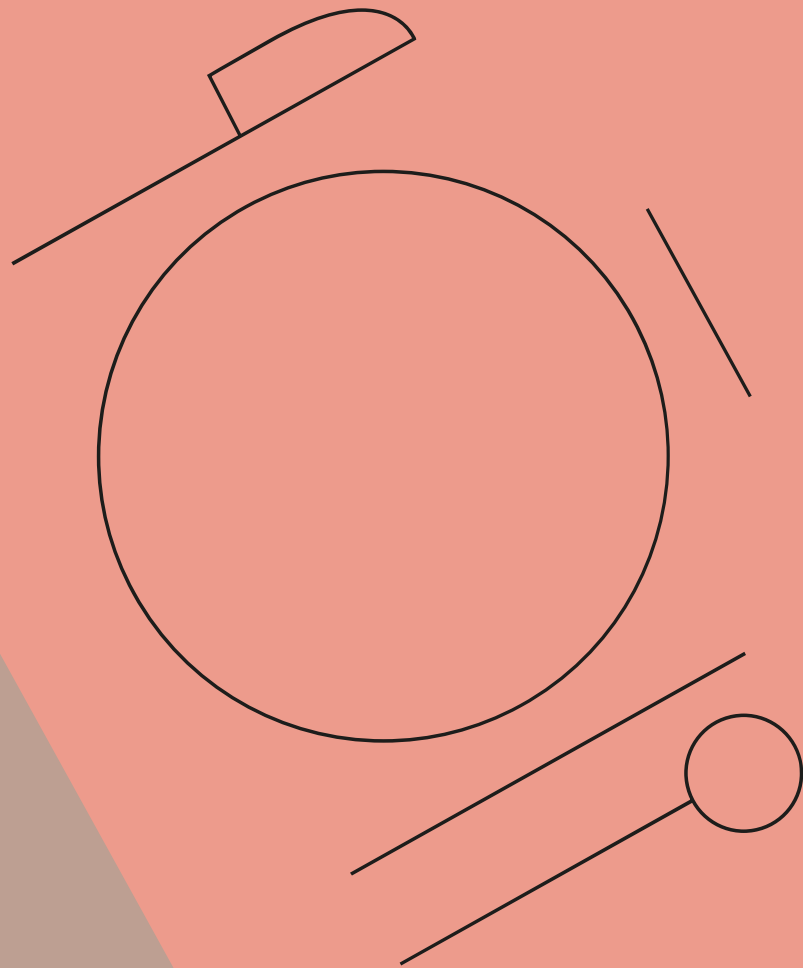


TOMGAST



katalog 2024
HoReCa



PIZZERIA

- najlepszej jakości akcesoria
- kompleksowe wyposażenie



Łopata do pizzy; Al, drewno
Pizza peel; Al, wood

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
LO-2512	31	66,5	30,5	109,59	-
LO-3016	30,5	77	40,6	165,96	-
LO-3512	55	90	30,5	129,31	-
LO-4016	55	101	40,6	171,62	-
LO-5212	96	131,5	30,5	155,26	-
LO-5616	97	142	40,6	218,32	-



Łopata do pizzy; Al, drewno
Pizza peel; Al, wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
LO-17080	20,3	30	50,5	105,79	-
LO-17135	34	54,5	88,5	126,18	-
LO-17160	40,6	54,5	95	169,94	-



Wieszak na łopaty; Al
Hanger for peels; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-APM	18	9	122,69	-

Miejsce na dwie łopaty
A place for two peels

GIMETAL

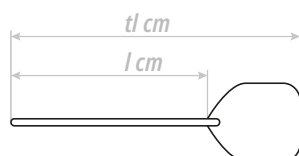


Wieszak na łopaty; Al
Hanger for peels; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-ACHPP3	21	7	80,80	-

Miejsce na trzy łopaty
A place for three peels

GIMETAL



Wyjaśnienie symboli w tabelach z łopatami
Pizza peel tables abbreviations explained



Łopata do pizzy; anodowane Al.
Pizza shovel; anodized Al.

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-A32180	33	180	212	505,08	–
MG-A50120	50	120	170	734,06	–

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt
Durable, specially balanced • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carry vibration on the handle



Łopata do pizzy Gi Metal Azzurra; anodowane Al
Pizza peel Gi Metal Azzurra; anodized Al.

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-A32180F	33	180	212	628,00	–
MG-A50120F	50	120	170	876,73	–

Trwała, specjalnie wyważona • Perforacja usuwa nadmiar mąki z pizzy • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Perforation removes excess flour from the pizza • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carry vibration on the handle



Łopata do pizzy; anodowane Al
Pizza shovel; anodized Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
MG-A32180R	180	212	33	505,08	–
MG-A45120R	120	165	45	636,18	–
MG-A45060R	60	110	45	590,64	–

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt
Durable, specially balanced • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carry vibration on the handle



Łopata do pizzy Gi Metal Azzurra; anodowane Al
Pizza peel Gi Metal Azzurra; anodized Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
MG-A32180RF	180	212	33	629,28	–
MG-A45120RF	120	165	45	739,22	–

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Perforation removes excess flour from the pizza • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carry vibration on the handle



Łopata do obracania pizzy Gi Metal Azzurra 18/10
Turning pizza peel Gi Metal Azzurra; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-I20-120	20	120	140	389,02	–
MG-I23-120	23	120	143	400,17	–



Łopata do pizzy Gi Metal Amica; anodowane Al
Pizza peel Gi Metal Aurora; anodized Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
MG-AF37R-120	120	157	36	347,13	–
MG-AF37R-60	60	97	36	315,87	–
MG-AF41R-120	120	161	41	412,25	–
MG-AF41R-60	60	101	41	375,09	–

Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Strong, oval tubular design of the handle • The riveted blades connection does not transfer vibrations to the handle





Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-2550AF	50	25	271,40	-

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry”; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focaccii, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 25x40 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter”, long focaccia or pizza Romana • Working surface: 25x40 cm



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-3070AF	70	30	409,40	-

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry”; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focaccii, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 30x60 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter”, long focaccia or pizza Romana • Working surface: 30x60 cm



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-3090AF	90	30	501,40	-

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry”; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focaccii, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 30x80 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter”, long focaccia or pizza Romana • Working surface: 30x80 cm



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-4070AF	70	40	501,40	-

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry”; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focaccii, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 40x60 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter”, long focaccia or pizza Romana • Working surface: 40x60 cm



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-4090AF	90	40	593,40	-

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry”; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focaccii, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 40x80 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter”, long focaccia or pizza Romana • Working surface: 40x80 cm



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-40110AF	110	40	685,40	-

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry”; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focaccii, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 40x100 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter”, long focaccia or pizza Romana • Working surface: 40x100 cm





GI-METAL

Siatka do pizzy - GI Metal; Al
Pizza screen - Gi Metal; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
MG-DF24	24	29,43	-
MG-DF26	26	31,92	-
MG-DF28	28	33,92	-
MG-DF30	30	37,16	-
MG-DF33	33	40,65	-
MG-DF36	36	45,69	-
MG-DF40	40	48,38	-
MG-DF45	45	57,58	-
MG-DF50	50	67,11	-
MG-DF55	55	123,24	-
MG-DF60	60	161,72	-

Wzmocniony, nienitowany rant z jednego kawałka aluminium • Rozmiar siatek do pizzy może różnić się od podanego o 2,5%

Reinforced, non-beatable edge of one piece of aluminum • Size of pizza grids may differ from the given by 2.5%



GI-METAL

Stojak na siatki; 18/10
Pizza screen holder; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-PRV	96 siatek	36	22	26	251,87 -

TOMGAST



Blacha do pizzy; stal niebieska
Pizza tray; blue steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1740-20	20	2,5	17,44	-
T-1740-22	22	2,5	21,80	-
T-1740-24	24	2,5	24,23	-
T-1740-26	26	2,5	25,68	-
T-1740-30	30	2,5	31,01	-
T-1740-32	32	2,5	33,92	-
T-1740-36	36	2,5	41,67	-
T-1740-40	40	2,5	49,42	-
T-1742-45	45	3,5	65,41	-
T-1742-50	50	3,5	75,10	-



TOMGAST

Blacha do pizzy; stal niebieska
Pizza tray; blue steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1745-400	39,5	3	29,5	106,64	-
T-1745-500	49,5	3	34,5	135,96	-
T-1745-600	59	3	39,5	161,50	-



KUP ON-LINE





Łyżka do sosów; 18/10
Pizza ladle; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	g	PLN	EUR
MG-MS90	35	9	170	110,32	-

Specjalne płaskie dno do rozsmarowywania sosu
Special flat bottom for spreading the sauce



Uchwyt do blach i form; 18/10
Pizza tray grip; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-K205	19	53,90	-



Pojemnik do ciasta na pizzę; PE
Pizza dough container; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-6040	60	7,6	40	63,02	-
MG-6040-1	60		40	43,24	-

pokrywa do pojemnika



Wałek do ciasta; PE
Rolling pin; PE

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
MG-MT34	39,5	73,12	-



Radełko; PP, 18/0
Pizza wheel; PP, 18/0

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-80004	7	24,95	-



Radełko; PP, 18/10
Pizza wheel; PP, 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-80044	10	34,00	-

N



Radełko; 18/10, PP
Pizza cutter; 18/10, PP

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
MG-ROM	10	23	40,79	-

Ergonomiczny uchwyt
Ergonomic handle



TOMGAST

T-22-350

T-22-350

T-22-350

T-22-350

Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-365	11,2	7,8	4,09	-
T-22-355	12	8	3,80	-
T-22-231	13,7	8,6	4,66	-
T-22-350	22,1	13	14,88	-



TOMGAST

Wybierak do ciasta; 18/10
Dough scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-0075	12,5	20,66	-



GIMETAL

Wybierak do ciasta; 18/10, PP
Dough scraper; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-TPF11	11,5	8	32,40	-
MT-TPM	15	7,5	29,45	-



TOMGAST

Szpachelka; 18/10
Scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-112-502	23	8	44,54	-
T-112-504	24	12	55,49	-



GIMETAL

Łopatka łamana; 18/10, PP
Spatula; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-AC-ST2M	11,5	7	46,87	-



GIMETAL

Szpachelka; 18/10, PP
Spatula; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	PLN	EUR	
MG-AC-ST4M	trójkątna giętka	10	32,92	-
MG-STP32	giętka	11,5	78,80	-

KUP ON-LINE





Idealna do małych pieców elektrycznych
Perfect for small electric pizza ovens



Szczotka do małych pieców elektrycznych; mosiądz, Al.
Brush for small electric oven; brass, Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SP3-60	69	6	20	392,81	-

Szczotka o obniżonej wysokości (tylko 6 cm) – doskonale nadaje się do czyszczenia małych pieców elektrycznych, nie narażając grzałki na uszkodzenie.

Professional brush with lowered thickness (only 6cm) to allow an efficient cleaning of electric ovens with low height cooking deck.



Szczotka do pieca; mosiądz, stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SPH	159	16	5	254,36	-



Szczotka do pieca; mosiądz, stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-ACSPBI	100	11,7	20	274,31	-



Szczotka do pieca; mosiądz, stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-K1597	104	8	271,70	-



Szczotka do pieca; stal, drewno, PP
Brush for oven; steel, PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SPGT	14,5	3,5	4	78,30	-





Łopata do pieca; 18/10
Shovel for oven; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-PL	145	20	184,65	-



Skrobak do pieca; 18/10
Oven scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-RSL	154	24	132,39	-



Zbierak do pieca; 18/10
Scraper for oven; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-SB	179	7,5	161,60	-



Oliwiarka; 18/10
Olive oil can; 18/10

Nr kat.	cap l	g	PLN	EUR
MG-OL10	1	320	125,93	-



Sprawdź talerze do pizzy z gwarancją na wyszczerbienia!
Check out pizza plates with edge chip warranty!



R-SPTBAPP33-6



R-SJDBAPP33-6



R-SSRBAPP33-6



R-SGRBAPP33-6



Talerz do pizzy
Pizza plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SPTBAPP33-6	33	6	52,92	-
R-SJDBAPP33-6	33	6	52,92	-
R-SSRBAPP33-6	33	6	52,92	-
R-SGRBAPP33-6	33	6	52,92	-



KLASYKA

Ulubiony przez najlepsze restauracje z kuchnią włoską!



Talerz do pizzy
Pizza plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-BAPP33-6	33	kość słoniowa	6	36,37	-

Gwarancja na wyszczerbienia • Odporny na zadrapania i mycie w zmywarkach
Chipping warranty • Scratch resistant and dishwasher safe



KUP ON-LINE

