



HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

PROMOCJA!

Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

RABATY
do 36%

Oferta ważna od 26 czerwca do 31 lipca 2017r.
lub do wyczerpania zapasów.



GRATIS!
do wybranych produktów

Piec konwekcyjny H90

NEW!

Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych, lokali typu fast-food, do przygotowywania zapiekank, tarty, pieczonych warzyw i innych artykułów prosto z pieca, a także do małych piekarni i sklepów, które chcą poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo. Niewielkie rozmiary, zasilanie na 230 V oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie. Urządzenie niezwykle proste do zainstalowania oraz obsługi.

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatur: od 50°C do 300°C
- Timer od 0 do 120 minut
- Dwa wentylatory wysokiej wydajności
- Drzwi z podwójną atermiczną szybą
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między przewodnikami 70 mm
- 4 blachy i chwytak w zestawie
- Waga: 38 kg

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!

1 399,00



| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena |
|--------|----------------|--------------------|--------------|
| 227060 | 595x595x(H)570 | 2670/230 | 1 399 |

Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowanie manualne

NEW!

- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szka, sztućców, talerzyków i talerzy
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiający czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Dozownik nabytyszcząca
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 320 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 345 mm
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność do 30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 29 l/2,7 kW
- Bójler (pojemność/moc): 5,7 l/4,5 kW
- Temperatura wody myjącej/tłuczącej: +55°C/+85°C
- Pompa myjąca: 0,65 kW/ 340 l/min
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- WYPOSAŻENIE: 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Poziom hałas: 63 dB
- Waga: 56,5 kg

4 499,00



| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena |
|--------|----------------------|---------------------|--------------|
| 231579 | 590x600(+390)x(H)850 | 5,15/400 | 4 499 |

Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line z obudową ze stali malowanej

- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo w kolorze białym
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem wyrównującym temperaturę
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół szafy tył oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +33°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- Czynnik chłodzący: R134a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach

od **1 486,00**

Szafa chłodnicza Budget Line

- Zakres temperatury: +2/+8°C

| kod | obudowa | poj. (l) | wymiary (mm) | wymiary wew. (mm) | wymiary półki (mm) | izolacja (mm) | moc/napięcie (W/V) | waga (kg) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------------|----------|-----------------|-------------------|------------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------|-----------------|
| 232569 | ze stali malowanej | 130 | 600x585x(H)855 | 510x485x(H)620 | 2x 500x415, 1x 500x211 | 40 | 150/230 | 44 | 1 599 | 1 486 |
| 232613 | ze stali malowanej | 350 | 600x585x(H)1850 | 480x450x(H)1580 | 3x 500x415, 1x 500x211 | 45 | 185/230 | 69 | 2 549 | 2 369 |
| 232675 | ze stali nierdzewnej | 570 | 775x650x(H)1885 | 630x530x(H)1650 | 3x 650x480, 1x 650x290 | 60 | 185/230 | 90 | 3 699 | 3 438 |



Szafa mroźnicza Budget Line

- Zakres temperatury: -18°C/-22°C

| kod | obudowa | poj. (l) | wymiary (mm) | wymiary wew. (mm) | wymiary półki (mm) | izolacja (mm) | moc/napięcie (W/V) | waga (kg) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------------|----------|-----------------|-------------------|-------------------------------|---------------|--------------------|-----------|-----------------|-----------------|
| 232576 | ze stali malowanej | 120 | 600x585x(H)855 | 510x485x(H)620 | 2x 500x415 | 60 | 150/230 | 45 | 1 799 | 1 672 |
| 232682 | ze stali nierdzewnej | 555 | 775x650x(H)1885 | 630x530x(H)1650 | stałe półki 6x 650x500 co 210 | 60 | 350/230 | 94 | 4 199 | 3 903 |

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec Combi HENDI by Lainox Top Line – sterowanie elektroniczne

- Bardzo precyzyjny piec dla wszelkiego rodzaju kuchni, w których liczy się wysoka jakość serwowanych dań
- Możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Alfnumeryczne wyświetlacze temperatury, czasu gotowania, programu, błędów
- Automatykna kontrola zaparowania AUTOCLIMA
- Funkcja osuszania komory, sonda ø3 mm, 1 punktowa
- Rodzaje gotowania:
 - kombinacja gorącego powietrza z parą wodną z funkcją AUTOCLIMA: od +30°C do +300°C
 - gorące powietrze z funkcją AUTOCLIMA: od +30°C do +300°C
 - gorąca para: od +30°C do +130°C
 - szybkie schładzanie komory przy otwartych drzwiach
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Wentylator z autorewersem
- Odstęp między prowadnicami: 70 mm
- Oświetlenie komory



+ zestaw grillowy
GRATIS!



224915

od **14 449,00**

| kod | pojemność | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|------------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 224908 | 5x GN 1/1 | 830x640x(H)595 | 7,25/400 | 16 999 | 14 449 |
| 224915 | 7x GN 1/1 | 830x640x(H)760 | 12,5/400 | 19 999 | 16 999 |
| 224922 | 10x GN 1/1 | 830x640x(H)970 | 14,5/400 | 22 999 | 19 549 |

Profesjonalny robot kuchenny indukcyjny Mycook 1,8

- Mikser z podgrzewanym indukcyjnie pojemnikiem
- Sterowanie elektroniczne
- Oznaczenie poprawnego połączenia i blokady pojemnika z napędem
- Timer: od 0 do 1 min co 1 s, od 1 do 10 min co 30 s, od 10 do 90 min co 1 min
- Moc indukcyj: 1 000 W
- Zakres temperatury: od +40°C do +120°C
- Moc miksera: 800 W
- Prędkość miksera: 8 700 obr./min
- System autodiagnostyczny
- Obudowa silnika z tworzywa
- Waga: 7,8 kg
- Wyposażenie:
 - Pojemnik 2 l ze stali nierdzewnej z oznaczeniem pojemności (1, 1,5, 2 l)
 - Łatwo demontowalny zespół 4 noży
 - Szpatuła i topatka do mieszania

RABAT
-20%

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



2 799,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 226384 | 350x270x(H)290 | 1,8/230 | 3 499 | 2 799 |

Kuchnia elektryczna 4- płytowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki
- Waga: 78 kg
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
 - Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
 - Pojemność: 4x GN 1/1
 - Odległość między prowadnicami: 75 mm
 - Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
 - 1 wentylator bez rewersu
 - Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
 - 1 ruszt GN 1/1 w zestawie

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



5 029,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 225936 | 800x700x(H)900 | 13,4/400 | 5 780 | 5 029 |

Piec konwekcyjno-parowy HENDI – sterowanie manualne

- Idealny do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
 - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Termostat: +100°C do +275°C
- Odległość między prowadnicami: 68 mm
- Wentylator z rewersem: 2
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 1/1
- Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: ø30 mm

RABAT
-20%



+ zestaw grillowy
GRATIS!



8 799,00

| kod | pojemność | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 225554 | 7x GN 1/1 | 935x930x(H)825 | 8,4/400 | 10 999 | 8 799 |

Piec konwekcyjno-parowy HENDI – sterowanie elektroniczne

- Idealny do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
 - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Termostat: +50°C do +270°C
- Odległość między prowadnicami: 68 mm
- Wentylator z rewersem: 2
- Możliwość programowania (99 programów - po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie
- Gotowanie w trybie DELTA -T (działa tylko z sondą) z wysokogatunkowej stali AISI 304 nierdzewnej
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel, lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali AISI 304 nierdzewnej
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 1/1
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø 30 mm

RABAT
-20%



+ zestaw grillowy
GRATIS!



11 199,00

| kod | pojemność | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 225561 | 7x GN 1/1 | 935x930x(H)825 | 8,4/400 | 13 999 | 11 199 |

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

- Palniki: 2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
 - Elektryczny 3 kW/230 V
 - Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
 - 4 pary prowadnic na GN 1/1
 - Odstęp między prowadnicami: 75 mm
 - W zestawie 1 ruszt GN 1/1
 - Termostat

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



5 551,00

| kod | wymiary (mm) | moc gaz. (kW) | moc el. (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 225882 | 800x700x(H)900 | 19 | 3/230 | 6 380 | 5 551 |

Rożen gazowy

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm, przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Oświetlenie komory
- 2 [226063], 3 [226070] lub 4 [226087] obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 2 [226063], 3 [226070] lub 4 [226087] niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 0,98 m³/h [226063], 1,46 m³/h [226070] lub 1,96 m³/h [226087]

od **5 942,00**



+ zestaw grillowy
GRATIS!

226063



| kod | wymiary (mm) | moc gazowa (kW) | objętość/ wsad | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 226063 | 1150x472x(H)605 | 9,4 | 8-10 | 6 990 | 5 942 |
| 226070 | 1150x472x(H)795 | 14,1 | 12-15 | 7 990 | 6 792 |
| 226087 | 1150x472x(H)981 | 18,8 | 16-20 | 8 990 | 7 642 |

Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- W zestawie 1 nóż gładki i 1 ząbkowany
- Średnica ostrza 100 mm
- Wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik powrotny ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przecięciem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Prędkość: 2600 obr./min
- Waga 1 kg

**RABAT
-30%**

454,00



| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 267240 | 113x173x(H)194 | 80/230 | 649 | 454 |

Kebab gazowy Profi Line

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Posiada wentyl bezpieczeństwa
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 4 palniki o mocy 12 kW
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Długość rożna 900 mm, wsad mięsa od 50 kg do 80 kg, maksymalne wymiary białki mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga 30 kg

3 144,00

**RABAT
-15%**

+ nóż do kebaba
(267240)
GRATIS!



| kod | wymiary (mm) | napięcie (V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|--------------|-----------------|-----------------|
| 226001 | 470x550x(H)1150 | 230 | 3 699 | 3 144 |

Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line – bezprzewodowy

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- W zestawie 1 nóż gładki i 1 nóż ząbkowany
- Średnica ostrza 100 mm
- Wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik powrotny ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) o stanie baterii
- W zestawie dwa akumulatory o pojemności 2000 mAh każdy
- Ostrzałka noża w zestawie
- Prędkość: 3000 obr./min
- Waga 1 kg

**RABAT
-36%**

899,00



| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 267257 | 114x184x(H)194 | 80/230 | 1 399 | 899 |

Grill gazowy Grill-Master Quattro

- Konstrukcja oraz 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki sterowane niezależnie
- W zestawie 2 niklowane ruszty oraz emaliowana patelnia pokrywająca potowę grilla (wym. wew. 590x480 mm)
- Wysokość bez podstawy 300 mm
- Elektroniczny zapłon i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli, zużycie gazu 0,8 m³/h
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania



+ zestaw grillowy
GRATIS!

**RABAT
-15%**

1 699,00



| kod | wymiary (mm) | moc gaz. (kW) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 154908 | 1270x525x(H)840 | 22 | 1 999 | 1 699 |

Grill gazowy Grill-Master Maxi

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni 590x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,430 m³/h

**RABAT
-15%**

+ zestaw grillowy
GRATIS!

934,00



| kod | wymiary (mm) | moc gaz. (kW) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 154717 | 650x540x(H)840 | 11,6 | 1 099 | 934 |

Kuchenka mikrofalowa

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pojemność 24l
- Moc wejściowa 1500 W, moc wyjściowa 1000 W
- Odpowiednia do pojemników GN do rozmiaru GN 1/2 oraz do talerzy ø320 mm
- Łatwe otwieranie drzwi, drzwi przejrzyste
- Równomierne rozprzowanie energii przy użyciu rotującej anteny
- Cyfrowy panel sterujący - 10 przycisków do programowania
- Pamięć do 20 programów
- Wymiary wewnętrzne: 335x364x(H)212 mm

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



1 039,00

| kod | wymiary (mm) | poj. (l) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|----------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 281406 | 520x456x(H)312 | 24 | 1,5/230 | 1 299 | 1 039 |

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla

- Moc kuchenki 800 W, moc grilla 1000 W
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Timer do 30 minut, osobny regulator mocy
- Obrotowy talerz ø245 mm, grill o długości 200 mm
- Odpowiednia do naczyń o wymiarze ø280x(H)160 mm
- Regulacja mocy, wybór opcji
- Wymiary wewnętrzne: 290x290x(H)180 mm

RABAT -20%



463,00

| kod | wymiary (mm) | poj. (l) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|----------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 281703 | 452x362x(H)262 | 15 | 1,8/230 | 579 | 463 |

Palnik Szefa Kuchni

- Palnik wytwarza równy płomień we wszystkich pozycjach roboczych, pod dowolnym kątem - również obrotny spodem do góry
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkład z gazem - po opróżnieniu wkładu wystarczy zamontować palnik na nowy wkład
- Zapalnik piezoelektryczny pozwala na bezproblemowe zapalenie palnika
- Palnik generuje jasnoniebieski płomień



198216

199039

67,00

RABAT -15%

| kod | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| 198216 | 190x35x65 | 79 | 67 |
| 199039 | wkłady - zestaw 4 szt. ø68x(H)190 | 39 | 33 |

Palnik gazowy do Crème Brûlée

- Do wielokrotnego napetnienia - zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Ze zdejmowaną podstawą



RABAT -15%

109,00

| kod | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--|-----------------|-----------------|
| 198209 | 145x(H)190 | 128 | 109 |
| 199046 | wkład z gazem do palnika, 200 ml - zestaw 4 szt. | 24 | 20 |

Kuchenka gazowa przenośna

- Bezpieczna w użyciu dzięki chłodzeniu powietrzem, bezpiecznik termiczny zapobiega wypływowi gazu, gdy płomień zgaśnie
- Działa na wkład z gazem, który jest łatwy w instalacji i wymianie
- Specjalnie wyprofilowany kotłownik wokół palnika chroni płomień przed wiatrem, dzięki czemu kuchenki można używać wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń
- Kompaktowe wymiary i mała waga, walizka do przenoszenia w zestawie
- Odpowiednia do naczyń o średnicy do 26 cm i maksymalnej pojemności 3 litry
- Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń

RABAT -15%



127,00

| kod | wymiary (mm) | moc gaz. (kW) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------------------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 147610 | 425x425x(H)400 | 2,2 | 149 | 127 |
| 199039 | wkłady - zestaw 4 szt. ø68x(H)190 | | 39 | 33 |

Pakowarka próżniowa Budget Line - listwowa

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

RABAT -15%



254,00

| kod | listwa zgrzewająca (mm) | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-------------------------|---------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 975350 | 310 | 390x160x(H)92 | 110/400 | 299 | 254 |

Pakowarka próżniowa Kitchen Line - listwowa

- Cyfrowy wyświetlacz cyklu próżniowego i zgrzewania
- 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 beczynności - oszczędność energii elektrycznej
- Szerokość listwy zgrzewającej 5 mm zapewnia wyjątkową szczelność
- Duża moc listwy zgrzewającej pozwala na skrócenie czasu do 2-3 s
- Regulacja czasu zgrzewania worków
- Podwójna pompa o dużej wydajności: 16 l/min
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidny uchwyt
- Możliwość montażu przystawki 970638 na worki w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 406 mm
- Waga: 6,9 kg

+ Powerbank
GRATIS!



1 119,00

| kod | listwa zgrzewająca (mm) | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-------------------------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 975374 | 406 | 490x260x(H)145 | 650/400 | 1 399 | 1 119 |

Worki moletowane do pakowarek listwowych

- 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.



od 29,00

| kod | ilość w opakowaniu (szt.) | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------------------|--------------|-----------------|-----------------|
| 971017 | 100 | 150x250 | 34 | 29 |
| 971048 | 100 | 150x400 | 54 | 46 |
| 971024 | 100 | 200x300 | 52 | 44 |
| 971055 | 100 | 250x350 | 78 | 66 |
| 971031 | 100 | 300x400 | 98 | 83 |
| 971062 | zestaw 2 rolek | 200x6000 | 38 | 32 |
| 971079 | zestaw 2 rolek | 300x6000 | 58 | 49 |

Watkownica elektryczna do ciasta Hendi 500

- Idealna do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jedna para regulowanych walców do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne ostony walców dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Średnica ciasta: ø26 do 45 cm
- Waga: 27 kg

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



2 974,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | wsad (kg) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------|-----------------|-----------------|
| 226612 | 645x360x(H)430 | 370/230 | 210-700 | 3 499 | 2 974 |

Mikser ręczny Kitchen Line – ze zmienną prędkością

- Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, itp.
- Silnik wentylowany
- Prędkość: 4 000-20 000 obr./min [222140] lub 4 000-16 000 obr./min [000116]
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego tworzywa
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Długość ramienia: 160 mm [222140] lub 300 mm [000116]
- Waga miksera: 1,61 kg [222140] lub 3 kg [000116]

RABAT do -36%



499,00

| kod | wymiary napędu (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 222140 | ø75x304 | 220/230 | 539 | 399 |
| 000116 | ø91x359 | 350/230 | 778 | 499 |

Kotłociarka elektryczna

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

RABAT -15%



+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!

2 252,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 975305 | 465x220x(H)430 | 350/230 | 2 649 | 2 252 |

Szatkownica elektryczna do warzyw

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

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



2 429,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 231807 | 540x240x(H)450 | 550/230 | 2 699 | 2 429 |

Miśniarka spiralna ze stałą dzieżą

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

RABAT -15%

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



3 341,00

| kod | wymiary (mm) | poj. (l) | wsad (kg) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|----------|-----------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 226209 | 385x670x(H)725 | 22 | 17 | 750/400 | 3 930 | 3 341 |

Mikser ręczny HENDI 250VV – ze zmienną prędkością

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Różga ubijająca w zestawie
- Łatwy w utrzymaniu czystości, ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Pokrętło regulacji prędkości, prędkość: 2 500-15 000 obr./min
- Waga 1,9 kg

+ Powerbank
GRATIS!



1 039,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 224373 | ø75x555 | 250/230 | 1 299 | 1 039 |

Wilk do mięsa Profi Line 12

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicho)
- Siatko ø70 mm z otworami ø6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga 19 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Antypoślizgowe nożyki

1 599,00



| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 282199 | 370x220x(H)440 | 750/230 | 1 799 | 1 599 |

Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym

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

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



2 699,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 231852 | 500x250x(H)470 | 750/230 | 2 999 | 2 699 |

Pojemniki GN Profi Line

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, barmach i podgrzewaczach
- Odporność termiczna od -40°C do 300°C
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania



801529

**RABAT do
-16%**

od 29,00

| kod | rozmiar | wysokość (mm) | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 801208 | GN 1/1 | 200 | 28 | 159 | 135 |
| 801215 | GN 1/1 | 150 | 21 | 137 | 116 |
| 801222 | GN 1/1 | 100 | 14 | 99 | 84 |
| 801239 | GN 1/1 | 65 | 9 | 72 | 61 |
| 801246 | GN 1/1 | 40 | 5 | 74 | 63 |
| 801253 | GN 1/1 | 20 | 2,5 | 66 | 56 |
| 801307 | GN 2/3 | 200 | 18 | 129 | 110 |
| 801314 | GN 2/3 | 150 | 13 | 119 | 101 |
| 801321 | GN 2/3 | 100 | 9 | 79 | 67 |
| 801338 | GN 2/3 | 65 | 5,5 | 64 | 54 |
| 801345 | GN 2/3 | 40 | 3 | 54 | 46 |
| 801352 | GN 2/3 | 20 | 1,5 | 49 | 42 |
| 801406 | GN 1/2 | 200 | 12,5 | 119 | 101 |
| 801413 | GN 1/2 | 150 | 9,4 | 94 | 80 |
| 801420 | GN 1/2 | 100 | 6,5 | 64 | 54 |
| 801437 | GN 1/2 | 65 | 4 | 54 | 46 |
| 801444 | GN 1/2 | 40 | 2 | 44 | 37 |
| 801451 | GN 1/2 | 20 | 1 | 39 | 33 |
| 801505 | GN 1/3 | 200 | 7,8 | 94 | 80 |
| 801512 | GN 1/3 | 150 | 5,7 | 74 | 63 |
| 801529 | GN 1/3 | 100 | 4 | 54 | 46 |
| 801536 | GN 1/3 | 65 | 2,5 | 49 | 42 |
| 801543 | GN 1/3 | 40 | 1,5 | 44 | 37 |
| 801550 | GN 1/3 | 20 | 0,8 | 39 | 33 |
| 801604 | GN 1/4 | 200 | 5,5 | 84 | 71 |
| 801611 | GN 1/4 | 150 | 4 | 64 | 54 |
| 801628 | GN 1/4 | 100 | 2,8 | 49 | 42 |
| 801635 | GN 1/4 | 65 | 1,8 | 44 | 37 |
| 801642 | GN 1/4 | 40 | 1,7 | 39 | 33 |
| 801659 | GN 1/4 | 20 | 0,9 | 34 | 29 |
| 801703 | GN 1/6 | 200 | 3,4 | 109 | 93 |
| 801710 | GN 1/6 | 150 | 2,4 | 64 | 54 |
| 801727 | GN 1/6 | 100 | 1,6 | 44 | 37 |
| 801734 | GN 1/6 | 65 | 1 | 34 | 29 |
| 801826 | GN 1/9 | 100 | 1 | 49 | 42 |
| 801833 | GN 1/9 | 65 | 0,6 | 34 | 29 |
| 801840 | GN 2/4 | 150 | 8,6 | 129 | 110 |
| 801666 | GN 2/4 | 100 | 5,8 | 94 | 80 |
| 801857 | GN 2/4 | 65 | 4 | 69 | 59 |
| 801864 | GN 2/4 | 40 | 2,5 | 64 | 54 |
| 801871 | GN 2/4 | 20 | 1,2 | 49 | 42 |

Pojemniki GN z poliwęglanu

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z przezroczystego poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność termiczna od -40 do 110°C
- Można myć w zmywarkach
- Można sztaplować



**RABAT do
-17%**

od 7,65

| kod | rozmiar | wymiary (mm) | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 861202 | GN 1/1 | 530x325x(H)200 | 28 | 84 | 71 |
| 861219 | GN 1/1 | 530x325x(H)150 | 21 | 67 | 57 |
| 861226 | GN 1/1 | 530x325x(H)100 | 14 | 58 | 49 |
| 861233 | GN 1/1 | 530x325x(H)65 | 9 | 46 | 39 |
| 861400 | GN 1/2 | 325x265x(H)200 | 12,5 | 42 | 36 |
| 861417 | GN 1/2 | 325x265x(H)150 | 9,5 | 39 | 33 |
| 861424 | GN 1/2 | 325x265x(H)100 | 6,5 | 29 | 25 |
| 861431 | GN 1/2 | 325x265x(H)65 | 4 | 25 | 21 |
| 861509 | GN 1/3 | 325x176x(H)200 | 7,8 | 36 | 31 |
| 861516 | GN 1/3 | 325x176x(H)150 | 5,7 | 30 | 26 |
| 861523 | GN 1/3 | 325x176x(H)100 | 4 | 23 | 20 |
| 861530 | GN 1/3 | 325x176x(H)65 | 2,5 | 21 | 18 |
| 861608 | GN 1/4 | 265x162x(H)200 | 5,5 | 30 | 26 |
| 861615 | GN 1/4 | 265x162x(H)150 | 4 | 22 | 19 |
| 861622 | GN 1/4 | 265x162x(H)100 | 2,8 | 19 | 16 |
| 861639 | GN 1/4 | 265x162x(H)65 | 1,8 | 16 | 14 |
| 861707 | GN 1/6 | 176x162x(H)200 | 3,4 | 26 | 22 |
| 861714 | GN 1/6 | 176x162x(H)150 | 2,4 | 18 | 15 |
| 861721 | GN 1/6 | 176x162x(H)100 | 1,6 | 15 | 13 |
| 861738 | GN 1/6 | 176x162x(H)65 | 1 | 10 | 8,50 |
| 861820 | GN 1/9 | 176x108x(H)100 | 1 | 10 | 8,50 |
| 861837 | GN 1/9 | 176x108x(H)65 | 0,6 | 9 | 7,65 |

Pokrywa do pojemników GN z poliwęglanu

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

**RABAT
-15%**



od 6,80



864104

| kod | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|------------------|-----------------|-----------------|
| 864104 | GN 1/1 - 530x325 | 34 | 29 |
| 864128 | GN 1/2 - 265x325 | 20 | 17 |
| 864135 | GN 1/3 - 325x176 | 13 | 11 |
| 864142 | GN 1/4 - 265x162 | 11 | 9,35 |
| 864159 | GN 1/6 - 176x162 | 9 | 7,65 |
| 864166 | GN 1/9 - 176x108 | 8 | 6,80 |

Pojemniki GN z polipropylenu

- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność termiczna od -40°C do 80°C
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania



od **7,65**

RABAT do -17%

| kod | rozmiar | wysokość (mm) | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 880005 | GN 1/1 | 200 | 28 | 45 | 38 |
| 880012 | GN 1/1 | 150 | 21 | 35 | 30 |
| 880029 | GN 1/1 | 100 | 14 | 33 | 28 |
| 880104 | GN 1/2 | 200 | 12,5 | 25 | 21 |
| 880111 | GN 1/2 | 150 | 9,5 | 22 | 19 |
| 880128 | GN 1/2 | 100 | 6,5 | 17 | 14 |
| 880203 | GN 1/3 | 200 | 7,8 | 22 | 19 |
| 880210 | GN 1/3 | 150 | 5,7 | 18 | 15 |
| 880227 | GN 1/3 | 100 | 4 | 15 | 13 |
| 880302 | GN 1/4 | 200 | 5,5 | 19 | 16 |
| 880319 | GN 1/4 | 150 | 4 | 16 | 14 |
| 880326 | GN 1/4 | 100 | 2,8 | 12 | 10 |
| 880401 | GN 1/6 | 200 | 3,4 | 18 | 15 |
| 880418 | GN 1/6 | 150 | 2,4 | 15 | 13 |
| 880425 | GN 1/6 | 100 | 1,6 | 10 | 8,50 |
| 880524 | GN 1/9 | 100 | 1 | 9 | 7,65 |

Deska do krojenia Perfect Cut

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Zgodna z normami HACCP
- Z miarką 0-40 cm
- Nie można myć w zmywarkach

RABAT -28%

39,00



| kod | kolor | wymiary (mm) | przeznaczenie | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------|---------------|-------------------------|-----------------|-----------------|
| 826409 | biały | 500x380x(H)12 | nabiał | 54 | 39 |
| 826416 | czerwony | 500x380x(H)12 | mięso surowe | 54 | 39 |
| 826423 | niebieski | 500x380x(H)12 | ryby | 54 | 39 |
| 826430 | zielony | 500x380x(H)12 | warzywa | 54 | 39 |
| 826447 | brązowy | 500x380x(H)12 | mięso gotowane, wędliny | 54 | 39 |

Pojemnik na sztućce

- Wykonany z polietylenu
- 4 przegródki na sztućce

33,00

RABAT -15%



| kod | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------|-----------------|-----------------|
| 877968 | 520x290x(H)95 | 39 | 33 |

Noże Green Line

- Ostrza noży wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej AISI 420 z węglowo-molibdenowo-wanadową domieszką, co gwarantuje zachowanie ostrych, odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i odpowiedniej elastyczności
- Ostrza noży posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia, komfortu pracy i jej efektywności
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodna krawędź tnąca o optymalnym kącie ($\lt;35^\circ$), testowana jest przy pomocy urządzeń laserowych

- Noże charakteryzują się długą żywotnością ostrza i bardzo łatwym ostrzeniem
- Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu posiada właściwości antypoślizgowe i jest dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści
- Można myć w zmywarce i dezynfekować
- Zielony kolor sprawia, że nóż jest dobrze widoczny na blacie roboczym



RABAT do -16%

od **24,00**



| kod | lp. | nazwa | dł. ostrza/noża (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----|------------------|----------------------|-----------------|-----------------|
| 843802 | 1 | Nóż do obierania | 70/175 | 28 | 24 |
| 843819 | 2 | Nóż do steków | 120/220 | 29 | 25 |
| 843826 | 3 | Nóż do warzyw | 110/215 | 29 | 25 |
| 843833 | 4 | Nóż kuchenny | 140/260 | 39 | 33 |
| 843840 | 5 | Nóż kuchenny | 160/280 | 42 | 36 |
| 843857 | 6 | Nóż kuchenny | 180/305 | 49 | 42 |
| 843864 | 7 | Nóż kuchenny | 200/325 | 49 | 42 |
| 843871 | 8 | Nóż kuchenny | 220/340 | 54 | 46 |
| 843888 | 9 | Nóż do chleba | 260/380 | 49 | 42 |
| 843895 | 10 | Nóż do chleba | 300/415 | 58 | 49 |

| kod | lp. | nazwa | dł. ostrza/noża (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----|--------------------------|----------------------|-----------------|-----------------|
| 843901 | 11 | Nóż do pieczenia | 230/345 | 54 | 46 |
| 843918 | 12 | Nóż do szynki i łososia | 300/415 | 59 | 50 |
| 843925 | 13 | Nóż do ciasta | 240/360 | 74 | 63 |
| 843932 | 14 | Tasak | 190/325 | 109 | 93 |
| 843949 | 15 | Nóż szefa kuchni | 260/400 | 78 | 66 |
| 843956 | 16 | Nóż do krojenia | 260/400 | 84 | 71 |
| 843963 | 17 | Nóż do krojenia | 300/440 | 95 | 81 |
| 843970 | 18 | Nóż do krojenia | 340/485 | 109 | 93 |
| 843987 | 19 | Nóż do oddzielania kości | 130/255 | 54 | 46 |
| 843994 | 20 | Nóż do oddzielania kości | 160/380 | 54 | 46 |

Ekspres do kawy automatyczny Profi Line

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Menu w języku polskim
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 750 g
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Pojemnik na fusy: 50 porcji
- Ruchoma wylewka do filiżanek h = 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Zbiornik na zużytą wodę 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Waga: 14 kg

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



**RABAT
-15%**

4 249,00

| kod | kolor | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 208854 | biały | 302x450x(H)590 | 1400/230 | 4 999 | 4 249 |
| 208892 | czarny | 302x450x(H)590 | 1400/230 | 4 999 | 4 249 |

Ekspres do kawy automatyczny Kitchen Line

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko
- Cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Menu w języku polskim
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Ruchoma wylewka do filiżanek h = 80-115 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Waga: 11,5 kg

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



**RABAT
-25%**

2 619,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 208861 | 302x450x(H)370 | 1400/230 | 3 499 | 2 619 |

Wyciskarka do soków wolnoobrotowa

- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów oraz koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich (jagody, maliny, truskawki), twardych (buraki, rzepa, imbir) oraz do ziół, traw, kieltek (pokrzywa, trawa pszeniczna, mniszek)
- W porównaniu do tradycyjnych wyciskarek odzyskuje znacznie więcej soku a pozostała pulpa z owoców i warzyw jest prawie całkowicie sucha, co świadczy o niezwyklej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wytłaczania mechanicznego na zimno
- Ilość obrotów: 45 obr./min.
- Funkcja rewersu do odblokowania ślimaka wyciskającego
- Mocny, indukcyjny silnik na prąd stały gwarantujący dużą moc i wytrzymałość urządzenia
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Zabezpieczenie magnetyczne przed włączeniem urządzenia przy niewłaściwym zamontowaniu głowicy
- Maksymalny czas pracy ciągłej: do 20 min.
- Duży otwór wsadowy ø83 mm np. na całe jabłko, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni
- Mały otwór wsadowy ø42 mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- Wałek ślimakowy, stelaż sita oraz elementy sita wykonane z TRITANU - nie zawiera bisfenolu A
- Obudowa z praktycznym uchwytem, wykonana z satynowanego aluminium oraz tworzywa ABS
- Łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Waga: 7,2 kg
- Dwa pojemniki z poliwęglanu na pulpe i sok, o pojemności 850 ml każdy
- Szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



**RABAT
-20%**

679,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 221044 | 260x175x(H)545 | 250/230 | 849 | 679 |

Blender o wysokiej mocy

- Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies oraz deserów, a także kruszenia lodu
- W komplecie: nietłukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka
- Zdejmowany dzbanek z kopoliestru Tritan niezawierającego BPA, odporny na działanie temperatur od -40°C do 90°C
- Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z tworzywa ABS
- Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej
- prędkość obrotowa od 14 000 obr./min do 25 000 obr./min (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe

807,00

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 230718 | 270x250x(H)550 | 1500/230 | 949 | 807 |

Blender barmański Hamilton Beach 1,25 L, 400 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 25 sekund
- Wydajność: do 15 drinków/h
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- Dwie prędkości: High/Low
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Gumowe sprzęgło
- Dzbaneł 1,25 l wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie
- Wymywalna miarka - pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 3,28 kg

**Hamilton Beach
COMMERCIAL**



**RABAT
-23%**

579,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|-----------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| HBB908-CE | 165x203x(H)387 | 400/230 | 749 | 579 |

Blender barmański Hamilton Beach RIO 1,25 L, 450 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 20 sekund
- Wydajność: do 25 drinków/h
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Opatentowany System Wave-Action® - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- Dwie prędkości: High/Low oraz praca pulsacyjna umożliwiającą przygotowanie różnorodnych drinków
- Gumowe sprzęgło
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wymywalna miarka - pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 4,4 kg

**Hamilton Beach
COMMERCIAL**



999,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|-----------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| HBB250-CE | 165x203x(H)406 | 450/230 | 1 119 | 999 |

Kawa ziarnista la Crema 1 kg

- Starannie dobrana kompozycja najwyższej jakości ziaren kawy Arabica i Robusta, aby zaspokoić gusta najbardziej wymagających smakoszy kawy
- O intensywnym aromacie z lekkim posmakiem czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

CAFFÈ
la Crema
ITALIAN ESPRESSO



45,00

| kod | waga (kg) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------|-----------------|-----------------|
| 998991 | 1 | 49 | 45 |

Sosy

- Przygotowane na bazie naturalnych składników stanowią idealne wykończenie deseru oraz dowolnej potrawy z nutą słodczy
- Waga: 2,5 kg
- Cena nie obejmuje pompki

DaVinci
GOURMET

PRODUKTY SPOŻYWCZE VAT 8%

RABAT do -16%

od 55,00



| kod | smak | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 998823 | Czekolada | 77 | 65 |
| 998830 | Biała czekolada | 74 | 63 |
| 998847 | Karmel | 74 | 63 |
| 998854 | Truskawka | 65 | 55 |

Smoothie

- Niezwykle smaczne owocowe bazy do lemoniady i innych napojów z wykorzystaniem mleka lub kostek lodu
- Pojemność: 1 l

DaVinci
GOURMET

PRODUKTY SPOŻYWCZE VAT 8%

od 30,00



| kod | smak | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 998861 | Mango | 35 | 30 |
| 998878 | Truskawka | 35 | 30 |
| 998885 | Truskawka z bananem | 35 | 30 |
| 998892 | Brzoskwinia | 35 | 30 |
| 998557 | Owoce egzotyczne | 36 | 31 |
| 998540 | Owoce leśne | 36 | 31 |

Frappé

- Wspaniała baza do koktajli dla smakoszy ceniących kawowe i waniliowe smaki na bazie mleka
- Waga: 1 kg

DaVinci
GOURMET

RABAT -15%

PRODUKTY SPOŻYWCZE VAT 8%

39,00



| kod | smak | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|-----------------|-----------------|
| 998564 | Kawa | 46 | 39 |
| 998571 | Wanilia | 46 | 39 |

Syropy

- Idealny produkt wzmacniający walory smakowe kawy, herbaty, lemoniady, shake'ów, deserów oraz innych napojów
- Pojemność: 1 l

DaVinci
GOURMET

PRODUKTY SPOŻYWCZE VAT 8%

RABAT do -16%

od 28,00



| kod | smak | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-------------------|-----------------|-----------------|
| 998519 | Piernik | 42 | 36 |
| 998526 | Toffi | 42 | 36 |
| 998533 | Cukier trzcinowy | 42 | 36 |
| 998601 | Karmel | 35 | 30 |
| 998618 | Wanilia | 38 | 32 |
| 998625 | Orzech laskowy | 38 | 32 |
| 998632 | Cynamon | 38 | 32 |
| 998649 | Czekolada | 35 | 30 |
| 998656 | Orzech kokosowy | 35 | 30 |
| 998663 | Amaretto | 38 | 32 |
| 998670 | Irish Cream | 38 | 32 |
| 998687 | Mięta | 33 | 28 |
| 998694 | Tiramisu | 38 | 32 |
| 998700 | Truskawka | 38 | 32 |
| 998717 | Malina | 38 | 32 |
| 998724 | Migdał | 38 | 32 |
| 998731 | Biała czekolada | 38 | 32 |
| 998748 | Pomarańcza | 38 | 32 |
| 998755 | Brzoskwinia | 35 | 30 |
| 998762 | Banan | 35 | 30 |
| 998779 | Zielone jabłko | 42 | 36 |
| 998786 | Grenadina | 37 | 31 |
| 998793 | Cytryna i limonka | 42 | 36 |
| 998809 | Marakuja | 42 | 36 |
| 998816 | Ananas | 42 | 36 |

Lampa owadobójcza

- Obudowa wykonana ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewniającego bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 - 2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą tańczuszka lub postawić
- Do użytku wewnątrz pomieszczeń



270165

od **115,00**

RABAT -15%

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | zasięg działania | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------|--------------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 270158 | 335x90x(H)260 | 16/230 | 50 m ² | 135 | 115 |
| 270165 | 485x90x(H)310 | 30/230 | 100 m ² | 165 | 140 |
| 270172 | 640x90x(H)360 | 40/230 | 150 m ² | 185 | 157 |

Lampa owadobójcza wodoodporna

- Ognioodporne tworzywo ABS zapewniające bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V - współczynnik szczelności IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt tańczuszkowy



270134

od **195,00**

RABAT -15%

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | zasięg działania | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 270134 | 360x135x(H)270 | 26/230 | 75 m ² | 229 | 195 |
| 270141 | 680x135x(H)310 | 45/230 | 150 m ² | 309 | 263 |

Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych

- Skoncentrowany, alkaliczny środek do maszynowego mycia naczyń
- Idealnie usuwa nawet bardzo silne i uporczywe zabrudzenia
- Zalecany do mycia naczyń porcelanowych, z tworzywa sztucznego oraz sztućców
- Nie zawiera chloru ani fosforanów
- Nadaje się do każdego rodzaju twardości wody
- Zalecany do stosowania w profesjonalnych zmywarkach w restauracjach, zakładach zbiorowego żywienia



975046

od **93,00**

RABAT -15%

| kod | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------|-----------------|-----------------|
| 975053 | kanister | 109 | 93 |
| 975046 | kanister | 199 | 169 |

Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców

- Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów
- Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia
- Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów
- Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.
- Nie niszczy powierzchni emaliowanych



12,75

RABAT -15%

| kod | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------|-----------------|-----------------|
| 975039 | butelka | 15 | 12,75 |

Lampa owadobójcza

- Dopuszczona do użytku w kuchni
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie nietłukące się fluorescencyjne świetlówki UV-A 15 W
- Taśma klejąca do tapania owadów w zestawie
- Maksymalny zasięg działania 300 m²



178,00

RABAT -15%

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 270004 | 475x65x(H)300 | 33/230 | 209 | 178 |

Wałkownica elektryczna do ciasta Hendi 500

- Idealna do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jedna para regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne ostony wałków dla tańszej i bezpieczniejszej pracy
- Średnica ciasta: ø26 do 45 cm
- Waga: 27 kg

+ Nóż szefa kuchni **GRATIS!**



2 974,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | wsad (g) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|----------|-----------------|-----------------|
| 226612 | 645x360x(H)430 | 370/230 | 210-700 | 3 499 | 2 974 |

Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabłyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych

- Skoncentrowany, kwasowy środek do płukania i nabłyszczania naczyń mytych maszynowo oraz do urządzeń gastronomicznych - polecany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych wyposażonych w automatyczne systemy myjące
- Nowoczesna receptura zapobiega odkładaniu się osadów wapniowych, dzięki czemu myte powierzchnie są lśniące oraz pozbawione smug i zacieków, bez polerowania
- Stosowany w zmywarkach w połączeniu ze środkiem do mycia naczyń HENDI oraz w piecach konwekcyjno-parowych w połączeniu z płynem do czyszczenia pieców HENDI gwarantuje osiągnięcie oczekiwanej czystości i połysku powierzchni mytych naczyń oraz urządzeń



975015

od **59,00**

| kod | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------|-----------------|-----------------|
| 975022 | kanister | 69 | 59 |
| 975015 | kanister | 99 | 84 |

Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali

- Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
- Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
- Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów



24,00

RABAT -14%

| kod | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------------|-----------------|-----------------|
| 975169 | butelka | 28 | 24 |

Stół roboczy przyścienny z półką - skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę

od **492,00**



811450

| kod | wymiary (mm) | cena | |
|--------|-----------------|------------|------------|
| | | katalogowa | promocyjna |
| 811450 | 800x600x(H)850 | 579 | 492 |
| 811467 | 1000x600x(H)850 | 649 | 552 |
| 811474 | 1200x600x(H)850 | 729 | 620 |
| 811481 | 1400x600x(H)850 | 799 | 679 |
| 811498 | 1600x600x(H)850 | 899 | 779 |
| 811504 | 1800x600x(H)850 | 959 | 815 |

Stół roboczy centralny z półką - skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym

od **594,00**



811511

| kod | wymiary (mm) | cena | |
|--------|-----------------|------------|------------|
| | | katalogowa | promocyjna |
| 811511 | 1000x600x(H)850 | 699 | 594 |
| 811528 | 1200x600x(H)850 | 759 | 645 |
| 811535 | 1400x600x(H)850 | 799 | 679 |
| 811542 | 1600x600x(H)850 | 899 | 764 |
| 811559 | 1800x600x(H)850 | 999 | 849 |

Stół z jednym zlewem z półką - prawy - skręcany

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Tłoczony blat z obniżeniem około 10 mm z przodu i boków
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione 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

od **832,00**



811870

| kod | wymiary (mm) | cena | |
|--------|-----------------|------------|------------|
| | | katalogowa | promocyjna |
| 811863 | 800x600x(H)850 | 999 | 849 |
| 811870 | 1000x600x(H)850 | 979 | 832 |

Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi - skręcana

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja skręcana
- 2 półki wyjmowane, nieprzestawne
- 2 półki stałe (dno i przegroda środkowa)
- 8 drzwi suwanych na zespołach jezdnych
- Pionowy profilowany uchwyt drzwi
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego

RABAT -15%

od **2 549,00**



811634

| kod | wymiary (mm) | cena | |
|--------|------------------|------------|--------------|
| | | katalogowa | promocyjna |
| 811634 | 800x500x(H)1800 | 2 999 | 2 549 |
| 811108 | 1000x600x(H)1800 | 3 499 | 2 974 |

Stół z jednym zlewem z półką - skręcany

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- 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

764,00

RABAT -15%



| kod | wymiary (mm) | cena | |
|--------|----------------|------------|------------|
| | | katalogowa | promocyjna |
| 811856 | 600x600x(H)850 | 899 | 764 |

Regał magazynowy - 4 półkowy - skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²
- Półki wzmocnione profilem stalowym
- Do samodzielnego montażu

od **569,00**

RABAT -15%



812525

| kod | wymiary (mm) | cena | |
|--------|------------------|------------|------------|
| | | katalogowa | promocyjna |
| 812501 | 600x400x(H)1800 | 669 | 569 |
| 812518 | 800x400x(H)1800 | 729 | 620 |
| 812525 | 1000x400x(H)1800 | 798 | 678 |
| 812532 | 1000x500x(H)1800 | 859 | 730 |
| 812549 | 1200x500x(H)1800 | 939 | 798 |
| 812556 | 1000x600x(H)1800 | 949 | 807 |
| 812563 | 1200x600x(H)1800 | 1 029 | 875 |

Stół z dwoma zlewami z półką - skręcany

- Komory i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Tłoczony blat z obniżeniem około 10 mm z przodu i boków
- 2 zlewy 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę
- Półka wzmocniona profilem stalowym
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

1 062,00



| kod | wymiary (mm) | cena | |
|--------|-----------------|------------|--------------|
| | | katalogowa | promocyjna |
| 811887 | 1000x600x(H)850 | 1 249 | 1 062 |

Szafka wisząca z drzwiami suwanymi - spawana

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Półka wyjmowana, nieprzestawna
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych
- Pionowy profilowany uchwyt drzwi
- Zawieszana na zaczepach

od **977,00**

RABAT -15%



811207

| kod | wymiary (mm) | cena | |
|--------|-----------------|------------|-------------|
| | | katalogowa | promocyjna |
| 811207 | 1000x300x(H)600 | 1 149 | 977 |
| 811214 | 1200x400x(H)600 | 1 199 | 1019 |

Szklanki linia Norvege

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania

Arcoroc
PROFESSIONAL

od **2,76**,
szt.



| kod | lp. | typ | poj. (ml) | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|-----|--------|-----------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| 61698 | 1 | wysoka | 320 | ø74x(H)125 | 6 | 4,40/26,40 | 4,18/25,08 |
| 60440 | 2 | wysoka | 270 | ø72x(H)114 | 6 | 4,10/24,60 | 3,90/23,40 |
| 61697 | 3 | niska | 250 | ø77x(H)94 | 6 | 3,50/21,00 | 3,33/19,98 |
| 60024 | 4 | niska | 200 | ø72x(H)88 | 6 | 2,90/17,40 | 2,76/16,56 |
| 60026 | 5 | niska | 160 | ø65x(H)82 | 6 | 2,90/17,40 | 2,76/16,56 |

Kubek Bock

- Wykonany z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporny na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawany wyłącznie w opakowaniach zbiorczych
- Można myć w zmywarkach

Arcoroc
PROFESSIONAL

3,99,
szt.



| kod | poj. (ml) | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|-----------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| E7104 | 250 | 105x(H)89 | 6 | 4,20/25,20 | 3,99/23,94 |

Kostkarka Kitchen Line 12

- Model stołowy
- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia 12 kg na 24 h, pojemnik zasobu 3,2 kg
- Wytwarzanie 9 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodzący: R134A
- Pojemność: 100 kostek

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!

729,00



| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 271568 | 320x367x(H)378 | 130/230 | 869 | 729 |

Kostkarka Kitchen Line 15

- Model stołowy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia 15 kg na 24 h, pojemnik zasobu 4,5 kg
- Wytwarzanie 12 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez stałego podłączenia do wody
- Środek chłodzący: R134A
- Pojemność: 150 kostek

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!

**RABAT
-15%**

1 087,00



| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 271551 | 375x435x(H)420 | 160/230 | 1 279 | 1 087 |

Kieliszki linia Elegance

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych
- Można myć w zmywarkach

Arcoroc
PROFESSIONAL

od **5,32**,
szt.



| kod | lp. | przeznaczenie | poj. (ml) | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|-----|---------------|-----------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| 37264 | 1 | do wódki | 65 | ø48x(H)113 | 12 | 5,60/67,20 | 5,32/63,84 |
| 37298 | 2 | do szampana | 170 | ø58x(H)175 | 12 | 6,70/80,40 | 6,37/76,44 |
| 50143 | 3 | do wina | 310 | ø81x(H)180 | 6 | 7,20/43,20 | 6,84/41,04 |
| 37405 | 4 | do wina | 245 | ø74x(H)166 | 12 | 6,70/80,40 | 6,37/76,44 |
| 37413 | 5 | do wina | 190 | ø69x(H)153 | 12 | 6,20/74,40 | 5,89/70,68 |
| 79923 | 6 | do margarity | 270 | ø109x(H)160 | 6 | 14,00/84,00 | 13,30/79,80 |
| 42173 | 7 | karafka | 1000 | ø112x(H)230 | 6 | 9,40/56,40 | 8,93/53,58 |

Kieliszki linia Savoie

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych
- Można myć w zmywarkach

Arcoroc
PROFESSIONAL

od **4,18**,
szt.



| kod | lp. | przeznaczenie | poj. (ml) | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|-----|---------------|-----------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| 50463 | 1 | do wina | 350 | ø84x(H)183 | 6 | 6,80/40,80 | 6,46/38,76 |
| 27778 | 2 | do wina | 240 | ø75x(H)152 | 12 | 4,50/54,00 | 4,28/51,36 |
| 27810 | 3 | do szampana | 170 | ø61x(H)170 | 12 | 4,40/52,80 | 4,18/50,16 |

Dzbanki ARC

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych
- Można myć w zmywarkach

Arcoroc
PROFESSIONAL

od **7,41**,
szt.



| kod | poj. (ml) | wysokość (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|-----------|---------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| E7258 | 500 | (H)146 | 12 | 7,80/93,60 | 7,41/88,92 |
| E7255 | 1000 | (H)202 | 6 | 10,40/62,40 | 9,88/59,28 |
| E7254 | 1300 | (H)217 | 6 | 12,95/77,70 | 12,30/73,8 |
| 53061 | 1600 | (H)242 | 6 | 16,10/96,60 | 15,30/91,80 |

Zastawa stołowa Everyday

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych
- Można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania

Arcoroc
PROFESSIONAL

od **3,71** /szt.



Talerz płytki Everyday

| kod | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| G0565 | ø195x(H)15 | 6 | 3,90/23,40 | 3,71/22,26 |
| G0564 | ø245x(H)21 | 6 | 4,10/24,60 | 3,90/23,40 |
| H9859 | ø265x(H)21 | 6 | 5,30/31,80 | 5,04/30,24 |

Talerz głęboki Everyday

| kod | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| G0563 | ø225x(H)30 | 6 | 4,10/24,60 | 3,90/23,40 |

Salaterka Everyday

| kod | poj. (ml) | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|-----------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| H4122 | 500 | ø120x(H)53 | 6 | 3,90/23,40 | 3,71/22,26 |

Zastawa stołowa Evolution

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych
- Można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania

Arcoroc
PROFESSIONAL

od **3,71** /szt.



Talerz płytki Evolution

| kod | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| E6983 | ø195x(H)17 | 6 | 3,90/23,40 | 3,71/22,26 |
| E6981 | ø240x(H)22 | 6 | 4,10/24,60 | 3,90/23,40 |
| E6961 | ø270x(H)22 | 6 | 5,30/31,80 | 5,04/30,24 |

Salaterka Evolution

| kod | poj. (ml) | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|-----------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| 63379 | 700 | ø165x(H)45 | 8 | 4,10/32,80 | 3,90/31,20 |

Kubek Evolution

| kod | poj. (ml) | wymiary (mm) | ilość szt. w opak. | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|-------|-----------|--------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|
| 63391 | 300 | ø79x(H)93 | 6 | 4,70/28,20 | 4,47/26,82 |

Obrus okrągły Symposium

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

RABAT -15%

od **137,00**



| kod | wymiary (mm) | kolor | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------------|---------|-----------------|-----------------|
| 900861 | ø1800x760 | biały | 161 | 137 |
| 900862 | ø1800x760 | kremowy | 161 | 137 |
| 900878 | ø1800x760 | czarny | 161 | 137 |

Obrus okrągły Symposium

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

RABAT -16%

od **54,00**

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

023481



| kod | wymiary (mm) | kolor | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------------|---------|-----------------|-----------------|
| 023481 | ø800-850x(H)1050-1150 | biały | 64 | 54 |
| 023491 | ø800-850x(H)1050-1150 | kremowy | 64 | 54 |
| 023495 | ø800-850x(H)1050-1150 | czarny | 64 | 54 |

Obrus prostokątny Symposium

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

od **71,00**

RABAT do -16%



| kod | wymiary (mm) | kolor | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|---------|-----------------|-----------------|
| 900602 | 1830x760x(H)730 | kremowy | 102 | 87 |
| 900618 | 1830x760x(H)730 | czarny | 102 | 87 |
| 900631 | 1500x760x(H)730 | biały | 94 | 80 |
| 900632 | 1500x760x(H)730 | kremowy | 94 | 80 |
| 900648 | 1500x760x(H)730 | czarny | 94 | 80 |
| 900661 | 1200x760x(H)730 | biały | 83 | 71 |
| 900662 | 1200x760x(H)730 | kremowy | 83 | 71 |
| 900678 | 1200x760x(H)730 | czarny | 83 | 71 |

Krzeseł cateringowe

- Składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Idealne na targi, konferencje, imprezy plenerowe, cateringowe, wypoczynek na świeżym powietrzu, wynajem itp.
- Siedzisko i oparcie z polietylenu HDPE
- Konstrukcja wykonana z profili metalowych odpornych na korozję
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia
- Max. obciążenie 180 kg

82,00



| kod | kolor | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 810989 | krzesło czarny | 540x440x(H)840 | 96 | 82 |
| 517950 | pokrowiec biały | 850x400x(H)380 | 37 | 31 |

Podgrzewacz na pastę GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa i podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

125,00



| kod | wymiary (mm) | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 475904 | 600x358x(H)295 | 9 | 129 | 125 |

Pasta do podgrzewaczy

- Pasta do podgrzewaczy wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

RABAT do -16%

od 2,52, szt.



| kod | opak. zbiorcze (szt.) | cena katalog. (szt./opak.) | cena promo. (szt./opak.) |
|--------|-----------------------|----------------------------|--------------------------------|
| 194546 | puszka 200 g | 48 | 2,79/133,92 2,52/120,96 |
| 190401 | wiadro 4 kg | 1 | 44 37 |

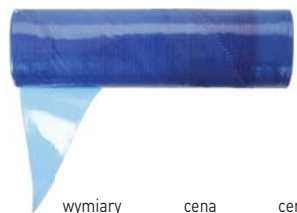
Worki do szprycowania antypoślizgowe

- Jednorazowe worki biodegradowalne
- Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy
- Zgodne ze standardami HACCP
- Grubość folii: 80 mikronów
- Opakowanie - rolka 100 szt.



RABAT -28%

39,00



| kod | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------------------|-----------------|-----------------|
| 557303 | niebieski - antypoślizgowy | 54 | 39 |

Warnik do napojów o podwójnych ściankach

- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej 304 zmniejszają
- Stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Tacka ociekowa
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną oraz obrotowe pokrętło
- Do ustawiania żądanej temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: 30 - 110°C
- Automatem 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



od 299,00

NEW!

| kod | pojemność (l) | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena promocyjna |
|--------|---------------|----------------|--------------------|-----------------|
| 211083 | 9 | 300x300x(H)477 | 1300/230 | 299 |
| 211090 | 18,5 | 390x390x(H)496 | 2600/230 | 399 |

Garnki Kitchen Line z pokrywkami - dno kapsułowe

- Kapsułowe dno typu "sandwich"
- Łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzeczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie indukcyjne
- Dno formowane w technologii impact bonding zapewnia idealne łączenie warstw, gwarantując odporność na korozję i umożliwia lepszy transfer ciepła
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali
- Można używać na wszystkich rodzajach kuchenek
- Można myć w zmywarkach



837603

od 66,00

RABAT -16%

| kod | typ | poj. (l) | wymiary (mm) | gr. ścianki (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------|----------|--------------|------------------|-----------------|-----------------|
| 837108 | wysoki | 2,8 | ø160x(H)140 | 0,6 | 79 | 66 |
| 837207 | wysoki | 5 | ø200x(H)160 | 0,6 | 129 | 108 |
| 837306 | wysoki | 9 | ø240x(H)200 | 0,6 | 169 | 142 |
| 836200 | średni | 3,5 | ø200x(H)115 | 0,6 | 109 | 92 |
| 836408 | średni | 9 | ø280x(H)155 | 0,7 | 169 | 142 |

Termos do transportu żywności

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 3 l

RABAT -15%



+ Powerbank GRATIS!

710227



| kod | wymiary (mm) | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 710203 | ø330x(H)310 | 20 | 649 | 552 |
| 710302 | ø330x(H)550 | 35 | 899 | 764 |
| 710128 | z kranem ø330x(H)220 | 10 | 599 | 479 |
| 710227 | z kranem ø330x(H)360 | 20 | 749 | 599 |
| 710326 | z kranem ø330x(H)570 | 35 | 999 | 749 |
| 710333 | z kranem ø480x(H)380 | 50 | 1 099 | 879 |

Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach

- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają
- Stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej
- Obudowa oraz filtr do kawy wykonany ze stali nierdzewnej 304
- Wewnętrzny filtr na grubo mieloną kawę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych: Ø251 mm
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Tacka ociekowa
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra
- Temperatura zaparzania kawy: do 96 °C
- Temperatura podtrzymania: 90-93 °C
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Automatem 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: ok. 1,5 m



399,00

NEW!

| kod | pojemność (l) | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena promocyjna |
|--------|---------------|----------------|--------------------|-----------------|
| 211281 | 10 | 350x350x(H)430 | 1650/230 | 399 |

Wózek do transportu talerzy

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie. Gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja wykonana z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbitciem
- Ilość stosów talerzy: 6
- Ilość stosów talerzy: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- Dwa kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych

AMER★BOX®

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



2549,00

| kod | średnica talerzy (mm) | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 877906 | od ø127 do ø330 | 930x720x(H)800 | 2 999 | 2549 |

Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu - 110 L

AMER★BOX®

- Idealny do transportu kostek lodu lub tusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania oraz plamy
- Przesuwana, szczelna pokrywa, umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- Dwa duże kółka odporne na nierówności podłoża oraz dwa mniejsze, skrętne z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranikiem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże ø20 mm, małe ø10 mm)
- Kranik, szufelka i kratka ociekowa w zestawie (kranik 90 mm od podłogi)

+ Nóż szefa kuchni
GRATIS!



3 824,00

| kod | wymiary (mm) | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 877883 | 585x800x(H)745 | 110 | 4 499 | 3 824 |

Wózek 3-półkowy

AMER★BOX®

- Przeznaczony do restauracji, barów, cateringu i wszędzie tam, gdzie szybko, sprawnie i w bezpieczny sposób należy zbierać naczynia stołowe
- Półki wykonane z polietylenu, rama z aluminium
- Światło między półkami 270/290 mm
- 4 kółka skrętne
- Łatwy w utrzymaniu czystości

467,00



| kod | wymiary (mm) | dopuszczalne obciążenie (kg) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|------------------------------|-----------------|-----------------|
| 877937 | 1280x500x(H)960 | 103 | 549 | 467 |

Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy

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

RABAT -15%



424,00

| kod | poj. (l) | wymiary zew. (mm) | wymiary wew. (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------|-------------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| 707661 | 66 | 600x400x(H)490 | 535x310x(H)400 | 499 | 424 |

Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy GN 1/1 - ładowany od góry

AMER★BOX®

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

877852

od **621,00**

+ Powerbank
GRATIS!



| kod | wymiary (mm) | wymiary wew. (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| 877845 | 630x440x(H)260 | GN 1/1 - 150 | 730 | 621 |
| 877852 | 630x440x(H)305 | GN 1/1 - 200 | 740 | 629 |

Termos do napojów - z kranem AMER★BOX®

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranika od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu - ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranika

+ Powerbank
GRATIS!



877869

od **502,00**

| kod | wymiary (mm) | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 877869 | 230x420x(H)470 | 9,4 | 590 | 502 |
| 877876 | 230x420x(H)620 | 18 | 740 | 629 |

Wózek na artykuły sypkie

AMER★BOX®

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich takich jak: mąka, cukier, sól, kasze, ryż
- Duży pojemnik mieści aż 103 kg cukru lub 68 kg mąki
- Jednolita, mocna i trwała konstrukcja wykonana z polietylenu
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne idealne dla łatwego utrzymania czystości
- Prowadnice znajdujące się w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki
- Przezroczysta pokrywa wykonana z polipropylenu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu
- Cztery szerokie, gumowe kółka ø75 mm, w tym dwa skrętne i z hamulcem dla łatwego transportu
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego
- Waga: 14 kg

+ Powerbank
GRATIS!



849,00

| kod | wymiary (mm) | pojemność (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 877920 | 394x749x(H)711 | 98 | 999 | 849 |

Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line GN 1/1

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

od **84,00**



| kod | poj. (l) | wymiary zew. (mm) | wymiary wew. (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------|-------------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| 707906 | 40 | 600x400x(H)285 | 538x338x(H)234 | 99 | 84 |
| 707951 | 53 | 685x485x(H)260 | 625x425x(H)200 | 219 | 186 |

