



# HENDI

Tools for Chefs

## PROMOCJA!

Oferta ważna od 1 października do 31 grudnia 2019 r.  
lub do wyczerpania zapasów.

**TWÓJ  
ZYSK**

**Wszystkie produkty z gazetki  
w stałe obniżonej cenie!**

## Garnki wysokie Budget Line z pokrywkami – dno „sandwich”

- Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna 18/0)
- Do wszystkich typów kucharek
- Można myć w zmywarkach



od **134,00** netto  
od 164,82 brutto



Zobacz film

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
832882	17	ø280x(H)280	134	<b>134</b>	<b>164,82</b>
832899	21	ø300x(H)300	159	<b>159</b>	<b>195,57</b>
834206	22	ø320x(H)280	184	<b>184</b>	<b>226,32</b>
834404	37	ø360x(H)360	279	<b>269</b>	<b>330,87</b>
834701	50	ø400x(H)400	349	<b>339</b>	<b>416,97</b>
835104	98	ø500x(H)500	529	<b>527</b>	<b>648,21</b>

## Deski do krojenia HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Dwustronna z powłoką antypoślizgową gumowaną
- Można myć w zmywarkach



Zobacz film



od ~~32,00~~ netto  
od **24,00** netto  
od 29,52 brutto



## Wiadro z pierścieniem

- Wykonane ze stali nierdzewnej



od ~~159,00~~ netto  
od **121,00** netto  
od 148,83 brutto

do -27%

kod	poj. (l)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
516676	7	159	<b>121</b>	<b>148,83</b>
516683	10	169	<b>124</b>	<b>152,52</b>
516706	12	189	<b>147</b>	<b>180,81</b>
516720	15	219	<b>157</b>	<b>193,11</b>

## Deski do krojenia HACCP GN 1/1

- Wymiar: 530x325x(H)15 mm

do -27%

kod	kolor	przeznaczenie	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
826003	□	nabiał	64	<b>47</b>	<b>57,81</b>
826010	■	mięso surowe	64	<b>47</b>	<b>57,81</b>
826027	■	ryby	64	<b>47</b>	<b>57,81</b>
826034	■	warzywa	64	<b>47</b>	<b>57,81</b>
826041	■	mięso gotowane, wędliny	64	<b>47</b>	<b>57,81</b>
826058	■	drób surowy	64	<b>47</b>	<b>57,81</b>

## Deski do krojenia HACCP GN 1/2

- Wymiar: 265x325x(H)12 mm

do -27%

kod	kolor	przeznaczenie	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
826102	□	nabiał	32	<b>24</b>	<b>29,52</b>
826119	■	mięso surowe	32	<b>24</b>	<b>29,52</b>
826126	■	ryby	32	<b>24</b>	<b>29,52</b>
826133	■	warzywa	32	<b>24</b>	<b>29,52</b>
826140	■	mięso gotowane, wędliny	32	<b>24</b>	<b>29,52</b>
826157	■	drób surowy	32	<b>24</b>	<b>29,52</b>

## Termometr bezdotkowy

- Wskaźnik laserowy dla dokładnego celowania w obiekt
- Zakres pomiaru: od -32°C do +400°C
- Bateria 9 V w zestawie



Zobacz film



od ~~199,00~~ netto  
od **149,00** netto  
od 183,27 brutto

do -25%

kod	zakres	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
271148	-32/+400°C	199	<b>149</b>	<b>183,27</b>

## Waga o dużej dokładności do 5 kg

- Pomiar do 5000 g z dokładnością do ±1 g – waga minimalna 20 g
- Zasilanie: 2 baterie litowe CR2032 (dotychczasowe)

~~109,00~~  
**83,00**<sub>netto</sub>  
102,09 brutto



-24%

kod	zakres	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
580226	5 kg	200x151x(H)11	109	<b>83</b>	<b>102,09</b>

## Tłuczek do mięsa

- Wykonany z aluminium



Zobacz film

~~32,00~~  
**24,00**<sub>netto</sub>  
29,52 brutto



-25%

kod	długość (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
513002	220	32	<b>24</b>	<b>29,52</b>

## Szatkownica elektryczna do warzyw Profi Line

- Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- 2 zabezpieczenia
- Prędkość: 295 obr./min



Zobacz film

**1849,00**<sub>netto</sub>  
2274,27 brutto



kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
231807	550/230	540x240x(H)450	<b>1849</b>	<b>2274,27</b>

## Krajalnica Profi Line

- Wykonana z anodowanego aluminium
- Mechanizm blokujący i ostona bezpieczeństwa
- Nie nadaje się do krojenia sera



Zobacz film

~~1799,00~~  
**1369,00**<sub>netto</sub>  
1683,87 brutto



-24%

kod	moc/napięcie (W/V)	średnica noża (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
210000	320/230	Ø250	1799	<b>1369</b>	<b>1683,87</b>

## Smart Cutter

- W zestawie 4 tarcze: 2 tarcze do krojenia, w plastry: 2 mm i 4 mm oraz 2 tarcze, do wiórków: 3 mm i 7 mm
- Duży otwór z ergonomiczną rączką popychacza do wkładania dużych kawałków warzyw o wymiarach: 150x60 mm
- Mały otwór ø55 mm do wkładania mniejszych warzyw
- Górna część komory cięcia zamykana na zatrzask, wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający obroty tarczy przy jej unoszeniu
- Silnik o wysokiej mocy nadaje dyskom prędkość 1500 obr./min
- Obudowa wykonana z odpornego na uderzenia tworzywa ABS
- Przewód elektryczny o długości 1,7 m wyposażony we wtyczkę z uziemieniem
- Współczynnik szczelności: IP23
- Poziom hałasu: poniżej 60 dB



Zobacz film

**1369,00**<sub>netto</sub>  
1683,87 brutto



kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
222683	400/230	430x285x(H)580	<b>1369</b>	<b>1683,87</b>

## Mikser planetarny 7 L

- Wysokiej jakości stalowy korpus, formowana wtryskowo górna pokrywa oraz ostona zabezpieczająca dziedę wykonana z tworzywa sztucznego
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszkadło i hak do ciasta
- Maksymalny wsad mąki: 0,8 kg
- 3 prędkości: 128/252/545 obr./min



Zobacz film

~~2399,00~~  
**1749,00**<sub>netto</sub>  
2151,27 brutto



-27%

kod	poj. (l)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
222829	7	650/230	2399	<b>1749</b>	<b>2151,27</b>

## Wilk do mięsa Kitchen Line 12

- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- 2 sitka  $\varnothing 70$  mm z otworami  $\varnothing 6$  i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej



Zobacz film



~~1439,00~~  
**1099,00** netto  
1351,77 brutto

-24%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
210802	550/230	432x261x(H)484	1439	<b>1099</b>	<b>1351,77</b>

## Maszynka do mielenia mięsa

- Obudowa wykonana z aluminium
- Aluminiowy ślimak, nóż wykonany ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie 2 sitka  $\varnothing 65,8$  mm z otworami  $\varnothing 4$  mm,  $\varnothing 7$  mm oraz szarpak
- 3 końcówki do tworzywa do wyrobu kielbas:  $\varnothing 12$ , 15 i 20 mm
- Końcówka do wyrobu tatarsa
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej



Zobacz film



~~499,00~~  
**389,00** netto  
478,47 brutto

-22%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
210864	400/230	275x190x(H)347	499	<b>389</b>	<b>478,47</b>

## Nadziwarka do kielbas Profi Line pionowa

- Idealna do przyrządzenia własnych wyrobów wędliniarskich
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
  - bieg szybki do unoszenia tłoka
  - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napetniania ostonek farszem
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16/22/32/38 mm, wszystkie o długości 180 mm



Zobacz film



**559,00** netto  
687,57 brutto

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	wymiary cylindra (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
282090	7	300x300x(H)780	$\varnothing 140$ x(H)460	<b>559</b>	<b>687,57</b>

## Mikser ręczny HENDI 250 VV ze zmienną prędkością – z różgą

- Ramie oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Różga ubijająca w zestawie
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Prędkość: 2 500-15 000 obr./min

~~1349,00~~  
**1029,00** netto  
1265,67 brutto



-24%

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
224373	$\varnothing 75$ x555	250/230	1349	<b>1029</b>	<b>1265,67</b>

## Mikser ręczny Kitchen Line ze zmienną prędkością z różgą i wieszakiem

- Zestaw zawiera napęd miksera ze zmienną prędkością, ramie miksujące, ramie ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Ramie ubijające składa się z dwóch różg ze stali nierdzewnej
- Prędkość: 4 000-16 000 obr./min



**899,00** netto  
1105,77 brutto

Zobacz film

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
222133	350/230	$\varnothing 91$ x359	<b>899</b>	<b>1105,77</b>

## Mikser ręczny TR ze stałym ramieniem

- Kompaktywny mikser ręczny serii TR idealnie nadaje się do ubijania, ucierania i miksowania
- Stała prędkość miksera: 9000 obr./min
- Przeznaczony do naczyń o pojemności 15 l
- Poziomy hałas <80 dB



Zobacz film

**sammic**

~~899,00~~  
**835,00** netto  
1027,05 brutto



-7%

kod	moc/napięcie (W/V)	dł. ramienia miksującego (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
3030037	250/230	290	899	<b>835</b>	<b>1027,05</b>

## Mikser ręczny Profi Line 500 – ze zmienną prędkością

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 100 l
- Prędkość: 2 000-9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

~~1699,00~~  
**1299,00** netto  
1597,77 brutto



-24%

kod	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
224359	400/230	1699	<b>1299</b>	<b>1597,77</b>

## Mikser ręczny HENDI Kitchen Line 160 – ze zmienną prędkością

- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej:  
dł. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4 000-20 000 obr./min

~~549,00~~  
**419,00** netto  
515,37 brutto



kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
222140	220/230	ø75x464	549	<b>419</b>	<b>515,37</b>

## Napęd miksera ręcznego HENDI Kitchen Line ze zmienną prędkością

- Silnik wentylowany
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego tworzywa
- Prędkość: 4 000 - 16 000 obr./min

~~od 439,00~~  
**od 339,00** netto  
od 416,97 brutto



do  
**-24%**

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
222171	350/230	ø91x359	439	<b>339</b>	<b>416,97</b>
222188	500/230	ø91x359	499	<b>379</b>	<b>466,17</b>

## Ramię ubijające do miksera ręcznego HENDI Kitchen Line 160

- Składa się z dwóch różg ze stali nierdzewnej

~~399,00~~  
**299,00** netto  
367,77 brutto



**-25%**

kod	waga (kg)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
222164	0,4	185	399	<b>299</b>	<b>367,77</b>

## Ramię miksujące do napędu miksera HENDI Kitchen Line 350 i 500

- Ramie oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiednie do napędu Kitchen Line 222171, 222188

~~od 329,00~~  
**od 249,00** netto  
od 306,27 brutto



do  
**-25%**

kod	waga (kg)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
222225	0,5	250	329	<b>249</b>	<b>306,27</b>
222232	1,3	300	369	<b>279</b>	<b>343,17</b>
222249	1,5	400	399	<b>299</b>	<b>367,77</b>
222256	1,7	500	469	<b>359</b>	<b>441,57</b>

## Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Dno z dużym wgłębieniem (975251) oraz wypukła
- Pokrywa umożliwiająca pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania,
- Uszczelka w kształcie litery V gwarantująca wysoki współczynnik szczelności
- Regulowany czas zgrzewania, wskaźnik ciśnienia
- Wydajność pompy 10 m³/h

**od 2799,00** netto  
od 3442,77 brutto



kod	listwa zgrzewająca (mm)	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
975251	260	370/230	330x480x(H)360	<b>2799</b>	<b>3442,77</b>
975268	300	370/230	370x480x(H)435	<b>3179</b>	<b>3910,17</b>

## Ramię ubijające do napędu miksera HENDI Kitchen Line 350 i 500

- Składa się z dwóch różg ze stali nierdzewnej

~~399,00~~  
**299,00** netto  
367,77 brutto



**-25%**

kod	waga (kg)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
222263	0,5	250	399	<b>299</b>	<b>367,77</b>

## 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
- Wydajność pompy: 11 l/min

~~299,00~~  
**229,00** netto  
281,67 brutto



**-23%**

kod	listwa zgrzewająca (mm)	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
975350	310	110/230	390x160x(H)92	299	<b>229</b>	<b>281,67</b>

## Worki do pakowarek komorowych

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość 65 mikronów

~~od 14,00~~  
**od 9,50** netto  
od 11,69 brutto



do  
**-32%**

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
970607	100	140x200	14	<b>9,50</b>	<b>11,69</b>
970386	100	160x230	15	<b>12,00</b>	<b>14,76</b>
970614	100	200x300	24	<b>19,00</b>	<b>23,37</b>
970393	100	250x350	33	<b>26,00</b>	<b>31,98</b>
970621	100	300x400	45	<b>38,00</b>	<b>46,74</b>

## Obieraczka do ziemniaków seria PI



- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- 2 lub 3 elementy ściernie w zależności od modelu
- Przejrzysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Poziom hałas: ok. 70 dB



~~7699,00~~  
netto  
**6839,00**  
netto  
8411,97 brutto

-11%

kod	moc/napięcie (W/V)	wydajność (kg)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
1000660	550/400	400-480	433x635x(H)735	7699	<b>6839</b>	<b>8411,97</b>

## Urządzenie Sous-Vide GN 1/1

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Termostat z możliwością regulacji temperatury od +45°C do +90°C z dokładnością co do 0,1°C
- W zestawie separator, 6 przeladek ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową



Zobacz film



~~1699,00~~  
netto  
**1299,00**  
netto  
1597,77 brutto

-24%

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
225448	20	600x330x(H)300	600/230	1699	<b>1299</b>	<b>1597,77</b>

## Piec do smażenia frytek i nuggetsów

- Mały, kompaktowy piecyk przeznaczony do pieczenia różnego rodzaju gotowych produktów mrożonych
- Idealny na stację benzynową, stadion, do baru, restauracji, hotelu, kina czy przyczep gastronomicznych
- Nie wymaga stosowania frytury, ani żadnego innego tłuszczu co pozwala na:
  - przygotowanie zdrowszych posiłków
  - redukcję wysokich kosztów związanych z zakupem frytury i jej utylizacją
- Port USB do wgrzywania i szczytywania ustawionych programów na kolejne maszyny
- Do wyboru aż 5 rodzajów obrotu kosza:
  - 1 - brak obrotów
  - 2 - obroty ciągłe (bez przerw)
  - 3 - obrót 18 s, przerwa 54 s
  - 4 - obrót 36 s, przerwa 36 s
  - 5 - obrót 54 s, przerwa 18 s
- W standardzie dwa kosze wewnętrzne (223055) na żywność wykonane ze stali nierdzewnej
- Dwa demontowalne uchwyty na kosz wewnętrzny
- Nie wymaga specjalnej wentylacji ani okapu ze względu na opatentowany system kondensacji
- Wymagane podłączenie do wody i kanalizacji



~~14499,00~~  
netto  
**11999,00**  
netto  
14758,77 brutto

-17%

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
223048	700x660x(H)402	3500/230	14499	<b>11999</b>	<b>14758,77</b>

## Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i grillem

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 palniki 3 kW
- 1 palnik 1,8 kW
- 1 palnik wok 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:**
- Elektryczny 2,7 kW, 2 wentylatory bez rewersu
- Termostat od 100°C do 275°C, timer
- Dodatkowy górny element grzewczy 2,5 kW umożliwiający grillowanie
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1



~~5999,00~~  
netto  
**4559,00**  
netto  
5607,57 brutto

-24%

kod	napięcie (V)	moc kW [Hs]	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
225707	230	14,3	900x655x(H)850/900	5999	<b>4559</b>	<b>5607,57</b>



Znajdź nas w internecie



[www.facebook.com/HendiPolska](http://www.facebook.com/HendiPolska)



HENDI Polska



[hendi\\_polska](https://www.instagram.com/hendi_polska)

[www.hendi.pl](http://www.hendi.pl)

## Toster kanapkowy z 6 klamrami

- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągnięta w maksimum 30 sekund
- Mechaniczny timer do 15 minut z alarmem
- 6 klamer na tosty w zestawie



Zobacz film



~~1199,00~~  
netto  
**609,00**  
netto  
749,07 brutto

-49%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
262214	3000/230	438x290x(H)402	1199	<b>609</b>	<b>749,07</b>

## Opiekacz kwarcowy MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania oraz gratynowania potraw
- Dwa chromowane ruszty o wym. 530x340 mm z odłączanymi dwoma uchwytyami
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na trzech niezależnie załączanych poziomach



~~2299,00~~  
netto  
**1749,00**  
netto  
2151,27 brutto

-24%

kod	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
264331	4500/400	2299	<b>1749</b>	<b>2151,27</b>

## Kuchenka indukcyjna model 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Odpowiednia do garnków o średnicy do 260 mm



~~379,00~~  
netto  
**299,00**  
netto  
367,77 brutto

-21%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
239230	2000/230	296x370x(H)46	379	<b>299</b>	<b>367,77</b>

## Kuchenka indukcyjna model 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 120 mm do 260 mm



~~789,00~~  
netto  
**599,00**  
netto  
736,77 brutto

-24%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
239780	3500/230	327x425x(H)100	789	<b>599</b>	<b>736,77</b>

## Kuchenka indukcyjna podwójna Display Line

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury - 10 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1500 W lub 1700 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Zakres temperatury: od 60°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 120 do 230 mm



~~799,00~~  
netto  
**608,00**  
netto  
747,84 brutto

-24%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
239285	3500/230	608x370x(H)61	799	<b>608</b>	<b>747,84</b>

## Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla

- Sterowanie manualne za pomocą dwóch pokręteł, pokrętła regulacji czasu oraz pokrętła regulacji mocy i wyboru opcji
- Moc wejściowa: 1050 W, moc wyjściowa mikrofalowa: 700 W lub moc grilla: 1000 W
- Odpowiednia do naczyń o wymiarze 280x(H)160 mm
- Pojemność: 20 litrów



Zobacz film



~~499,00~~  
netto  
**399,00**  
netto  
490,77 brutto

-20%

kod	poj. (l)	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
281710	20	1050/230	440x330x(H)259	499	<b>399</b>	<b>490,77</b>

## Suszarka do żywności Kitchen Line

- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- W zestawie 6 lub 9 rusztów ze stali nierdzewnej 330x305 mm o maksymalnej nośności 500 gramów każdy
- Wewnętrzna warstwa obudowy i drzwi wykonana z materiałów nie zawierających BPA
- Regulacja temperatury: od 35°C do 70°C



Zobacz film



~~599,00~~  
netto  
**459,00**  
netto  
564,57 brutto

-23%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
229019	700/400	345x450x(H)415	599	<b>459</b>	<b>564,57</b>

## Pojemnik termoizolacyjny 600x400

- Opakowanie termoizolacyjne do kontaktu z każdą żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, włączając w to podgrzewanie do 70°C nie dłużej niż przez 2 godz. lub podgrzewanie do 100°C nie dłużej niż 15 min, lub do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni.
- Wykonany z pocielanu czarnego LSP EB w technologii formowania.
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością.



~~89,00~~  
netto  
**89,00**  
netto  
109,47 brutto

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
707746	600x400	<b>89</b>	<b>109,47</b>

## Urządzenie do tarcia twardego serów i bułki tartej

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu oraz innych twardego serów
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Wyposażona w pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Prędkość: 1400 obr./min
- Średnica wałka 110x60 mm



Zobacz film



~~1399,00~~  
netto  
**1069,00**  
netto  
1314,87 brutto

-24%

kod	wydajność (kg/h)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
226827	30	280x250x(H)310	380/230	1399	<b>1069</b>	<b>1314,87</b>

## Nóż elektryczny do kebaba Profi Line

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, dwa ostrza: 110 mm i 130 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Prędkość: 5000 obr./min



~~2099,00~~  
netto  
**1899,00**  
netto  
2335,77 brutto

-10%

kod	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
267226	90/230	2099	<b>1899</b>	<b>2335,77</b>

## Piec do pizzy Trays 44 Glass – 2 komorowy

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Grzałki o mocy 1,15 kW lub 1,7 kW, w zestawach po 3 na dół i górę dla każdej komory
- Wymiary wewnętrzne: 2x 820x840x(H)175 mm
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie elektromechaniczne

~~8999,00~~  
netto  
**6799,00**  
netto  
8362,77 brutto



-24%

kod	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
227268	13800/400	8999	<b>6799</b>	<b>8362,77</b>

## Piec do pizzy HENDI by Moretti Forni 44 – 2 komorowy

- Sterowanie elektromechaniczne
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Oddzielne grzałki na górę i dole każdej komory
- Temperatura maksymalna: 450°C
- Termometr dla każdej komory
- Dno wyłożone płytą szamotową

~~8399,00~~  
netto  
**6399,00**  
netto  
7870,77 brutto



-24%

kod	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
220610	8400/400	8399	<b>6399</b>	<b>7870,77</b>



## Wałkownica elektryczna do ciasta

- Idealna do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Znacznie skracają czas pracy personelu
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm
- Szerokość ciasta: od 26 cm do 45 cm



Zobacz film



~~4999,00~~  
**3799,00** netto  
4672,77 brutto

do -24%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
226643	370/230	635x410x(H)680	4999	<b>3799</b>	<b>4672,77</b>

## Wałkownica elektryczna do ciasta

- Idealna do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Jedna para regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm
- Szerokość ciasta: od 26 cm do 45 cm [226612] lub od 14 do 30 cm [226599]



Zobacz film



~~2799,00~~  
**2149,00** netto  
2643,27 brutto

do -24%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
226612	370/230	645x360x(H)430	3699	<b>2799</b>	<b>3442,77</b>
226599	250/230	480x335x(H)430	2799	<b>2149</b>	<b>2643,27</b>

## Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą

- Stała głowica i dzieża
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Wsad ciasta: 8 kg [226315], 17 kg [226209], 25 kg [226308]
- Wydajność: 35 kg/h [226315], 56 kg/h [226209], 88 kg/h [226308]
- Wymiary dzieży: ø260x(H)200 mm [226315], ø360x(H)210 mm [226209], ø400x(H)260 mm [226308]



~~od 3499,00~~  
**od 2659,00** netto  
od 3270,57 brutto

do -27%

kod	poj. (l)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
226315	10	370/230	3499	<b>2659</b>	<b>3270,57</b>
226209	22	750/400	4099	<b>2999</b>	<b>3688,77</b>
226308	32	1100/400	5099	<b>3869</b>	<b>4758,87</b>

## Miesiarka spiralna z wymiową dzieżą

- Unoszona głowica i wymiowana dzieża
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Wsad ciasta: 8 kg [226339] lub 17 kg [226346]
- Wydajność: 35 kg/h [226339] lub 56 kg/h [226346]
- Wymiary dzieży: ø260x(H)200 mm [226339] lub ø360x(H)210 mm [226346]



~~od 5199,00~~  
**od 3949,00** netto  
od 4857,27 brutto

do -24%

kod	poj. (l)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
226339	10	370/230	5199	<b>3949</b>	<b>4857,27</b>
226346	22	750/400	5599	<b>4249</b>	<b>5226,27</b>

## Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S

- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Nawilżanie bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie



**1499,00** netto  
1843,77 brutto

kod	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
227077	2670/400	595x595x(H)570	<b>1499</b>	<b>1843,77</b>

## Piec konwekcyjny H90

- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek
- 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Na 4 blachy 438x315 mm
- 4 blachy w zestawie



Zobacz film



**1199,00** netto  
1474,77 brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
227060	2670/230	595x595x(H)570	<b>1199</b>	<b>1474,77</b>

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO

- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z auto-rewersem i o dwóch prędkościach 1400/2800 obr./min
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

# NANO



od ~~9999,00~~ netto  
**od 10499,00** netto  
od 12913,77 brutto

223109



od ~~8599,00~~ netto  
**od 9299,00** netto  
od 11437,77 brutto

223116

### Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO – elektryczny, sterowanie elektroniczne

- Możliwość programowania (99 programów – po 3 kroki każdy plus jako pierwszy PRE-HEATING do wyboru)
- Sonda zewnętrzna w zestawie, funkcja gotowania Delta T „PRE-HEATING”
- Elektroniczny Timer: 0 – 999 min
- Silnik wentylatora o podwójnym łożysku
- Wentylator z autorewersem: 2 [223123, 223109] lub 3 [223086]
- Termostat do +260°C

do -10%

### Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO – elektryczny, sterowanie manualne

- Mechaniczny Timer: 0-120 min
- Lampki kontrolne termostatu i funkcji zaparowania
- Wentylator (lub wentylatory) o zmiennym kierunku obrotów
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 2 [223116] lub 3 [223093]
- Termostat: do +285°C

do -8%

kod	poj.	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
223123	5x GN 1/1	13,8/400	920x834x(H)699	9999	<b>10499</b>	<b>12913,77</b>
223109	7x GN 1/1	13,8/400	920x834x(H)859	10499	<b>11499</b>	<b>14143,77</b>
223086	12x GN 1/1	19,1/400	920x834x(H)1195	14999	<b>15999</b>	<b>19678,77</b>

kod	poj.	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
223116	7x GN 1/1	13,8/400	920x834x(H)859	8599	<b>9299</b>	<b>11437,77</b>
223093	12x GN 1/1	19,1/400	920x834x(H)1195	12499	<b>12999</b>	<b>15988,77</b>



od ~~3399,00~~ netto  
**od 2599,00** netto  
od 3196,77 brutto

223345



od ~~5999,00~~ netto  
**od 4599,00** netto  
od 5656,77 brutto

223314

### Piec konwekcyjny HENDI NANO – 4x 450x340 mm

- Elektroniczny panel sterowania (tylko w modelu 223345)
- Zamontowany system nawilżania
- Wentylator z autorewersem
- Termostat mechaniczny: do 285°C [223352] lub do 260°C [223345]
- 223352 – bezpośrednie nawilżanie, sterowane manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na taczkę za deflektorem – osłoną wentylatora)
- 223345 – bezpośrednie nawilżanie, sterowane cyfrowo
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia.
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm

do -24%

kod	poj.	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
223352	4 blachy 450x340 mm	3,2/230	560x595x(H)530	3399	<b>2599</b>	<b>3196,77</b>
223345	4 blachy 450x340 mm	3,2/230	560x595x(H)530	4399	<b>3399</b>	<b>4180,77</b>

### Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO – 4x 600x400 mm

- Zamontowany system nawilżania sprawia
- Termostat mechaniczny: od 30°C do 285°C [223321] lub od 30°C do 260°C [223314]
- Timer mechaniczny 0 do 120 min [223321]
- Timer elektroniczny: 0 do 120 min [223314]
- Pośrednie nawilżanie, sterowane manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki) [223321]
- Pośrednie nawilżanie, sterowane cyfrowo [223314]
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia
- Automatykne nagrzanie komory "PRE-HEATING" [223314]

do -23%

kod	poj.	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
223321	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1	6,3/400	750x691x(H)552	5999	<b>4599</b>	<b>5656,77</b>
223314	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1	6,3/400	750x691x(H)552	6499	<b>5499</b>	<b>6763,77</b>

## Piec konwekcyjno-parowe HENDI NANO COMPACT – elektryczny, sterowanie manualne

- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Termostat: od 30°C do 260°C
- Timer mechaniczny: 0 do 120 min
- Nawilżanie: pośrednie, sterowane manualnie
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora



od ~~13499,00~~ netto  
od **10999,00** netto  
od 13528,77 brutto

do -22%

kod	poj.	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
223185	6x GN 1/1	7/400	530x842x(H)73	13499	<b>10999</b>	<b>13528,77</b>
223161	10x GN 1/1	14/400	530x842x(H)910	17999	<b>13999</b>	<b>17218,77</b>

## Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO COMPACT – elektryczne, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym

- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Termostat: od 30°C do 260°C
- Nawilżanie: pośrednie, sterowane elektronicznie
- Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy
- Funkcja „delta T” umożliwiająca i gwarantująca niezwykle delikatne efekty gotowania szczególnie mięs
- Sonda do pomiaru oraz określania temperatury wewnątrz gotowanej potrawy
- Automatyczny system myjący



od ~~15499,00~~ netto  
**12999,00** netto  
15988,77 brutto

-16%

kod	poj.	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
223178	6x GN 1/1	7/400	530x842x(H)730	15499	<b>12999</b>	<b>15988,77</b>

## Schładzarka szokowa NANO

- Komora z przewodnikami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm [235096], 610x410x(H)410 mm [235102] lub 610x410x(H)760 mm [235119 i 235126]
- Pojemność komory:
  - 235096 – 3 x GN 1/1 lub 3 x blachy 600x400 mm, 3 pary przewodnic z odstępem co 70 mm
  - 235102 – 5 x GN 1/1 lub 5 x blach 600x400 mm, 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm
  - 235119 – 7 x GN 1/1 lub 7 x blach 600x400 mm, 7 par przewodnic z odstępem co 105 mm
  - 235126 – 10 x GN 1/1 lub 10 x blach 600x400 mm, 10 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Czynnik chłodzący: R404a/R507
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg [235096], 20 kg [235102] lub 25 kg [235119 i 235126]
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg [235096], 15 kg [235102] lub 20 kg [235119 i 235126]



od **5999,00** netto  
od 7378,77 brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
235096	1150/230	750x740x(H)720/750	<b>5999</b>	<b>7378,77</b>
235102	1420/230	750x740x(H)850/880	<b>6769</b>	<b>8325,87</b>
235119	1490/230	750x740x(H)1260/1290	<b>7599</b>	<b>9346,77</b>
235126	1490/230	750x740x(H)1260/1290	<b>8669</b>	<b>10662,87</b>

## Profesjonalny płyn NANO z cząsteczkami srebra do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych

- Środek czyszczący do pieców konwekcyjnych, grilli, piekarników, różna, rusztów oraz płyt grzewczych kuchni gazowych
- Obecne w płynie nanocząsteczki srebra zabezpieczają powierzchnię przed ponownym przywieraniem brudu, wykazują właściwości dezynfekujące (zatrzymują procesy gnijne), spalniają proces starzenia materiału (najlepsze efekty zauważalne są przy długotrwałym stosowaniu płynu), ograniczają działanie promieni UV



**159,00** netto  
195,57 brutto

kod	pojemność (l)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
979785	kanister	<b>159</b>	<b>195,57</b>

## Komora rozrostu 8x 600x400

- Pasuje do pieców piekarniczych HENDI NANO: 223314, 224321, 224338
- Pojemność komory 8 blach 600x400 mm lub 8x GN 1/1
- Rodzaj grzania – statyczny
- Termostat mechaniczny do 60°C
- Nawilżanie – tacka na wodę na dnie komory



od ~~3999,00~~ netto  
**3499,00** netto  
4303,77 brutto

-13%

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
223413	800x690x(H)860	2/230	3999	<b>3499</b>	<b>4303,77</b>

## Aparat wędzarniczy elektryczny z własnym sterowaniem

- Pozwala na jednoczesne gotowanie oraz wędzenie potraw w komorze pieca konwekcyjno-parowego.
- Aparat składa się z 2 części:
  - Skrzynki wędzarniczej z grzałką 240 W
  - Skrzynki sterowniczej (wym. 123x156x(H)85 mm) do ustawienia poza komorą pieca



~~2499,00~~  
netto  
3073,77 brutto

kod	wymiary (mm)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
199947	242x307x(H)107	230	4	<b>2499</b>	<b>3073,77</b>

## Stół roboczy przyścienny – skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę



~~od 499,00~~  
netto  
**od 403,00**  
netto  
od 495,69 brutto

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811313	600x600x(H)850	499	<b>403</b>	<b>495,69</b>
811238	800x600x(H)850	529	<b>433</b>	<b>532,59</b>
811245	1000x600x(H)850	599	<b>494</b>	<b>607,62</b>
811252	1200x600x(H)850	699	<b>570</b>	<b>701,1</b>
811269	1400x600x(H)850	769	<b>585</b>	<b>719,55</b>

## Stół roboczy centralny – skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości



~~od 699,00~~  
netto  
**od 532,00**  
netto  
od 654,36 brutto

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811283	1200x600x(H)850	699	<b>532</b>	<b>654,36</b>
811290	1400x600x(H)850	799	<b>608</b>	<b>747,84</b>

## Stół roboczy centralny z półką – skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym



~~od 699,00~~  
netto  
**od 532,00**  
netto  
od 654,36 brutto

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811511	1000x600x(H)850	699	<b>532</b>	<b>654,36</b>
811528	1200x600x(H)850	759	<b>577</b>	<b>709,71</b>
811535	1400x600x(H)850	799	<b>608</b>	<b>747,84</b>
811542	1600x600x(H)850	899	<b>684</b>	<b>841,32</b>
811559	1800x600x(H)850	999	<b>760</b>	<b>934,80</b>

## Stół roboczy przyścienny z półką – skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę



~~od 569,00~~  
netto  
**od 456,00**  
netto  
od 560,88 brutto

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811306	600x600x(H)850	569	<b>456</b>	<b>560,88</b>
811450	800x600x(H)850	629	<b>524</b>	<b>644,52</b>
811467	1000x600x(H)850	699	<b>600</b>	<b>738,00</b>
811474	1200x600x(H)850	779	<b>615</b>	<b>756,45</b>
811481	1400x600x(H)850	839	<b>684</b>	<b>841,32</b>
811498	1600x600x(H)850	899	<b>684</b>	<b>841,32</b>
811504	1800x600x(H)850	999	<b>836</b>	<b>1028,28</b>

## Regał magazynowy 4 półki pełne – skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>



~~od 699,00~~  
netto  
**od 577,00**  
netto  
od 709,71 brutto

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
812501	600x400x(H)1800	699	<b>577</b>	<b>709,71</b>
812518	800x400x(H)1800	769	<b>653</b>	<b>803,19</b>
812532	1000x500x(H)1800	899	<b>684</b>	<b>841,32</b>
812549	1200x500x(H)1800	999	<b>798</b>	<b>981,54</b>
812556	1000x600x(H)1800	989	<b>813</b>	<b>999,99</b>
812563	1200x600x(H)1800	1099	<b>866</b>	<b>1065,18</b>

## Stół z jednym zlewem – skręcany

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów



~~799,00~~  
netto  
**631,00**  
netto  
776,13 brutto

-21%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811849	600x600x(H)850	799	<b>631</b>	<b>776,13</b>

## 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
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów



od ~~1049,00~~  
netto  
od **798,00**  
netto  
od 981,54 brutto

do -24%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811863	800x600x(H)850	1049	<b>798</b>	<b>981,54</b>
811870	1000x600x(H)850	999	<b>836</b>	<b>1028,28</b>

## Stół z jednym zlewem z półką – skręcany

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów



~~939,00~~  
netto  
**714,00**  
netto  
878,22 brutto

-24%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811856	600x600x(H)850	939	<b>714</b>	<b>878,22</b>

## Stół z dwoma zlewami – skręcany

- Komory i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- 2 zlewy 400x400x(H)250 mm
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów



~~1099,00~~  
netto  
**912,00**  
netto  
1121,76 brutto

-17%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811580	1000x600x(H)850	1099	<b>912</b>	<b>1121,76</b>

## Stół z jednym zlewem - prawy - skręcany

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



~~1049,00~~  
netto  
**798,00**  
netto  
981,54 brutto

-24%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811573	1000x600x(H)850	1049	<b>798</b>	<b>981,54</b>

## Stół z dwoma zlewami z półką – skręcany

- Komory i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- 2 zlewy 400x400x(H)250 mm
- 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



~~1299,00~~  
netto  
**1064,00**  
netto  
1308,72 brutto

-18%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811887	1000x600x(H)850	1299	<b>1064</b>	<b>1308,72</b>

## Regał magazynowy 4 półki perforowane – skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>



od ~~999,00~~  
netto  
od **821,00**  
netto  
od 1009,83 brutto

do -24%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
812570	1000x500x(H)1800	999	<b>821</b>	<b>1009,83</b>
812587	1200x500x(H)1800	1199	<b>912</b>	<b>1121,76</b>

## Stół z basenem jednokomorowym - spawany

- Przetłoczenie – spadek w kierunku syfonu tzw. „koperta”
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów



od ~~999,00~~  
netto  
od **798,00**  
netto  
od 981,54 brutto

do -21%

kod	wymiary (mm)	wymiary wanny (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	999	<b>798</b>	<b>981,54</b>
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	1099	<b>874</b>	<b>1075,02</b>

## Zmywarka do szkła 40x40 – sterowanie elektromechaniczne

- Wymiary 470x510(+325)x(H)710 mm
- Moc 2,8 kW, napięcie 230 V
- 1 cykl mycia o długości 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 płuczającej 85°C
- Bójler (pojemność/moc): 3,5 l/2,5 kW
- Wanna (pojemność/moc) 17 l/2,5 kW
- Moc pompy 0,1 KM
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/ do 99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- WYPOSAŻENIE:**
- 1x kosz uniwersalny na szkło 400x400x(H)150 mm
- 1x kosz z bolcami na talerzyki 400x400x(H)110 mm
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Wąż doprowadzający wodę dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy o dt. 2 m, ø25 mm
- Kabel elektryczny bez wtyczki
- Przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)

~~3699,00~~  
netto

4549,77 brutto



kod		cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
233023	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	3699	4549,77

## Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowanie manualne

- Wymiary 570x600(+370)x(H)830 mm
- Moc 6,6 kW, napięcie 400 V
- 1 cykl mycia o długości 120 s, wydajność do 30 koszy/h
- Temp. wody myjącej: 62°C, temp. wody płuczającej: 85°C
- Bójler (pojemność/moc): 6 l/3 kW dla 230 V oraz 6 kW dla 400 V
- Wanna (pojemność/moc): 35 l/2,8 kW
- Moc pompy: 0,75 KM
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/ do 99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- WYPOSAŻENIE:**
- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm,
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Wąż doprowadzający wodę o dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy o dt. 2 m, ø25 mm
- Kabel elektryczny bez wtyczki
- Przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ± 10 mm, ø40 mm

~~od 3799,00~~  
netto

od 4672,77 brutto



kod		cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
233030	z dozownikiem detergentu	3799	4672,77
233054	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	3999	4918,77

## Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowanie elektroniczne – 3 programy mycia

- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/ dla wanny: do 105°C/99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Pompa myjąca: 0,75 KM
- 3 programy, długość cykli mycia: 60, 120, 180 s
- Wydajność: 60, 30, 20 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2-2,5 l
- Bójler – pojemność/moc: 6 l/6 kW, wanna – pojemność/moc: 35 l/2,8 kW
- FUNKCJE:**
- Program myjący komorę zmywarki
- Możliwość płukania zimną wodą
- System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający pęknięciu zimną wodą
- System „SOFT START” uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
- System ECO – zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej
- WYPOSAŻENIE:**
- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Wąż doprowadzający wodę o dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy
- Kabel elektryczny bez wtyczki

~~6499,00~~  
netto

4939,00  
netto

6074,97 brutto



-24%

kod	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
231753	6,6/400	570x600(+370)x(H)830	6499	4939	6074,97

## Zmywarka do naczyń 50x50 z dozownikiem detergentu i pompą spustową – sterowanie elektromechaniczne

- Oddzielne ramiona myjące (z tworzywa) i płuczące ze stali nierdzewnej
- 1 cykl mycia o długości 120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Temp. wody myjącej: 62°C, temp. wody płuczającej: 85°C
- Bójler (pojemność/moc): 6 l/3 kW dla 230 V oraz 6 kW dla 400 V
- Wanna (pojemność/moc): 35 l/2,8 kW
- Moc pompy: 0,75 KM
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/ do 99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- WYPOSAŻENIE:**
- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm,
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Wąż doprowadzający wodę o dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy o dt. 2 m, ø25 mm
- Kabel elektryczny bez wtyczki
- Przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm
- Waga: 57 kg

3999,00  
netto

4918,77 brutto



kod	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
230251	3,6/230	570x600(+370)x(H)830	3999	4918,77

## Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50 – sterowanie elektroniczne – 3 programy mycia

- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/ dla wanny: do 105°C/99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Pompa myjąca: 1,5 KM, dozownik detergentu, dozownik nabytyczacza, pompa spustowa
- 3 programy, długość cykli mycia: 60, 120, 240 s
- Wydajność: 60, 30, 15 koszy/h
- Bójler – pojemność/moc: 13,5 l/7,5 kW
- FUNKCJE:**
- Program myjący komorę zmywarki
- Możliwość płukania zimną wodą
- System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający pęknięciu zimną wodą
- System „SOFT START” uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System ECO – zmniejszający pobieranie energii elektrycznej
- WYPOSAŻENIE:**
- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Wąż doprowadzający wodę o dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy
- Kabel elektryczny bez wtyczki

~~11999,00~~  
netto

8999,00  
netto

11068,77 brutto

-25%

kod	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
231340	8,6/400	750x880x(H)1390/1830	11999	8999	11068,77



## Zmiękczacze do wody

- Stosowanie zmiękczaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- Średnica przyłącza wody 3/4", ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Czas regeneracji: 37 min, wydajność dla 10°dH - 1200 l
- Ilość złoza 4,0 l, z biornik regeneracyjny: 8 kg, zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min

## Zmięczacz do wody automatyczny

- Automatyczny proces regeneracji złoza przy pomocy solanki jest inicjowany automatycznie
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia

~~999,00~~  
**769,00** netto  
945,87 brutto



-23%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
230459	18/230	206x380x(H)480	999	<b>769</b>	<b>945,87</b>

## Zmięczacz do wody półautomatyczny

- Półautomatyczny proces regeneracji złoza przy pomocy solanki jest inicjowany ręcznie

~~799,00~~  
**609,00** netto  
749,07 brutto



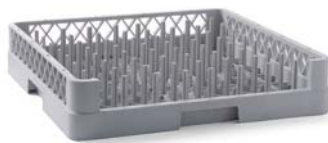
-24%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
230442	18/230	195x360x(H)x510	799	<b>609</b>	<b>749,07</b>

## Kosz na tace 500x500 mm

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace

~~44,00~~  
**35,00** netto  
43,05 brutto



-20%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
877111	500x500x(H)100	44	<b>35</b>	<b>43,05</b>

## Kosz do szkła 500x500 mm

- Wykonany z polipropylenu

~~46,00~~  
**36,00** netto  
od 44,28 brutto



877029

-24%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
877050	9 elementów 500x500x(H)104	46	<b>36</b>	<b>44,28</b>
877043	16 elementów 500x500x(H)104	54	<b>42</b>	<b>51,66</b>
877036	25 elementów 500x500x(H)104	54	<b>42</b>	<b>51,66</b>
877029	36 elementów 500x500x(H)104	59	<b>45</b>	<b>55,35</b>

## 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
- Zalecany do stosowania w profesjonalnych zmywarkach w restauracjach, zakładach zbiorowego żywienia

~~119,00~~  
**89,00** netto  
od 109,47 brutto



do -25%

kod	pojemność (l)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
975053	kanister 10	119	<b>89</b>	<b>109,47</b>
975046	kanister 20	199	<b>149</b>	<b>183,27</b>

## 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
- 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

~~69,00~~  
**53,00** netto  
od 65,19 brutto



do -23%

kod	pojemność (l)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
975022	kanister 5	69	<b>53</b>	<b>65,19</b>
975015	kanister 10	109	<b>84</b>	<b>103,32</b>

## Zestaw do mycia i płukania naczyń

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

**127,00** netto  
156,21 brutto



kod	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
979792	<b>127</b>	<b>156,21</b>

## Pojemnik prostokątny na odpady 60 l

- Otwór prostokątny

**39,00** netto  
od 47,97 brutto



kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
691137	pojemnik 660x470x(H)670	<b>109</b>	<b>134,07</b>
691144	pokrywa 660x470x(H)30	<b>39</b>	<b>47,97</b>

## Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym

- Sterowanie cyfrowe, duży 7 calowy, kolorowy ekran dotykowy
- Możliwość zaprogramowania 14 różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko



**5699,00**  
netto  
7009,77 brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
208540	2700/230	390x511x(H)582	<b>5699</b>	<b>7009,77</b>

## Ekspres do kawy automatyczny Profi Line XXL – 6 l

- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Regulowana moc kawy: 7–14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15–240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25–450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3–120 sekund
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automaty program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar



~~5499,00~~  
netto  
**4199,00**  
netto  
5164,77 brutto

-24%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
208991	1400/230	391x506x(H)581	5499	<b>4199</b>	<b>5164,77</b>

## Lodówka na mleko z wyświetlaczem temperatury

- Urządzenie do schładzania i przechowywania mleka zgodnie z przepisami HACCP w temperaturze do 4°C
- Wbudowany termometr cyfrowy ułatwia kontrolę temperatury mleka
- Elektronicznie sterowany termostat z zakresem temperatury: od 0°C do 4°C
- Uniwersalny otwór na wężyk o średnicy 7 mm łączący karton z mlekiem w lodówce z ekspresem
- Rozmrażanie automatyczne
- Pojemność komory brutto: 6 l
- Komora wykonana z białego tworzywa ABS
- Czynniki chłodzące: R600a (12 g)



**1599,00**  
netto  
1966,77 brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
232835	75/230	220x452x(H)456	<b>1599</b>	<b>1966,77</b>

## Lodówka na mleko

- Chłodzi do 12-15°C poniżej temperatury otoczenia
- Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- UWAGA: do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko



~~499,00~~  
netto  
**399,00**  
netto  
490,77 brutto

-20%

kod	kolor	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
943434	czarny	213x275x(H)343	50/230	499	<b>399</b>	<b>490,77</b>
943441	srebrny	213x275x(H)343	50/230	499	<b>399</b>	<b>490,77</b>

## Ekspresy do kawy kolbowe HENDI Top Line by Wega

- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- 1 dysza do wrzątku
- 208915, 20892:
- 1 dysza do pary wodnej
- Pojemność: 5 l
- 208939:
- 2 dysze do pary wodnej
- Pojemność: 10,5 l
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze, manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Maksymalna wysokość filizjanki/szkłanki: 85 mm



208922



208939

-28%

~~8299,00~~  
netto  
**od 5999,00**  
netto  
od 7378,77 brutto

kod	ilość grup	kolor	wymiary (mm)	moc (W)	napięcie (V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
208915	1	biały	530x555x(H)515	2900	230/400	8299	<b>5999</b>	<b>7378,77</b>
208922	1	czarny	530x555x(H)515	2900	230/400	8299	<b>5999</b>	<b>7378,77</b>
208939	2	biały	740x555x(H)515	3700	230/400	10499	<b>7599</b>	<b>9346,77</b>



## Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach

- Wewnętrzny filtr na grubo mielona kawa, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C
- Temperatura podtrzymania: 70 ±5°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem

od ~~369,00~~ netto  
od **279,00** netto  
od **343,17** brutto



do **-24%**

kod	poj. (l)	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
211311	8	950/230	310x330x(H)442	369	<b>279</b>	<b>343,17</b>
211328	12	1650/230	360x380x(H)462	509	<b>389</b>	<b>478,47</b>
211335	16	1650/230	360x380x(H)532	529	<b>409</b>	<b>503,07</b>

## Zaparczacz do kawy o podwójnych ściankach

- Wewnętrzny filtr na grubo mielona kawa, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych o średnicy – patrz dane w tabeli poniżej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C
- Temperatura podtrzymania: 70 ±5°C
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Tacka ociekowa w zestawie

od ~~479,00~~ netto  
od **369,00** netto  
od **453,87** brutto



do **-24%**

kod	poj. (l)	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
211342	6	950/230	310x330x(H)395	479	<b>369</b>	<b>453,87</b>
211359	12	1650/230	360x380x(H)462	629	<b>479</b>	<b>589,17</b>
211366	16	1650/230	360x380x(H)532	669	<b>509</b>	<b>626,07</b>

## Wyciskarka elektryczna do cytrusów HAMILTON BEACH

- 3 głowice stożkowe z ABS wzmocnione wkładką ze stali nierdzewnej do wyciskania owoców cytrusowych o różnej wielkości
- Wytrzymała obudowa z metalu, mocne sito i głowice stożkowe gwarantujące trwałość urządzenia
- Sito z tworzywa ABS do kontaktu z żywnością



**2539,00** netto  
**3122,97** brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
96700	250/230	260x254x(H)470	<b>2539</b>	<b>3122,97</b>

## Blender barmański HAMILTON BEACH RIO 1,25 l, 450 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 20 sekund
- Opatentowany System Wave-Action® – nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- Dwie prędkości: High/Low – 14000/17000 obr./min oraz praca pulsacyjna umożliwiającą przygotowanie różnorodnych drinków
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu



**899,00** netto  
**1105,77** brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
HBB250-CE	450/230	165x203x(H)406	<b>899</b>	<b>1105,77</b>

## 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
- Dwie prędkości: High/Low – 17300/19000 obr./min
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu



**599,00** netto  
**736,77** brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
HBB908-CE	400/230	165x203x(H)387	<b>599</b>	<b>736,77</b>

## Mikser ręczny HAMILTON BEACH Heavy Duty

- Konstrukcja silnika Heavy Duty o przedłużonej żywotności oraz ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Wymienna nasadka tnąca oraz dwie prędkości
- Grube ramię ze stali nierdzewnej o długości 23 cm
- Dwie prędkości pracy
- Wbudowany wieszak dla poręcznego przechowywania



**699,00** netto  
**859,77** brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
HMI200-CE	175/230	ø76x(H)445	<b>699</b>	<b>859,77</b>

## Sokowirówka

- Do przygotowania soku z twardych owoców i warzyw
- Prędkość tarczy trącej 3000 obr./min
- Bezpieczna w użyciu, możliwość pracy wyłącznie przy zamkniętej pokrywie i ramieniu zabezpieczającym
- Nie jest przeznaczona do lodu i mrożonych owoców/warzyw



Zobacz film

~~2599,00~~  
**1999,00**  
netto  
2458,77 brutto



-23%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
221082	700/230	250x410x(H)530	2599	<b>1999</b>	<b>2458,77</b>

## Wyciskarka do soków wolnoobrotowa

- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich (jagody, maliny, truskawki), twardych (buraki, rzepa, imbir) oraz do ziół, traw, kietków (pokrzywa, trawa pszeniczna, mniszek)
- Wyciskanie soku przypomina proces wytłaczania mechanicznego na zimno
- Ilość obrotów: 45 obr./min
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Maksymalny czas pracy ciągłej: do 20 min
- Duży otwór wsadowy Ø83 mm
- Mały otwór wsadowy Ø42 mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)
- Watek ślimakowy, stelaż sita oraz elementy sita wykonane z TRITANU
- Dwa pojemniki z poliwęglanu na pulpe i sok, o pojemności 850 ml każdy



Zobacz film

~~899,00~~  
**599,00**  
netto  
736,77 brutto



-33%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
221044	250/230	260x175x(H)545	899	<b>599</b>	<b>736,77</b>

## Kruszarka barowa profesjonalna Barmatic mineral

- 8 łamaczy z zębami przechwytyjącymi
- kostki lodu z podajnika
- Wydajność: do 180 kg/h



~~3314,00~~  
**3314,00**  
netto  
4076,22 brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
271544	120/230	180x320x(H)330	<b>3314</b>	<b>4076,22</b>

## Łuskarka do lodu

- Sterowanie elektroniczne
- Wymagane podłączenie do wody i odpływu
- Urządzenie pracuje do temp. otoczenia 43°C
- Chłodzenie wodą (271803) lub powietrzem (271810)
- Pojemnik zapasu: 15 kg



~~9999,00~~  
**7977,00**  
netto  
9811,71 brutto

-20%

kod	wydajność (kg/h)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
271803	80	500x696x(H)696	600/230	9999	<b>7977</b>	<b>9811,71</b>
271810	80	500x696x(H)696	600/230	9999	<b>7977</b>	<b>9811,71</b>

## Shaker do koktajli mlecznych – 1 L

- Wyposażony w 1 kubek wykonany ze stali nierdzewnej, 1 kubek wykonany z poliwęglanu, 2 mieszadła ze stali nierdzewnej oraz 4 mieszadła z poliwęglanu
- Mikser załącza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Mocny silnik obraca ramię mieszadła wykonane ze stali węglowej z prędkością 15000 obr./min
- Pojemność kubka: 1000 ml



Zobacz film

~~549,00~~  
**419,00**  
netto  
515,37 brutto



-24%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
224038	180/400	170x170x(H)520	549	<b>419</b>	<b>515,37</b>

## Termos do wina

- Innowacyjna technologia pozwalająca podtrzymać idealną temperaturę wina nawet do dwóch godzin
- Dwie oddzielne komory dla lodu oraz wina
- Efekt „komory chłodniczej”
- Wykonany z poliwęglanu



~~229,00~~  
**159,00**  
netto  
195,57 brutto

-31%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
593189	200x(H)270	229	<b>159</b>	<b>195,57</b>

## Otwieracz barmański Profi Line

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny

~~29,80~~  
netto  
**21,00**  
netto  
25,83 brutto



-28%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
597323	37x130x14	29	<b>21</b>	<b>25,83</b>

## Fontanna do czekoladowego fondue

- Wykonana w ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania
- Odpowiednia dla 700 g czekolady



Zobacz film

~~299,80~~  
netto  
**229,00**  
netto  
281,67 brutto



-23%

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
274101	275/230	ø210x(H)390	299	<b>229</b>	<b>281,67</b>

## Witryna chłodnicza nastawna

- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Ilość półek: 3 [233641 i 233658] lub 5 [233290]
- Zakres temperatury: 2/6°C [233641 i 233658] lub 2/8°C [233290]
- Klasa klimatyczna: 4, czynnik chłodniczy: R600a
- Kolor: biały [233641] lub czarny [233658 i 233290]



Zobacz film

od ~~1529,00~~  
netto  
od **1299,00**  
netto  
od 1597,77 brutto



do -20%

kod	poj. (l)	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
233641	78	170/230	452x406x(H)966	1529	<b>1299</b>	<b>1597,77</b>
233658	78	170/230	452x406x(H)966	1629	<b>1299</b>	<b>1597,77</b>
233290	280	290/230	556x526x(H)1913	-	<b>3399</b>	<b>4180,77</b>

## Witryna chłodząca - podwójna

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie 2 tace wykonane ze stali nierdzewnej i 4 elementy chłodzące

~~489,80~~  
netto  
**269,00**  
netto  
330,87 brutto



-45%

kod	wymiary (mm)	cena katalog. 2018	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
871812	440x320x(H)440	489	<b>269</b>	<b>330,87</b>

## Szafa chłodnicza i mroźnicza

- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej, kwasoodpornej stali nierdzewnej
- Nowy ekologiczny i energooszczędny czynnik chłodniczy R290
- Klasa klimatyczna: 4
- Elektroniczny wyświetlacz ułatwiający ustawienie i kontrole temperatury zadanej i rzeczywistej
- Ilość półek: 3 [235164, 235171] lub 6 [235188, 235195]
- Samodomykające się drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi [tylko modele jednodrzwiowe]
- Chłodzenie statyczne wspomaganie wentylatorem dla szybszego i równomiernego rozprzodzenia temperatury wewnątrz komory
- Kółka umożliwiające mobilność szafy
- Wyposażenie standardowe - po 3 półki [ruszt GN 2/1] na każde drzwi szafy



od **2739,00**  
netto  
od 3368,97 brutto



kod	typ szafy	poj. (l)	zakres temp. (°C)	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2019	cena katalog. 2019 brutto
235164	chłodnicza, 1-drzwiowa	600	-2 / +8	175/230	680x810x(H)2010	<b>2739</b>	<b>3368,97</b>
235171	mroźnicza, 1-drzwiowa	600	-20 / -15	420/230	680x810x(H)2010	<b>3339</b>	<b>4106,97</b>
235188	chłodnicza, 2-drzwiowa	1200	-2 / +8	350/230	1340x810x(H)2010	<b>4359</b>	<b>5361,57</b>
235195	mroźnicza, 2-drzwiowa	1200	-20 / -15	670/230	1340x810x(H)2010	<b>4999</b>	<b>6148,77</b>

