

Funkcjonalne kuchnie od RM GASTRO.



KATALOG REDFOX
2025/2026

RM GASTRO

Piece do pizzy



- przystosowane do różnorodnej obróbki cieplnej
- seria E - stworzona z myślą o specjalistycznych lokalach gastronomicznych, wydających większą ilość dań
- seria FP - przeznaczona do lokali wydających mniejsze ilości pizzy
- obie serie dostępne w wersji 1 lub 2-poziomowej
- możliwość zamówienia podstaw do poszczególnych modeli
- płyty szamotowe
- niezależne sterowanie każdej komory
- wybrane modele z kominkiem i termometrem

**E 4****Piec do pizzy 1-poziomowy****5 999,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

| Indeks | Model | Wymiary mm | Pojemność | Moc kW | Waga kg |
|----------|-------|-----------------|-----------|--------|---------|
| 00006542 | E 4 | 975 x 835 x 412 | 4x 33 | 4,8 | 54,2 |

**E 6****Piec do pizzy 1-poziomowy****7 799,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

| Indeks | Model | Wymiary mm | Pojemność | Moc kW | Waga kg |
|----------|-------|------------------|-----------|--------|---------|
| 00006551 | E 6 | 975 x 1185 x 412 | 6x 33 | 7,2 | 93,8 |



**E 6L****7 999,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks | Model | Wymiary mm | Pojemność | Moc kW | Waga kg |
|----------|-------|------------------|-----------|--------|---------|
| 00006552 | E 6L | 1305 x 835 x 412 | 6x 33 | 8 | 92,5 |

**E - 9****10 199,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks | Model | Wymiary mm | Pojemność | Moc kW | Waga kg |
|----------|-------|-------------------|-----------|--------|---------|
| 00006553 | E 9 | 1305 x 1185 x 412 | 9x 33 | 12 | 109 |



**E 8****10 399,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

| Indeks | Model | Wymiary mm | Pojemność | Moc kW | Waga kg |
|----------|-------|-----------------|------------|--------|---------|
| 00006543 | E 8 | 975 x 835 x 763 | 2x (4x 33) | 9,6 | 128,5 |

**E 12****13 699,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**








- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

| Indeks | Model | Wymiary mm | Pojemność | Moc kW | Waga kg |
|----------|-------|------------------|------------|--------|---------|
| 00006554 | E 12 | 975 x 1185 x 763 | 2x (6x 33) | 14,4 | 155,7 |










**E 12L****13 799,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks | Model | Wymiary mm | Pojemność | Moc kW | Waga kg |  |  |  |  |
|----------|-------|------------------|------------|--------|---------|---|---|---|--|
| 00006555 | E 12L | 1305 x 835 x 763 | 2x (6x 33) | 16 | 169,1 | 50-450 | 12x Ø33cm | THERMOSTAT |  |
| | | | | | | 400/3N | ANALOG |  |  |
| | | | | | | | | | 1050x700x150 |

**E 18****18 199,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

| Indeks | Model | Wymiary mm | Pojemność | Moc kW | Waga kg |  |  |  |  |
|----------|-------|-------------------|------------|--------|---------|---|---|---|--|
| 00006556 | E 18 | 1305 x 1185 x 763 | 2x (9x 33) | 24 | 205,9 | 50-450 | 18x Ø33cm | THERMOSTAT |  |
| | | | | | | 400/3N | ANALOG |  |  |
| | | | | | | | | | 1050x1050x150 |

**S 4****1 390,-****Podstawa pod piec do pizzy**

- podstawa pod piec do pizzy E oraz B
- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo
- możliwość wyjęcia dolnej poprzeczki w celu umieszczenia miksera spiralnego pod piecem

| Indeks | Model | Przeznaczenie | Wymiary mm | Waga kg | Cena netto PLN |
|----------|-------|-----------------|-------------------|---------|----------------|
| 00000467 | S 4 | E - 4, E - 8 | 980 x 830 x 960 | 54,2 | 1 390,- |
| 00000468 | S 6 | E - 6, E - 12 | 980 x 1110 x 945 | 28,9 | 1 429,- |
| 00000469 | S 6S | E - 6L, E - 12L | 1310 x 830 x 945 | 27,9 | 1 439,- |
| 00000470 | S 9 | E - 9, E - 18 | 1310 x 1110 x 960 | 45,6 | 1 549,- |



**E 4/50****4 999,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 1x termostat
- regulacja temperatury 50 - 450°C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Waga kg |
|----------|--------|-----------------|-----------------------|--------|---------|
| 00022124 | E 4/50 | 830 x 665 x 412 | 550 x 550 x 150 | 4 | 39 |

**E 8/50****8 899,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 2x termostat, dla każdej komory
- regulacja temperatury 50 - 450°C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Waga kg |
|----------|--------|-----------------|-----------------------|--------|---------|
| 00021882 | E 8/50 | 830 x 665 x 763 | 550 x 550 x 150 | 8 | 78 |



**FPP 36****2 599,-****Piec do odpiekania - cyfrowy**

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- 3 gotowe programy + 1 program indywidualny (ustawianie czasu i temperatury)
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie cyfrowe

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary rusztu mm | Moc kW | Waga kg |
|----------|--------|-----------------|-------------------|--------|---------|
| 00000447 | FPP 36 | 505 x 410 x 215 | 340 x 340 | 1,75 | 16,5 |



350x350



TIMER



THERMOSTAT



1x Ø32cm



50-300



230/1N



230/1N

**FP 36****1 619,-****Piec do odpiekania**

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie manualne

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary rusztu mm | Moc kW | Waga kg |
|----------|-------|-----------------|-------------------|--------|---------|
| 00000449 | FP 36 | 505 x 410 x 215 | 340 x 340 | 1,75 | 15,2 |



350x350



TIMER



THERMOSTAT



1x Ø32cm



50-300



230/1N



230/1N

**FP 36 R****1 859,-****Piec do pizzy**

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 50 – 300°C
- ustawianie czasu 0 – 15 min
- płyta szamotowa
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy i innych przekąsek

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Waga kg |
|----------|---------|-----------------|-----------------------|--------|---------|
| 00000450 | FP 36 R | 550 x 498 x 253 | 410 x 370 x 90 | 2 | 19,4 |



410x370x90



TIMER



THERMOSTAT



1x Ø35cm



50-300



230/1N



230/1N

**FP 66R****2 829,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**

- 2x płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 – 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

| Indeks | Model | Wymiary mm | Moc kW | Waga kg |
|----------|--------|-----------------|--------|---------|
| 00000451 | FP 66R | 550 x 498 x 380 | 3 | 28,7 |



50-300



2x Ø35cm



230/1N



THERMOSTAT



TIMER



410x370x90

**FP 37R****Piec do pizzy jednopoziomowy****2 149,-**

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- wspólne sterowanie grzałki górnej i dolnej
- ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

| Indeks | Model | Wymiary mm | Moc kW | Waga kg |
|----------|--------|-----------------|--------|---------|
| 00007943 | FP 37R | 550 x 510 x 253 | 2 | 20,2 |



230/1N

THERMOSTAT

410x370x90

**FP 67R****Piec do pizzy dwupoziomowy****3 419,-**

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

| Indeks | Model | Wymiary mm | Moc kW | Waga kg |
|----------|--------|-----------------|--------|---------|
| 00007945 | FP 67R | 550 x 510 x 435 | 3 | 30,4 |



230/1N

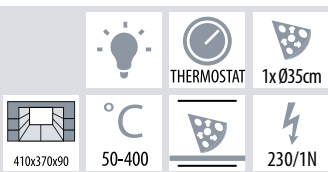
THERMOSTAT

410x370x90

**FP 38R****2 569,-****Piec do pizzy jednopoziomowy**

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400°C**

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Cena netto PLN |
|----------|---------|-----------------|-----------------------|--------|----------------|
| 00007944 | FP 38R | 577 x 537 x 274 | 410 x 370 x 90 | 2 | 2 569,- |
| 00008784 | FP 38RS | 577 x 537 x 274 | 410 x 370 x 90 | 2 | 2 929,- |



410x370x90



50-400

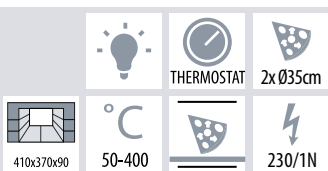


230/1N

**FP 68R****4 399,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałek komory dolnej (grzałka dolna i górna)
- niezależne sterowanie grzałek komory górnej (grzałka dolna i górna)
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400°C**

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary wewnętrzne mm | Moc kW | Cena netto PLN |
|----------|---------|-----------------|-----------------------|--------|----------------|
| 00007946 | FP 68R | 577 x 537 x 478 | 410 x 370 x 90 | 3,4 | 4 399,- |
| 00008785 | FP 68RS | 577 x 537 x 478 | 410 x 370 x 90 | 3,4 | 5 269,- |



410x370x90



50-400

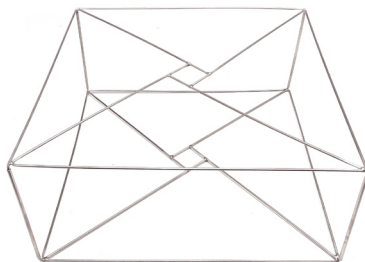
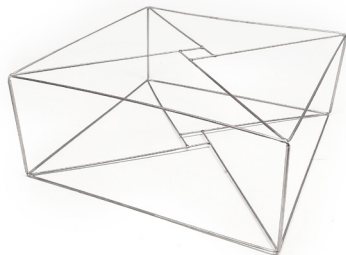


230/1N

**TP****Torba termiczna do transportu pizzy****313,-**

- torba na 2 lub 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem nierdzewnym
- przeźroczysta kieszeń na rachunki
- boczne kieszenie na napoje
- torba wykonana z nylonu

| Indeks | Model | Wymiary mm | Cena netto PLN |
|----------|-----------|-----------------|----------------|
| 00006574 | TP 2 / 35 | 370 x 370 x 110 | 313,- |
| 00006579 | TP 2 / 45 | 470 x 470 x 110 | 358,- |
| 00006578 | TP 4 / 35 | 370 x 370 x 210 | 329,- |
| 00006580 | TP 4 / 45 | 470 x 470 x 210 | 371,- |



Wzmocnienie torby - stelaż nierdzewny.

**Lunchbox****158,-****Torba termiczna do transportu opakowań**

- torba na 4/6/12 opakowań na żywność o wymiarach 20 x 25 cm
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie kłapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu



| Indeks | Model | Wymiary zewnętrzne mm | Wymiary wewnętrzne mm | Cena netto PLN |
|----------|-------------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| 00029392 | Lunchbox 4 | 300 x 250 x 330 | 260 x 220 x 300 | 158,- |
| 00029393 | Lunchbox 6 | 450 x 300 x 320 | 420 x 270 x 290 | 212,- |
| 00027972 | Lunchbox 12 | 540 x 470 x 270 | 520 x 450 x 250 | 320,- |

**Soup****204,-****Torba termiczna do transportu zup**

- torba na 12/18 kubków po 300 ml
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie kłapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu



| Indeks | Model | Wymiary zewnętrzne mm | Wymiary wewnętrzne mm | Cena netto PLN |
|----------|---------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| 00029394 | Soup 12 | 390 x 280 x 230 | 370 x 260 x 200 | 204,- |
| 00029395 | Soup 18 | 420 x 410 x 230 | 390 x 380 x 200 | 229,- |



Hamburger 12 Torba na 12 hamburgerów

267,-

- torba na 12 pudełek o wymiarach 15 x 15 x 8 cm
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie kłapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu



| Indeks | Model | Wymiary zewnętrzne mm | Wymiary wewnętrzne mm | Cena netto PLN |
|----------|--------------|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| 00029396 | Hamburger 12 | 520 x 350 x 190 | 500 x 330 x 180 | 267,- |



Sushi 9 Torba na sushi

152,-

- torba na 9 pudełek
- torba wykonana z nylonu
- torba posiada dodatkowe wewnętrzne, boczne kieszenie na wkłady chłodzące
- zamknięcie kłapy na zamek błyskawiczny
- usztywnienie spodu



| Indeks | Model | Wymiary zewnętrzne mm | Wymiary wewnętrzne mm | Cena netto PLN |
|----------|---------|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| 00029397 | Sushi 9 | 500 x 200 x 220 | 400 x 180 x 170 | 152,- |

Miksery do ciasta



- do przygotowania różnorodnych rodzajów ciast
- obracająca się nierdzewna dzieża i spirala
- doskonałe do ciast ciężkich np. drożdżowych
- uchylana pokrywa ochronna
- wytrzymała i prosta konstrukcja ułatwiająca obróbkę znacznych ilości produktu



160 mm
7L
5kg
Ø 237 mm

**HTF 7****Mikser spiralny 7 l****3 979,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane nożyki

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg | | |
|----------|-------|-----------------|-----------------|--------|---------|--|--|
| 00022132 | HTF 7 | 260 x 540 x 527 | ø23,7 x 16 h | 0,37 | 33 | | |



200 mm
10L
8kg
Ø 260 mm

**HTF 10****Mikser spiralny 10 l****4 129,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane nożyki

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg | | |
|----------|--------|-----------------|-----------------|--------|---------|--|--|
| 00022129 | HTF 10 | 280 x 550 x 567 | ø26 x 20 h | 0,37 | 36 | | |



210 mm
15L
12kg
Ø 317 mm

**HTF 15****Mikser spiralny 15 l****5 059,-****HTF 15 T****Mikser spiralny trójfazowy 15 l****5 059,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- 4 kółka

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN | | | |
|----------|----------|-----------------|-----------------|--------|---------|----------------|--|--|--|
| 00022130 | HTF 15 | 350 x 675 x 620 | ø31,7 x 21 h | 0,9 | 60 | 5 059,- | | | |
| 00022133 | HTF 15 T | 350 x 675 x 620 | ø31,7 x 21 h | 0,75 | 60 | 5 059,- | | | |



210 mm
20L
18kg
Ø 360 mm

**HTF 20****Mikser spiralny 20 l****5 549,-****HTF 20 T****Mikser spiralny trójfazowy 20 l****5 549,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ 4 kółka

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg | Cena netto PLN |  |  |  |
|----------|----------|-----------------|-----------------|--------|---------|----------------|---|---|--|
| 00022131 | HTF 20 | 390 x 697 x 620 | Ø36 x 21 h | 0,9 | 65 | 5 549,- | | | |
| 00022134 | HTF 20 T | 390 x 697 x 620 | Ø36 x 21 h | 0,75 | 65 | 5 549,- | | | |



260 mm
33L
25kg
Ø 400 mm

**HTF 33 T****Mikser spiralny trójfazowy 33 l****6 759,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ 4 kółka

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg |  |  |
|----------|----------|-----------------|-----------------|--------|---------|---|--|
| 00022135 | HTF 33 T | 430 x 762 x 700 | Ø40 x 26 h | 1,1 | 95 | | |



260 mm
42L
38kg
Ø 452 mm

**HTF 42 T****Mikser spiralny trójfazowy 42 l****7 639,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ 4 kółka

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary misy cm | Moc kW | Waga kg |  |  |
|----------|----------|-----------------|-----------------|--------|---------|---|--|
| 00022136 | HTF 42 T | 480 x 818 x 700 | Ø45,2 x 26 h | 1,5 | 105 | | |



270 mm
53L
44kg
Ø 500 mm

**HTF 53 T****8 253,-****Mikser spiralny trójfazowy 53 l**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- **⊕ 4 kółka**

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary miski cm | Moc kW | Waga kg |  |  |
|----------|----------|-----------------|------------------|--------|---------|---|--|
| 00022137 | HTF 53 T | 530 x 842 x 700 | ø50 x 27 h | 1,5 | 110 | 1 SPEED | 400/3N |



**SA****48,-****Siatka aluminiowa do pizzy**

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z wytrzymałego aluminium w technologii beznitowej
- nie należy myć w zmywarkach

| Indeks | Model | Wymiary mm | Cena netto PLN |
|----------|-------|------------|----------------|
| 00007317 | SA28 | Ø 280 | 48,- |
| 00007318 | SA30 | Ø 300 | 52,- |
| 00007319 | SA33 | Ø 330 | 57,- |
| 00009937 | SA40 | Ø 400 | 65,- |
| 00009938 | SA45 | Ø 450 | 73,- |
| 00009939 | SA50 | Ø 500 | 86,- |

**FO24****31,-****Forma oksydowana**

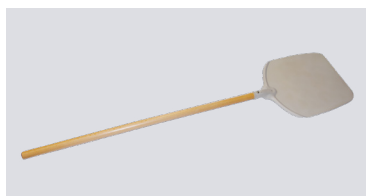
- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nie należy myć w zmywarkach

| Indeks | Model | Wymiary mm | Cena netto PLN |
|----------|-------|------------|----------------|
| 00007320 | FO24 | Ø 240 x 25 | 31,- |
| 00007321 | FO26 | Ø 260 x 25 | 32,- |
| 00007322 | FO28 | Ø 280 x 25 | 33,- |
| 00007323 | FO30 | Ø 300 x 25 | 37,- |
| 00007324 | FO32 | Ø 320 x 25 | 37,- |
| 00007325 | FO34 | Ø 340 x 25 | 38,- |
| 00007326 | FO36 | Ø 360 x 25 | 41,- |
| 00007327 | FO40 | Ø 400 x 25 | 48,- |
| 00007328 | FO45 | Ø 450 x 25 | 63,- |

**NKG - 10****66,-****Nóż krążkowy do pizzy**

- ostrze tnące wykonane ze stali chromowej, umożliwia łatwe przecinanie grubego ciasta, nawet z dużą ilością farszu
- obrotowe ostrze umożliwia ruch przycinany od góry, a nie przesuwany jak podczas krojenia tradycyjnym nożem
- uchwyt wykonany z tworzywa
- masywny kołnierz chroni kciuk przed kontaktem z ostrzem

| Indeks | Model | Wymiary mm |
|----------|----------|------------|
| 00009941 | NKG - 10 | Ø 100 |

ŁOPATY DO PIZZY**ŁP - 1****199,-****Łopata do pizzy**

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

| Indeks | Model | Wymiary mm | Wymiary łopaty mm | Cena netto PLN |
|----------|--------|------------|-------------------|----------------|
| 00007308 | ŁP - 1 | 310 x 1300 | 310 x 340 | 199,- |
| 00007309 | ŁP - 2 | 260 x 1000 | 260 x 300 | 179,- |

SZCZOTKI ZE SKROBAKIEM**SZ - R****139,-****Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym**

- trzonek drewniany
- naturalne włosie
- zalecana, gdy wypiek odbywa się na siatkach lub w formach

Włosie ryżowe (W - SZ - R):

- wymienna końcówka szczotki z włosiem ryżowym

| Indeks | Model | Wymiary mm | Cena netto PLN |
|----------|------------|------------|----------------|
| 00007310 | SZ - R | 750 | 139,- |
| 00007312 | W - SZ - R | 130 x 45 | 39,- |

