	Moc/napięcie (kW/V)	Cena (PLN)
226452	1200x700x(H)900	25,5	3/230	5 599,-

CENA **5 599** PLN

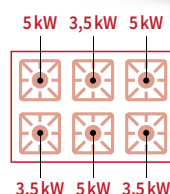


Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN 1/1

- Palniki: 3x 5 kW + 3x 3,5 kW
- Palniki z zapalnikami elektrycznym, wymagającym podłączenia do 230 V (w zestawie kabel elektryczny bez wtyczki)
- Dla garnków o Ø120-300 mm
- Termopara
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 430
- Ruszty stalowe, emaliowane, obejmujące po dwa palniki

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Gazowy, 4 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice z drutu chromowanego
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 104 kg



Kod	Wymiary (mm)	Moc gaz (kW)	Cena (PLN)
226469	1200x700x(H)900	29,5	5 999,-

CENA 5 999 PLN

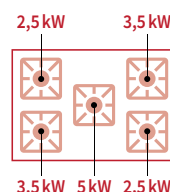


Kuchnia gazowa 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym z grillem

- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 4 palniki z podwójną koroną: 2x 2,5 kW + 2x 3,5 kW oraz 1 palnik typu Dual Power 5 kW
- Palniki z zapalnikami elektrycznym, wymagającym podłączenia do 230 V (w zestawie kabel elektryczny bez wtyczki)
- Termopara oraz iskrownik elektryczny
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 430

PIEKARNIK KONWEKCYJNY:

- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora emaliowana: 680x410x(H)375 mm
- 4 pary prowadnic, 1 ruszt oraz 1 blacha w zestawie
- Odległość między prowadnicami: 60 mm
- Grill: 2 kW
- Termostat
- Trójwarstwowe termiczne szyby w drzwiach piekarnika
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 78 kg



Kod	Wymiary (mm)	Moc gaz (kW)	Moc/napięcie (kW/V)	Cena (PLN)
226254	900x600x(H)900	17	3/230	4 499,-
992689	690x380		ruszt	99,-
992688	675x390x33		blacha	125,-

CENA 4 499 PLN



Piece konwekcyjno-parowe

– elektryczne, o powiększonej komorze pieczenia

- Najbardziej uniwersalne i funkcjonalne urządzenie do wyposażenia punktu gastronomicznego. Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw np. z ryb, mięs czy warzyw
- Możliwość programowania
- Wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Wydajne silniki wentylatorów z autorewersem
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym pogrubionym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Łatwo demontowane prowadnice na blachy i pojemniki
- Odpływ w dnie komory pieca
- Pojemność komory: 4x GN 1/1 oraz 4 blachy 600x400
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona"

Wydajne silniki wentylatorów >>>

Drzwi z podwójnym przeszkleniem >>>



CENA OD 5 999 PLN

227787

227770

Sterowanie	elektromechaniczne	elektroniczne
Programowanie	NIE	99 programów po 3 kroki każdy
Pojemność komory	4x GN 1/1 lub blachy 600x400 mm	4x GN 1/1 lub blachy 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm
Wymiary zewnętrzne	800x763 (H)581 mm	800x763 (H)581 mm
Nagrzewanie komory „PRE-HEATING”	tylko manualnie	automatycznie
Termostat elektromechaniczny	od 30°C do 285°C	od 30°C do 260°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
Timer	mechaniczny w zakresie: 0-120 min	elektroniczny w zakresie: 0-120 min
Moc/napięcie	6,7 kW / 400 V	6,7 kW / 400 V
Waga	67 kg	67 kg
Cena (PLN)	5 999,-	6 449,-

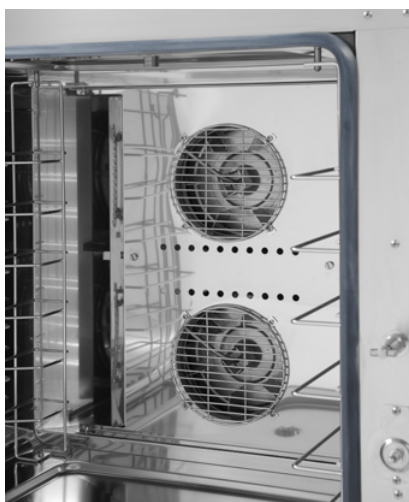
Podstawa do pieców	proownic 6x GN 1/1 lub 6x taca 400x600mm	proownic 6x GN 1/1 lub 6x taca 400x600mm
Wymiary	800x580x(H)800 mm	800x580x(H)800 mm
Kod	223024	223024
Cena (PLN)	879,-	879,-



Piece konwekcyjno-parowe

– elektryczne, sterowanie elektroniczne

- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- 10-stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Możliwość programowania (99 programów - po 3 kroki każdy plus jako pierwszy PRE-HEATING do wyboru)
- Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania „PRE-HEATING”
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji oraz cyfrowe wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania
- Halogenowe oświetlenie komory
- Wydajne silniki wentylatorów z autorewersem i o dwóch prędkościach
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowane prowadnice na blachy i pojemniki
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokotemperaturowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona
- **Sonda zewnętrzna** (należy dokupić osobno)
- Funkcja gotowania Delta T (działa wyłącznie razem z opcjonalną sondą)
- **Możliwość montażu systemu myjącego 223147** (należy dokupić osobno)

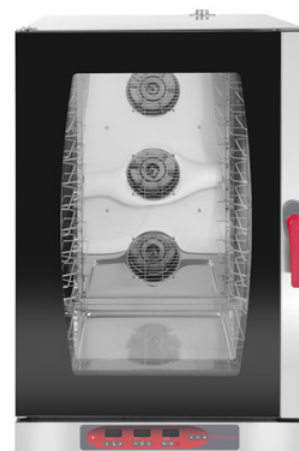


CENA OD **8 899** PLN



REVOLUTION

do cen należy doliczyć VAT 23%



227756

227732

Sterowanie	elektroniczne	elektroniczne
Pojemność komory	6x GN 1/1 lub 6x 600x400 mm	10x GN 1/1 lub 10x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm
Wymiary zewnętrzne	817x846x(H)970 mm	817x848x(H)1290 mm
Nagrzewanie komory „PRE-HEATING”	automatycznie	automatycznie
Termostat elektromechaniczny	od 30°C do 260°C	od 30°C do 260°C
Timer	elektroniczny w zakresie: 0 – 999 min.	elektroniczny w zakresie: 0 – 999 min.
Ilość wentylatorów	2 z autorewersem	3 z autorewersem
Moc/napięcie	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
Waga	117 kg	151 kg
Cena (PLN)	8 899,-	12 599,-
Podstawa do pieców	przewodnice 6x GN 1/1 lub 6x blacha 600x400 mm	przewodnice 4x GN 1/1 lub 4x blacha 600x400 mm
Wymiary	800x630x(H)800 mm	800x630x(H)500 mm
Kod	223000	223017
Cena (PLN)	929,-	879,-

Sonda zewnętrzna **NOWOŚĆ!**

Kod	227367
Cena (PLN)	469,-

Automatyczny system myjący do pieców REVOLUTION

- Do pieców 227756, 227732

NOWOŚĆ!

Kod	Cena (PLN)
223147	2499,-





Piece konwekcyjno-parowe

– elektryczne, sterowanie manualne

- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe
- 10-stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Mechaniczny Timer: 0-120 min
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Wydajne silniki wentylatorów z autorewersem
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowane prowadnice na blachy i pojemniki
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Termostat elektromechaniczny od 30°C do 285°C
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona



Wydajne silniki wentylatorów

CENA OD 7 099 PLN



227763

227749

Sterowanie	manualne	manualne
Pojemność komory	6x GN 1/1 lub 6x 600x400 mm	10x GN 1/1 lub 10x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm
Wymiary zewnętrzne	817x846x(H)984 mm	817x848x(H)1320 mm
Termostat elektromechaniczny	od 30°C do 285°C	od 30°C do 285°C
Timer	mechaniczny w zakresie: 0-120 min	mechaniczny w zakresie: 0-120 min
Ilość wentylatorów	2 z autorewersem	3 z autorewersem
Moc/napięcie	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
Waga	117 kg	151 kg
Cena (PLN)	7 099,-	10 699,-
Podstawa do pieców	prowadnice 6x GN 1/1 lub 6x blacha 600x400 mm	prowadnice 4x GN 1/1 lub 4x blacha 600x400 mm
Wymiary	800x630x(H)800 mm	800x630x(H)500 mm
Kod	223000	223017
Cena (PLN)	929,-	879,-



Piec konwekcyjny 4x 600x400 mm

– elektryczny, sterowanie elektromechaniczne

- Komora pieczenia o wymiarach 700x460x360 mm i pojemności 116 l na 4 blachy 600x400 mm
- Nawilżanie bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku
- Sterowanie elektromechaniczne
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 °C do 300 °C
- Termostat bezpieczeństwa ustawiony na temperaturę 360 °C zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
- Timer od 0 do 120 minut z sygnałem dźwiękowym po upływie zadanego czasu
- Lampki kontrolne pracy grzałek oraz podłączenia do sieci
- Podwójne, okrągłe elementy grzewcze z dwoma wentylatorami o wysokiej prędkości
- Wentylatory z autorewersem dla idealnego rozprowadzenia ciepła w komorze
- Podwójne, wzmocnione przeszklenie umożliwiające lepszą widoczność, chłodne w dotyku dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu
- Ściany komory z jednego kawałka stali emaliowanej na czarno
- Zaokrąglone narożniki komory ułatwiające czyszczenie
- Oświetlenie komory ułatwiające kontrolę procesu pieczenia
- Mikro wyłącznik drzwi wyłączający pracę wentylatorów
- Drzwi otwierane do pozycji poziomej, ułatwiające za- i wyładunek z komory pieca
- Deflektor ze stali nierdzewnej
- Chromowane prowadnice na blachy z odstępem co 80 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Uchwyt ze stali nierdzewnej wzdłuż całej szerokości pieca, z mocowaniem bakelitowym
- W zestawie cztery aluminiowe blachy cukiernicze 600x400 mm
- Opcjonalne ruszty 600x400 mm
- Wymagane podłączenie do wody pitnej 3/4" (bez odpływu)

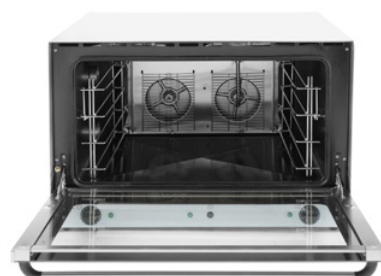
NOWOŚĆ!

CENA 2 199 PLN

**W zestawie cztery blachy
600x400 mm**



**Wentylator
z autorewersem**



**Płynne sterowanie temperaturą
w zakresie od 50 °C do 300 °C**



Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
227855	834x670x(H)570	6400	400	2 199,-



Piec konwekcyjny 4x 436x315 mm

– elektryczny, sterowanie elektromechaniczne

- Komora pieczenia na 4 blachy 436x315 mm
- Sterowanie elektromechaniczne
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 °C do 300 °C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
- Timer od 0 do 120 minut z sygnałem dźwiękowym po upływie zadanego czasu
- Lampki kontrolne pracy grzałek oraz podłączenia do sieci
- Podwójne, okrągłe elementy grzewcze z dwoma wentylatorami o wysokiej prędkości
- Wentylatory dla idealnego rozprowadzenia ciepła w komorze
- Podwójne, wzmocnione przeszklenie umożliwiające lepszą widoczność, chłodne w dotyku dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu
- Ściany komory z jednego kawałka stali emaliowanej na czarno
- Zaokrąglone narożniki komory ułatwiające czyszczenie.
- Oświetlenie komory ułatwiające kontrolę procesu pieczenia
- Mikro wyłącznik drzwi wyłączający pracę wentylatorów
- Drzwi otwierane do pozycji poziomej, ułatwiające za- i wyładunek z komory pieca
- Deflektor ze stali nierdzewnej
- Chromowane prowadnice na blachy z odstępem co 75 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Uchwyt ze stali nierdzewnej wzdłuż całej szerokości pieca
- W zestawie cztery aluminiowe blachy 436x315 mm oraz uchwyt do ich wyjmowania
- Kabel elektryczny o długości 1,4 m, zakończony wtyczką jednofazową z uziemieniem

NOWOŚĆ!

CENA 999 PLN



**Regulacja temperatury
w zakresie od 50 °C do 300 °C**

**Wentylator dla idealnego
rozprowadzenia ciepła**



Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
227862	595x595x(H)570	2670	220-240	999,-



Piece konwekcyjne

– sterowanie manualne

- Wyposażony w konwekcję zapewniającą obieg gorącego powietrza i równomierną temperaturę w całej komorze pieczenia
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki (dotyczy tylko 227831 i 227824)
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej (227824) lub lakierowanej na czarno (227848, 227831)
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie, uchylne

opuszczane ku dołowi, zawierające zawiasy umożliwiające łatwy demontaż całych drzwi

- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Estetyczne wykończenie obudowy
- W zestawie 4 blachy aluminiowe 450x340 mm
- Brak odpływu

Estetyczne wykończenie obudowy >>>

Bezpośrednie wytwarzanie pary >>>

CENA OD 1 399 PLN



227848

227831

227824

Sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektromechaniczne
Rodzaj komory pieczenia	emaliowana na czarno	emaliowana na czarno	ze stali nierdzewnej
Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm	4 blachy 450x340 mm	4 blachy 450x340 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm
Wymiary zewnętrzne	560x635x(H)530 mm	560x635x(H)530 mm	560x635x(H)530 mm
Ilość wentylatorów	1 bez autorewersu	1 bez autorewersu	1 bez autorewersu
Termostat	elektromechaniczny od 30°C do 285°C	elektromechaniczny od 30°C do 285°	elektromechaniczny od 30°C do 285°
Grill	nie	tak	nie
Nawilżanie	nie	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)
Timer	mechaniczny w zakresie: 0-120 min	mechaniczny w zakresie: 0-120 min	mechaniczny w zakresie: 0-120 min
Moc/napięcie	2,6 kW/230 V	3,2 kW/230 V	2,85 kW/230 V
Waga	31 kg	36kg	36 kg
Cena (PLN)	1 399,-	1 999,-	1 699,-

do cen należy doliczyć VAT 23%





Piece konwekcyjne z nawilżaniem

- Przystosowany zarówno do odgrzewania, jak i wypieku własnego
- Kompaktowy rozmiar nadający się do każdego rodzaju kuchni
- Zapewnia niskie zużycie energii elektrycznej
- Wyposażony w manualny system nawilżania bezpośredniego, kontrolowany za pomocą przycisku
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Halogenowe oświetlenie komory
- Wymagane podłączenie do prądu i wody
- Brak odpływu



CENA OD 3 099 PLN



227817



227800



227794

Sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
Rodzaj drzwi	uchylne, opuszczane ku dołowi	skrzydłowe z zawiasem po lewej	skrzydłowe z zawiasem po lewej
Pojemność komory	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm
Wymiary zewnętrzne	750x691(H)552 mm	750x691(H)552 mm	750x691(H)552 mm
Programowanie	nie	nie	99 programów po 4 kroki każdy
Nagrzewanie komory „PRE-HEATING”	tylko manualnie	tylko manualnie	automatycznie
Termostat mechaniczny	od 30°C do 285°C	od 30°C do 285°C	od 30°C do 260°C
Nawilżanie	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na tackę za deflektorem – osłoną wentylatora)	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)
Timer	mechaniczny w zakresie: 0-120 min	mechaniczny w zakresie: 0-120 min	elektroniczny w zakresie: 0 – 120 min
Ilość wentylatorów	2 bez autorewersu	2 z autorewersem	2 z autorewersem
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V	6,3 kW/400 V	6,3 kW/400 V
Waga	45 kg	58 kg	58 kg
Cena (PLN)	3 099,-	3 999,-	4 499,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



Podstawa do pieca piekarniczego REVOLUTION

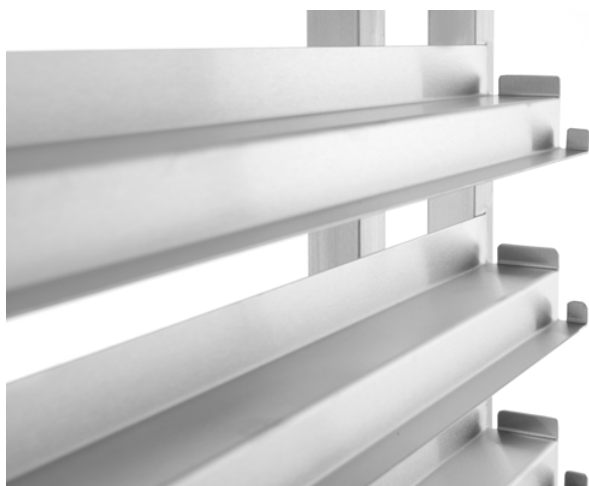
- pasuje do pieców: 227817, 227800, 227794
- 4 pary prowadnic uniwersalnych na 4 blachy cukiernicze 600x400 mm lub 4x GN 1/1
- prowadnice z zabezpieczeniem przed wysunięciem się blach ku tyłowi
- rama z profilu 30x30 mm
- łąty z rancikami zabezpieczające piec przed zsunięciem
- całość z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- regulowane stopki ± 15 mm wykonane z tworzywa



CENA

849

PLN



Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
223673	750x560x(H)700	849,-



Piec piekarniczo-cukierniczy, konwekcyjno-parowy

– elektryczny, sterowanie manualne

- Obudowa oraz komora pieczenia z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Drzwi podwójnie przeszklone szybą o grubości 4 mm każda, wentylowane grawitacyjnie
- Łatwo wyjmowana uszczelka drzwi
- Wyprofilowane dno komory ułatwia odprowadzenie kondensatu
- Łatwo wyjmowane prowadnice na blachy ułatwiające czyszczenie komory pieca
- Grzałki ze stali nierdzewnej ukryte bezpiecznie za deflektorem
- Termostat +10°C do +280°C
- Timer 1-120 min.
- Piec wyposażony w 1 ruszt 600x400 mm

**Izolacja o grubości 50 mm
z wełny mineralnej** >>>

**Komora pieczenia
z zaokrąglonymi narożnikami
ułatwiającymi czyszczenie** >>>

**Ergonomiczny
i nienagrzewający się
uchwyt drzwi** >>>



4x 600x400 mm

Sterowanie	manualne
Pojemność komory	4x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	724x730x(H)598 mm
Ilość wentylatorów	2
Ilość obrotów wentylatora	2800 obr./min.
Nawilżanie	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku
Moc/napięcie	3,3 kW / 230 V
Waga	52 kg
Kod	224854
Cena (PLN)	3317,-

Podstawa do pieca	4 prowadnice na blachy 600x400 mm
Wymiary	620x590x(H)750 mm
Kod	224151
Cena (PLN)	812,-

CENA 3 317 PLN





Piece konwekcyjne z nawilżaniem

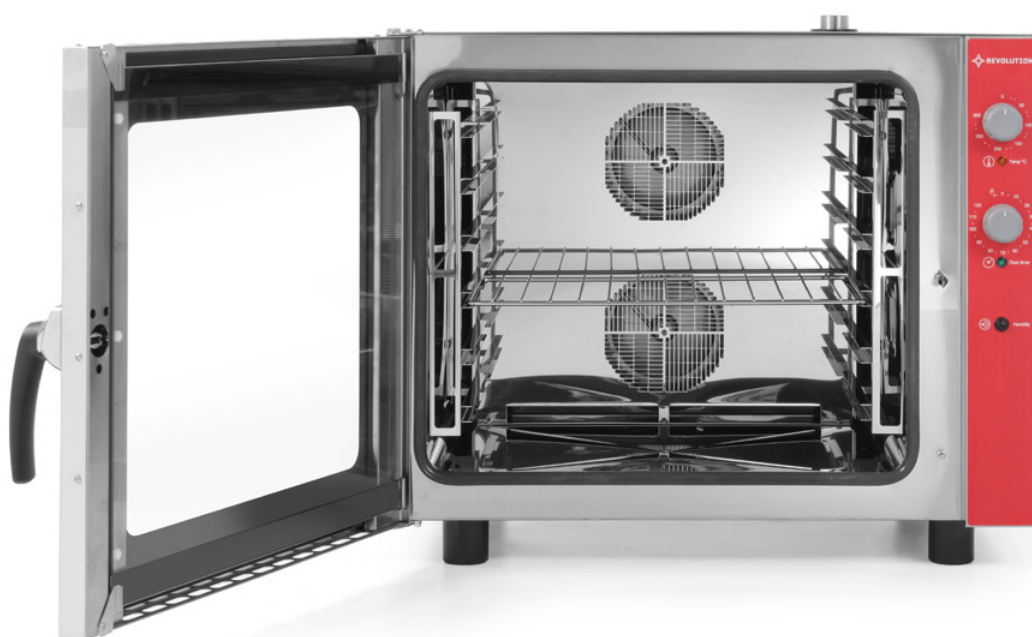
- Obudowa oraz komora pieczenia z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Drzwi podwójnie przeszklone szybą o grubości 4 mm każda, wentylowane grawitacyjnie
- Łatwo wyjmowana uszczelka drzwi
- Komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Wyprofilowane dno komory ułatwia odprowadzenie kondensatu
- Ergonomiczny i nienagrzewający się uchwyt drzwi
- Grzałki ze stali nierdzewnej ukryte bezpiecznie za deflektorem
- Wymagane podłączenie do prądu, wody oraz kanalizacji
- Termostat +10°C do +280°C
- Timer 1-120 min
- Każdy piec wyposażony w 1 ruszt GN 1/1

***Izolacja o grubości 50 mm
z wełny mineralnej*** >>>

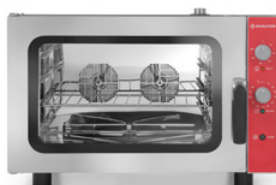
***Mikrowyłącznik otwartych
drzwi zatrzymujący pracę
pieca*** >>>

***Łatwo wyjmowane
prowadnice na blachy
ułatwiają czyszczenie
komory pieca*** >>>





CENA OD 5 373 PLN



4x GN1/1



6x GN1/1



10x GN1/1

Sterowanie	manualne	manualne	manualne
Pojemność komory	4x GN 1/1	6x GN 1/1	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm
Wymiary zewnętrzne	825x685x(H)560 mm	833x710x(H)710 mm	833x710x(H)1010 mm
Ilość wentylatorów	2, z autorewersem, 2800 obr./min.	2, z autorewersem, 2800 obr./min.	3, z autorewersem, 2800 obr./min.
Nawilżanie	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku	bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku
Moc/napięcie	3,5 kW / 230 V	7,7 kW / 400 V	11,5 kW / 400 V
Waga	59 kg	85 kg	125 kg
Kod	224861	224878	224885
Cena (PLN)	5373,-	6736,-	9661,-

Podstawa do pieców	4 prowadnice na GN 1/1	6 prowadnic na GN 1/1	6 prowadnic na GN 1/1
Wymiary	700x520x(H)750 mm	700x560x(H)750 mm	700x560x(H)750 mm
Kod	224168	224175	224175
Cena (PLN)	850,-	925,-	925,-



PIECE DO PIZZY REVOLUTION

– elektryczne, sterowane elektromechanicznie

- Piec jednokomorowy pozwala na jednoczesne przygotowanie 4 pizz o średnicy 30 cm, dwukomorowy na jednoczesne przygotowanie 2 x 4 pizz (30 cm)
- Obudowa frontu ze stali nierdzewnej izolacja z krzemianu aluminium o grubości 30 mm
- Sterowanie elektromechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym w jednym kawałku
- Wymiary każdej komory: 610x610x(H)140 mm
- Światło wejścia do komory: 610x(H)140 mm
- Grzałki w każdej komorze (górze i doł)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów 0-500 °C
- Termometry (oddzielne dla każdej z komór) umożliwiające kontrolę temperatury
- Komory wyposażone w kominek odpowietrzający bez regulacji jego zamknięcia
- Kabel elektryczny o długości około 1500mm, 5-żyłowy bez wtyczki
- Produkt rekomendowany dla małej gastronomii

NOWOŚĆ!

CENA OD 1 899 PLN



Izolacja z krzemianu aluminium o grubości 30 mm

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym w jednym kawałku

Komory wyposażone w kominek odpowietrzający bez regulacji jego zamknięcia



220962

220979

Wymiary (mm)	910x820x(H)430	910x820x(H)750
Ilość i wielkość komór	1x 610x610x(H)140	2x 610x610x(H)140
Moc/napięcie (kW/V)	4,2/ 400	8,4/ 400
Waga	68 kg	118 kg
Kod	220962	220979
Cena (PLN)	1899,-	3299,-

Zmywarka do filiżanek REVOLUTION 35x35

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków
- Sterowanie manualne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 18/8
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramiona płuczące
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 2,1 l / 2,5 kW
- Pojemność i moc wanny 14 l / 2,0 kW
- Moc pompy 0,1 kW
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- W standardzie:
 - 2x kosz uniwersalny 350x350x(H)150 mm, na filiżanki
 - 1x wkładka do kosza 90x295x(H)75 mm na 12 podstawków lub talerzyków
 - 1x koszyczek 110x110x(H)130 mm, na sztućce
 - wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
 - wąż spustowy dł. 2 m, Ø 25 mm
 - kabel elektryczny bez wtyczki
 - dozownik nabyty z złączką
 - przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, Ø 40 mm
- Waga 28 kg



▶▶▶ **Maksymalna wysokość
mytego szkła 240 mm**

▶▶▶ **Kosz 350x350 mm**

CENA 2 499 PLN



▶▶▶ **Możliwość zamontowania dozownika
detergentu**

Kod		Wymiary (mm)	Moc/napięcie (kW/V)	Cena (PLN)
231661	zmywarka	420x460(+280)x(H)600	2,6/230	2 499,-
231159	dozownik	82x91x(H)127	0,008/230	199,-
POL-231661	podstawa – 420x420x(H)500 mm 2 pary przewodnic na kosze 350x350x150 mm			400,-



Zmywarka do szkła REVOLUTION 40x40

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzy
- Sterowanie manualne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 3,5 l / 2,5 kW
- Pojemność i moc wanny 17 l / 2,5 kW
- Moc pompy 0,1 kW
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- W standardzie:
 - 1x kosz uniwersalny 400x400x(H)150 mm, na szkło
 - 1x kosz z bolcami 400x400x(H)110 mm na talerzyki
 - 1x koszyczek 110x110x(H)130 mm, na sztućce
 - wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
 - wąż spustowy dł. 2 m, Ø 25 mm
 - kabel elektryczny bez wtyczki
 - dozownik nabyłyszczacza
 - przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, Ø 40 mm
- Waga 39 kg



««« **Maksymalna wysokość
mytego szkła 290 mm,
talerzy 295 mm**

««« **Kosz 400x400 mm**

CENA 2 899 PLN



««« **Możliwość zamon-
towania dozownika
detergentu**

Kod		Wymiary (mm)	Moc/napięcie (kW/V)	Cena (PLN)
231678	zmywarka	470x510(+325)x(H)710	2,8/230	2899,-
231159	dozownik	82x91x(H)127	0,008/230	199,-
POL-231678	podstawa – 470x500x(H)500 mm 2 pary przewodnic na kosze 400x400x150 mm			412,-



Zmywarka do naczyń REVOLUTION 50x50

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie manualne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące (z tworzywa) i płuczące ze stali nierdzewnej
- U góry ramiona myjące stacjonarne, ramiona płuczące obrotowe
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 6 l / 6 kW
- Pojemność i moc wanny 35 l / 2,8 kW
- Moc pompy 0,75 kW
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- Analogowy termometr wody w bojlerze
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- W standardzie:
 - 1x kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, na szkło
 - 1x kosz z bolcami w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm, na talerze głębokie i płytkie
 - 1x koszyczek 110x110x(H)130 mm, na sztućce
 - wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
 - wąż spustowy dł. 2 m, Ø 25 mm
 - kabel elektryczny bez wtyczki
 - dozownik nabyliczaczka
 - przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ± 10 mm, Ø 40 mm
- Waga 57 kg



**Maksymalna wysokość
mytego szkła 325 mm,
talerzy 335 mm**

Kosz 500x500 mm

CENA 3 359 PLN



**Możliwość zamon-
towania dozownika
detergentu**

Kod		Wymiary (mm)	Moc/napięcie (kW/V)	Cena (PLN)
231685	zmywarka	570x600(+370)x(H)830	6,6/400	3 359,-
231159	dozownik	82x91x(H)127	0,008/230	199,-
231050	podstawa – 560x560x(H)500 mm 2 pary przewodnic na kosze 500x500x150 mm			425,-



Zmywarka kapturowa do naczyń REVOLUTION

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN
- Sterowanie manualne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- 4 filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie
- Dodatkowe sito przed wlotem do pompy
- Łatwe unoszenie kaptura dzięki wbudowanym sprężynom
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 7,4 l / 7,5 kW
- Pojemność i moc wanny 58 l / 6,0 kW
- Moc pompy 1,5 kW
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- Analogowe termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- W standardzie:
 - 1x kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, na szkło
 - 1x kosz z bolcami w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm, na talerze głębokie i płytkie
 - 1x koszyk 110x110x(H)130 mm, na sztućce
 - wąż doprowadzający wodę, 1,5 m
 - wąż spustowy
 - dozownik nabtyszczacza
 - przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm
- Waga 111 kg

CENA 6 999 PLN



▶▶▶ **Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm, talerzy 400 mm**

▶▶▶ **Kosz 500x500 mm**

▶▶▶ **Możliwość zamontowania dozownika detergentu**



Kod		Wymiary (mm)	Moc/napięcie (kW/V)	Cena (PLN)
231692	zmywarka	750x880x(H)1390/1830	8,6/400	6 999,-
231159	dozownik	82x91x(H)127	0,008/230	199,-



Dozownik płynu myjącego

- Korpus pompy wykonany z polipropylenu (PP)
- Pokrywa z poliwęglanu (PC)
- Prędkość przepływu 3 l/h
- Przeciwnieciwienie 0,1 bar (1,45 psi)
- Typ PE 3
- Certyfikat CE



Współczynnik
szczelności IP55

Przepływ 25 ml/obr.

Prędkość przepływu
50 ml/min.

CENA

159

PLN

Kod	Wymiary (mm)	Waga (kg)	Moc/napięcie (W/V)	Cena (PLN)
231159	82x91x(H)127	0,69	8/230	159,-

Zmiękcacz do wody

- Proces zmiękczenia wody polega na wymianie jonowej. Żywica jonowymienna znajdująca się wewnątrz zmiękcza wyłapuje jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody.
- Poprzez stosowanie urządzeń zmiękczających wodę zapobiega się odkładaniu w nich kamienia kotłowego, co wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych oraz obniża koszty ich serwisowania
- Możliwość indywidualnego ustawienia parametrów pracy uzdatniania wody dzięki głowicy sterującej.
- Wykonane z wysokiej jakości ceramiki elementy wewnątrz głowicy odporne są na ścieranie, korozję oraz osadzania się zanieczyszczeń (m.in. żelaza)
- Doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika zapewnia jego długotrwałe i bezawaryjne działanie
- Półautomatyczny (230428) lub automatyczny (230435) proces regeneracji złoża – w zależności od wybranego modelu, proces regeneracji złoża przy pomocy solanki jest inicjowany automatycznie lub ręcznie
- Panel sterowania (tylko 230435) umożliwia precyzyjne określenie m.in. czasu pracy urządzenia, czasu trwania regeneracji oraz objętości wody do uzdatnienia
- Funkcja automatycznej blokady sterowania (tylko 230435)
- Obudowa w kolorze czerwonym
- Średnica przyłącza wody 3/4"
- Ciśnienie robocze [Ba]: 1,5-6,0
- Temperatura otoczenia pracy [°C]: 5 – 38
- Maks. temperatura wody zasilającej [°C]: 38
- Czas regeneracji [min.]: 37
- Przepływ nominalny [m3/h]: 0,3
- Zużycie soli na 1 cykl regeneracji [kg]: 0,5
- Zbiornik regeneracyjny [kg]: 8
- Maks. natężenie przepływu wody [l/min]: 5
- Wydajność dla 10°dH [l]: 1200
- Wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość [cale]: Ø7x13

Automatyczny



Półautomatyczny



CENA OD 599 PLN

Kod	Sposób regeneracji	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
230435	automatyczny czasowy	206x380x(H)480	18	230	7,7	699,-
230428	półautomatyczny	195x360x(H)x510	18	230	8	599,-

CENA
OD **6³⁷**
PLN



Profesjonalny środek do nabłyszczania naczyń

- Do przemysłowych zmywarek gastronomicznych, odpowiedni do zastawy szklanej, stołowej, sztućców, szkła i wyposażenia ze szkła, porcelany, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium
- Doskonały połysk bez polerowania, nawet w wodzie o dużej twardości. Dobrze zwilża powierzchnię, nie pozostawiając smug i zacieków czy plam na umytych naczyniach
- Zaleca się stosowanie wraz ze środkiem do mycia naczyń Revolution

Kod	Pojemność (l)	Cena (PLN)
999554	5	35,-
999553	10	61,-

Profesjonalny środek do mycia naczyń w zmywarkach

- Preparat do mycia w zmywarkach gastronomicznych, naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego oraz porcelany (z wyłączeniem aluminium)
- W celu uzyskania wysokiego połysku, zaleca się stosowanie wraz ze środkiem do nabłyszczania Revolution

Kod	Pojemność (l)	Cena (PLN)
999552	10	61,-
999551	20	120,-



Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców

- Zalecany do czyszczenia i usuwania zabrudzeń z grilli, piekarników, pieców, rożna, rusztów, płyt grzewczych, kuchenek gazowych, patelni, szyb kominkowych, komór wędzarniczych itp. Nie powoduje uszkodzeń powierzchni emaliowanych
- Może być zastosowany w technologii „aktywnej piany“
- Nie należy stosować na powierzchniach wykonanych z aluminium, miedzi, malowanych lub lakierowanych
- Niezwykle skuteczny w działaniu preparat do usuwania zapieczonego tłuszczu i zadymień

Kod	Pojemność (l)	Cena (PLN)
999555	1	7,50



Profesjonalny preparat do odkamieniania

- Preparat o działaniu odkamieniającym. Zalecany do czajników, ekspresów do kawy, grzałek elektrycznych, zlewów, brodzików oraz do wszelkich niklowanych, chromowanych, stalowych i miedzianych powierzchni
- Skutecznie odkamienia i nabłyszczają, nie powodując uszkodzenia mytych powierzchni. Można stosować także w zmywarkach gastronomicznych, aby zapobiec osadzaniu się kamienia

Kod	Pojemność (l)	Cena (PLN)
999556	1	6,37

Garnki wysokie REVOLUTION – z pokrywkami

- Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna 18/0) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzeczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów

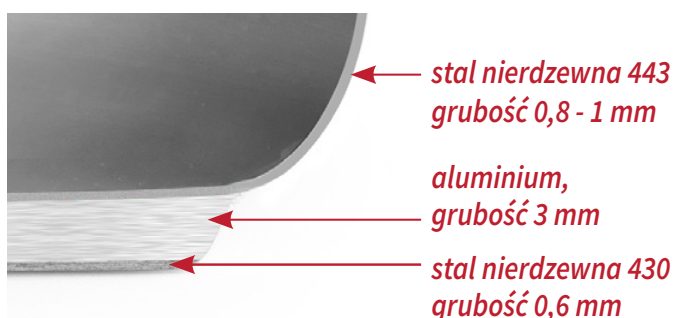
Duże pojemności, sprawdzające się w profesjonalnych warunkach



««« **Satynowa powierzchnia**

««« **Trójwarstwowe dno typu „sandwich”**

CENA OD 149 PLN



Kod	Wymiar (mm)	Poj. (l)	Cena (PLN)
835203	Ø280x(H)280	17	149,-
835210	Ø300x(H)300	21	179,-
835227	Ø320x(H)280	22	199,-
835234	Ø360x(H)360	36	249,-
835241	Ø425x(H)450	50	299,-
835258	Ø450x(H)450	71	399,-
835265	Ø500x(H)500	98	499,-



Zestaw noży – 4-elementowy

- Wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13
 - Solidne wykonanie i odporność na korozję
 - Długa żywotność ostrza
 - Wyprofilowana rękojeść zapewniająca bezpieczeństwo podczas używania
- W zestawie:
 - 1- Nóż kucharski – 37 cm
 - 2- Nóż kucharski – 33 cm
 - 3- Nóż do szynki – 33 cm
 - 4- Nóż do obierania – 19 cm

CENA **57** PLN

Nóż kucharski



Nóż kucharski



Nóż do szynki



Nóż do obierania



**Wykonane z jednego kawałka
stali nierdzewnej 3CR13**

Kod	Cena (PLN)
781029 zestaw 4-elementowy	57,-



Deski do krojenia HACCP GN 1/1

- Wykonane z polietylenu
- Dwustronne, gładkie
- Zgodne z normami HACCP
- Nie można myć w zmywarkach

Dwustronne, gładkie



CENA **41** **PLN**



nabiał



mięso surowe



ryby



warzywa



mięso gotowane,
wędliny

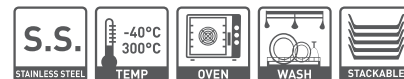


drób surowy

Kod	Wymiary (mm)	Kolor	Przeznaczenie	Cena (PLN)
826508	530x325x(H)10	biały	nabiał	41,-
826515	530x325x(H)10	czerwony	mięso surowe	41,-
826522	530x325x(H)10	niebieski	ryby	41,-
826539	530x325x(H)10	zielony	warzywa	41,-
826546	530x325x(H)10	brązowy	mięso gotowane, wędliny	41,-
826553	530x325x(H)10	żółty	drób surowy	41,-

Pojemniki GN REVOLUTION

- Solidna konstrukcja
- Wysokiej jakości stal nierdzewna 201
- Uniwersalne zastosowanie w różnych temperaturach (piekarniki konwekcyjne, bemy, lodówki i podgrzewacze)
- Zaokrąglone kształty ułatwiające zachowanie czystości
- W ofercie również pokrywki



CENA
OD **9** PLN



POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm



816134



POJEMNIK GN 2/3

- 354x325 mm



816233

Kod	Poj. (l)	Wys. (mm)	Grubość stali (mm)	Cena (PLN)
816158	28	200	0.7	65,-
816141	21	150	0.7	55,-
816134	14	100	0.6	36,-
816127	9	65	0.6	27,-
816110	5	40	0.6	26,-
816103	2,5	20	0.6	22,-

Kod	Poj. (l)	Wys. (mm)	Grubość stali (mm)	Cena (PLN)
816240	13	150	0.7	48,-
816233	9	100	0.6	31,-
816226	5,5	65	0.6	24,-
816219	3	40	0.6	20,-



POJEMNIK GN 1/2

• 325x265 mm



816332

Kod	Poj. (l)	Wys. (mm)	Grubość stali (mm)	Cena (PLN)
816356	12,5	200	0.7	42,-
816349	9,5	150	0.7	35,-
816332	6,5	100	0.6	24,-
816325	4	65	0.6	17,-
816318	2	40	0.6	15,-
816301	1	20	0.6	12,-



POJEMNIK GN 1/3

• 325x176 mm



816431

Kod	Poj. (l)	Wys. (mm)	Grubość stali (mm)	Cena (PLN)
816455	7,8	200	0.7	31,-
816448	5,7	150	0.7	28,-
816431	4	100	0.6	18,-
816424	2,5	65	0.6	13,-
816417	1,5	40	0.6	12,-
816400	0,6	20	0.6	10,-



POJEMNIK GN 1/6

• 176x162 mm



816639

Kod	Poj. (l)	Wys. (mm)	Grubość stali (mm)	Cena (PLN)
816653	3,4	200	0.7	26,-
816646	2,4	150	0.7	19,-
816639	1,6	100	0.6	14,-
816622	1	65	0.6	10,-



POJEMNIK GN 1/4

• 265x162 mm



816530

Kod	Poj. (l)	Wys. (mm)	Grubość stali (mm)	Cena (PLN)
816554	5,5	200	0.7	29,-
816547	4	150	0.7	25,-
816530	2,8	100	0.6	17,-
816523	1,8	65	0.6	12,-



POJEMNIK GN 1/9

• 176x108 mm



816738

Kod	Poj. (l)	Wys. (mm)	Grubość stali (mm)	Cena (PLN)
816738	1	100	0.6	13,-
816721	0,6	65	0.6	9,-

POKRYWKA GN

816813

Kod	Wymiar (mm)	Grubość stali (mm)	Cena (PLN)
816813	GN 1/1 - 530x325	0.7	26,-
816820	GN 2/3 - 354x325	0.7	20,-
816837	GN 1/2 - 325x265	0.7	15,-
816844	GN 1/3 - 325x176	0.7	11,-
816851	GN 1/4 - 265x162	0.7	10,-
816868	GN 1/6 - 176x162	0.7	7,-
816875	GN 1/9 - 176x108	0,7	6,-





Dyspenser do soków 8 l

- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku zbiornika, przeznaczoną na лёд schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapący kranik



NOWOŚĆ!

CENA **167** PLN

««« **Zbiornik na sok
wykonany z poliwęglanu**

««« **Wykonany ze stali
nierdzewnej**

Kod	poj. (l)	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
425404	8	263x350x(H)568	167,-

Wyciskarka elektryczna do cytrusów

- Solidna obudowa wykonana z lakierowanego na szaro odlewu aluminium gwarantująca długoletnie używanie
- Zdejmowana miska na sok o wewnętrznej średnicy Ø 153 mm, wykonana z poliwęglanu, w atrakcyjnym kolorze pomarańczy
- Wewnątrz miski na sok dodatkowy filtr do zbierania miazgi owocowej
- W zestawie 3 stożki wyciskające:
 - o średnicy Ø 56 mm z zaokrąglonymi krawędziami przeznaczony do bardzo miękkich małych owoców
 - o średnicy Ø 62 mm z ostrymi krawędziami do owoców twardszych, małych
 - o średnicy Ø 79 mm przeznaczone do dużych owoców
- Tacka ociekowa bezpośrednio pod wylewką, ułatwiająca utrzymanie czystości w miejscu pracy
- Prędkość 1800 obr./min
- Manualne sterowanie za pomocą przycisku on/off
- Miska na sok, filtr na miazgę, stożki wyciskające oraz tacka ociekowa nadające się do mycia w zmywarkach
- Przewód elektryczny o dł. 1,2 m wyposażony we wtyczkę z uziemieniem
- Współczynnik szczelności IPX1

NOWOŚĆ!

CENA **259** PLN



Prędkość: 1800 obr./min.

Solidna obudowa wykonana z odlewu aluminium

W zestawie 3 nakładki do wyciskania małych i dużych owoców



Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
221211	290x220x(H)340	180	230	5	259,-



Kostkarka do lodu REVOLUTION 18

- Idealna do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Kostka lodu w kształcie stożka z dziurką o dużej powierzchni gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczenia
- Kostki przezroczyste, idealne do koktajli, drinków, napojów i soków
- Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą napoju
- Wyposażona w zintegrowany i zamykany pojemnik zapasu gotowych kostek, dostosowany swoją wielkością idealnie do wydajności maszyny
- System informujący o braku wody oraz pełnym zbiorniku gotowych kostek
- Kompaktowa obudowa, pozwala na umieszczenie jej na małej przestrzeni
- Solidna obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304, gwarantuje długoletnie użytkowanie
- Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R290
- Agregat chłodzony powietrzem
- Wymagane podłączenie do wody 3/4", odpływu kanalizacyjnego oraz prądu jednofazowego
- Wydajność mrożenia 20 kg/ 24h
- Pojemność zbiornika na lód 5 kg

NOWOŚĆ!

CENA 1 499 PLN



***Idealna do hoteli, restauracji,
barów, dyskotek, stacji
benzynowych, laboratoriów***

***Kształt kostek zapewnia dużą
powierzchnię chłodzącą napoju***



***System informujący o braku wody oraz
pełnym zbiorniku gotowych kostek***



Kod	Wymiary (mm)	Wydajność (kg/24 godz.)	Ilość kostek na cykl (szt.)	Pojemnik zapasu (kg)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
271766	330x510x(H)598	20	12	5	180	230	28	1 499,-

Zamrażarka skrzyniowa 93 L

- Funkcjonalne urządzenie, które doskonale sprawdzi się w magazynach chłodniczych w lokalach gastronomicznych np. restauracjach, bistro itp.
- Temperatura regulowana termostatem w zakresie od -14°C do -28°C
- Możliwość przechowywania różnego rodzaju produktów w tej samej komorze (zgodne z przepisami HACCP)
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- W komplecie po 1 koszu wewnątrz komory na mniejsze porcje lub często używane produkty
- Wyposażona w 2 nóżki oraz 2 kółka ułatwiające jej przesuwanie
- Rozmrażanie manualne
- Klasa energetyczna A+ pozwala na oszczędność prądu
- Klasa klimatyczna: SN/N/ST/T (poprawne działanie sprzętu w zakresie temperatury otoczenia od +10°C do +43°C)
- Czynnik chłodniczy R600a
- Łatwa w użytkowaniu i utrzymaniu czystości
- Obudowa wykonana z lakierowanej na biało stali
- Uchwyt wpuszczany w górną unoszoną pokrywę zapobiega przypadkowemu oderwaniu go lub zranieniu
- Komora wykonana ze stali aluminiowej
- Odpływ w komorze
- Zdolność zamrażania 4,5 kg/24h
- Czas trzymania temperatury w przypadku braku zasilania 27,5 h

NOWOŚĆ!

CENA 599 PLN



»»» Klasa energetyczna A+

»»» Czas trzymania temperatury w przypadku braku zasilania 27,5 h



»»» Możliwość przechowywania różnego rodzaju produktów w tej samej komorze (zgodne z przepisami HACCP)

Kod	Pojemność (l)	Zakres temperatury (°C)	Wymiary zewnętrzne (mm)	Wymiary komory (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
233801	93	-14 do -28	574x564x(H)845	430x380x(H)683/458	65	230	27	599,-



Zamrażarka skrzyniowa 140 L

- Funkcjonalne urządzenie, które doskonale sprawdzi się w magazynach chłodniczych w lokalach gastronomicznych np. restauracjach, bistro itp.
- Temperatura regulowana termostatem w zakresie od -14°C do -28°C
- Możliwość przechowywania różnego rodzaju produktów w tej samej komorze (zgodne z przepisami HACCP)
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- W komplecie po 1 koszu wewnątrz komory na mniejsze porcje lub często używane produkty
- Wyposażona w 2 nóżki oraz 2 kółka ułatwiające jej przesuwanie
- Rozmrażanie manualne
- Klasa energetyczna A+ pozwala na oszczędność prądu
- Klasa klimatyczna: SN/N/ST/T (poprawne działanie sprzętu w zakresie temperatury otoczenia od +10°C do +43°C)
- Czynnik chłodniczy R600a
- Łatwa w użytkowaniu i utrzymaniu czystości
- Obudowa wykonana z lakierowanej na biało stali
- Uchwyt wpuszczany w górną unoszoną pokrywę zapobiega przypadkowemu oderwaniu go
- Komora wykonana ze stali aluminiowej
- Odptyw w komorze
- Zdolność zamrażania 6,6 kg/24h
- Czas trzymania temperatury w przypadku braku zasilania 31,7 h



NOWOŚĆ!

CENA 669 PLN



Klasa energetyczna A+



Czas trzymania temperatury w przypadku braku zasilania 31,7 h



W komplecie po 1 koszu wewnątrz komory na mniejsze porcje lub często używane produkty

Kod	Pojemność (l)	Zakres temperatury (°C)	Wymiary zewnętrzne (mm)	Wymiary komory (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
233818	140	-14 do -28	754x564x(H)845	610x380x(H)683/458	70	230	31	669,-

Podgrzewacz na pastę Rolltop 9l

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej
- W zestawie dwa pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na paliwo z pokrywą z uchylnym elementem regulującym wielkość płomienia
- Przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

CENA **265** PLN



**W zestawie dwa
pojemniki na pastę**



Kod	poj. (l)	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
470404	9	610x360x(H)430	265,-



Podgrzewacz na pastę GN 1/1

- Doskonale sprawdzi się w bufetach i na imprezach cateringowych
- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Podnoszona pokrywa z uchwytem
- Możliwość bezpiecznego piętrowania ram
- Zestaw zawiera 2 pojemniki na pastę, pojemnik GN 1/1 – 65 mm oraz pojemnik na wodę
- Przystosowany do pojemników GN 1/1 o maksymalnej głębokości 65 mm

NOWOŚĆ!

CENA 109 PLN



**W zestawie dwa
pojemniki na pastę**



Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
475959	585x350x(H)320	109,-

Pasta do podgrzewaczy

– wiadro 4 kg, puszka 160 g

- Do użytku profesjonalnego na bazie skażonego etanolu; przyjazna dla środowiska; biodegradowalna
- Podczas spalania nie wytwarza sadzy, ani nieprzyjemnego zapachu
- Korzystać wyłącznie razem z pojemnikiem na pastę
- Nie przenosić podczas palenia
- Używać tylko pod nadzorem i na powierzchni odpornej na gorąco
- Zawiera etanol

NOWOŚĆ!

**CENA
OD 1⁹⁴
PLN/SZT.**



**Opakowanie
4 kg** 

WIADRO 4 kg

Kod	Pojemność	Cena/szt. (PLN)
190463	4 kg	35,-

**Opakowanie
48 sztuk** 

PUSZKA 160 g

- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

Kod	Pojemność	Ilość w opakowaniu	Cena szt./opak. (PLN)
194447	160 g	48 sztuk	1,94/93,-





Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach – 5l

- Obudowa oraz filtr do kawy wykonany ze stali nierdzewnej 304
- Wewnętrzny filtr na grubo mielona kawę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych min. Ø190 mm
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywki z polipropylenu
- Do kubków i filiżanek o max. wysokości 11 cm
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach, z gradacją co 1 litr
- Włącznik/ wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Długość przewodu elektrycznego: 1,5 m
- Temperatura zaparzania kawy: 96°C, podtrzymania: 90-93°C

WYPRZEDAŻ!

CENA 229 PLN

Pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”



Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury



Niekapiący kran z polipropylenu



Możliwość dokupienia tacki ociekowej



Kod	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Czas zagotowania wody (min.)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
211052	300x300x(H)388	5	33-38	950	230	2,6	229,-
211298	158x140x(H)20						49,-

tacka ociekowa



Zaparzacz do kawy REVOLUTION o pojedynczych ściankach – 8l

- Obudowa oraz filtr do kawy wykonany ze stali nierdzewnej 304
- Wewnętrzny filtr na grubo mielona kawę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu kawy, wyrażony w liczbie filiżanek
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C
- Temperatura podtrzymania: 70 ±5 °C
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Łatwy dostęp dla serwisu do grzałki i innych elementów sterujących
- Długość przewodu elektrycznego: około 1,5 m
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych o średnicy – patrz dane w tabeli poniżej

CENA 199 PLN

Pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”



Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury



Niekapiący kran z polipropylenu



Zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem



Kod	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Czas zagotowania wody (min.)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
211397	286x325x(H)402	8	40-45	950	230	2,6	199,-
211298	158x140x(H)20						49,-

tacka ociekowa

Warniki do wody REVOLUTION o pojedynczych ściankach – 6 i 12l

- Wykonany ze stali nierdzewnej 304
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Stała temperatura grzania wody: $96 \pm 3^{\circ}\text{C}$
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
- Łatwy dostęp dla serwisu do grzałki i innych elementów sterujących
- Długość przewodu elektrycznego ok. 1,5 m

**Pokrywka z bezpiecznym systemem
zamykania typu „Twist-Lock”**

**CENA
OD 159 PLN**



**Niekapiący kran
z polipropylenu**



**Automatyczne przełączanie funkcji
grzania i podtrzymywania żądanej
temperatury**



Kod	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Czas zagotowania pełnego zbiornika (min.)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
211373	285x325x(H)345	6	25-30	1300	230	1,9	159,-
211380	345x370x(H)410	12	30-35	2250	230	2,6	186,-
211298	158x140x(H)20		tacka ociekowa				49,-

Bemar GN 1/1

- Maksymalna głębokość pojemników: 150 mm
- Regulacja temperatury do 95 °C
- Posiada włącznik, termostat, lampkę kontrolną
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości

CENA **239** PLN

**Maksymalna głębokość
pojemników: 150 mm**



**Regulacja temperatury
do 95 °C**



Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
238875	340x540(H)250	1200	230	239,-

Kociółek 8 l

- Idealny do bufetu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny
- Pokrywa i pojemnik na wodę ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- W zestawie magnetyczne zawieszki

*Pokrywa i pojemnik na
wodę ze stali nierdzewnej*



CENA **172** PLN

*W zestawie
magnetyczne
zawieszki*



Regulacja mocy



Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
860199	Ø 340x(H)360	435	230	172,-

Termosy do transportu żywności

- Zewnętrzna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej satynowanej, wewnętrzna z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa wyposażona w 6 zatrzasków, zabezpieczona łatwo demontowalną uszczelką o wymiarach 12x(H)6 mm
- Wentyl odpowietrzający oraz uchwyt pokrywy
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- **Nie można piętrować**

NOWA CENA!

CENA OD 299 PLN



Wentyl odpowietrzający



Podwójna pokrywa wyposażona w 6 zatrzasków



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Kod	Pojemność (l)	Wymiary zewnętrzne (mm)	Cena (PLN)
710197	10	ø330x(H)220	299,-
710296	20	ø330x(H)360	439,-
710395	35	ø330x(H)570	549,-



Gofrownica REVOLUTION 1500 W

– elektryczna, sterowanie elektromechaniczne

- Na dwa gofry belgijskie o wymiarach 105x170 mm każdy, o układzie kostek 4x6
- Powierzchnia pieczenia wykonana z żeliwa z powłoką zapobiegającą przywieraniu
- Płynne sterowanie temperaturą w zakresie od 50 °C do 300 °C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
- Lampka kontrolna pracy grzałki
- Izolowany, ergonomiczny uchwyt do unoszenia górnej płyty grzewczej
- Tacka ociekowa na surowe ciasto, montowana na tylnej obudowie gofrownicy
- Na wyposażeniu specjalny widelec do bezpiecznego zdejmowania upieczonych gofrów
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX3
- Kabel elektryczny o długości 1,4 m, zakończony jednofazową wtyczką z uziemieniem

NOWOŚĆ!

CENA 519 PLN



**Specjalny widelec do
bezpiecznego zdejmowania
upieczonych gofrów**



**Płynne sterowanie temperaturą
w zakresie od 50 °C do 300 °C**



Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
212141	320x470x(H)225	1500	230	519,-



Grill kontaktowy pojedynczy

– ryflowana powierzchnia grillująca

- Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa pokrytego powłoką ceramiczną
- Temperatura regulowana płynnie w zakresie od 50°C do 300°C, z lampką kontrolną wskazującą pracę grzałki
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
- Płyta grillująca górna: 214x214 mm
- Płyta grillująca dolna: 218x230 mm
- Płyta dolna z rantami zapobiegającymi rozlewaniu się wytopionego tłuszczu
- Wysokość przy uniesionej płycie: 520 mm
- Mechanizm sprężynowy umożliwiający regulację ustawienia płyty górnej (imbus nr 5)
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie szczotka do czyszczenia oraz tacka na tłuszcz
- Współczynnik szczelności IPX3
- Kabel elektryczny o długości 1,4 m, zakończony jednofazową wtyczką z uziemieniem

NOWOŚĆ!

CENA 429 PLN

W zestawie szczotka do czyszczenia oraz tacka na tłuszcz



Płynne sterowanie temperaturą w zakresie od 50 °C do 300 °C



Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
263518	290x305x(H)210	1800	230	429,-



Elektryczna płaska płyta grillowa, 3000 W

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia łatwa w czyszczeniu
- Płynna regulacja termostatu do 300°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Przystosowana do pracy ciągłej
- Przełącznik zasilania ze zintegrowaną kontrolką
- Antypoślizgowe nóżki
- Wymiary płyty 548 x 350 mm, płyta w całości gładka

NOWOŚĆ!

CENA

405

PLN

**Płynna regulacja termostatu
do 300°C**



Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
203217	550x480x(H)230	3000	230	405,-



Grill kontaktowy pojedynczy

– ryflowana powierzchnia grillująca

- Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną.
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- W zestawie tacka na tłuszcz i osłona przed przyskaniem
- Termostat regulowany płynnie do maksymalnie 300°C, z kontrolką
- Podnoszona płyta górna (wys.) 530 mm
- Powierzchnia grillująca 220x230 mm

NOWOŚĆ!

CENA **539** PLN



W zestawie szczotka do czyszczenia



Termostat regulowany płynnie do maksymalnie 300°C, z kontrolką

Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
263631	410x305x(H)210mm	2200	230V~ 50Hz	539,-



Kuchenka indukcyjna 3500 W

- Ustawienie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do garnków do 260 mm średnicy
- Regulowana wysokość nóżek
- Cyfrowa regulacja mocy od 100 do 3500 W

NOWOŚĆ!

CENA
OD

429

PLN



**Obudowa wykonana
ze stali nierdzewnej** >>>

**Cyfrowa regulacja mocy
od 100 do 3500 W** >>>



Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
239995	383x465x(H)92	3500	220-240	429,-

Urządzenie do smażenia pączków

- **Fiesta Queen – marka urządzeń gastronomicznych przeznaczonych na imprezy plenerowe, festyny, pikniki**
- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Do małej, jak i dużej gastronomii – do restauracji, snack barów, food trucków, barów typu fast food, handlu obwoźnego
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wym.: 400x400x(H)160 mm gwarantująca wysoką wydajność urządzenia
- Komora spawana z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym. Kranik ułatwia opróżnianie komory smażenia
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury od +50°C do +190°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- Lampka kontrolna, informująca o pracy urządzenia
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu, oraz zapobiegający przypalaniu się frytury
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Na wyposażeniu:
 - Dwa płaskie, stalowe ruszty do smażenia potraw wraz z dopinającym uchwytem z nienagrzewającą się rękojeścią (wym.: 354x383x(H)102 mm)
 - Stalowa osłona grzałki, służąca jednocześnie jako podstawa do rusztu na smażone potrawy (wym.: 390x365x(H)40 mm)
 - Dwufunkcyjna pokrywa komory smażenia, służąca także jako półka ociekowa na ruszt z usmażoną potrawą (wym.: 423x446x(H)40 mm)



CENA 899 PLN



 **System zimnej strefy**

 **Kranik spustowy do opróżniania komory smażenia**

Dwufunkcyjna pokrywa komory smażenia



Kod	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
205914	630x860x(H)360	12	3000	230	16,3	899,-



Frytownice 6 l i 8 l

- Obudowa zewnętrzna oraz pojemnik na olej wykonane ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go, wyłącza grzałkę frytownicy
- Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Płynna regulacja termostatem do 190°C
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie koszyk oraz pokrywa



NOWOŚĆ!

CENA
OD

272 PLN

**W zestawie koszyk
oraz pokrywa** >>>

**Demontowany element sterujący
z zabezpieczeniem wyłączającym grzałkę** >>>

**Obudowa zewnętrzna oraz pojemnik
na olej wykonane ze stali nierdzewnej** >>>



Kod	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
205921	265x430x(H)290	6	3300	230	272,-
205938	265x430x(H)345	8	3500	230	299,-



Frytownice elektryczne, stołowe

REVOLUTION 4 l i 6 l

- Urządzenie idealne do smażenia frytek, małych porcji ryb, mięsa i warzyw a nawet ciast jak np. faworki czy pączki
- Ciekawa i nowoczesna stylistyka z czarnymi elementami obudowy
- Temperatura regulowana termostatem w zakresie od 50 °C do 190 °C
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa chroniący urządzenie przed przegrzaniem i wyłączający je w razie potrzeby
- Termostat ten można ponownie uruchomić za pomocą znajdującego się na dole głowicy sterującej przycisku resetującego
- Lampka kontrolna wskazująca podłączenie frytownicy do prądu oraz lampka pracy grzałki wskazująca osiągnięcie zadanej temperatury
- Demontowalny element sterujący posiadający dodatkowe zabezpieczenie, wyłączający pracę grzałki w momencie uniesienia głowicy, wpływający na podniesienie poziomu bezpieczeństwa pracy
- System „zimnej strefy” – oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek zwiększając wydajność tłuszczu a jednocześnie zapobiegając przypalaniu się frytury
- Emaliowany pojemnik na olej z oznaczeniem poziomu minimalnego oraz maksymalnego
- Możliwość wyjęcia pojemnika na tłuszcz ułatwiająca jego czyszczenie
- Specjalny uchwyt do zawieszania kosza po wyjęciu z tłuszczu
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie koszyk do smażenia z izolowanym termicznie uchwytem oraz pokrywa z uchwytem i wycięciem na grzałkę i koszyk
- Poręczne uchwyty obudowy do łatwego i bezpiecznego przenoszenia
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się urządzenia



NOWOŚĆ!

CENA OD 139 PLN

W zestawie koszyk oraz pokrywa >>>

Demontowany element sterujący z zabezpieczeniem wyłączającym grzałkę >>>

Emaliowany pojemnik na olej >>>



Kod	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
205945	240 x 430 x (H) 280	4	2000	230	139,-
205969	480 x 430 x (H) 280	6	2400	230	179,-

Naleśnikarka elektryczna

- Urządzenie przeznaczone do przygotowywania naleśników, cepsów oraz tortilli
- Płyta grzewcza o średnicy 400 mm do przygotowania wyjątkowo dużych krążków ciasta
- Płyta wykonana z grubego na 16 mm żeliwa gwarantuje bardzo równomierne nagrzanie oraz rozprowadzenia ciepła a co za tym idzie umożliwia także równomierne pieczenie ciasta
- Zewnętrzna powłoka płyty pokryta specjalną warstwą zapobiegającą przywieraniu
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 do 300°C, sterowana termostatem
- Pokrętko z cyfrowym oznaczeniem temperatury
- Zielona lampka kontrolna wskazująca moment załączenia się grzałki
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Otwory wentylacyjne po obu bokach obudowy i od spodu urządzenia gwarantujące odpowiednią temperaturę elementów sterujących urządzenia
- Szuflada do przechowywania przyborów, o wymiarach wewnątrz: 317x400x(H)30 mm.
- Drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta w zestawie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 gumowe nóżki bez regulacji wysokości
- Współczynnik szczelności: IPX3
- Przewód elektryczny o długości 1,4 m zakończony wtyczką 230 V z uziemieniem

Płyta grzewcza do przygotowania dużych krążków ciasta



Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 do 300°C

Drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta w zestawie 

Szuflada do przechowywania przyborów 



NOWOŚĆ!

CENA 462 PLN

Kod	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
212080	450x510x(H)240	3000	230	462,-

Wędzarnia stołowa REVOLUTION

- Wędzarnia do mięs, kielbas, ryb, serów i innych potraw
- Stosowana w celu nadania potrawie specyficznego aromatu i przedłużenia terminu przydatności do spożycia
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 430
- Drzwi suwane ze stali nierdzewnej
- Regulator ujęcia powietrza w górnej części obudowy
- Granulat wędzarniczy z drewna bukowego, skompresowany bez dodatku środków chemicznych
- W zestawie:
 - » 5 haków ze stali nierdzewnej AISI 304
 - » Ruszt ze stali nierdzewnej AISI 304, wym.: 270x430 mm
 - » Pojemnik na wiórki ze stali nierdzewnej
 - » 1 kg granulatu wędzarniczego (starcza na 10-15 cykli wędzenia)
- Dostarczana w elementach do samodzielnego montażu wraz z niezbędnymi narzędziami



CENA 619 PLN



Regulator ujęcia powietrza



Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
199916	400x450x(H)320	619,-

Granulat wędzarniczy z drewna bukowego REVOLUTION

- Granulat wędzarniczy z drewna bukowego, skompresowany bez dodatku środków chemicznych. Skompresowana forma zrębków daje podwójną wydajność pod względem uzyskanego ciepła i dymu w porównaniu do wiórków nieskompresowanych dostępnych na rynku.

Kod	Waga (kg)	Cena (PLN)
199923	1	28,-





Nadziewarka do kiełbas REVOLUTION - pionowa

- Idealna do przyrządzania wyrobów wędliniarskich
- Obudowa wykonana ze stali malowanej
- Cylinder oraz tłok ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości napędzania, który jest łatwy i szybki w obsłudze
- Siłownik oraz ruchomy trzpień można łatwo zdemonstrować w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki z tworzywa w różnych rozmiarach o średnicy: 10/20/30/40 mm

*Cylinder oraz tłok ze
stali nierdzewnej*

CENA
OD

389

PLN



282441



282458



282465

*W zestawie 4 lejki z tworzywa w różnych
rozmiarach o średnicy: 10/20/30/40 mm*

Kod	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Waga (kg)	Cena (PLN)
282441	3	300x340x(H)570	11	389,-
282458	5	300x340x(H)690	12	419,-
282465	7	300x340x(H)830	13	439,-





Nadziewarka do kielbas REVOLUTION - pozioma

- Prosta manualna obsługa i kompaktowy rozmiar
- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Szczególnie polecane do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów a także gospodarstw agroturystycznych
- Cylinder oraz tłok cylindra wykonane ze stali nierdzewnej
- Pozostałe elementy obudowy ze stali malowanej w kolorze czerwonym
- Wyposażona w układ dwóch prędkości: bieg szybki do unoszenia tłoka oraz bieg wolny (o małym obciążeniu) do napętniania osłonek farszem
- Łatwy demontaż części w celu czyszczenia i dezynfekcji
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej
- W zestawie 4 lejki z polipropylenu o średnicach: 10/20/30/40 mm, wszystkie o długości 180 mm, umożliwiające przygotowywanie kielbas o różnej grubości.

***Duży otwór załadowniczy
ułatwiający nakładanie
farszów***



CENA
OD

349

PLN

***W zestawie 4 lejki
o różnych średnicach***



Kod	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Waga (kg)	Cena (PLN)
282472	3	470x230x(H)240	11	349,-
282489	5	590x230x(H)240	12	409,-
282496	7	830x230x(H)240	13	469,-





Maszynka do mielenia mięsa

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Obudowa wykonana z odlewu aluminium
- Przekładnia wykonana z metalu
- Nóż wykonany ze stali nierdzewnej
- W zestawie: 2 sitka (4 mm, 7 mm), szarpak (18 mm), biały popychacz, 3 końcówki do wyrobu kiełbasy (20 mm, 16 mm, 13 mm) oraz nóż

- Prosta w użyciu i bardzo trwała blokada zamka gardzieli
- Mocny i wydajny silnik
- Wydajność: 2 kg/min
- Niski poziom hałasu podczas pracy
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 4,2 kg

W zestawie:



2 sitka
(4 mm, 7 mm)



Szarpak (18 mm)



Biały popychacz



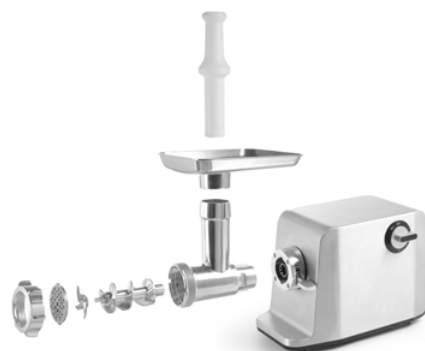
3 końcówki do
wyrobu kiełbasy
(20 mm, 16 mm, 13 mm)



Nóż

NOWOŚĆ!

CENA 299 PLN



Przeznaczona do małej gastronomii



Wydajność: 2 kg/min



Kod	Wydajność [kg/min]	Wymiary (mm)	Moc/napięcie (W/V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
210901	2	410x195x(H)270	1200/230	4,2	299,-



Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą

- Idealna dla pizzerii, cukierni, piekarni do wyrabiania ciasta na pizzę i innych wypieków
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Stała głowica i dzieża
- Ilość obrotów dzieży/haka: 19/193 obr./min
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- 4 nóżki stabilizujące (226049)

CENA OD 2 066 PLN

**Dzieża,
pokrywa,
spirala ze stali
nierdzewnej
18/10**



**Stała
głowica
i dzieża**



999440

**Wbudowany
timer**



**Stabilizatory
(model 226049)**



Kod	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Wymiary dzieży (mm)	Maks. masa ciasta (kg)	Moc/napięcie (W/V)	Wagao (kg)	Cena (PLN)
999440	10	730x300x(H)635	Ø300x(H)210	6	400/230	70	2 066,-
226049	20	840x420x(H)720	Ø360x(H)210	12	1500/400	124	2 749,-

Mikser planetarny 10

- Obudowa silnika ze stali lakierowanej na kolor szary
- Podstawa z żeliwa
- Dzieża ze stali nierdzewnej 10 l
- Ostrona bezpieczeństwa dzieży z mikrowyłącznikiem
- Wyłącznik bezpieczeństwa w kolorze czerwonym na korpusie maszyny
- 3 dostępne prędkości:
 - 390 obr./min dla różgi
 - 178 obr./min dla mieszadła płaskiego
 - 110 obr./min dla haka
- Dzieżę oraz narzędzia można myć w zmywarce

3 narzędzia ze stali nierdzewnej:



Różga

Czas pracy ciągłej
do 20 min



Mieszadło płaskie

Czas pracy ciągłej
do 25 min



Hak

Czas pracy ciągłej
do 30 min

Dźwignia zmiany prędkości



**Dzieża opuszczana
mechanizmem ręcznym
i całkowicie wyjmowana** >>>

CENA 1 799 PLN

Podstawa z żeliwa >>>



Kod	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Moc/napięcie (W/V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
226025	10	450x366x(H)606	450/230	56	1 799,-

Mikser planetarny 20

- Obudowa silnika ze stali lakierowanej na biało
- Podstawa z żeliwa
- Dzieża ze stali nierdzewnej 20 l
- Osłona bezpieczeństwa dzieży z mikrowyłącznikiem
- Dzieżę oraz narzędzia można myć w zmywarce
- 3 dostępne prędkości:
 - 404 obr./min dla różgi
 - 225 obr./min dla mieszadła płaskiego
 - 125 obr./min dla haka
- Wyłącznik bezpieczeństwa w kolorze czerwonym na korpusie maszyny

Dźwignia zmiany prędkości

3 narzędzia ze stali nierdzewnej:



Różga

Czas pracy ciągłej
do 20 min



Mieszadło płaskie

Czas pracy ciągłej
do 25 min



Hak

Czas pracy ciągłej
do 30 min

**Dzieża opuszczana
mechanizmem ręcznym
i całkowicie wyjmowana** >>>

CENA 2 349 PLN

Podstawa z żeliwa >>>



Kod	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Moc/napięcie (W/V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
226032	20	400x500x(H)850	1100/230	98	2 349,-

Pakowarka próżniowa – komorowa

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Bardzo łatwa obsługa
- Automatyczna praca
- Możliwość regulowania próżni nawet do 99%
- Wydajność pompy 6 m³/h
- Na wyposażeniu dwie wkładki z polipropylenu:
 - 210x195x(H)15 mm bez nóżek, z otworem Ø25 mm na palec – 1 sztuka
 - 210x195x(H)15 + nóżki h=10 mm, z otworem Ø25 mm na palec – 1 sztuka
- Waga: 25 kg

Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej >>>

Listwa grzewąca 250 mm >>>

Wyświetlacz cyfrowy >>>

Regulowany czas grzewania >>>

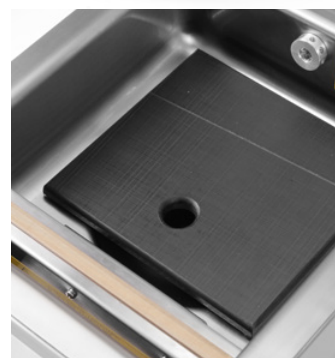
Made in Italy >>>



CENA 2 999 PLN

Wymiary komory: 260x300x(H)110 mm >>>

Kod	Wymiary (mm)	Moc/Napięcie (W/V)	Cena (PLN)
975282	320x500x(H)270	350/230	2 999,-



Worki do pakowarek komorowych

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

Kod	Ilość w opakowaniu (szt.)	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
971277	50	160x230	11,-
971284	50	200x300	15,-



CENA OD 11 PLN

Pakowarka próżniowa-listwowa

- Możliwość wyboru wytwarzania próżni w sposób ciągły lub pulsacyjny
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu wytwarzania próżni oraz zgrzewania umieszczone na uchwycie
- Automatyczne wyłączenie po 10 minutach bezczynności – oszczędność energii elektrycznej
- Duża moc listwy zgrzewającej pozwala na skrócenie czasu do 2-3 s.
- Regulacja czasu zgrzewania worków
- Obudowa wykonana z ze stali nierdzewnej
- Solidny uchwyt
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 310 mm

CENA 799 PLN

**Cyfrowy wyświetlacz
cyklu próżniowego
i zgrzewania**

**Podwójna pompa
o dużej wydajności:
16 l/min.**



**Szerokość listwy zgrzewającej
5 mm zapewnia wyjątkową
szczelność**

Kod	Wymiary (mm)	Moc/napięcie (W/V)	Waga (kg)	Cena (PLN)
975367	390x275x(H)150	700/230	6,9	799,-

Worki moletowane do pakowarek listwowych REVOLUTION

CENA OD 22 PLN

- Moletowane
- Wykonane z PA/PE, grubość 105 mikronów
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa z poliamidu gwarantuje hermetyczność
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Doskonale nadają się do pakowania próżniowego produktów spożywczych takich jak: mięso, sery, warzywa, wyroby cukiernicze itp.



Kod	Ilość w opakowaniu (szt.)	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
971093	50	200x300	24,-
971086	Zestaw 2 rolek	200x6000	22,-



Naświetlacz do jaj

- Urządzenie niezbędne w każdej kuchni szkolnej, hotelowej, restauracji, stołówce czy cukierni
- Stalowa kratka pokryta poliestrową farbą proszkową odporną na promieniowanie UV, osadzona w szufladzie na łożyskach
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami o długości o 253,7 nm
- Czas naświetlania (sterylizacji) trwa około 2 min 30 sekund
- Po procesie odkażania jaja mogą być natychmiast użyte
- Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- Jednocześnie dezynfekuje 10 jaj

Czas naświetlania: **2 min. 30 s.** >>>

CENA **449** **PLN**



Automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady >>>



<<< **Dezynfekuje jednocześnie 10 jaj**

Kod	Wymiary (mm)	Pojemność	Ilość lamp	Moc/napięcie (W/V)	Cena (PLN)
281239	422x228x(H)188	10 jaj	2x TUV 16W	2x16/220-240	449,-

Krajalnica REVOLUTION 220

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Silnik o mocy 0,15 kW chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż osłony noża ułatwia czyszczenie
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa
- Waga: 13,3 kg
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera

Średnica noża 220 mm



**Bezpieczna osłona na nóż,
wbudowana ostrzałka** 

**Orientacyjna
maksymalna
średnica krojonego
produktu: 180 mm** 



CENA 722 PLN

Kod	Wymiary (mm)	Prędkość noża (obr./min.)	Moc/napięcie (W/V)	Cena (PLN)
210239	479x398x(H)404	300	120/230	722,-



Lampa grzewcza na gaz

- Na gaz z butli propan lub butan, max. pojemność butli 15 litrów
- Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach do łatwej wymiany butli
- Przerwa dopływu gazu w przypadku wywrócenia oraz ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
- Wyposażona w piezoelektryczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Dwa koła przy podstawie ułatwiają transport lampy



CENA **699** PLN

Piezoelektryczny zapłon >>>



Dwa koła przy podstawie ułatwiają transport lampy >>>



Kod	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena (PLN)
272824	ø556x(H)1430	12,5	699,-

Lampa grzewcza na gaz

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz z butli propan lub butan
- Dwa koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Wyposażona w piezoelektryczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Posiada uchwyt do mocowania w podłożu



CENA **549** PLN

Piezoelektryczny zapłon >>>



Dwa koła przy podstawie ułatwiają transport lampy >>>



Kod	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena (PLN)
272831	ø815x(H)2250	12,5	549,-



Lampa owadobójcza Revolution zakres 80 m

- Skutecznie usuwa insekty z takich pomieszczeń jak restauracja, stołówki, biura, sklepy itp.
- Oddziaływanie do 80 m² dzięki dwóm lampom UV-A o spektrum światła 365 nm będącym idealnym wabikiem dla wszelkich insektów latających
- Dzięki unikalnej konstrukcji światło emitowane jest nie tylko z obu stron urządzenia ale także z góry poprzez transparentną górną obudowę.
- Niszczenie insektów w pełni ekologiczne bez użycia chemii, aerozolu lub innych substancji
- Zewnętrzna czarna kratownica zabezpiecza kratownicę wewnętrzną będącą pod dużym napięciem około 1600 V
- Wyjmowana dolna tacka dla łatwego czyszczenia
- Możliwość zawieszenia na ścianie lub suficie, lub swobodne ustawienie na blacie, lub górze szafy. W standardzie tańcuszek o długości 50 cm
- Wysokiej jakości transformator zatwierdzony przez GS, dla zapewnienia 100% wskaźnika zabijania owadów
- Typ lampy: 2x 10W T8 / BL
- Średnia żywotność lampy: 8000 godzin
- Włącznik pracy urządzenie typu ON/OFF
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS oraz stalowych kratownic
- Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

NOWOŚĆ!

CENA 69 PLN



Wyjmowana dolna tacka dla łatwego czyszczenia



Kod	zasięg działania (m ²)	Wymiary (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Cena (PLN)
270264	80	437x100x(H)265	20	230	69,-

Świetlówka zamienna do lampy owadobójczej 2 szt.



Kod	zasięg działania (m ²)	Moc (W)	Cena (PLN)
901410	80	2x10	29,-

Wózek 2 i 3-półkowy

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Do samodzielnego montażu
- Odległość między półkami
2-półkowy: 530 mm
3-półkowy: 250 mm

**Udźwig na jedną półkę 75 kg
przy równomiernym obciążeniu**



**Wyposażony w 4 skrętne kółka,
w tym 2 z hamulcami** 

CENA
OD **223** PLN

Kod	Wymiary (mm)	Wymiary półki (mm)	Cena (PLN)
810187	850x450x(H)900	800x450x(H)30	223,-
810194	850x450x(H)900	800x450x(H)30	248,-



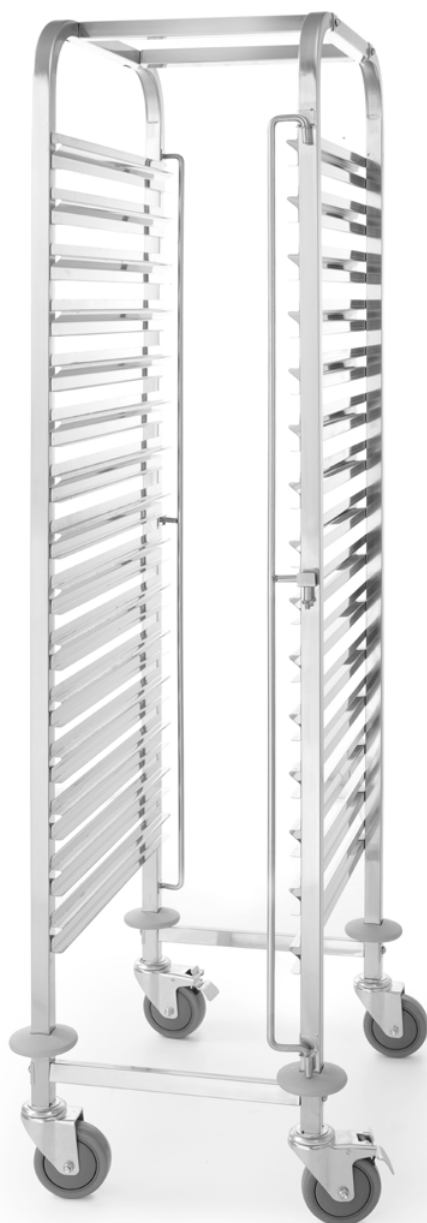
Wózek do transportu pojemników 15x GN 1/1

- Wzdłużny układ prowadnic umożliwia wkładanie różnych konfiguracji pojemników np. 15 pojemników GN 1/1 lub 30 pojemników GN 1/2 bądź 45 pojemników GN 1/3
- Możliwość załadunku pojemników z obu stron wózka
- Dzięki zamontowanym kółkom można go przemieszczać bez użycia siły
- Wygodny w obsłudze
- Maksymalny udźwig: 15 kg na półkę, 200 kg na wózek
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Najniższy poziom prowadnic na wysokości 380 mm od podłogi, najwyższy 1500 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach z obu stron wózka
- Wyposażony w 4 skrętne kółka Ø 100 mm, w tym 2 z hamulcem
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej (SS 201)
- Dostarczany do samodzielnego montażu

CENA

486

PLN



**Maksymalny udźwig: 15 kg
na półkę, 200 kg na wózek**



**Wyposażony w 4 skrętne kółka,
w tym 2 z hamulcami** 

Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
8.10552	450x615x(H)1695	486,-



REVOLUTION

do cen należy doliczyć VAT 23%



Wózek do transportu blach

15x 600x400 mm

- Możliwość załadunku blach z obu stron wózka
- Dzięki zamontowanym kółkom można go przemieszczać bez użycia siły
- Wygodny w obsłudze
- Maksymalny udźwig: 15 kg na półkę, 200 kg na wózek
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Najniższy poziom prowadnic na wysokości 345 mm od podłogi, najwyższy 1460 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach z obu stron wózka
- Wyposażony w 4 skrętne kółka Ø 100 mm, w tym 2 z hamulcem
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej (SS 201)
- Dostarczany do samodzielnego montażu

CENA **519** PLN



**Maksymalny udźwig: 15 kg
na półkę, 200 kg na wózek**



**Wyposażony w 4 skrętne kółka,
w tym 2 z hamulcami** 

Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
810545	620x470x(H)1695	519,-



Stół roboczy skręcany z półką

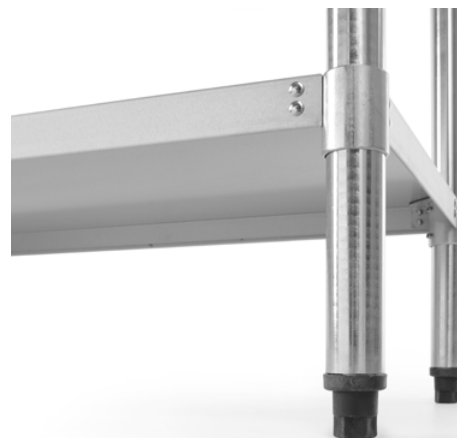
- Blat wykonany ze stali nierdzewnej
- Półka wykonana ze stali galwanizowanej
- Solidna konstrukcja
- Nogi z regulacją wysokości
- Do samodzielnego montażu



CENA
OD

325 PLN

*Nogi z regulacją
wysokości* >>>



*Solidna
konstrukcja* >>>



Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
811351	450x600x(H)850mm	325,-
811368	1000x600x(H)850mm	340,-
811375	1200x600x(H)850mm	365,-
811382	1400x600x(H)850mm	445,-
811399	1600x600x(H)850mm	489,-
811405	1800x600x(H)850mm	549,-

✦ Stół z dwoma zlewami, skręcany

- Komora wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego 40x40 mm
- Półka wzmocniona profilem stalowym
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów – blat płaski bez przetłoczenia

Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
811177	1000x600x(H)850	729,-

CENA 729 PLN



✦ Stół ze zlewem i półką, skręcany

- Komora wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego 40x40 mm
- Półka wzmocniona profilem stalowym
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów – blat płaski bez przetłoczenia

Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
811153	600x600x(H)850	599,-
811160	1000x600x(H)850	659,-

CENA OD 599 PLN



✦ Stół z dwoma zlewami i półką, skręcany

- Komora wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego 40x40 mm
- Półka wzmocniona profilem stalowym
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów – blat płaski bez przetłoczenia

Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
811184	1000x600x(H)850	849,-

CENA 849 PLN





Regał magazynowy 4 półki pełne skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 40x40 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 50 kg/m²
- 4 półki

**Maksymalne obciążenie
na półkę 50 kg/m² >>>**

Półki pełne >>>

CENA
OD

529

PLN

Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
812594	800x400(H)1800	529,-
812600	1000x400(H)1800	579,-
812617	1000x500(H)1800	629,-
812624	1200x500(H)1800	679,-



REVOLUTION

do cen należy doliczyć VAT 23%



Półka pojedyncza wisząca

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Wykonana w całości z jednego poszycia, bez konsoli
- Przykręcana bezpośrednio do ściany (bez konsoli)



Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
811931	800x300	129,-
811948	1000x300	149,-
811955	1200x300	159,-

CENA
OD **129** PLN



Półka podwójna wisząca

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Wykonana w całości z jednego poszycia, bez konsoli
- Przykręcana bezpośrednio do ściany (bez konsoli)



Kod	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
811962	1000x300	299,-
811979	1200x300	319,-
811986	1400x300	339,-

CENA
OD **299** PLN



Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 230 mm

- Możliwość ułożenia wewnątrz pojemników GN np.:
 - 2x GN 1/1 (H) 100 mm lub
 - 3x GN 1/1 (H) 65 mm lub
 - 6x GN 1/2 (H) 65 mm
 - lub inny układ
- Wykonany z pianki polipropylenowej o dużej gęstości (około 42 g/l), charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Idealny do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą jak i zimną temperaturę zawartości
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiają przenoszenie

**Spełnia standardy
HACCP** >>>

**Odporność termiczna
od -20°C do 110°C** >>>

**Łatwy w czyszczeniu,
możliwość mycia
w zmywarkach** >>>



CENA **69** PLN



Kod	Pojemność (l)	Wymiary zew. (mm)	Wymiary wew. (mm)	Waga (kg)	Cena (PLN)
707890	38,7	600x400x(H)275	530x340x(H)230	1,05	69,-



Pojemnik izotermiczny z neoporu o pojemności 37,5 litra

- Wymiary wewnętrzne (a x b x h): 472 x 322 x 270 mm
 - Grubość ścianki: 30 mm
 - Wymiary zewnętrzne (a x b x h): 532 x 382 x 330 mm
 - Pudełko izotermiczne do transportu żywności pakowanej,
- artykułów chemicznych, wymagających opakowania izolującego
 - Pojemnik nie ma atestu na kontakt z żywnością

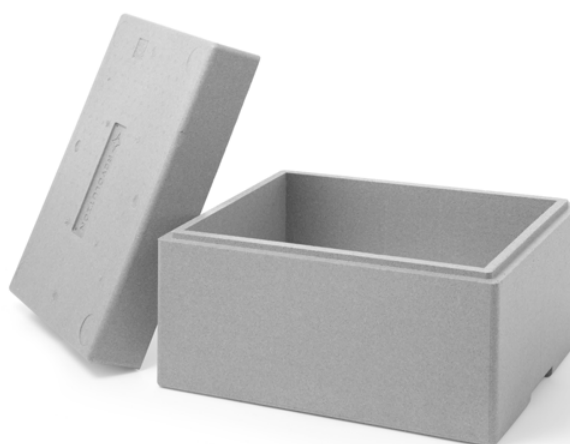
Grubość ścianki: **30 mm** >>>

**Do transportu żywności
pakowanej czy
artykułów chemicznych** >>>



NOWOŚĆ!

CENA 39 PLN



Kod	Pojemność (l)	Wymiaryzew. (mm)	Wymiarywew. (mm)	Cena (PLN)
707876	37,5	472x322x(H)270	532x382x(H)330	39,-



Syfon i naboje do bitej śmietany

Syfon do bitej śmietany

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie należy przygotowywać gorących sosów
- Do użytku z nabojami do syfonów do bitej śmietany (N₂O), naboje nie są dołączone

Naboje do syfonu do bitej śmietany

- N₂O
- Jeden nabój wystarcza do ubicia 0,5 l śmietany
- Data ważności na opakowaniu
- Pasują do wszystkich syfonów na rynku

CENA
OD

54 PLN

*Jeden nabój wystarcza
do ubicia 0,5 l śmietany*



**3 końcówki
z polipropylenu**

**Wykonany w całości
z aluminium**



Syfon do bitej śmietany

Kod	Pojemność (l)	Kolor	Cena (PLN)
975916	0,5	czerwony	70,-

Naboje do syfonu do bitej śmietany

Kod	Ilość w opakowaniu (szt.)	Kolor	Cena (PLN)
975794	50	szary	54,-



Kontakt:

tel. +48 61 658 70 55

tel. +48 61 658 70 57

e-mail: sklep@revolution.pl

www.revolution.pl

Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT 23%.

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy. Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Hendi Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.

Szczegółowych informacji udziela Dział Handlowy