

Funkcjonalne kuchnie od RM GASTRO.



KATALOG REDFOX
2025/2026

RM GASTRO

Obróbka termiczna

Frytownice standardowe	66
Podgrzewacze frytek	76
Frytownice ekonomiczne	77
Urządzenia do gotowania makaronu	79
Płyty grillowe	82
Płyty grillowe elektryczne	85
Płyty grillowe gazowe	92
Steak grill	98
Kontakt grill	100
Bemary	107
Grille lawowe	112
Podstawy	115
Salamandry - opiekacze	119
Hot-dogi	122
Podgrzewacze parówek i bułek	124
Tostery	128
Witryny grzewcze	131
Witryny neutralne	133
Kuchenki mikrofalowe	135
Kuchenki indukcyjne	136
Patelnie multifunkcyjne	137
Podgrzewacze parówek i bułek	139
Papier do pieczenia	141



Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Frytownice

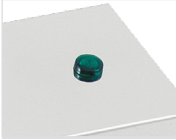
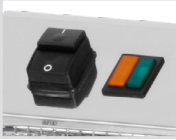




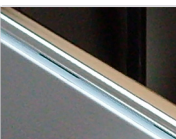





- płyta wierzchnia ze stali nierdzewnej AISI 304
- duża liczba wysokiej jakości koszy ze stali nierdzewnej
- tłoczona wymiowana wanna ze stali nierdzewnej AISI 304, z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi, zapewniającymi komfortowe czyszczenie i konserwację
- wbudowany termostat roboczy i zabezpieczający oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- zdejmowany panel sterowania ułatwiający czyszczenie
- w ofercie dostępne modele z kranem spustowym - ułatwiającym wymianę oleju oraz posiadające zasilanie prądem trójfazowym
- nierdzewne, wzmocnione grzałki ze stali nierdzewnej, wyciągane wraz z panelem
- „zimna strefa” – niższa temperatura pod grzałką, zapobiegająca przypalaniu się osadów resztek żywności

Różnice pomiędzy frytownicami ekonomicznymi a standardowymi

Frytownice ekonomiczne

Frytownice standardowe

	kontrolka pracy	wyłącznik przyciskowy z wewnętrzną izolacją, kontrolki pracy i grzania	
	brak uchwytów bocznych	uchwyty boczne	
	bez pokrywy ochronnej grzałek i kapilar	pokrywa ochronna grzałek i kapilar	
	bez uchwytów wanny	uchwyty wanny dla łatwego wyjmowania i opróżniania w wariantach bez kranu spustowego	
	plastikowy przewód zasilający	silikonowy przewód zasilający z ochroną przeciw wilgoci	








**FE - 04 S****969,-****Frytownica elektryczna 5 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000224	FE - 04 S	180 x 420 x 300	3	5,7

Kosz do frytownicy FE - 04 S:








Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 04 S	169,-

 230/1N	 5 l	 STAINLESS	 50-190
 COLD ZONE	 6kg/h	 0,6	

**FE - 07****1 199,-****Frytownica elektryczna 8 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000226	FE - 07	270 x 420 x 300	3	6,7

 230/1N	 8 l	 STAINLESS	 50-190
 COLD ZONE	 7kg/h	 0,38	

**FE - 07 V****1 589,-****Frytownica elektryczna 8 l z kranem**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000225	FE - 07 V	270 x 420 x 370	3	7,9



8 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



230/1N



7kg/h



SECURE DRAIN TAP

kW/L
0,38**FE - 07 T****1 699,-****Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000227	FE - 07 T	270 x 420 x 300	6	9,4



400/3N



8 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE











9kg/h

kW/L
0,75

**FE - 07 VT****2 119,-****Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000228	FE - 07 VT	270 x 420 x 370	6	9,9

 8 l	 STAINLESS	 50-190	 COLD ZONE
 400/3N	 9kg/h	 SECURE DRAIN TAP	 kW/L 0,75









**FE - 08****1 549,-****Frytownica na ryby**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 15 x 32x 12 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007913	FE - 08	210 x 520 x 300	3,4	7,7

Kosz do frytownicy FE - 08:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009746	Kosz do FE - 08	219,-

 8 l	 STAINLESS	 50-190	 COLD ZONE
 230/1N	 7kg/h		 kW/L 0,43









**FE - 10 T****2 399,-****Frytownica elektryczna 11 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach- odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 30 x 24,5 x 12 cm
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000235	FE - 10 T	360 x 420 x 370	8	12,2

Kosz do frytownicy FE - 10 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003452	Kosz do FE - 10 T	249,-

 11 l	 STAINLESS	 50-190	 COLD ZONE
 400/3N	 10kg/h	 SECURE DRAIN TAP	 kW/L 0,74








**FE - 44 S****1 869,-****Frytownica elektryczna 5 + 5 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 13 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000229	FE - 44 S	360 x 420 x 300	2x 3	11

Kosz do frytownicy FE - 44 S:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 44 S	169,-

 2x230/1N	 2x 5 l	 STAINLESS	 50-190
 COLD ZONE	 12kg/h	 kW/L 0,6	








**FE - 74****2 199,-****Frytownica elektryczna 8 + 5 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10cm
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000234	FE - 74	450 x 420 x 300	2,1 + 3	11

Kosz do frytownicy FE - 74:








Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 74 mniejszy	169,-

 2x230/1N	 5 + 8 l	 STAINLESS	 50-190
 COLD ZONE	 12kg/h	 kW/L	0,42+0,38

**FE - 77****2 209,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000230	FE - 77	540 x 420 x 300	2x 3	12

 2x230/1N	 2x 8 l	 STAINLESS	 50-190
 COLD ZONE	 14kg/h	 kW/L	0,38



**FE - 77 V****3 099,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm
- **+ 2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000231	FE - 77 V	540 x 420 x 370	2x 3	14,1



2x 8 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



2x230/1N



14kg/h



SECURE DRAIN TAP

kW/L
0,38**FE - 77 T****3 229,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000232	FE - 77 T	540 x 420 x 300	2x 6	16,1



2x400/3N



2x 8 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE











18kg/h

kW/L
0,75









**FE - 77 VT****3 989,-****Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50- 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm
- **+ 2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg				
00000233	FE - 77 VT	540 x 420 x 370	2x 6	18,9	2x 8 l	STAINLESS	50-190	COLD ZONE
								
					400/3N	18kg/h	SECURE DRAIN TAP	0,75

**FE - 1010 T****4 549,-****Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach- odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 30 x 24 x 12 cm
- **+ 2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg				
00000236	FE - 1010 T	720 x 420 x 370	2x 8	23,4	2x 11 l	STAINLESS	50-190	COLD ZONE
Kosz do frytownicy FE - 1010 T:								
Indeks	Opis	Cena PLN						
00003452	Kosz do FE - 1010 T	249,-						
								
			400/3N	20kg/h	SECURE DRAIN TAP	0,74		

**FE - 30 T****2 949,-****Frytownica elektryczna trójfazowa**

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- wymiar kosza: 45,5 x 24,5 x 8 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000237	FE - 30 T	540 x 450 x 370	9	15,8

Kosz do frytownicy FE - 30 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003453	Kosz do FE - 30 T	379,-



16 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



400/3N



15kg/h



SECURE DRAIN TAP

kW/L
0,56**FE - 60 T****4 169,-****Frytownica elektryczna trójfazowa**

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000238	FE - 60 T	670 x 650 x 370	15	25

Kosz do frytownicy FE - 60 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003454	Kosz do FE - 60 T	589,-



30 l



STAINLESS



50-190



COLD ZONE



400/3N



24kg/h



SECURE DRAIN TAP

kW/L
0,5

**FE - 60/P****5 689,-****Frytownica elektryczna trójfazowa**

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- na podstawie
- możliwość zastosowania pojemnika z filtrem na zużyty olej
- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000239	FE - 60/P	670 x 650 x 900	15	35

Kosz do frytownicy FE - 60/P:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003454	Kosz do FE - 60/P	589,-

30l	STAINLESS	50-190	COLD ZONE
400/3N	24kg/h	DRAIN TANK	kW/L 0,5

**OP - 30****259,-****Półka odkładcza do FE-30****OP - 60****369,-****Półka odkładcza do FE-60 / FE-60/P**

- półka odkładcza do frytownicy
- wykonanie nierdzewne 18/10, grubość 1 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00000240	OP - 30	525 x 265 x 260	2,7	259,-
00000241	OP - 60	525 x 465 x 260	4	369,-

**DP/DL - 60****649,-****Drzwi do FE-60/P**

- drzwi do frytownicy
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Strona	Cena netto PLN
00000242	DP - 60	330 x 25 x 435	3	prawe	649,-
00000243	DL - 60	330 x 25 x 435	3	lewe	649,-



UHL - 11

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek

999,-

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/1 - 65 mm
- nierdzewna grzałka u góry urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000400	UHL - 11	330 x 550 x 380	0,5	5,4



UH - 12

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania

799,-

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000402	UH - 12	270 x 330 x 220	0,35	5,3



UH - 12 IL

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania

1 799,-

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- osobno sterowana nierdzewna grzałka
- kontrolka grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000401	UH - 12 IL	270 x 350 x 540	0,85











EF - 5 E

889,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm				
00007460	EF - 5 E	180 x 420 x 300	2,1	5	130 x 240 x 100	230/1N	5 l	STAINLESS	50-190
									
						COLD ZONE	5kg/h	0,42	



EF - 8 E

979,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm				
00007462	EF - 8 E	270 x 420 x 300	3	6,7	210 x 240 x 100	230/1N	8 l	STAINLESS	50-190
									
						COLD ZONE	7kg/h	0,38	








Kosz do frytownicy EF - 8 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 8 E	199,-

**EF - 55 E****1 659,-****Frytownica elektryczna**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00007463	EF - 55 E	360 x 420 x 300	2x 2,1	9,1	2x 130 x 240 x 100

 230/1N	 2x 5 l	 STAINLESS	 °C 50-190
 COLD ZONE	 10kg/h	 kW/L 0,42	

**EF - 85 E****1 729,-****Frytownica elektryczna**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Wymiary kosza mm
00007464	EF - 85 E	450 x 420 x 300	2,1 + 3	130 x 240 x 100 210 x 240 x 100

 2x230/1N	 5 + 8 l	 COLD ZONE	 °C 50-190	 12kg/h
--	---	---	--	---

Kosz do frytownicy FE - 74:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 85 E większy	199,-

**EF - 88 E****1 799,-****Frytownica elektryczna**

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00000221	EF - 88 E	540 x 420 x 300	2x 3	11,1	2x 210 x 240 x 100



2x230/1N



2x 8 l



STAINLESS



50-190

Kosz do frytownicy EF - 88 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 88 E	199,-



COLD ZONE



14kg/h



kW/L

0,38

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU**VT 07 E****1 299,-****Urządzenie do gotowania makaronu**

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury: 30 - 110°C
- brak koszy w zestawie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00029499	VT 07 E	270 x 420 x 300	3,4	7,5	1x 210 x 235 3x 138 x 100



STAINLESS



30-110



230/1N



8 l

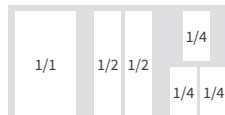
**VT 07 E/V****1 699,-****Urządzenie do gotowania makaronu z odpływem**

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury: 30 - 110°C
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- brak koszy w zestawie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	STAINLESS	°C	Wanna
00029500	VT 07 E/V	270 x 420 x 370	3,4	8,7	1x 210 x 235 3x 138 x 100	STAINLESS	30-110	8 l
						230/1N	SECURE DRAIN TAP	

Kosze do urządzenia do gotowania makaronu VT

Możliwe ułożenie koszy w wannie



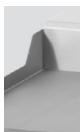
Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena PLN
00029501	Kosz 1/4 (max 3 szt. w wannie)	100 x 138 x 135	0,3	299,-
00029502	Kosz 1/2	100 x 235 x 100	0,65	439,-
00029503	Kosz 1/1	210 x 235 x 100	0,7	459,-



Płyty grillowe i grille kontaktowe

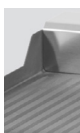


- do zastosowania jako samodzielne urządzenie ustawione na blacie lub na nierdzewnej podstawie
- szerokości płyt: 33, 66 i 99 cm
- 1, 2 lub 3 niezależne strefy grillowania
- dostępne są w wersji elektronicznej lub gazowej
- wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali lub chromowane
- płyta wierzchnia gładka lub ryflowana, o grubości 10 mm i doskonałej przewodności cieplnej, przyspawana do rantu, co ułatwia czyszczenie i konserwację
- szuflada na tłuszcz o pojemności 1,5 litra
- Durable Chrom - udoskonalone powłoka płyty roboczej:
 - brak przywierania produktu do płyty
 - minimalne zużycie oleju podczas przygotowywania posiłków
 - mniej wchłoniętego tłuszczu w produkcie końcowym
 - zachowana naturalna struktura przygotowanej potrawy
 - kilkukrotnie dłuższa żywotność powierzchni
 - brak ograniczeń w przygotowywaniu dań - warzywa, mięsa, ryby, jajka, naleśniki itp.




**PM - 2015 BL****1 249,-****Płyta grillowa elektryczna**

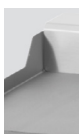
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000351	PM - 2015 BL	387 x 322 x 182	365 x 240	1,8	12	230/1N	50-300	8mm IRON




**PM - 2015 BR****1 349,-****Płyta grillowa elektryczna**

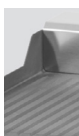
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000352	PM - 2015 BR	387 x 322 x 182	365 x 240	1,8	11,6	230/1N	50-300	8mm IRON




**PD - 2020 BL****1 699,-****Płyta grillowa elektryczna**

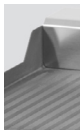
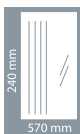
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000353	PD - 2020 BL	592 x 322 x 182	570 x 240	2,4	17,1	230/1N	50-300	8mm IRON




**PD - 2020 BR****1 769,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000354	PD - 2020 BR	592 x 322 x 182	570 x 240	2,4	16,4	230/1N	50-300	8mm IRON

**PD - 2020 BM****1 749,-****Płyta grillowa elektryczna**




- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościarnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej dzielona: 1/2 gładka, 1/2 ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 °C 50-300	 8mm IRON
00000355	PD - 2020 BM	592 x 322 x 182	570 x 240	2,4	16,7			






**FTH - 30 E****1 799,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000356	FTH - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	gładka	230/1N	50-300	10mm IRON


**FTR - 30 E****1 999,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000358	FTR - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	ryflowana	230/1N	50-300	10mm IRON

**FTH - 60 E****3 099,-****Płyta grillowa elektryczna**

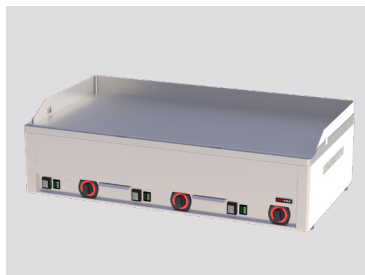
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000360	FTH - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	gładka	400/3N	50-300	10mm IRON

**FTHR - 60 E****3 249,-****Płyta grillowa elektryczna**

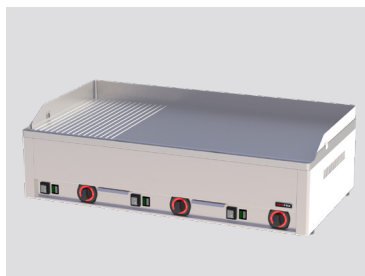
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000362	FTHR - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	½ gładka - ½ ryflowana	400/3N	50-300	10mm IRON

**FTH - 90 E****4 949,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00009943	FTH - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	gładka	400/3N	50-300	10mm IRON

**FTHR - 90 E****5 499,-****Płyta grillowa elektryczna**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- 2x szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00025498	FTHR - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	400/3N	50-300	10mm IRON



**FTHC - 30 E****2 419,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

OPCJA:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	°C	10mm CHROMED
00000357	FTHC - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	44,9	gładka chromowana	50-300	
								DURABLE CHROM

**FTRC - 30 E****2 599,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

OPCJA:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	°C	10mm CHROMED
00000359	FTRC - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	ryflowana chromowana	50-300	
								DURABLE CHROM

**FTHC - 60 E****3 999,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej


Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00000361	FTHC - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	gładka chromowana	400/3N	50-300	DURABLE CHROM	10mm CHROMED

**FTHRC - 60 E****4 099,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej





Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00000363	FTHRC - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	50-300	10mm CHROMED	400/3N	DURABLE CHROM

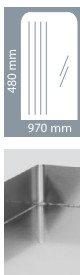
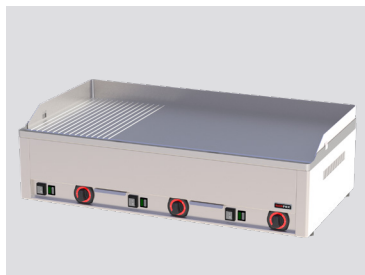
**FTHC - 90 E****6 239,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:

- łożatka do płyty gładkiej lub ryflowanej





Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00009944	FTHC - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	gładka chromowana	400/3N	50-300	10mm CHROMED	DURABLE CHROM

**FTHRC - 90 E****6 799,-****Płyta grillowa chromowana elektryczna**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem




OPCJA:

- łożatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00025494	FTHRC - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	400/3N	50-300	10mm CHROMED	DURABLE CHROM




**FTH - 30 G****2 539,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- łopatką

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000364	FTH - 30 G	330 x 600 x 220	330 x 480	4	24,3	gładka			

**FTR - 30 G****2 789,-****Płyta grillowa gazowa**

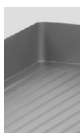
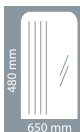
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- łopatką

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000366	FTR - 30 G	330 x 600 x 220	330 x 480	4	24,3	ryflowana			

**FTH - 60 G****4 299,-****Płyta grillowa gazowa**

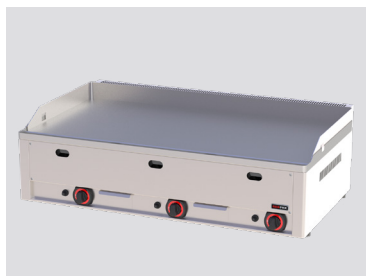
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościaralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000368	FTH - 60 G	660 x 600 x 220	650 x 480	8	44,9	gładka			




**FTHR - 60 G****4 499,-****Płyta grillowa gazowa**

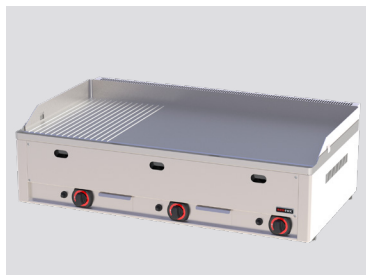
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościaralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000370	FTHR - 60 G	660 x 600 x 220	650 x 480	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana			

**FTH - 90 G****6 699,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościaralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00009945	FTH - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	gładka			

**FTHR - 90 G****7 199,-****Płyta grillowa gazowa**

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościaralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00025496	FTHR - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	2/3 gładka + 1/3 ryflowana			

**FTHC - 30 G****3 189,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej





Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty			
00000365	FTHC - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	gładka chromowana			

**FTFC - 30 G****3 359,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej





Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00000367	FTFC - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	ryflowana chromowana				

**FTHC - 60 G****5 289,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00000369	FTHC - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	gładka chromowana				

**FTHRC - 60 G****5 459,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty		
00000371	FTHRC - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana chromowana		

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej



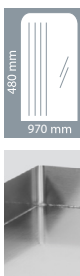
**FTHC - 90 G****7 999,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00009946	FTHC - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	gładka chromowana	GAS	PIEZZO	10mm CHROMED	DURABLE CHROM

**FTHRC - 90 G****8 499,-****Płyta grillowa chromowana gazowa**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty				
00025492	FTHRC - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	GAS	PIEZZO	10mm CHROMED	DURABLE CHROM

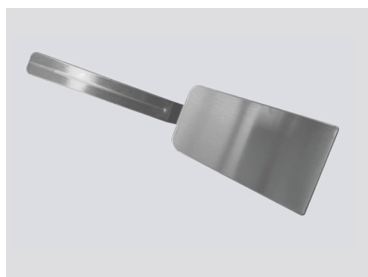
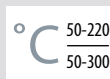
**KD - 33 ED****4 999,-****Steak grill chromowany - komplet**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- powierzchnia płyty roboczej gładka, chromowana
- osobne sterowanie dolnej i górnej płyty
- płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu na górnej płycie grzejnej

OPCJA:

- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000372	KD - 33 ED	330 x 680 x 400	320 x 480	3 + 3	41,4

**SFTH****Łopatką do FTH****59,-****SFTR****Łopatką do FTR****59,-**

- łopatką FTH - do gładkich płyt grillowych
- łopatką FTR - do ryflowanych płyt grillowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00009010	SFTH	80 x 265 x 1,5	59,-
00007632	SFTR	80 x 265 x 1,5	59,-

**KD - 63 ED****Steak grill chromowany - komplet****6 699,-****KD - 66 ED****Steak grill chromowany - komplet****9 299,-**

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- powierzchnia płyty roboczej gładka, chromowana
- osobne sterowanie dolnej i górnej płyty
- płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu na górnej płycie grzejnej

OPCJA:

- łopátka do płyty gładkiej lub ryflowanej

KD - 63 ED

- 1x płyta górna
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- zasilanie 230 V / 1 N + 400 V / 3N



KD - 66 ED

- 2x płyta górna
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- zasilanie 2x230 V / 1 N + 400 V / 3N

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN			
00000373	KD - 63 ED	660 x 680 x 400	650 x 480	400 V / 3N / 50 Hz 230 V / 50 Hz	6 + 3	60,6	6 699,-	 400/3N	 DURABLE CHROM	 10mm CHROMED
00009947	KD - 66 ED	660 x 680 x 400	650 x 480	400 V / 3N / 50 Hz 230 V / 50 Hz	6 + 3 + 3	79,2	9 299,-	 230/1N 400/3N	 °C 50-220 50-300	 2x230/1N 400/3N




**PS - 2010 L****2 199,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000342	PS - 2010 L	304 x 405 x 182	260 x 240	3	16,3	230/1N	50-300	8mm IRON




**PS - 2010 R****2 249,-****Grill kontaktowy elektryczny**

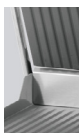
- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000343	PS - 2010 R	304 x 405 x 182	260 x 240	3	15,9	230/1N	50-300	8mm IRON




**PM - 2015 L****2 369,-****Grill kontaktowy elektryczny**

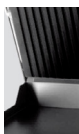
- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000344	PM - 2015 L	409 x 405 x 182	365 x 240	3	21,3	230/1N	50-300	8mm IRON



**PM - 2015 R****2 499,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000345	PM - 2015 R	409 x 405 x 182	365 x 240	3	20,8	230/1N	50-300	8mm IRON




**PM - 2015 LTF****3 199,-****Grill kontaktowy elektryczny**

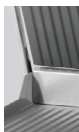
- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg		
00010401	PM - 2015 LTF	409 x 405 x 182	365 x 240	3	21,3	230/1N	50-300




**PD - 2020 L****3 949,-****Grill kontaktowy elektryczny**

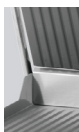
- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000346	PD - 2020 L	614 x 405 x 182	570 x 240	6	31,5	400/3N	50-300	8mm IRON




**PD - 2020 R****3 899,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000347	PD - 2020 R	614 x 405 x 182	570 x 240	6	30,7			
						400/3N	50-300	8mm IRON

**PD - 2020 M****3 869,-****Grill kontaktowy elektryczny**

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej pół na pół

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg			
00000348	PD - 2020 M	614 x 405 x 182	570 x 240	6	31,1			
						400/3N	50-300	8mm IRON



PD - 2020 LSL 2 769,-

Grill kontaktowy podwójny gładki

PD - 2020 LSP 2 769,-

Grill kontaktowy podwójny gładki

PD - 2020 RSL 2 889,-

Grill kontaktowy podwójny ryflowany

PD - 2020 RSP 2 889,-

Grill kontaktowy podwójny ryflowany

PD - 2020 MSL 2 819,-

Grill kontaktowy podwójny pót na pót

PD - 2020 MSP 2 819,-

Grill kontaktowy podwójny pót na pót

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościarnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania, wyłącznik główny,
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana - płyta po lewej (L) lub prawej (P) stronie

PD - 2020 LSL, PD - 2020 LSP


- powierzchnia płyty dolnej gładka (L)

PD - 2020 RSL, PD - 2020 RSP

- powierzchnia płyty dolnej ryflowana (R)

PD - 2020 MSL, PD - 2020 MSP

- powierzchnia płyty dolnej - pót na pót (M)

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN	
00007915	PD - 2020 LSL	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	24,5	2 769,-	 400/3N  50-300
00007916	PD - 2020 LSP	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	24,5	2 769,-	
00007917	PD - 2020 RSL	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	23,7	2 889,-	
00007918	PD - 2020 RSP	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	23,7	2 889,-	
00007919	PD - 2020 MSL	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	24,1	2 819,-	
00007920	PD - 2020 MSP	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	23,9	2 819,-	

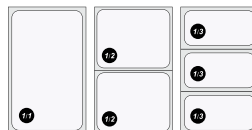


Bemary





- możliwość wykorzystania bemaru jako samodzielnego urządzenia stołowego lub zamontowania na neutralnej szafce
- płyta wierzchnia i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- grzałki umieszczone pod komorą
- kontrolka pracy i podgrzania komory
- kran spustowy w części przedniej z bezpiecznikiem

Przykładowe ułożenie pojemników GN w bemarze.







**BM - 1115****1 079,-****Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	 230/1N	 30-90
00000279	BM - 1115	330 x 540 x 220	1,5	10	1/1-150		



**BMV - 1115****1 149,-****Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy z kranem**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
-  **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	 230/1N	 30-90	 SECURE DRAIN TAP
00000281	BMV - 1115	330 x 540 x 220	1,5	10	1/1-150			




**BM - 1120****1 689,-****Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	 230/1N	 30-90
00000283	BM - 1120	390 x 600 x 300	1,5	15,6	1/1-200		



**BMV - 1120****1 799,-****Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy z kranem**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- **+** kran spustowy z zabezpieczeniem

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	 230/1N	 30-90	
00000284	BMV - 1120	390 x 600 x 300	1,5	14,3	1/1-200			




**BM - 2115****1 845,-****Bemar GN 1/1 - 150 podwójny**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	 230/1N	 30-90
00000280	BM - 2115	660 x 540 x 220	3	18,7	2x 1/1-150		




**BMV - 2115****2 099,-****Bemar GN 1/1 - 150 podwójny z kranem**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- **+** 2x kran spustowy z zabezpieczeniem

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	 230/1N	 30-90	
00000282	BMV - 2115	660 x 540 x 220	3	19	2x 1/1-150			



**BMV - 2120****3 489,-****Bemar GN 1/1 - 200 podwójny z kranem**

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- **⊕ kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	 230/1N	 30-90	 SECURE DRAIN TAP
00000285	BMV - 2120	770 x 600 x 300	3	22	2x 1/1-200			

**VL - 11****999,-****Bemar elektryczny**

- pojemność GN 1/1 - 150 h
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 30-90
00000278	VL - 11	330 x 540 x 220	0,7	9		



Grille lawowe



- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- wyposażone w ruszt na mięso, z możliwością dokupienia rusztu na ryby
- wykorzystują do transmisji ciepła naturalne kamienie lawowe
- piezoe zapalanie
- możliwość ustawienia dwóch poziomów wysokości
- szuflada na tłuszcz
- odrębne sterowanie dla poszczególnych stref
- z nowym urządzeniem dostarczane są kamienie lawowe o wadze 5 kg (grill pojedynczy) lub 10 kg (grill podwójny)

**GL - 30 G****Grill lawowy pojedynczy gazowy****2 879,-****GL - 30 GS****Grill lawowy pojedynczy gazowy****3 279,-**

- fabrycznie dostosowane urządzenie na gaz PB + dysze na gaz ziemny

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezzo zapalenie
- szuflada na tłuszcz
- pokrętło regulacyjne min. - max.
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- możliwość dokupienia rusztu do ryb
- kamienie lawowe: 5 kg

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Waga kg	Moc kW	Cena netto PLN	PIEZZO	NATURAL
00000349	GL - 30 G	330 x 540 x 220	312 x 483	24	4	2 879,-		
00007922	GL - 30 GS	330 x 540 x 220	312 x 483	24	6,5	3 279,-		

**GL - 60 G****Grill lawowy podwójny gazowy****5 099,-****GL - 60 GS****Grill lawowy podwójny gazowy****5 799,-**

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezzo zapalenie
- szuflada na tłuszcz
- pokrętło regulacyjne min. - max.
- urządzenie dostarczane z 2 rusztami do mięsa
- możliwość dokupienia rusztu do mięsa / ryb
- osobne pokrętło regulacyjne dla każdego rusztu
- kamienie lawowe: 10 kg

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Waga kg	Moc kW	Cena netto PLN	PIEZZO	NATURAL
00000350	GL - 60 G	660 x 540 x 220	2x 312 x 483	8	49	5 099,-		
00007923	GL - 60 GS	660 x 540 x 220	2x 312 x 483	13	49	5 799,-		



KL Kamienie lawowe

- kamienie lawowe 5 kg

149,-

Indeks	Model	Waga kg
00003294	KL	5

5 KG
STONE

RR Ruszt do grilla lawowego

- sugerowane zastosowanie do ryb
- bardzo wytrzymały
- uchwyty z tworzywa

699,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00003292	RR	312 x 483 x 30	2,2	na ryby



RM Ruszt do grilla lawowego

- sugerowane zastosowanie do mięsa
- bardzo wytrzymały
- uchwyty z tworzywa

799,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00003291	RM	312 x 483 x 30	2,9	na mięso



**GV 30 E****4 699,-****Grill wodny**

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na grzałki, tłuszcz ścieka do GN z wodą
- grzałki wykonane z AISI 304 L
- GN 1/1 o głębokości 65 mm
- 1 strefa grzewcza
- prosta obsługa modelu elektrycznego za pomocą pokrętła regulacji oraz głównego wyłącznika
- łatwy do demontażu sterownik z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- w zestawie nierdzewna łopatka do czyszczenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	 STAINLESS		 230/1N
00022128	GV 30 E	330 x 600 x 314	325 x 530	230 V / 50 Hz	3,3	10,5			



**PO - 30****Podstawa pod moduł otwarta**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 regulowane nogi

1 149,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000244	PO - 30	330 x 510 x 650	stacjonarna	FT - 30, BM - 1115, GL - 30	13,3

**PO - 30/M****Podstawa pod moduł otwarta jezdna**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

1 229,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000248	PO - 30/M	330 x 510 x 650	jezdna	FT - 30, BM - 1115, GL - 30	13,9

**PO - 60****Podstawa pod moduł otwarta**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 regulowane nogi

1 369,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000246	PO - 60	660 x 510 x 650	stacjonarna	FT - 60, BM - 2115, GL - 60	16,5

**PO - 60/M****1 429,-****Podstawa pod moduł otwarta jezdna**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000250	PO - 60/M	660 x 510 x 650	jezdna	FT - 60, BM - 2115, GL - 60	17,1

**PO - 40****1 199,-****Podstawa do BM(V) 1120**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000245	PO - 40	390 x 600 x 650	stacjonarna	BM - 1120, BMV - 1120	14

**PO - 40/M****1 269,-****Podstawa jezdna do BM(V)1120**

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000249	PO - 40/M	390 x 600 x 650	jezdna	BM - 1120, BMV - 1120	14.5



PO - 80 Podstawa do BM(V) 2120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

1 549,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000247	PO - 80	770 x 600 x 650	stacjonarna	BM - 2120, BMV - 2120	18,7



PO - 80/M Podstawa jezdna do BM(V)2120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

1 649,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000251	PO - 80/M	770 x 600 x 650	jezdna	BM - 2120, BMV - 2120	19,4



Salamandry - opiekacze





- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- grzałki ze stali Incoloy 800, wysoce odporne na oddziaływanie wysokich temperatur
- moc cieplna sterowana za pomocą regulatora
- dwa warianty ustawienia rusztu
- prosta obsługa za pomocą dźwigni i 4 wstępnie ustawionych pozycji
- zdejmowany tylny panel, ułatwiający transport dania wprost na miejsce jego podania
- kontrolka pracy i podgrzewania

**SE - 40 S****Salamander - opiekacz**

- 3 pozycje położenia rusztu
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 430 x 310 mm



1 749,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg		
00000376	SE - 40 S	600 x 370 x 380	430 x 310	2,2	17	 230/1N	 INCOLEY

**SE - 70 S****Salamander - opiekacz**

- 3 pozycje położenia rusztu
- 3 stopnie mocy
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 710 x 310 mm



2 459,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg		
00000377	SE - 70 S	880 x 370 x 380	710 x 310	4,4	23,3	 400/3N	 INCOLEY

**SE - 40 M****Salamander ruchomy - opiekacz**


- 5 pozycji położenia rusztu
- zmiana położenia rusztu mechanizmem dźwigniowym
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 370 x 310 mm

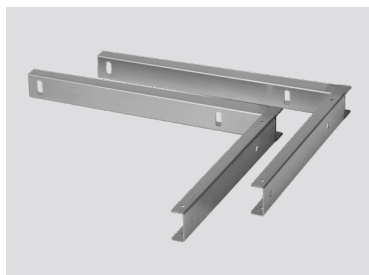
2 279,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg		
00000378	SE - 40 M	600 x 370 x 380	370 x 310	2,2	17,9	 230/1N	 INCOLEY

**SE - 70 M****3 059,-****Salamander ruchomy - opiekacz**

- 5 pozycji położenia rusztu
- zmiana położenia rusztu mechanizmem dźwigniowym
- 3 stopnie mocy
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 650 x 310 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg		
00000379	SE - 70 M	880 x 370 x 380	650 x 310	4,4	25,7	 400/3N	 INCOLEY

**DSE - 47****299,-****Konsola - uchwyt do salamandra**

- wykonanie nierdzewne
- uchwyt do salamandra SE-40/70

Indeks	Model	Waga kg
00000380	DSE - 47	0,75



Urządzenia do hot dogów





- składa się z dwóch części – trzpieni nagrzewających oraz pojemnika do podgrzewania parówek - dostępne jako elementy składowe jednego urządzenia oraz osobno
- odrębne sterowanie dla każdej jednostki, wyłącznik i regulator temperatury
- kontrolka pracy urządzenia
- trzpienie nagrzewające z polerowanego aluminium
- szklany pojemnik z nierdzewnym dnem z otworami



HD - 1 Hot-dog

479,-

- wykonanie nierdzewne
- element grzejny do podgrzewania pieczywa wykonany z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg		
00000388	HD - 1	220 x 220 x 250	0,1	2	230/1N	100



HD - 2 Hot-dog

539,-

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg		
00000389	HD - 2	220 x 220 x 250	0,1	2,3	230/1N	100



HD - 3 Hot-dog

579,-

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg		
00000390	HD - 3	220 x 220 x 250	0,1	3,6	230/1N	100

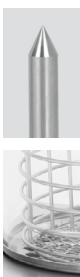


HD - 4 Hot-dog

799,-

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy






Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 °C 100
00000391	HD - 4	260 x 300 x 290	0,1	4,5		

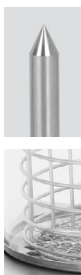


HD - 3N Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym






1 589,-

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek o wymiarach: Ø20 x 24 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiającą ułożenie np. parówek/kiełbasek
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 °C 100			 °C 30-90
00000392	HD - 3N	300 x 480 x 350	1,1	9,4					



**HD - 4N****1 689,-****Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym**

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek o wymiarach: $\varnothing 20 \times 24$ cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie np. parówek/kiełbasek
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg					
00000393	HD - 4N	300 x 480 x 350	1,1	10,5	230/1N	100			30-90

PODGRZEWACZE PARÓWEK I BUŁEK**HD - N****1 129,-****Podgrzewacz do parówek**

- wykonanie nierdzewne
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek o wymiarach: $\varnothing 20 \times 24$ cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie np. parówek/kiełbasek
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

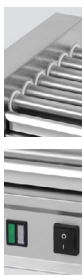
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg		
00000395	HD - N	300 x 260 x 340	1	6,7	230/1N	30-90

Opiekacze parówek



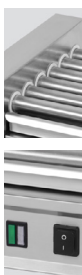
Urządzenie do opiekania parówek. Rolki ze stali nierdzewnej lub pokryte warstwą teflonu z wbudowaną grzałką obracają się wokół własnej osi.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej lub pokryte teflonem
- regulowany przetątnik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka uruchomienia i pracy

**CW - 6****Rollkowy opiekacz parówek****3 690,-****CW - 8****Rollkowy opiekacz parówek****3 990,-**

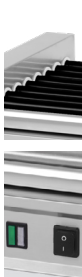
- wykonanie nierdzewne
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- 6/8 rolek o długości 35 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg				
00000404	CW - 6	460 x 270 x 200	6	1,35	9		230/1N	80-300	2,5x /min.
00000405	CW - 8	460 x 350 x 200	8	1,8	11,5				

**CW - 8/44****Rollkowy opiekacz parówek****4 340,-**

- wykonanie nierdzewne
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- 8/10/12/14 rolek o długości 44 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN				
00022232	CW - 8/44	540 x 350 x 200	8	2,1	12,5	4 340,-		230/1N	80-300	2,5x /min.
00022228	CW - 10/44	540 x 430 x 200	10	2,6	14	4 590,-				
00027375	CW - 12/44	540 x 510 x 200	12	3,16	16	5 060,-				
00027376	CW - 14/44	540 x 590 x 200	14	3,7	18	5 700,-				

**CW - 8/44 T****Rollkowy opiekacz parówek****4 880,-**

- wykonanie teflonowe
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- 8/10/12/14 rolek o długości 44 cm

CW - 14/44T

- dwie strefy grzewcze

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN				
00025537	CW - 8/44T	540 x 350 x 200	8	2,1	12,5	4 880,-		230/1N	80-300	2,5x /min.
00021680	CW - 10/44T	540 x 430 x 200	10	2,6	14	5 280,-				
00027377	CW - 12/44T	540 x 510 x 200	12	3,16	16	5 890,-				
00025377	CW - 14/44T	540 x 590 x 200	14	3,7	18	6 680,-				




Tostery



- dostępne w dwóch wariantach – przelotowym lub statycznym, ze szczypcami lub z rusztem
- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- posiadają demontowaną ścianę, timer
- pojemnik na okruszki
- niezależne sterowanie poszczególnymi sekcjami gwarantuje perfekcyjną regulację stopnia spieczenia według preferencji konsumenta
- kontrolka pracy i nagrzewania




**TO - 920 GH****1 349,-****Toster jednopoziomowy**

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 1x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 2x szczypcy o wymiarach 100 x 180 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg		 230/1N	 QUARTZ	 TIMER
00000383	TO - 920 GH	348 x 274 x 288	240 x 220	1,6	7,4				




**TO - 930 GH****1 359,-****Toster jednopoziomowy**

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 1x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 3x szczypcy o wymiarach 100 x 180 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg		 230/1N	 QUARTZ	 TIMER
00000384	TO - 930 GH	453 x 274 x 288	345 x 220	2	8,8				




**TO - 940 GH****1 699,-****Toster dwupoziomowy**

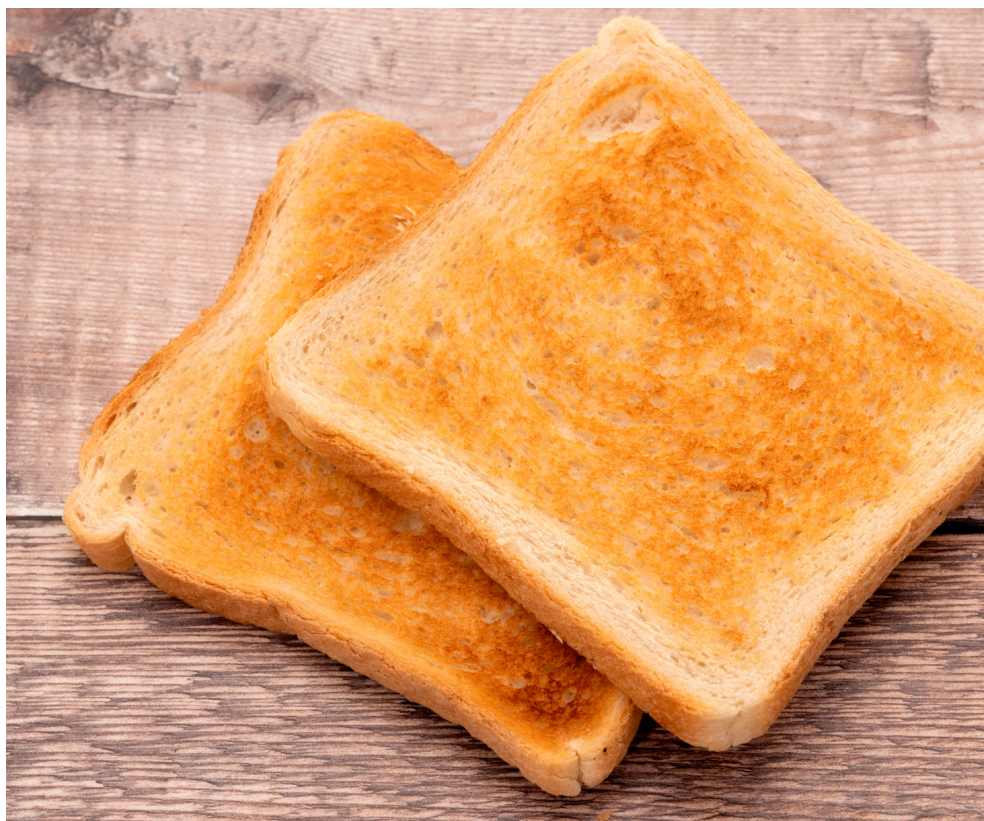
- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 2x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 4x szczypcy o wymiarach 100 x 180 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg		 230/1N	 QUARTZ	 TIMER
00000385	TO - 940 GH	375 x 274 x 403	240 x 220	2,4	9,8				

**TO - 960 GH****1 799,-****Toster dwupoziomowy**

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 2x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 6x szcypce o wymiarach 100 x 180 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg			
00000386	TO - 960 GH	452 x 274 x 403	345 x 220	3	11,7	 230/1N	 QUARTZ	 TIMER



Witryny grzewcze i neutralne



- przeznaczone do prezentowania gotowych potraw w warunkach gwarantujących bezpieczeństwo i higienę
- dostępne witryny neutralne lub grzewcze
- w wersji 1 lub 2-poziomowej
- wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304 z plastikową twardą pokrywą
- temperatura wnętrza w zakresie 30 - 60°C
- otwieranie dwustronne
- gąbka nawilżająca wewnątrz witryny w wersji grzewczej, zapewniająca odpowiednią wilgotność

**VEC 510****Witryna grzewcza**

- regulacja temperatury: 30 - 60°C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- jednopoziomowa

1 449,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000481	VEC 510	500 x 350 x 270	0,4	8,7



230/1N



30-60

**VEC 520****Witryna grzewcza**

- regulacja temperatury: 30 - 60°C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- dwupoziomowa

1 999,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000482	VEC 520	500 x 350 x 410	0,4	11,6



230/1N



30-60

**VEC 810****Witryna grzewcza**

- regulacja temperatury: 30 - 60°C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- jednopoziomowa

1 849,-

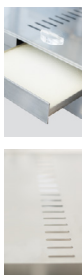
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000483	VEC 810	800 x 350 x 270	0,7	14



230/1N





30-60

**VEC 820****Witryna grzewcza**

- regulacja temperatury: 30 - 60°C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- dwupoziomowa

2 299,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg		
00000484	VEC 820	800 x 350 x 410	0,7	17	230/1N	30-60

WITRYNY NEUTRALNE**VEN 510****Witryna neutralna**

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- jednopoziomowa

899,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000485	VEN 510	500 x 350 x 200	4,7

**VEN 520****Witryna neutralna**

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- dwupoziomowa

1 499,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000486	VEN 520	500 x 350 x 370	7,6

**VEN 810****1 099,-****Witryna neutralna**

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- jednopoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000487	VEN 810	800 x 350 x 200	6,6

**VEN 820****1 699,-****Witryna neutralna**


- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- dwupoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000488	VEN 820	800 x 350 x 370	10,7




**MWP - 1052 - 26****1 899,-****Kuchenka mikrofalowa**

- dotykowy panel sterowania
- 10 programowalnych przycisków
- 30 ustawień
- 10 poziomów mocy
- system grzania beztalerzowy
- pojemność 25 l

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary wewn. mm		
00027887	MWP - 1052 - 26	511 x 432 x 311	1,55	14,7	327 x 346 x 200		 230/1N DIGITAL CONTROL

**MWP 2152 - 35 E2N****6 999,-****Kuchenka mikrofalowa**

- 2 magnetrony
- dotykowy panel sterowania
- 100 programów
- pojemność 35 l (GN 2/3)
- system grzania beztalerzowy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary wewn. mm	Ilość półek	
00025503	MWP 2152 - 35 E2N	512 x 570 x 370	2,1	33	330 x 340 x 220	2	 230/1N DIGITAL CONTROL



**RIB 3521 EB****1 699,-****Kuchenka indukcyjna drop-in**

- przeznaczenie do wbudowania w blat
- elektroniczne i manualne sterowanie
- display LED
- dwa wentylatory
- 10 stopni mocy
- 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240°C
- timer: 0 - 180 minut

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg		
00032116	RIB 3521 EB	350 x 350 x 110	3,5	4,5		



230/1N

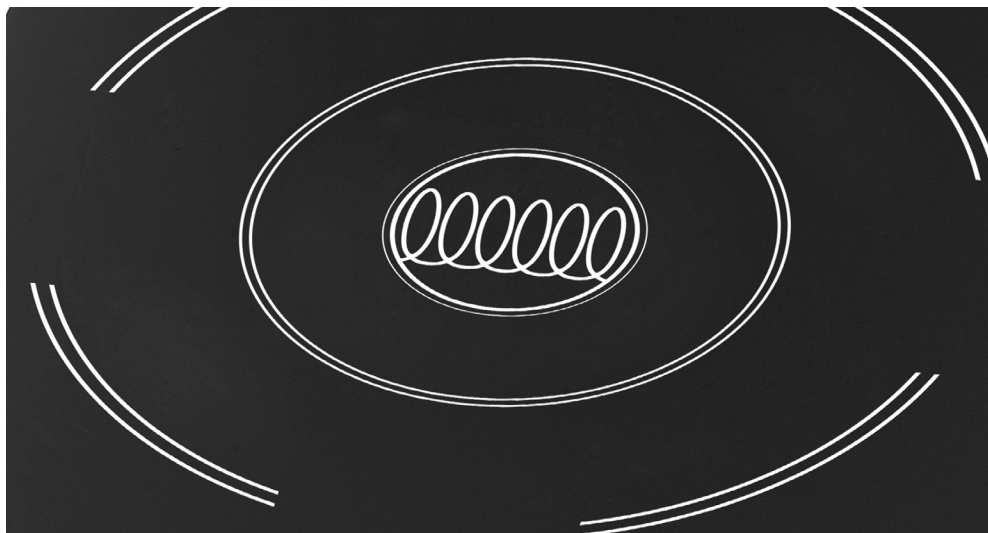
DIGITAL
CONTROL**RIB 3536 ET/N****1 499,-****Kuchenka indukcyjna**

- elektroniczne sterowanie
- display LED
- dwa wentylatory
- 12 stopni mocy
- 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240°C
- timer: 0- 180 minut

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg		
00032117	RIB 3536 ET/N	355 x 440 x 110	3,5	4,3		



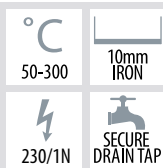
230/1N

DIGITAL
CONTROL

**FT - 30 MK****3 149,-****Patelnia multifunkcyjna**

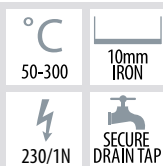
- wykonanie nierdzewne
- sterowanie na krótszym boku
- 10 mm płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- kontrolka pracy i grzania
- teflonowy korek płyty roboczej z przelewem
- zawór spustowy
- idealny do smażenia langoszków, pączków, placków i do duszenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Sterowanie
00009948	FT - 30 MK	330 x 530 x 220	320 x 530 x 60	3	24	krótszy bok

**FT - 30 DK****3 149,-****Patelnia multifunkcyjna**

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie na dłuższym boku
- 10 mm płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- kontrolka pracy i grzania
- teflonowy korek płyty roboczej z przelewem
- zawór spustowy
- idealny do smażenia langoszków, pączków, placków i do duszenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Sterowanie
00009949	FT - 30 DK	530 x 330 x 220	530 x 330 x 60	3	24	dłuższy bok





Podgrzewacz parówek i bułek



- w wersji z jedną lub dwiema komorami
- nierdzewny ruszt na dnie umożliwiający wszechstronne zastosowanie urządzenia: gotowanie warzyw na parze, rozpuszczanie i podgrzewania czekolady
- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- wybrane modele posiadają kranik
- grzałki na zewnątrz wanny
- kontrolka pracy i podgrzewania
- opuszczana pokrywa




**WE - 12****849,-****Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy**

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: GN ½ - 150 mm
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpeli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg		
00000396	WE - 12	270 x 330 x 220	1	6,1	230/1N	30-90


**WEV - 12****999,-****Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy**

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: GN ½ - 150 mm
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpeli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg			
00000399	WEV - 12	270 x 330 x 220	1	6,3	230/1N	30-90	DRAIN TAP




**WE - 11****1 499,-****Podgrzewacz parówek i bułek podwójny**

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: 2x GN ½ - 150 mm
- osobne sterowanie dla każdej komory
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpeli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 30-90
00000397	WE - 11	540 x 330 x 220	2	11		

**WEV - 11****1 799,-****Podgrzewacz parówek i bułek podwójny**

- wykonanie nierdzewne
- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: 2x GN ½ - 150 mm
- osobne sterowanie dla każdej komory
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpeli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N	 30-90	 DRAIN TAP
00000398	WEV - 11	540 x 330 x 220	2	11,5			



- podlega biodegradacji, nadaje się do kompostowania
- produkt koszerny

SAGA - 2**146,-****Papier do gotowania SAGA rolka**

- idealny do wykorzystania we wszystkich etapach przygotowywania potraw: gotowanie, mrożenie, obróbka, pieczenie, serwowanie
- obustronnie pokryty warstwą silikonu
- (przygotowywane jedzenie nie przywiera do niego)
- tłuszczoszczelny i wodoodporny, pozwala na cyrkulację powietrza
- wytrzymały – nie rozpuszcza się podczas gotowania w wodzie lub na parze
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C
- chroni naczynia i blachy przed zabrudzeniem oraz codziennym zużyciem
- nożyk znajdujący się w kartonie pozwala na odcinanie arkuszy o dowolnej długości

Indeks	Model	Wymiary	Opakowanie zawiera	Cena netto za rolkę PLN
00025981	SAGA - 2	38 cm / 50 m	24 rolki	46,-



- podlega biodegradacji, nadaje się do kompostowania
- produkt koszerny
- 500 arkuszy w kartonie o wymiarach GN 1/1

SAGA - 3**159,-****Papier do gotowania SAGA arkusz**

- idealny do wykorzystania we wszystkich etapach przygotowywania potraw: gotowanie, mrożenie, obróbka, pieczenie, serwowanie
- obustronnie pokryty warstwą silikonu
- (przygotowywane jedzenie nie przywiera do niego)
- tłuszczoszczelny i wodoodporny, pozwala na cyrkulację powietrza
- wytrzymały – nie rozpuszcza się podczas gotowania w wodzie lub na parze
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C
- chroni naczynia i blachy przed zabrudzeniem oraz codziennym zużyciem
- nożyk znajdujący się w kartonie pozwala na odcinanie arkuszy o dowolnej długości

Indeks	Model	Wymiary	Opakowanie zawiera	Cena netto PLN
00006566	SAGA - 3	32,5 cm x 53 m (GN 1/1)	500 arkuszy	159,-
00006565	SAGA - 7	40 x 60	500 arkuszy	179,-

