



# HENDI

Tools for Chefs | 2025/26



GARNKI  
I POJEMNIKI GN



DESKI, NOŻE,  
PRZYBORY



CUKIERNIA,  
PIEKARNIA,  
KAWIARNIA



URZĄDZENIA  
DYNAMICZNE



PAKOWANIE  
PRÓŻNIOWE



URZĄDZENIA  
GRZEWcze



PIECE  
KONWEKCYJNO-  
-PAROWE



PIZZA,  
MAKARON,  
KEBAB



CHŁODNICTWO



SZKŁO,  
SZTUCCZE,  
ART. STOŁOWE



PODGRZEWACZE,  
PALIWA, BUFET



BAR



EKSPRESY,  
WARNIKI,  
AKCESORIA



TERMOBOXY,  
REGAŁY,  
WÓZKI



ZMYWARKI  
I HIGIENA



MEBLE  
ZE STALI  
NIERDZEWNEJ



GRILLE



tel. 61 658 70 00 • [www.hendi.com](http://www.hendi.com)

# 06

## Thermal processing

Heat that inspires





**KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM  
PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1**

- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

**PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:  
ELEKTRYCZNY 3 kW/230 V**

- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnikami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

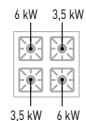
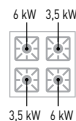
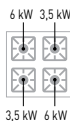
żeliwne ruszty  
335x300 mm, osobne  
na każdy palnik

do garnków: ø120-300 mm

piekarnik  
elektryczny GN 1/1

blat kuchni: AISI 304,  
obudowa: AISI 430

nóżki stalowe z regulacją  
100-165 mm



|                    |                     |                     |                          |
|--------------------|---------------------|---------------------|--------------------------|
| kod                | 227381              | 227589              | 225882                   |
| wymiary            | 800x700x(H)310 mm   | 800x700x(H)900 mm   | 800x722x(H)900 mm        |
| wymiary piekarnika | -                   | -                   | 640x370x(H)350 mm        |
| moc palników       | 2x 3,5 kW + 2x 6 kW | 2x 3,5 kW + 2x 6 kW | 2x 3,5 kW + 2x 6 kW      |
| typ piekarnika     | -                   | -                   | konwekcyjny, elektryczny |
| moc piekarnika     | -                   | -                   | 3000 W                   |
| moc gazowa         | 19 kW [HS]          | 19 kW [HS]          | 19 kW [HS]               |
| napiecie           | -                   | -                   | 230 V                    |
| waga               | 35 kg               | 72 kg               | 82 kg                    |
| PLN                | 4840,00             | 6197,00             | 8239,00                  |

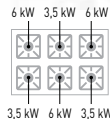
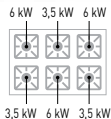
## KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Ruszty żelazne 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta: 410x570x(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

S.S.  
stainless steel

### PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1: ELEKTRYCZNY 3 kW/230 V

- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnikami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat



|                    |                    |                          |
|--------------------|--------------------|--------------------------|
| kod                | 226094             | 225899                   |
| wymiary            | 1200x700x(H)900 mm | 1200x722x(H)900 mm       |
| wymiary piekarnika | -                  | 640x370x(H)350 mm        |
| moc palników       | 3x3,5 kW + 3x6 kW  | 3x3,5 kW + 3x6 kW        |
| typ piekarnika     | -                  | konwekcyjny, elektryczny |
| moc piekarnika     | -                  | 3000 W                   |
| moc gazowa         | 28,5 kW [HS]       | 28,5 kW [HS]             |
| napięcie           | -                  | 230 V                    |
| waga               | 95 kg              | 105 kg                   |
| PLN                | 8263,00            | 9690,00                  |

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

311



## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

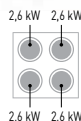
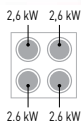
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
  - Zakres temperatury: od +50 do +270°C
  - Pojemność: 4xGN 1/1
  - Odległość między przewodnikami: 75 mm
  - Przewodnice chromowane, demontowalne
  - w celu dokładnego umycia
  - Wentylator bez rewersu
  - Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
  - W zestawie 1 ruszt GN 1/1

blat kuchni: AISI 304,  
obudowa: AISI 430

piekarnik  
elektryczny GN 1/1

komora ze stali  
nierdzewnej

nóżki stalowe z regulacją  
100-165 mm



|                    |                   |                          |
|--------------------|-------------------|--------------------------|
| kod                | 226223            | 225936                   |
| wymiary            | 800x700x(H)900 mm | 800x700x(H)900 mm        |
| wymiary piekarnika | -                 | 635x370x(H)350 mm        |
| moc palników       | 4x 2,6 kW         | 4x 2,6 kW                |
| typ piekarnika     | -                 | konwekcyjny, elektryczny |
| moc piekarnika     | -                 | 3 kW                     |
| moc całkowita      | 10,4 kW           | 13,4 kW                  |
| napięcie           | 400 V             | 400 V                    |
| waga               | 65 kg             | 78 kg                    |
| PLN                | 4943,00           | 7106,00                  |

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1



- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

### PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

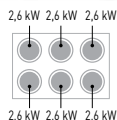
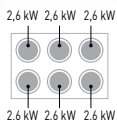
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4xGN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1

blat kuchni: AISI 304,  
obudowa: AISI 430

piekarnik  
elektryczny GN 1/1

komora ze stali  
nierdzewnej

nóżki stalowe  
z regulacją  
100-165 mm



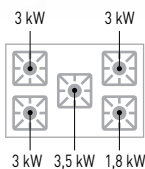
|                    |                    |                          |
|--------------------|--------------------|--------------------------|
| kod                | 226230             | 226247                   |
| wymiary            | 1200x700x(H)900 mm | 1200x700x(H)900 mm       |
| wymiary piekarnika | -                  | 635x370x(H)350 mm        |
| moc palników       | 6x 2,6 kW          | 6x 2,6 kW                |
| typ piekarnika     | -                  | konwekcyjny, elektryczny |
| moc piekarnika     | -                  | 3 kW                     |
| moc całkowita      | 15,6 kW            | 18,6 kW                  |
| napięcie           | 400 V              | 400 V                    |
| waga               | 90 kg              | 104 kg                   |
| PLN                | 5973,00            | 8548,00                  |

do cen należy doliczyć VAT 23%





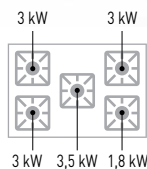
225707



Zobacz film



225806



### KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

- Na gaz ziemny GZ 50
- 3 duże palniki 3 kW, 1 mały palnik 1,8 kW, 1 palnik wok 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Waga: 74 kg
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4x GN 1/1
- Elektryczny o mocy 2,9 kW z 2 wentylatorami bez rewersu
- Termostat: 100°-275°C, hiSTEREZA: ±5°C

DODATKOWY GÓRNY element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie potraw

- Timer ułatwiający organizację pracy w kuchni
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- Demontowalny ruszt na 4 blachy GN, wykonany ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym dla podniesienia bezpieczeństwa obsługi
- Gruba i elastyczna uszczelka drzwi łatwa do samodzielnej wymiany
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

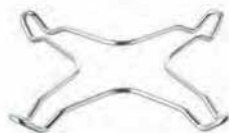
| kod    | V   | W    | kW[HS] | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|--------|----------------|---------|
| 225707 | 230 | 2900 | 14,3   | 900x653x(H)900 | 6590,00 |

### KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- Palniki: 3x3 kW, 1x1,8 kW, 1x3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termporowy
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

| kod    | kW[HS] | mm             | PLN     |
|--------|--------|----------------|---------|
| 225806 | 14,3   | 900x640x(H)910 | 5718,00 |

839997



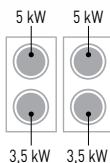
### NAKLADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

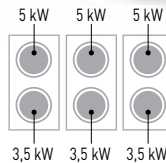
| code   | mm            | PLN   |
|--------|---------------|-------|
| 839997 | 255x255x(H)25 | 20,00 |

**NEW**

237687



237397

18/8  
stainless steelS.S.  
stainless steel    indoor**KUCHENKA INDUKCYJNA Z 4 POLAMI GRZEWCZYMI**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wzmocniona ramą.
- Matowa powierzchnia indukcyjna ze szkła hartowanego.
- 4 niezależne pokrętki do sterowania, każde z 11 poziomami mocy do wyboru.
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 100 kg.
- 2 płyty grzewcze o mocy 3,5 kW.
- Płyty grzewcze 2x5 kW.
- Regulowane nóżki: ≈30 mm.
- Nadaje się do garnków i patelni o średnicy podstawy do 260 mm.
- Dodatkowa półka do przechowywania.
- Zawiera filtr przeciwtłuszczowy, który można łatwo wyczyścić lub usunąć.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.
- Uwaga: urządzenie musi być podłączone do źródła zasilania przez elektryka.

| kod    | V   | W     | mm             | PLN     |
|--------|-----|-------|----------------|---------|
| 237687 | 400 | 17000 | 800x720x(H)854 | 9999,00 |

**KUCHENKA INDUKCYJNA Z 6 POLAMI GRZEWCZYMI**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wzmocniona ramą.
- Matowa powierzchnia indukcyjna ze szkła hartowanego.
- 6 niezależnych pokręteł do sterowania, każde z 11 poziomami mocy do wyboru.
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 100 kg.
- 3 płyty grzewcze o mocy 3,5 kW.
- 3 płyty grzewcze o mocy 5 kW.
- Regulowane nóżki: ≈30 mm.
- Nadaje się do garnków i patelni o średnicy podstawy do 260 mm.
- Dodatkowa półka do przechowywania.
- Zawiera filtr przeciwtłuszczowy, który można łatwo wyczyścić lub usunąć.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.
- Uwaga: urządzenie musi być podłączone do źródła zasilania przez elektryka.

| kod    | V   | W     | mm              | PLN      |
|--------|-----|-------|-----------------|----------|
| 237397 | 400 | 25500 | 1200x700x(H)890 | 13215,00 |



6,7 kW



147108



6 kW



147801



10,8 kW



147276

**TABORET GAZOWY**

- Na gaz z butli propan i butan
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie, z podłączeniem 1/4"
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia podstawy (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

| kod    | kW[HS] | mm             | PLN     |
|--------|--------|----------------|---------|
| 147108 | 6,7    | 425x425x(H)400 | 2529,00 |

**TABORET GAZOWY**

- Model Kitchen Line - na gaz z butli propan i butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 50 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia

| kod    | kW[HS] | mm             | PLN     |
|--------|--------|----------------|---------|
| 147801 | 6      | 400x440x(H)390 | 1156,00 |

**TABORET GAZOWY XL**

- Model XL - na gaz z butli propan i butan
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Emaliowany ruszt przystosowany do dużych garnków i patelni
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Dołączony zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

| kod    | kW[HS] | mm             | PLN     |
|--------|--------|----------------|---------|
| 147276 | 10,8   | 580x650x(H)400 | 1249,00 |

626504



147207

**PATELNIĄ WOK**

- Z uchwyłami, wykonana z blachy o grubości 1,5mm
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwi użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

| kod    | mm          | PLN    |
|--------|-------------|--------|
| 626504 | ø710x(H)220 | 223,00 |

**OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO**

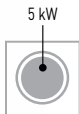
- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108



| kod    | mm         | PLN    |
|--------|------------|--------|
| 147207 | ø360x(H)80 | 299,00 |



18/8  
stainless steel



237670

### TABORET INDUKCYJNY O DUŻEJ MOCY

- Przeznaczony do użytku z wokami lub bardzo dużymi garnkami indukcyjnymi
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Płyta indukcyjna o wymiarach 340x340 mm, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- Pole indukcyjne o mocy 5000 W
- Oszczędność do 60% energii w porównaniu z tradycyjnymi płytami żeliwnymi
- Wygodne pokrętko do sterowania, 11 poziomów mocy do wyboru
- Bezpieczeństwo i komfort pracy dzięki wytwarzaniu ciepła wyłączone na styku płyty z garnkiem lub patelnią
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 40 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (≈30 mm) do idealnego wy poziomowania kuchenki
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki
- Uwaga: Wymagane podłączenie urządzenia do zasilania przez elektryka

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 237670 | 400 | 5000 | 422x400x(H)366 | 2999,00 |



S.S.  
stainless steel

220207

### PŁYTA GRILLOWA GAZOWA 700

- Idealna do beztłuszczowego grillowania mięs czerwonyc, drobiu, ryb, warzyw i owoców
- Płyta grzewcza ze stali S355J2, gładka
- 2 strefy grzewcze, sterowane oddzielnie, każda z 3 palnikami tubular multiramp wykonanymi ze stali nierdzewnej
- Moc gazowa jednej strefy grzewczej: 5 kW
- Temperatura sterowana termoparą z zaworem bezpieczeństwa odcinającym dopływ gazu do palników w razie zgaśnięcia płomienia
- Zapalnik elektryczny – konieczność podłączenia do prądu 230 V
- Płyta lekko pochylona ku przodowi w celu utratienia spływającego tłuszczu podczas grillowania oraz z otworem i wysuwaną szufladą
- Podstawa w formie szafki otwartej ze stali AISI 430 o wysokości 380 mm
- Urządzenie standardowo wyposażone w dysze na gaz ziemny GZ50 (G30)
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Przyłącze gazu z tyłu urządzenia po lewej stronie, na wysokości ok. 550 mm (w zależności od stopnia wykręcenia nóżek)
- Stalowe nóżki regulowane w zakresie 100-165 mm

| kod    | kW(HS) | mm             | PLN      |
|--------|--------|----------------|----------|
| 220207 | 10     | 800x700x(H)900 | 10814,00 |

198124



### ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

| kod    | ilość szt. w opak. | mm     | szt./opak.  |
|--------|--------------------|--------|-------------|
| 198124 | 2                  | (L)230 | 16,00/32,00 |





### LAMPY DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, STOŻKOWA

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 70-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

| kod    | kolor     | mm          | PLN    |
|--------|-----------|-------------|--------|
| 273845 | czarny    | ø275x(H)250 | 289,00 |
| 273869 | srebrny   | ø275x(H)250 | 289,00 |
| 273920 | zielony   | ø275x(H)250 | 299,00 |
| 273937 | biały     | ø275x(H)250 | 289,00 |
| 273777 | beżowy    | ø275x(H)250 | 289,00 |
| 273876 | miedziany | ø275x(H)250 | 289,00 |



### LAMPY DO PODGRZEWANIA POTRAW, GIĘTKA

- Wykonana z żelaza.
- Z powłoką antykorozyjną.
- Klosz lampy umieszczony na giętkim ramieniu.
- Nietłukąca się żarówka na podczerwień w zestawie – odpowiednia do utrzymywania temperatury gotowych dań.
- Przystosowana do żarówek E27.

| kod    | kolor     | V   | W   | mm             | PLN    |
|--------|-----------|-----|-----|----------------|--------|
| 273838 | czarny    | 230 | 250 | 268x200x(H)660 | 585,00 |
| 273739 | beżowy    | 230 | 250 | 268x206x(H)660 | 615,00 |
| 273746 | zielony   | 230 | 250 | 268x203x(H)660 | 615,00 |
| 273753 | miedziany | 230 | 250 | 268x203x(H)660 | 657,00 |





273883

273890

273852

273784

273791

273821

NEW

NEW

NEW



### LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, CYLINDRYCZNA

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 70-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

| kod    | kolor     | mm          | PLN    |
|--------|-----------|-------------|--------|
| 273883 | srebrny   | ø175x(H)250 | 269,00 |
| 273852 | czarny    | ø175x(H)250 | 269,00 |
| 273791 | zielony   | ø175x(H)250 | 269,00 |
| 273821 | biały     | ø175x(H)250 | 269,00 |
| 273784 | beżowy    | ø175x(H)250 | 269,00 |
| 273890 | miedziany | ø175x(H)250 | 269,00 |



273906

273913



Zobacz film

### LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, PODWÓJNA



- Przeznaczona do utrzymywania potraw w cieple
- Łatwo regulowana wysokość w zakresie 590-790 mm
- 2 żarówki na podczerwień odporne na stłuczenia (dotychczasowe)

| kod    | kolor   | V   | W   | mm             | PLN    |
|--------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 273906 | srebrny | 230 | 250 | 453x360x(H)790 | 499,00 |
| 273913 | czarny  | 230 | 250 | 453x360x(H)790 | 539,00 |



919217



919200

### ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

| kod    | kolor    | V   | W   | mm          | PLN   |
|--------|----------|-----|-----|-------------|-------|
| 919217 | czerwony | 230 | 250 | ø125x(H)170 | 59,00 |

### ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

| kod    | kolor | V   | W   | mm          | PLN   |
|--------|-------|-----|-----|-------------|-------|
| 919200 | biały | 230 | 250 | ø125x(H)170 | 57,00 |

do cen należy doliczyć VAT 23%

319



# 20 funkcji

- gotowanie
- kruszenie
- mieszanie
- wyrabianie
- gotowanie na parze
- podsmażanie
- ścieranie
- sous vide
- ubijanie
- rozpuszczanie
- karmelizacja
- emulgowanie
- ugniatanie
- szatkowanie
- siekanie
- rozdrabnianie
- krojenie
- miksowanie
- blendowanie
- ważenie

## HENDICHEF URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE

- Nowoczesny robot kuchenny umożliwiający:
  - gotowanie automatyczne z wgranych przepisów kulinarnych - gwarantuje przygotowanie smacznych i zdrowych posiłków w ekspresowym tempie
  - gotowanie ręczne, czyli ustawianie i zmiana parametrów na bieżąco podczas pracy

### Parametry techniczne:

- Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C
- Timer: 0-90 min
- 12-stopniowa regulacja obrotów mieszadeł
- Pojemność miski: 4,5 l
- Obroty: do 5000 obr./min
- Waga netto/brutto: 8,2 kg / 9,9 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Działa z aplikacją Tuya.

| kod    | V  | W    | mm             | PLN            |
|--------|--|------|----------------|----------------|
| 221761 | 230  | 1400 | 210x380x(H)320 | <b>1878,00</b> |
| 517123 | Zestaw: miska, transparentna pokrywa do obróbki cieplnej, 4-ramienne ostrze, mieszadło |      |                | <b>439,00</b>  |



# HENDICHEF

3-częściowy zestaw do gotowania na parze, a w nim:

- polimerowa brylantna z powierzchnią non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku – umożliwia szybkie gotowanie parą
- nadstawka parowa zwiększająca dwukrotnie powierzchnię roboczą
- pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość



**GARNEK I AKCESORIA MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE**

Transparentna poliwęglanowa pokrywa garnka umożliwiającą kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka



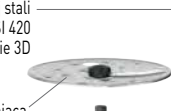
2 warianty pokryw: HOT COVER do obróbki ciepłej i COLD COVER do chłodnych potraw



Mieszadło do potraw gotowanych



4-ostrzowe noże wykonane z hartowanej stali kwasoodpornej klasy AISI 420 w układzie 3D



2-funkcyjna tarcza siekająca wyposażona w 13 zębów, możliwość plastrowania



4,5-litrowy garnek wielofunkcyjny (pojemność robocza 3 l) z kwasoodpornej stali wysokiej jakości (AISI 304) Element grzewczy z przyspieszonym cyklem nagrzewania umieszczony w garnku  
Można myć w zmywarce



Aplikacja TUYA



Szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę



Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania



Obudowa silnika wykonana z trwałego tworzywa ABS Gumowe nóżki (przysawki) amortyzujące wibracje i zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy

Miarka do precyzyjnego dozowania



Wyswietlacz TFT



**KUCHENKI INDUKCYJNE CZARNE KITCHEN LINE**

- Elegancki wygląd idealny do gotowania w obecności klienta
- Płaska obudowa ze stali nierdzewnej z czarną powłoką
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego ze zintegrowanym wyświetlaczem cyfrowym

S.S.  
stainless steel

Zobacz film



min Ø120 mm 2000 W  
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W  
max Ø280 mm 230 V

239421

**KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W**

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna Ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchni: 15 kg

| kod    | V   | W    | mm            | PLN           |
|--------|-----|------|---------------|---------------|
| 239391 | 230 | 2000 | 297x411x(H)57 | <b>399,00</b> |

**KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W**

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 10 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna Ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchni: 20 kg

| kod    | V   | W    | mm            | PLN           |
|--------|-----|------|---------------|---------------|
| 239421 | 230 | 3500 | 339x444x(H)80 | <b>899,00</b> |




Solidna rama ze stali nierdzewnej

Wysokiej jakości wentylatory

Panel dotykowy



 min Ø120 mm 3500 W  
max Ø220 mm 230 V

239414



pasuje do blach GN 800 W  
(maks. GN 1/2) 230 V

239384

## KUCZENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 9 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1700 W
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna Ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 2x15 kg

| kod    | V   | W    | mm            | PLN    |
|--------|-----|------|---------------|--------|
| 239414 | 230 | 3500 | 608x405x(H)54 | 974,00 |

## PŁYTA GRZEWICZA INDUKCYJNA KITCHEN LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z okrągłą cewką indukcyjną, utrzymującą ciepło.
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem.
- Zakres temperatury: 40-100°C.
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Maksymalne obciążenie kuchenki indukcyjnej: 15 kg.



| kod    | V   | W   | mm            | PLN    |
|--------|-----|-----|---------------|--------|
| 239384 | 230 | 800 | 460x315x(H)61 | 766,00 |





Zobacz film



Zobacz film


 min ø140 mm 3500 W  
max ø280 mm 230 V 239711

 min ø160 mm 3500 W  
max ø300 mm 230 V 239698
**KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D**

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatykne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 239711 | 230 | 3500 | 342x431x(H)116 | 1099,00 |

**KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL**

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatykne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 239698 | 230 | 3500 | 390x560x(H)120 | 1267,00 |


 3500 W  
230 V 239766
**WOK INDUKCYJNY 3500**

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg



239681



Zobacz film

| kod    | -              | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|----------------|-----|------|----------------|---------|
| 239681 | kuchenka + wok | 230 | 3500 | 340x450x(H)295 | 1555,00 |
| 239766 | kuchenka       | 230 | 3500 | 340x450x(H)130 | 1399,00 |



Zobacz film

S.S.  
stainless steel



min ø140 mm 5000 W  
max ø280 mm 400 V

239322

### KUCHENKA INDUKCYJNA 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 30 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 239322 | 400 | 5000 | 398x525x(H)175 | 1991,00 |

S.S.  
stainless steel



min ø140 mm 5000 i 3500 W  
max ø280 mm 400 V

239346

### KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA 7000

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 pola grzewcze:
- pole przednie maks. 5000 W; w czasie pracy przedniego pola z maks. mocą 5000 W tylne pole może osiągać maks. moc 2000 W
- pole tylne maks. 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
- Regulowane metalowe nóżki i wymiowy filtr powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20+20 kg

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 239346 | 400 | 7000 | 405x700x(H)145 | 3799,00 |

S.S.  
stainless steel



Zobacz film

min ø120 mm  
max ø260 mm  
3500 W  
230 V



239780



239773

### PATELNIJA INDUKCYJNA WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

| kod    | mm          | PLN    |
|--------|-------------|--------|
| 239773 | ø360x(H)180 | 389,00 |

### KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 239780 | 230 | 3500 | 329x435x(H)106 | 799,00 |

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

325



  
 min ø160 mm  
 max ø280 mm  
 3500 W  
 230 V



NEW

239957

### KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- Wyświetlacz LED.
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-280 mm.
- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Zakres temperatury 60-240°C
- Możliwość regulacji mocy w 17 krokach

- Timer do 180 minut
- Antypoślizgowe nóżki
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Wysokiej jakości szkło hartowane

| kod    | V   | W    | mm             | PLN           |
|--------|-----|------|----------------|---------------|
| 239957 | 230 | 3500 | 355x400x(H)100 | <b>739,00</b> |

  
 min ø120 mm  
 max ø260 mm  
 3500 W  
 230 V



239889

NEW

### ZESTAW: KUCHENKA INDUKCYJNA 3500W + RONDIEL + PATELNIĄ

- Powierzchnia grzewcza wykonana z czarnego matowego szkła.
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo.
- Moc regulowana za pomocą pokrętła.
- 31 poziomów mocy: od 500W do 3500W.
- Maks. dopuszczalne obciążenie: 20 kg.
- Kuchenka przystosowana do naczyń z dnem o średnicy: ø120-260 mm.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Zestaw zawiera:
  - patelnię o średnicy ø28 cm, z uchwytem o długości 22 cm,

- rondiel o średnicy ø16 cm, o pojemności 1,5 L, z uchwytem o długości 17 cm,
- oba naczynia są wykonane ze stali nierdzewnej, z dnem typu „sandwich” wykonanym z 3 warstw: stali nierdzewnej, aluminium, stali nierdzewnej.
- Naczynia nadają się do mycia w zmywarce, są przystosowane do każdego rodzaju źródła ciepła oraz użytku w piecach w temperaturze do 200°C.

S.S.  
stainless steel

18/0  
stainless steel



| kod    | V       | W    | mm            | PLN           |
|--------|---------|------|---------------|---------------|
| 239889 | 220-240 | 3500 | 320x395x(H)95 | <b>885,00</b> |

min ø120 mm  
max ø260 mm  
1800 W  
230 V



239209

### KUCHENKA INDUKCYJNA 1800

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 60-240°C

| kod    | V   | W    | mm            | PLN           |
|--------|-----|------|---------------|---------------|
| 239209 | 230 | 1800 | 319x355x(H)67 | <b>344,00</b> |

ABS  
plastic

min ø120 mm  
max ø260 mm  
2000 W  
230 V



239230

### KUCHENKA INDUKCYJNA 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 35-240°C

| kod    | V   | W    | mm            | PLN           |
|--------|-----|------|---------------|---------------|
| 239230 | 230 | 2000 | 295x400x(H)42 | <b>399,00</b> |

S.S.  
stainless steel

### PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA KITCHEN LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z okrągłą cewką indukcyjną, utrzymującą ciepło.
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętką.
- Zakres temperatury: 40-100°C.
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Maksymalne obciążenie kuchenki indukcyjnej: 15 kg.

| kod    | V   | W   | mm            | PLN           |
|--------|-----|-----|---------------|---------------|
| 239384 | 230 | 800 | 460x315x(H)61 | <b>766,00</b> |

S.S.  
stainless steel



239384

### PŁYTA GRZEWCZA GN 1/1

- Obudowa z aluminium
- Izolowana podstawa rozgrzewająca się automatycznie do 95°C
- Może być używany w połączeniu z pojemnikami termoizolacyjnym Kitchen Line GN 1/1 i większymi (707906, 707968, 707951, 707944)

| kod    | V   | W   | mm            | PLN           |
|--------|-----|-----|---------------|---------------|
| 209509 | 230 | 190 | 530x325x(H)45 | <b>749,00</b> |

Al  
aluminium



209509



250167



250174

**PODGRZEWACZ DO TALERZY POJEDYNCZY**

- Obudowa, półki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Na około 72 szt. talerzy obiadowych ø24 cm (40 szt. talerzy do pizzy ø33 cm).\*
- 3 demontowane, nier regulowane półki na talerze dołączone do zestawu: 10 mm wysokości i 340 mm szerokości.
- Odległość między półkami: 120 mm.
- Regulowana temperatura w zakresie: od 30°C do -85°C.
- Drzwi z uszczelką magnetyczną.
- Przycisk włączania/wyłączania z lampkami kontrolnymi.
- 4 kółka, w tym 2 blokowane.
- Podgrzewacz do talerzy podwójny również dostępny w ofercie HENDI – kod: 250174.

\*Podane liczby są wskazaniami ogólnymi i mogą się różnić w zależności od rozmiaru, wysokości i wagi użytych płytek.

| kod    | V   | W   | mm             | PLN     |
|--------|-----|-----|----------------|---------|
| 250167 | 230 | 400 | 393x571x(H)766 | 1499,00 |

**PODGRZEWACZ DO TALERZY PODWÓJNY**

- Obudowa, półki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Na około 108 szt. talerzy obiadowych ø24 cm (64 szt. talerzy do pizzy ø33 cm).\*
- 3 demontowane, nier regulowane półki na talerze dołączone do zestawu: 10 mm wysokości i 340 mm szerokości.
- Odległość między półkami: 120 mm.
- Regulowana temperatura w zakresie: od 30°C do 85°C.
- Drzwi z uszczelką magnetyczną.
- Przycisk włączania/wyłączania z lampkami kontrolnymi.
- 4 kółka, w tym 2 blokowane.
- Podgrzewacz do talerzy pojedynczy również dostępny w ofercie HENDI – kod: 250167.

\*Podane liczby są wskazaniami ogólnymi i mogą się różnić w zależności od rozmiaru, wysokości i wagi użytych płytek.

| kod    | V   | W   | mm             | PLN     |
|--------|-----|-----|----------------|---------|
| 250174 | 230 | 800 | 735x589x(H)766 | 1999,00 |



dwie kwarcowe grzałki

oświetlenie pod półkami



233962

### WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA KWARCOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Dwupoziomowa
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2 (pojemniki GN nie są dołączone)
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: 30°-90°C

| kod    | V   | W   | mm             | PLN     |
|--------|-----|-----|----------------|---------|
| 233962 | 230 | 560 | 650x485x(H)630 | 2355,00 |



233726



233733



### WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Pojedyncza, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Trzypoziomowa
- Tylne, 2-częściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C

| kod    | -          | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|------------|-----|------|----------------|---------|
| 233726 | 120 litrów | 230 | 1100 | 685x575x(H)680 | 2125,00 |
| 233733 | 160 litrów | 230 | 1500 | 885x570x(H)680 | 2474,00 |



Zobacz film

Oświetlenie LED

Tylne drzwi suwane



do cen należy doliczyć VAT 23%



**WITRYNY GRZEWICZE NASTAWNE**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szyby wykonane ze szkła hartowanego.
- Przeszkłone drzwi na zawiasach umieszczone z tyłu urządzenia - wygodny dostęp do środka i łatwe czyszczenie.
- Wyjmowane tace na okruchy na dole komory.
- Możliwość regulacji temperatury do 90°C.



Zobacz film



273982



273999

**WITRYNA GRZEWICZA NASTAWNA**

| kod    | V       | W   | mm             | PLN     |
|--------|---------|-----|----------------|---------|
| 273982 | 220-240 | 800 | 554x376x(H)311 | 1136,00 |

**WITRYNA GRZEWICZA PODWÓJNA**

| kod    | V       | W   | mm             | PLN     |
|--------|---------|-----|----------------|---------|
| 273999 | 220-240 | 800 | 554x376x(H)376 | 1251,00 |

tacka ociekowa

panel sterowania

**WITRYNA GRZEWICZA NASTAWNA**

- Wyposażona w tylne drzwi skrzydłowe i zaokrągloną szybę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafikę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki o wymiarach 400x335 mm
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza w witrynie
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°C-90°C



Zobacz film



233740

| kod    | -         | V   | W   | mm             | PLN     |
|--------|-----------|-----|-----|----------------|---------|
| 233740 | 97 litrów | 230 | 800 | 460x467x(H)785 | 2194,00 |

**NEW****WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA**

- Korpus wykonany ze stali węglowej malowanej proszkowo.
- Drzwi wykonane ze szkła hartowanego.
- Zakres regulacji temperatury: od 50°C do 70°C.
- Podgrzewana światłami halogenowymi.
- 3 półki z lampami grzewczymi na każdym poziomie.
- Indywidualny poziom ogrzewania.
- Antypoślizgowe gumowe nóżki.

| kod    | V       | W   | mm             | PLN     |
|--------|---------|-----|----------------|---------|
| 273760 | 220-240 | 500 | 472x447x(H)775 | 1589,00 |



273760

**WITRYNA WIELOFUNKCYJNA SAMOBSŁUGOWA 75 L**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w hartowane szkło ochronne.
- Pojemność komory: 75L.
- Z oświetleniem LED w górnej części, z przyciskiem włącz/wyłącz.
- Wyposażona w 3 regulowane szklane półki
- Dostępnych 8 poziomów ustawienia półek w odstępach co 45 mm.
- Czarna, stalowa podstawa obudowy malowana proszkowo, ze szklanym blatem, o wymiarach 390x325 mm.
- Dolna szklana półka: 365 x 250 mm.
- Środkowa szklana półka: 365 x 230 mm.
- Górna szklana półka: 360 x 195 mm.
- Czarna, lakierowana, stalowa podstawa witryny: 393x325 mm.
- Szklane ścianki o grubości 5 mm.
- Brak szklanego frontu umożliwia samoobsługę.
- Magnetyczne, tylne szklane drzwi na zawiasach, otwierane tylko w jedną stronę.
- Praktyczna dolna wnęka 260x320x(H)85 mm ułatwiająca przechowywanie towarów.
- 4 gumowe, nier regulowane nóżki: wysokość 15 mm.

| kod    | V   | W | mm             | PLN     |
|--------|-----|---|----------------|---------|
| 233092 | 230 | 2 | 415x390x(H)716 | 1277,00 |



233092



**TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA**

| kod    | mm            | PLN   |
|--------|---------------|-------|
| 808467 | 300x200x(H)20 | 48,00 |
| 808504 | 400x300x(H)20 | 60,00 |
| 808511 | 600x400x(H)20 | 76,00 |

**TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA**

| kod    | mm            | PLN    |
|--------|---------------|--------|
| 808559 | 300x200x(H)20 | 73,00  |
| 808566 | 400x300x(H)20 | 84,00  |
| 808573 | 600x400x(H)20 | 121,00 |



407202

**TACA EKSPOZYCYJNA**

- z nóżkami

| kod    | mm      | PLN   |
|--------|---------|-------|
| 407202 | 240x170 | 25,00 |



407400

**TACA EKSPOZYCYJNA**

| kod    | mm      | PLN   |
|--------|---------|-------|
| 407400 | 345x245 | 80,00 |



## THERMOSYSTEM

- Obudowa i zbiornik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej.
- Niezależny termostat dla każdego elementu grzewczego, regulowany za pomocą pokręteł.
- 6-stopniowa regulacja temperatury: od ok. 30°C do 85°C.
- Lampka kontrolna sygnalizująca grzanie.
- Nóżki antypoślizgowe.



Zobacz film



201107

4,2 litra  
200 W  
230 V

### BEMAR THERMOSYSTEM 1

- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 4 L i wymiarach Ø215x177 mm.

| kod    | litry | V       | W   | mm             | PLN    |
|--------|-------|---------|-----|----------------|--------|
| 201107 | 4     | 220-240 | 200 | 256x312x(H)298 | 622,00 |



201206

2x 4,2 litra  
400 W  
230 V

### BEMAR THERMOSYSTEM 2

- W zestawie 2 x pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 4 L i wymiarach Ø215x177 mm.

| kod    | litry | V       | W   | mm             | PLN     |
|--------|-------|---------|-----|----------------|---------|
| 201206 | 8     | 220-240 | 400 | 506x312x(H)298 | 1195,00 |



201466

4x 4,2 litra  
800 W  
230 V

### BEMAR THERMOSYSTEM 4

- W zestawie 4 x pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 4 L i wymiarach Ø215x177 mm.

| kod    | litry | V       | W   | mm             | PLN     |
|--------|-------|---------|-----|----------------|---------|
| 201466 | 16    | 220-240 | 800 | 506x509x(H)298 | 2056,00 |

**BEMARY HENDI RANGER**

- Innowacyjny element grzewczy zapewniający 25% większą oszczędność energii w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań oraz równomierne i szybkie rozprowadzanie temperatury. Obudowa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej. Mieści 1 pojemnik GN 1/1 o maks. wysokości 150 mm. Może pomieścić również kombinację mniejszych pojemników GN, takich jak 2xGN 1/2 lub 3xGN 1/3.

Umieszczenie pojemników GN 1/6 również jest możliwe pod warunkiem zastosowania listwy wspornikowej (nie znajduje się w zestawie, możliwa do zakupu osobno - kody: 808153, 808108). Zakres temperatury: od 30°C do 85°C.

Temperatura regulowana za pomocą pokrętki - 6 poziomów grzania.

Wyposażony w termostat i lampkę sygnalizacyjną.

Pojemnik na wodę ma zaznaczone wskaźniki min. i maks. poziomu wody.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Klasa wodoszczelności: IPX3.



innowacyjny element grzewczy większa o 25% oszczędność energii w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań równomierne, szybkie rozprowadzanie temperatury

**BEMAR HENDI RANGER**

- Cena nie obejmuje pojemników GN.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 238905 | 230 | 1000 | 574x334x(H)241 | 499,00 |

**BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM HENDI RANGER**

- Cena nie obejmuje pojemników GN.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 238912 | 230 | 1000 | 576x334x(H)241 | 529,00 |



238967

### ZESTAW: BEMAR HENDI RANGER + 3X GN 1/3 Z POKRYWKĄ

- Zestaw zawiera: 3 pojemniki GN 1/3 o wysokości 100 mm z pokrywką.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 238967 | 230 | 1000 | 590x332x(H)242 | 609,00 |



238868

### ZESTAW: BEMAR HENDI RANGER Z KRANEM SPUSTOWYM + 3X GN 1/3 Z POKRYWKĄ

- W zestawie: 3 pojemniki GN 1/3 o wysokości 100 mm z pokrywką.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 238868 | 230 | 1000 | 605x332x(H)242 | 599,00 |

**NEW**

### ZESTAW: BEMAR HENDI RANGER + 2X POJEMNIK 4L Z POKRYWKĄ

- Zestaw zawiera: nakładkę na 2 okrągłe pojemniki oraz 2 pojemniki o pojemności 4L z pokrywką.

- Nakładka i pojemniki wykonane ze stali nierdzewnej.

| kod    | V       | W    | mm             | PLN    |
|--------|---------|------|----------------|--------|
| 201473 | 220-240 | 1000 | 604x332x(H)315 | 749,00 |



201473

### LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarkach, podgrzewaczach itp.

| kod    | GN     | mm           | PLN   |
|--------|--------|--------------|-------|
| 808108 | GN 1/2 | 325x22x(H)10 | 14,00 |
| 808153 | GN 1/1 | 530x22x(H)10 | 18,00 |



808153

808108





229064

### SUSZARKA DO ŻYWNOCI

- Obudowa z polipropylenu o podwójnych ściankach zwiększa wydajność cieplną
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm, każdy o maks. nośności 500 g
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie służąca do zbierania resztek z procesu suszenia
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulacja temperatury: 35°-70°C
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min

| kod    | V   | W   | mm             | PLN           |
|--------|-----|-----|----------------|---------------|
| 229064 | 230 | 500 | 347x505x(H)320 | <b>669,00</b> |



Prosta obsługa



Łatwe otwieranie



Z drobną siateczką do suszenia małych rzeczy

## SUSZARKA DO ŻYWNOSCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C, z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

| kod    | -     | V   | W   | mm             | PLN    |
|--------|-------|-----|-----|----------------|--------|
| 229033 | 6 tac | 230 | 650 | 342x485x(H)309 | 729,00 |

6 tac  
650 W  
230 V



229033

## SUSZARKA DO ŻYWNOSCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej 395x380 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

| kod    | -      | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|--------|-----|------|----------------|---------|
| 229026 | 10 tac | 230 | 1000 | 430x550x(H)416 | 1149,00 |

10 tac  
1000 W  
230 V



229026



Wentylator zapewnia  
równomierny efekt suszenia

Cyfrowy panel sterowania

W zestawie podkładka na  
pozostałości po suszeniu



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

337



Składana półka do odkładania pączków



205914



System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek



Kran spustowy

### SMAŻALNIK

- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dniu zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytury
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 205914 | 12    | 230 | 3500 | 630x860x(H)438 | 1899,00 |



## DEEP FRYERS PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększając wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowania z pokrętkiem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



XL  
10  
litrów



### FRYTOWNICA XL PROFI LINE Z KRANEM SPUSTOWYM, MANUALNA, 10 L, 400 V

- Bardzo wydajna frytownica 400 V
- Wydajny element grzewczy o mocy 6600 W szybko nagrzewa tłuszcz nawet po włożeniu zamrożonych produktów, dzięki czemu smażona żywność jest bardziej chrupiąca
- Dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 209424 | 10    | 400 | 6600 | 300x680x(H)420 | 1523,00 |

### KOSZ DO SMAŻENIA

| kod    | uchwyt (mm) | mm             | PLN    |
|--------|-------------|----------------|--------|
| 930618 | 225         | 208x140x(H)125 | 49,00  |
| 930632 | 225         | 238x185x(H)100 | 72,00  |
| 930656 | 225         | 238x190x(H)140 | 80,00  |
| 933664 | 210         | 242x200x(H)140 | 73,00  |
| 944387 | 220         | 230x190x(H)145 | 113,00 |
| 961247 | 195         | 280x210x(H)140 | 106,00 |

NEW



FRYTOWNICA XL Z KRANEM SPUSTOWYM  
HENDI GOLIATH



**XL**

wielka  
moc

1 kg frytek  
nawet w

**10**  
litrów

**10**  
kW

**3**  
minuty



URZĄDZENIA GRZEWCZE





209431

## FRYTOWNICA XL Z KRANEM SPUSTOWYM HENDI GOLIATH

- Frytownica o największej mocy na rynku w przeliczeniu na liter pojemności – HENDI GOLIATH to moc aż 10 200 W.
- Przygotowanie aż 1 kg frytek w ok. 3 min – dzięki niezwykle wydajnej, pancernernej grzałce.
- Błyskawicznie rozgrzewanie się frytury: ok. 5 min (w zależności od warunków panujących w otoczeniu).
- Obudowa, zbiornik i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na wysokie temperatury.
- Pojemny 10-litrowy zbiornik z dnem wyprofilowanym w kształcie litery V – jeszcze bardziej efektywna „zimna” strefa zwiększająca wydajność frytury.
- W zestawie bardzo solidny kosz do smażenia frytek (290x200x(H)142 mm), wykonany z niklowanego drutu. Kosz wyposażony w dtugi nienagrzewający się uchwyt – 162 mm.
- Wspornik umożliwiający bezpieczne umieszczenie kosza do smażenia frytek w komorze.
- Wysokiej jakości termostat niemieckiego producenta EGO, z lampką kontrolną wskazującą na działanie grzałki.



- Prosty w obsłudze, czytelny, łatwo demontowany panel sterowania połączony z grzałką, z wbudowanym zabezpieczeniem – po uniesieniu panelu i grzałki urządzenie się wyłącza.
- Regulacja temperatury w zakresie: od 50 °C do 190°C.
- W komorze nad grzałką znajdują się wytoczone wskaźniki minimalnego i maksymalnego poziomu frytury.
- Kran spustowy ułatwiający opróżnienie komory ze zużytej frytury.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania.
- UWAGA: Konieczność instalacji przez elektryka – urządzenie dostarczane bez wtyczki.

| kod    | litry | V   | W     | mm             | PLN            |
|--------|-------|-----|-------|----------------|----------------|
| 209431 | 10    | 400 | 10200 | 300x585x(H)392 | <b>1811,00</b> |



**NEW**

## PODGRZEWCZ DO FRYTEK

- Obudowa, pojemnik GN i taca ociekowa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Lampa grzewcza na podczerwień.
- Wymowalny pojemnik GN 1/2 z uchwytami o głębokości 150 mm.
- Perforowana taca ociekowa ze zgiętymi krawędziami.

| kod    | V       | W   | mm             | PLN           |
|--------|---------|-----|----------------|---------------|
| 209066 | 220-240 | 400 | 357x267x(H)376 | <b>499,00</b> |



209066



## FRYTOWNICE PROFI LINE Z PANELEM CYFROWYM

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę”, zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



8 litrów  
3500 W  
230 V



207369

### FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 207369 | 8     | 230 | 3500 | 305x515x(H)345 | 1131,00 |



2x 8 litrów  
2x 3500 W  
230 V



207376

### FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 2x8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 207376 | 16    | 230 | 7000 | 605x515x(H)350 | 2113,00 |



Zobacz film

## FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększającą wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowania z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



18/0  
stainless steel



207208

8 litrów  
3500 W  
230 V



207307

2x 8 litrów  
2x 3500 W  
230 V

## FRYTOWNICA MANUALNA, 8 L

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 207208 | 8     | 230 | 3500 | 305x460x(H)369 | 919,00 |

## FRYTOWNICA MANUALNA, 2 x 8 L

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 207307 | 16    | 230 | 7000 | 605x460x(H)369 | 1799,00 |



209202

8 litrów  
3500 W  
230 V



209301

2x 8 litrów  
2x 3500 W  
230 V

## FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 209202 | 8     | 230 | 3500 | 305x515x(H)354 | 999,00 |

## FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 x 8 L

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 209301 | 16    | 230 | 7000 | 610x515x(H)369 | 1894,00 |

18/0

stainless steel



205815



205839

### FRYTOWNICE KITCHEN LINE

- Obudowa i pojemnik na olej – ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wymowalny, łatwy w czyszczeniu pojemnik na olej
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim, izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, co zwiększa wydajność tłuszczu
- W zestawie: koszyk i pokrywa

| kod    | litry | V   | W         | mm             | PLN            |
|--------|-------|-----|-----------|----------------|----------------|
| 205808 | 4     | 230 | 3000      | 218x380x(H)310 | <b>509,00</b>  |
| 205846 | 4+4   | 230 | 3000+3000 | 470x380x(H)315 | <b>999,00</b>  |
| 205815 | 6     | 230 | 3300      | 269x430x(H)300 | <b>565,00</b>  |
| 205853 | 6+6   | 230 | 3300+3300 | 550x430x(H)305 | <b>1067,00</b> |
| 205822 | 8     | 230 | 3500      | 265x430x(H)350 | <b>619,00</b>  |
| 205839 | 8+8   | 230 | 3500+3500 | 542x430x(H)351 | <b>1182,00</b> |



Zobacz film



System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu

Wymowalny pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie

Koszyk z długim izolowanym uchwytem

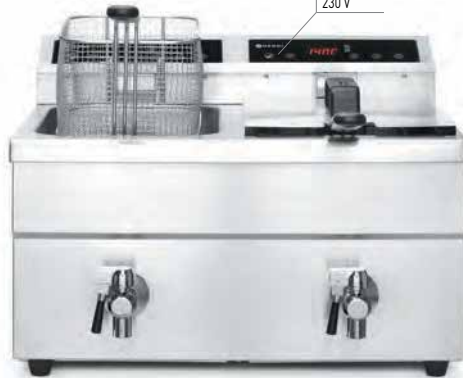


8 litrów  
3500 W  
230 V



215012

2x 8 litrów  
2x 3500 W  
230 V



215029

S.S.  
stainless steel



### FRYTOWNICA INDUKCYJNA

- Precyzyjna kontrola temperatury - dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju



Zobacz film

### FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 215012 | 8     | 230 | 3500 | 288x619x(H)408 | 1399,00 |

### FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 x 8 L

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 215029 | 16    | 230 | 7000 | 577x609x(H)410 | 3206,00 |



Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszania koszyka



18/0

stainless steel

**PŁYTY GRILLOWE PROFI LINE**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włacznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki



Zobacz film



203125

**PŁYTA GRILLOWA**

- Powierzchnia grillująca: 330x270 mm, gładka

| kod    | -      | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|--------|-----|------|----------------|---------|
| 203125 | gładka | 230 | 2000 | 300x452x(H)227 | 1114,00 |



203156

**PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA**

- Powierzchnia grillująca: 518x330 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

| kod    | -                            | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|------------------------------|-----|------|----------------|---------|
| 203156 | 1/2 gładka,<br>1/2 ryflowana | 230 | 2400 | 527x404x(H)233 | 1514,00 |



203170

**PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA**

- Powierzchnia grillująca: 518x330 mm, ryflowana

| kod    | -         | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----------|-----|------|----------------|---------|
| 203170 | ryflowana | 230 | 2400 | 527x404x(H)233 | 1642,00 |



203149

**PŁYTA GRILLOWA**

- Powierzchnia grillująca: 518x330 mm, gładka

| kod    | -      | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|--------|-----|------|----------------|---------|
| 203149 | gładka | 230 | 2400 | 527x404x(H)233 | 1425,00 |



203163

**PŁYTA GRILLOWA W 1/3 ŻEBROWANA**

- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca: 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

| kod    | -                            | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|------------------------------|-----|------|----------------|---------|
| 203163 | 2/3 gładka,<br>1/3 ryflowana | 230 | 3500 | 697x474x(H)241 | 2122,00 |



855201



855218

**SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH**

| kod    | mm      | PLN   |
|--------|---------|-------|
| 855201 | 100x320 | 26,00 |

**OSTRZA ZAPASOWE DO 855201**

| kod    | szt./opak. |
|--------|------------|
| 855218 | 2,80/14,00 |



## PŁYTY GRILLOWE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Płyta wykonana z blachy o grubości 8 mm – doskonale rozprzewadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szcztotki).
- Wyposażona w rant tylny oraz szufladę do gromadzenia tłuszczu i resztek.
- Temperatura regulowana do 300°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem poprzez bezpiecznik termiczny.
- Wyłącznik z wbudowaną diodą sygnalizującą pracę.
- Antypoślizgowe nóżki.

S.S.  
STAINLESS STEEL



154922

### PŁYTA GRILLOWA

- Płyta o wymiarach 316x380 mm – w całości gładka.

| kod    | V       | W    | mm             | PLN           |
|--------|---------|------|----------------|---------------|
| 154922 | 220-240 | 2000 | 326x445x(H)225 | <b>799,00</b> |



154939

### PŁYTA GRILLOWA

- Płyta o wymiarach 518x330 mm – w całości gładka.

| kod    | V       | W    | mm             | PLN            |
|--------|---------|------|----------------|----------------|
| 154939 | 220-240 | 2400 | 527x404x(H)233 | <b>1049,00</b> |



154946

### PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518x330 mm – w połowie żebrowana, w połowie gładka.

| kod    | V       | W    | mm             | PLN            |
|--------|---------|------|----------------|----------------|
| 154946 | 220-240 | 2400 | 527x404x(H)233 | <b>1285,00</b> |



154953

### PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 518x330 mm – w całości żebrowana.

| kod    | V       | W    | mm             | PLN            |
|--------|---------|------|----------------|----------------|
| 154953 | 220-240 | 2400 | 697x474x(H)241 | <b>1232,00</b> |



154960

### PŁYTA GRILLOWA W 1/3 ŻEBROWANA

- Płyta o wymiarach 688x410 mm – w 1/3 żebrowana, w 2/3 gładka.

| kod    | V       | W    | mm             | PLN            |
|--------|---------|------|----------------|----------------|
| 154960 | 220-240 | 3500 | 697x474x(H)241 | <b>1559,00</b> |

**PŁYTY GRILLOWE BUDGET LINE**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w rant tylny oraz szufladę do gromadzenia tłuszczu i resztek.
- Temperatura regulowana do 300°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem poprzez bezpiecznik termiczny.
- Antypoślizgowe nóżki.

**NEW****S.S.**  
stainless steel

154977

**PŁYTA GRILLOWA**

- Płyta o wymiarach 548x350 mm – w całości gładka.
- Płyta wykonana ze stali hartowanej o grubości 8 mm – doskonale rozprowadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).

| kod    | V       | W    | mm             | PLN           |
|--------|---------|------|----------------|---------------|
| 154977 | 220-240 | 3000 | 550x430x(H)240 | <b>974,00</b> |



154984



154991

**PŁYTA GRILLOWA ŻEBROWANA**

- Płyta o wymiarach 518x330 mm – w całości żebrowana.
- Płyta wykonana ze stali hartowanej o grubości 8 mm – doskonale rozprowadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).

| kod    | V       | W    | mm             | PLN            |
|--------|---------|------|----------------|----------------|
| 154984 | 220-240 | 3000 | 550x430x(H)240 | <b>1153,00</b> |

**PŁYTA GRILLOWA W POŁOWIE ŻEBROWANA**

- Płyta o wymiarach 717x383 mm – w połowie żebrowana,
- w połowie gładka.
- Płyta wykonana ze stali hartowanej o grubości 10 mm – doskonale rozprowadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).
- Posiada dwie oddzielne regulowane strefy grzewcze o mocy 2200 W każda.
- Pracuje pod napięciem 400 V, nie jest wyposażona we wtyczkę – wymagane jest podłączenie urządzenia przez elektryka.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN            |
|--------|-----|------|----------------|----------------|
| 154991 | 400 | 4400 | 720x460x(H)241 | <b>1354,00</b> |

**S.S.**  
stainless steel**NEW**

512081

**PIERŚCIEN Z UCHWYTEM DO JAJ SADZONYCH**

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Długi uchwyt zapobiegający poparzeniom.
- Pierścień dostępne w różnych rozmiarach.

| kod    | mm          | PLN          |
|--------|-------------|--------------|
| 512074 | ø88x(H)125  | <b>12,00</b> |
| 512081 | ø103x(H)125 | <b>13,00</b> |
| 512098 | ø128x(H)125 | <b>15,00</b> |

**NEW**

### GRILL KONTAKTOWY HOT-DOG PANINI, HENDI

- Obudowa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej.
- Zaprojektowany z myślą o szybkim i równomiernym podpiekaniu i grillowaniu 4 bułek do hot dogów francuskich, typu panini oraz wrapów.
- Powierzchnia grzewcza: 270 x 250 mm - umożliwia jednoczesne przygotowanie 4 bułek.
- Grzałki o dużej mocy (220-240V/ 1800W) - szybkie nagrzewanie grilla.
- Możliwość płynnej regulacji temperatury w zakresie 50 °C - 300 °C (skala na pokrętle co 50°C) zapewnia optymalne warunki do podgrzewania i grillowania bułek do hot-dogów.
- Płyty grzewcze specjalnie wyprofilowane, emaliowane, żeliwne - zapewniają równomierne przypieczenie i estetyczny efekt.
- Specjalna konstrukcja płyt umożliwia wypiek bułek o różnych rozmiarach bez konieczności obracania ich w trakcie pieczenia.
- Efekt grillowania dodaje apetycznego wyglądu odpiekanym bułkom.
- Dzięki emaliowanej powierzchni - proste utrzymanie higieny, łatwe czyszczenie.
- Pokrywa grilla na zawiasach - otwiera się pod kątem do 90°.
- Wyposażony w nienagrzewający się uchwyt.
- Miejsce na odpieczenie 4 bułek jednocześnie.
- Kontrolki LED informujące o działaniu oraz nagrzewaniu urządzenia.
- 4 antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność i zapobiegające przesuwaniu się urządzenia podczas użytkowania.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 263594 | 230 | 1800 | 385x285x(H)254 | 1229,00 |



263594



513132

18/8  
stainless steel**NEW**

### PRASA DO SMASH BURGERÓW

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

| kod    | mm         | PLN   |
|--------|------------|-------|
| 513132 | ø160x(H)78 | 63,00 |



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

349





## GRILLE KONTAKTOWE

- Idealne do grillowania i podgrzewania chleba, kawałków mięsa, kiełbas, warzyw.
- Grille są żeliwne, emaliowane - łatwe w czyszczeniu i konserwacji.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantuje wytrzymałość.
- Grzałki o dużej mocy szybko nagrzewają grille.
- Temperaturę można przestawić w każdym momencie za pomocą termostatu, w zakresie od 50 do 300 °C.
- Otwory wentylacyjne chronią grill przed przegrzaniem.
- Tylne i boczne krawędzie przy dolnym grillu oraz wyjmowana taca ociekowa ułatwiają utrzymanie w czystości.
- Górną część grilla podnosi się za pomocą uchwytu odpornego na ciepło z możliwością zablokowania jej w dowolnym położeniu dzięki mechanizmowi sprężynowemu.
- Wyposażony w przełącznik sieciowy z wbudowaną lampką wskaźnikową, lampką nagrzewania wstępnego i przewodem zasilającym o długości 1,7 m z uziemioną wtyczką.
- Gumowe nóżki zmniejszają ryzyko niekontrolowanego przesuwania się urządzenia podczas użytkowania.
- W zestawie znajduje się szczoteczka do czyszczenia grilla.

Wygodny uchwyt

Taca na tłuszcz i reszki



1800 W  
230 V

263501



### GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- Ryflowana

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 263501 | 230 | 1800 | 310x375x(H)216 | 799,00 |



1800 W  
230 V

263600



### GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 263600 | 230 | 1800 | 310x375x(H)216 | 732,00 |



Specjalne wygięcie zapobiega nagrzewaniu się rączki

Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną

Termostat z płynną regulacją temperatury



Zobacz film



2200 W  
230 V



263655



### GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- Ryflowana

| kod    | V   | W    | mm                 | PLN    |
|--------|-----|------|--------------------|--------|
| 263655 | 230 | 2200 | 430x375<br>x(H)216 | 899,00 |

2200 W  
230 V



263617



**NEW**

### GRILL KONTAKTOWY

- Powierzchnia grillowania: 340x235 mm.
- Ryflowana.

| kod    | V   | W    | mm                 | PLN    |
|--------|-----|------|--------------------|--------|
| 263617 | 230 | 2200 | 430x375<br>x(H)216 | 917,00 |

2200 W  
230 V



263662



### GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

| kod    | V   | W    | mm                 | PLN    |
|--------|-----|------|--------------------|--------|
| 263662 | 230 | 2200 | 430x375<br>x(H)216 | 949,00 |

3000 W  
230 V

# XL

→ |548| ←  
mm

**GRILL KONTAKTOWY PANINI XL**

- Powierzchnia grillująca: 450x270 mm
- Ryflowana

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 263624 | 230 | 2700 | 548x464x(H)231 | 1449,00 |

3600 W  
230 V**GRILL KONTAKTOWY  
PODWÓJNY RYFLOWANY**

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Ryflowana

| kod    | V   | W    | mm                 | PLN     |
|--------|-----|------|--------------------|---------|
| 263709 | 230 | 3600 | 570x375<br>x(H)227 | 1239,00 |

3600 W  
230 V**GRILL KONTAKTOWY  
PODWÓJNY**

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

| kod    | V   | W    | mm                 | PLN     |
|--------|-----|------|--------------------|---------|
| 263808 | 230 | 3600 | 570x375<br>x(H)216 | 1239,00 |

**GRILL KONTAKTOWY  
PODWÓJNY**

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Lewa strona ryflowana, prawa gładka

| kod    | V   | W    | mm                 | PLN     |
|--------|-----|------|--------------------|---------|
| 263907 | 230 | 3600 | 570x375<br>x(H)216 | 1268,00 |

## URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu

- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywce z uszczelką silikonową



GN 1/1  
600 W  
230 V



225448

GN 2/3  
400 W  
230 V



225264

## URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 1/1

- Z uchwytyami i kranem spustowym
- W zestawie: separator, 6 przeladek ze stali nierdzewnej

| kod    | litry | V   | W   | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|-----|----------------|---------|
| 225448 | 20    | 230 | 600 | 350x680x(H)275 | 1849,00 |

## URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 2/3

- Z uchwytyami
- W zestawie: separator, 4 przeladki ze stali nierdzewnej

| kod    | litry | V   | W   | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|-----|----------------|---------|
| 225264 | 13    | 230 | 400 | 343x395x(H)255 | 1210,00 |



## WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

| kod    | ilość szt. w opak. | mm      | szt./opak. |
|--------|--------------------|---------|------------|
| 971369 | 100                | 150x200 | 0,25/25,00 |
| 971345 | 100                | 150x250 | 0,30/30,00 |
| 971376 | 100                | 200x300 | 0,50/50,00 |
| 971352 | 100                | 250x350 | 0,69/69,00 |
| 971383 | 100                | 300x400 | 0,94/94,00 |



971376

do cen należy doliczyć VAT 23%



353





### Trwałość i wydajność

Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu

### Precyzyjny system kontroli temperatury

z dokładnością do 0,01 °C  
Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

### Niezwykle prosta obsługa

#### Prosty i intuicyjny panel sterowania

Czytelny, wodoodporny wyświetlacz;  
4 przyciski, 3 tryby pracy z Timerem:  
- praca ciągła,  
- praca z licznikiem czasu,  
- praca z zadaną temperaturą sondy

Cyrkulator wyposażony jest w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę



222546



DO NACZYŃ  
O MAKSYMALNEJ  
POJEMNOŚCI  
**56 l**

- Wytrzymała obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
- Zaprojektowany tak, aby pasował do każdego okrągłego lub kwadratowego pojemnika/patelni o minimalnej głębokości 15 cm.
- Nadaje się do pojemników do maksymalnej pojemności do 56 litrów.
- Ustawianie temperatury i czasu na łatwym w obsłudze panelu sterowania.
- Niezwykłe precyzyjny system kontroli temperatury - możliwość ustawienia od 5°C do 95°C ze wzrostem co 0,1°C.
- Timer można ustawić w zakresie od 1 minuty do 99 godzin

- w odstępach co 1 minutę.
- Szybkie nagrzewanie dzięki elementowi grzewczemu o mocy 2000 W.
- Śmigło pracuje w sposób ciągły, aby zapewnić stabilną temperaturę wody w całym zbiorniku.
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody wyłącza urządzenie w przypadku zbyt małej ilości wody.
- Czujnik temperatury zapobiega przeciążeniu i przegrzaniu.

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN            |
|--------|-------|-----|------|----------------|----------------|
| 222546 | 56    | 230 | 2000 | 137x215x(H)361 | <b>4303,00</b> |



### KULKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE – 500 SZT.

- Wykonane z polipropylenu.
- Zmniejszają parowanie i rozpryski wody podczas gotowania, co zmniejsza straty ciepła.
- Pomagają utrzymać worki sous-vide pod wodą.
- Mogą być używane w temperaturach do 110°C.
- Średnica kulek: ø20 mm.
- Pakowane po 500 sztuk w torbie ułatwiającej transport.

| kod    | mm  | PLN           |
|--------|-----|---------------|
| 551998 | ø20 | <b>115,00</b> |



551998



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

**355**





221129



### CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO SOUS VIDE 30

- Korpus wykonany z PPO.
- Element grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do pojemnika o pojemności 30 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5°C do 90°C (regulacja co 0,1°C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

| kod    | litry | V       | W    | mm            | PLN    |
|--------|-------|---------|------|---------------|--------|
| 221129 | 30    | 220-240 | 1200 | 70x120x(H)330 | 475,00 |



864210



### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDÉ

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vidé 221129
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

| kod    | GN     | mm      | PLN   |
|--------|--------|---------|-------|
| 864210 | GN 1/2 | 265x325 | 70,00 |
| 864203 | GN 1/1 | 530x325 | 94,00 |



221136



### CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO SOUS VIDE 50

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości.
- Nadaje się do pojemników o pojemności 50 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5°C do 95°C (regulacja co 0,1°C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

| kod    | litry | V       | W    | mm            | PLN     |
|--------|-------|---------|------|---------------|---------|
| 221136 | 50    | 220-240 | 1500 | 71x145x(H)340 | 1155,00 |



864234



### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA SOUS VIDE

- Z wycięciem na urządzenie sous vide 221136
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

| kod    | GN     | mm      | PLN   |
|--------|--------|---------|-------|
| 864234 | GN 1/2 | 265x325 | 70,00 |
| 864227 | GN 1/1 | 530x325 | 94,00 |



221143

### CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO SOUS VIDE 80



- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości, łatwy do zdemontowania w celu szybszego osuszenia.
- Nadaje się do pojemników o pojemności 80 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5°C do 95°C (regulacja co 0,1°C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

| kod    | litry | V       | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|---------|------|----------------|---------|
| 221143 | 80    | 220-240 | 2300 | 155x175x(H)319 | 1739,00 |



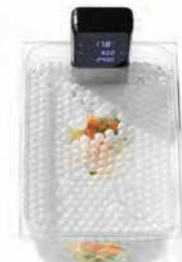
### KULKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE – 500 SZT.

- Wykonane z polipropylenu.
- Zmniejszają parowanie i rozpryski wody podczas gotowania, co zmniejsza straty ciepła.
- Pomagają utrzymać worki sous-vide pod wodą.
- Mogą być używane w temperaturach do 110°C.
- Średnica kulek: ø20 mm.
- Pakowane po 500 sztuk w torbie ułatwiającej transport.

| kod    | mm  | PLN    |
|--------|-----|--------|
| 551998 | ø20 | 115,00 |



551998





#### Trwałość i wydajność

Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

#### Niezwykle prosta obsługa

##### Prosty i intuicyjny panel sterowania

Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;  
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT  
3 tryby pracy z Timerem:  
- praca ciągła,  
- praca z licznikiem czasu,  
- praca z zadaną temperaturą sondy

#### Precyzyjny system kontroli

##### temperatury z dokładnością do 0,01 °C

Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

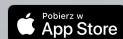
Cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę



**Łącze Bluetooth zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy** – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania

**Możliwość zapisania własnych programów gotowania** oraz udostępnienia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

**Aktualizacja danych** fabrycznych udostępnianych przez producenta



## CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE

 **sammic**

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa panelu sterowania i uchwyt z poliamidu wzmocnianego włóknem szklanym (modele SmartVide 5 i 7) albo ze stali nierdzewnej (SmartVide 9)
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, poprawiając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym bez kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzeniu wystarczy krótki czas bezpośredniego nadzoru, pozwalając kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu
- Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperatura rzeczywista i temperatura nastawiona
- Zakres temperatury: 5°- 95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury: °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanyam czasem – służące lepszemu organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth



1180100



1180120



1180140



| kod     | nazwa       | V   | kW  | maks. poj. naczynia        | mm             | kg  | PLN            |
|---------|-------------|-----|-----|----------------------------|----------------|-----|----------------|
| 1180100 | SmartVide 5 | 230 | 1,6 | 30 l lub GN 1/1 (H) 200 mm | 116x128x(H)330 | 3,1 | <b>4687,00</b> |
| 1180120 | SmartVide 7 | 230 | 2   | 56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm | 124x140x(H)360 | 3,6 | <b>5935,00</b> |
| 1180140 | SmartVide 9 | 230 | 2   | 56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm | 124x140x(H)360 | 4,2 | <b>7441,00</b> |





### Trwałość i wydajność

Konstrukcja ze stali nierdzewnej



### Niezwykle prosta obsługa

Prosty i intuicyjny panel sterowania

Kolorowy ekran dotykowy 5"

Łatwe przełączanie pomiędzy skalą °C i °F

### Optymalizacja i komfort pracy

Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego pojemnika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności.



## CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE X



- Cyrkulatory SmartVide marki Sammic to innowacyjne urządzenia umożliwiające przygotowywanie żywności metodą sous vide
- Dzięki solidnej konstrukcji wykonanej ze stali nierdzewnej znajdują idealne zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy zachowaniu walorów smakowych, wartości odżywczych oraz jakości i odpowiedniej tekstury produktu
- Specjalna metoda gotowania potraw w woreczkach próżniowych bez kontaktu gotowanej żywności z wodą korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Możliwość aromatyzowania oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki sous vide
- Prosty w obsłudze panel sterowania, intuicyjne menu
- Wodoodporny, kolorowy wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperaturę rzeczywistą i temperaturę nastawioną
- Zakres temperatury: 5°-95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany wyboru jednostek temperatury: °C lub °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpieczający cyrkulatory przed uszkodzeniem

- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadaniem czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Konstrukcja, panel sterowania i uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 56 l
- Wydajny silnik o mocy 2000 W
- Waga netto: 4,4 kg
- Znaczniki Janby Track Mini do oznaczania woreczków i monitorowania procesu gotowania w zestawie



1180160

| kod     | nazwa       | V   | kW | maks. poj. naczynia | mm             | kg  | PLN     |
|---------|-------------|-----|----|---------------------|----------------|-----|---------|
| 1180160 | SmartVide X | 230 | 2  | 56 l lub GN 2/1     | 125x148x(H)385 | 4,4 | 9347,00 |



1180060

### POJEMNIK IZOLOWANY GN 1/1 DO CYRKULATORA SMARTVIDE

- Pokrywka do nabycia osobno (1180062 lub 1180063)

| kod     | litry | mm             | PLN     |
|---------|-------|----------------|---------|
| 1180060 | 28    | 335x600x(H)288 | 2099,00 |
| 1180065 | 56    | 660x600x(H)288 | 2661,00 |



1180062

### POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1 DO SMARTVIDE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do standardowych pojemników GN 1/1 oraz dedykowanych pojemników izolowanych GN 1/1 Sammic do cyrkulatorów SmartVide 7, 9, X

| kod  | PLN    |
|--|--------|
| 1180062 Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5           | 299,00 |
| 1180063 Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 4 i 6       | 299,00 |
| 1180067 Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 6, 7, 8 i 9 | 529,00 |





Zobacz film



240410

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE, 1,8 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzylegającą powłoką, wymowalny, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa z polipropylenu na zawieszce z wygodną rączką, uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrząsk mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 10 miarek suchego ryżu (15-20 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka



240403

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY, 5,4 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzylegającą powłoką, wymowalny, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa ze stali nierdzewnej na zawieszce z uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrząsk mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 30 miarek suchego ryżu (45-60 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: wkładka zapobiegająca przypaleniu gotowanego ryżu, miarka do ryżu i łyżka

| kod    | litry | V   | W   | mm          | PLN    |
|--------|-------|-----|-----|-------------|--------|
| 240410 | 1,8   | 230 | 700 | ø280x(H)285 | 195,00 |

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 240403 | 5,4   | 230 | 1950 | 513x422x(H)380 | 819,00 |



240441

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 4,2 L

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwi umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 23 miarki suchego ryżu (do ok. 46 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i tyżka
- Waga netto: 4,8 kg

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN           |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------------|
| 240441 | 4,2   | 230 | 1550 | 420x380x(H)240 | <b>399,00</b> |



240458

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 10 L

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwi umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 50 miarek suchego ryżu (do 100 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i tyżka
- Waga netto: 10,35 kg

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN           |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------------|
| 240458 | 10    | 230 | 2900 | 528x487x(H)370 | <b>645,00</b> |

do cen należy doliczyć VAT 23%



363



S.S.  
Stainless steel2000 W  
230 V

Zobacz film



264119

**OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE**

- Klasa wodoszczelności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi rączkami, tacka na okruszki
- Wymiary wew.: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m
- Wykonane ze stali nierdzewnej

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 264119 | 230 | 2000 | 610x450x(H)275 | 1099,00 |

S.S.  
Stainless steel2850 W  
230 V

264126

**OPIEKACZ GN 1/1**

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość umieszczenia w komorze tacy GN 1/1 (brak w zestawie).
- Regulacja wysokości rusztu/tacy na 4 różnych poziomach.
- Grzałka umieszczona na górze komory.
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający dodatkowych uchwytów dla zaoszczędzenia miejsca w kuchni.
- Wyposażony w termostat, timer do 30 min oraz lampkę kontrolną.
- Płynna, bezstopniowa regulacja – zapewnia precyzyjne ustawienie parametrów podgrzewania.
- Zakres temperatury: 50-300°C.
- Klasa wodoszczelności: IPX4 – ochrona przed zachlapaniem wodą.
- Akcesoria w zestawie:
  - ruszt z 2 izolowanymi uchwytami,
  - tacka na okruszki.

| kod    | V       | W    | mm             | PLN     |
|--------|---------|------|----------------|---------|
| 264126 | 220-240 | 2850 | 770x485x(H)305 | 1375,00 |

S.S.  
Stainless steel3600 W  
230 V

264300

**OPIEKACZ**

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z rączkami i tacka na okruszki
- Wymiary wew.: 646x408x(H)337 mm
- Wykonane ze stali nierdzewnej

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 264300 | 230 | 3600 | 800x633x(H)453 | 1689,00 |



3645 W  
230 V



ROZGRZEWA  
SIĘ  
w 10s

### OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Timer do 15 min, lampka kontrolna

S.S.  
STAINLESS STEEL

- Regulacja wysokości rusztu – 3 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi uchwytnymi, tacka na okruchy
- Klasa wodoszczelności: IPX3

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 264409 | 230 | 3645 | 689x397x(H)318 | 1799,00 |

S.S.  
STAINLESS STEEL

### OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania i gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 chromowane ruszty 530x340 mm z odłączanymi 2 uchwytnymi
- Dwa poziomy rusztu w każdej z komór; odległość między nimi zależna od potożenia: 70 lub 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na 3 niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min lub pracą non stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki

4500 W  
400 V

ROZGRZEWA  
SIĘ  
w 10s



264331



9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 264331 | 400 | 4500 | 682x528x(H)455 | 2799,00 |

2800 W  
230 V

264607

3600 W  
230 VS.S.  
stainless steel

264706

### SALAMANDER 450

- Typ 450 – rama ze stali nierdzewnej.
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, z lampką kontrolną.
- Regulowana wysokość za pomocą płynnie działającego systemu podnoszącego.
- Wyjmowana taca na skropliny/okruszki z kratką o wymiarach 440x320 mm.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 264607 | 230 | 2800 | 485x525x(H)537 | 2266,00 |

### SALAMANDER 600

- Typ 600 – obudowa ze stali nierdzewnej.
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- 2 niezależne strefy grzewcze
- Regulowana wysokość za pomocą płynnie działającego systemu podnoszącego.
- Wyjmowana taca ociekowa z rusztem 590x350 mm.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 264706 | 230 | 3600 | 619x500x(H)525 | 2569,00 |



Zobacz film

262214



### TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 kłamer na tosty - wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągana w maks. 30 s
- Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 min z alarmem
- W zestawie 6 kłamer na tosty

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 262214 | 230 | 3000 | 450x390x(H)400 | 820,00 |



262801

### KLAMRA NA TOSTY

| kod    | mm            | PLN   |
|--------|---------------|-------|
| 262801 | 100x340x(H)64 | 29,00 |



### TOSTER NA 4 TOSTY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, satynowanej oraz z połyskującym wykończeniem.
- Pokrętła wykonane z ABS, przyciski i pedały - z PP (polipropylen).
- 4 szerokie kieszenie na kromki, 2 strefy grzewcze (w każdej 2 kieszenie), 2 tacki na okruszy.
- Dźwignia wysokiego podnoszenia dla łatwego wyjmowania tostów.
- Pojemność: na 4 tosty opiekane równocześnie.
- 7 poziomów grzania ustawianych za pomocą pokręteł - każda strefa grzewcza może być ustawiona indywidualnie.
- 3 gotowe programy: opiekanie, rozmrażanie, podgrzewanie.
- 3 przyciski funkcyjne do każdej strefy grzewczej: odmrażanie, podgrzewanie, wysuń/anuluj.

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 261187 | 240 | 1500 | 295x335x(H)180 | 299,00 |



261187

do cen należy doliczyć VAT 23%



367





261163

1200 W  
230 V

Zobacz film



261200

1340 W  
230 V

### TOSTER KANAPKOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty, wyposażone w uchwyty z żywicy PF
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie 0-8 min wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruchy

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 261163 | 230 | 1200 | 215x300x(H)270 | 653,00 |

### TOSTER PRZELOTOWY POJEDYŃCZY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze, drugi pod przenośnikiem
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości przenośnika
- Prędkość przenośnika jest regulowana, czas tostowania wynosi od 0:45 do 3:15 minut.

| kod    | V       | W    | mm             | PLN     |
|--------|---------|------|----------------|---------|
| 261200 | 220-240 | 1340 | 288x368x(H)410 | 1834,00 |

2240 W  
230 V

261309



261354

### TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- 2 tace wydawcze: przednia i tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 min



| kod    | kolor   | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|---------|-----|------|----------------|---------|
| 261309 | srebrny | 230 | 2240 | 418x365x(H)390 | 1799,00 |
| 261354 | czarny  | 230 | 2240 | 418x368x(H)415 | 1999,00 |

S.S.  
stainless steel



Zobacz film

### PIECYK DO PIZZY I ZAPIEKANEK

- Odpowiedni do podgrzewania produktów mrożonych
- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 min, włącznik
- 2 elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruszki

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 220306 | 230 | 1450 | 484x590x(H)190 | 599,00 |



220306

AL  
aluminium

### MULTIPATELNIĄ ELEKTRYCZNA

- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania potraw w ciepłe
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i 2 izolowane uchwyty

| kod    | V   | W    | mm          | PLN    |
|--------|-----|------|-------------|--------|
| 239506 | 230 | 1400 | ø400x(H)190 | 259,00 |
| 239605 | 230 | 1600 | ø620x(H)170 | 469,00 |



239605

239506



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

369



## PODGRZEWACZE DO PARÓWEK



Zobacz film

450 W  
230 V

265000

### PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Obudowa, kosz i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pojemnik wykonany ze szkła hartowanego.
- Kosz na parówki o średnicy 200 mm, mieści parówki do 24 cm długości.
- Zakres temperatury: od 30°C do 100°C.
- Pojemność zbiornika na wodę: 1,25 l.
- Lampka kontrolna sygnalizująca podgrzewanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

| kod    | V       | W   | mm             | PLN    |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 265000 | 220-240 | 450 | 280x282x(H)387 | 847,00 |

550 W  
230 V

265031

### PODGRZEWACZ DO PARÓWEK I BULEK DO HOT-DOGÓW

NEW

- Obudowa, kosz z przegródą i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pręty grzejne do bułek wykonane z aluminium o wymiarach: Ø25x(L)198mm.
- Cylinder ochronny wykonany ze szkła.
- Kosz na parówki o średnicy Ø175 mm, przeznaczony do kiełbasek o długości do 24 cm.
- Pojemność zbiornika na wodę: 1 L
- Kontrolka ogrzewania.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Regulowana temperatura do 100°C.

| kod    | V       | W   | mm             | PLN    |
|--------|---------|-----|----------------|--------|
| 265031 | 220-240 | 550 | 500x310x(H)395 | 999,00 |



Zobacz film



### PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pojemność pojemnika 10 l
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

| kod    | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-----|------|----------------|--------|
| 240502 | 230 | 1000 | 405x290x(H)254 | 585,00 |

10 litrów  
1000 W  
230 V

240502

## PODGRZEWACZE ROLKOWE DO PARÓWEK

- Obudowa i rolki ze stali nierdzewnej zapewniają trwałość i łatwą konserwację produktu.
- Szybkie ogrzewanie i odzyskiwanie ciepła.
- Wymijowana, łatwa w czyszczeniu taca odciekowa na tłuszcz i resztki.
- Regulacja temperatury do 230°C.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła na wszystkich rolkach.
- Zaprojektowane do ciągłej pracy bez przegrzewania.

**NEW**

**S.S.**  
stainless steel



268643



268650

### PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK JEDNOSTREFOWY, Z ENERGOOSZCZĘDNĄ POKRYWĄ

- Pokrywa ze szkła hartowanego zapobiega utracie ciepła.
- Długość rolki: 45 cm.

| kod    | -       | V   | W   | mm             | PLN     |
|--------|---------|-----|-----|----------------|---------|
| 268636 | 7 rolek | 230 | 620 | 566x375x(H)259 | 1229,00 |
| 268643 | 9 rolek | 230 | 790 | 566x450x(H)259 | 1332,00 |

### PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK DWUSTREFOWY, Z ENERGOOSZCZĘDNĄ POKRYWĄ

- Pokrywa ze szkła hartowanego zapobiega utracie ciepła.
- 2 strefy grzewcze sterowane niezależnie.
- Długość rolki: 45 cm.

| kod    | -        | V   | W   | mm             | PLN     |
|--------|----------|-----|-----|----------------|---------|
| 268650 | 11 rolek | 230 | 980 | 566x527x(H)259 | 1655,00 |



268667



268674

**XL**  
→ 650 mm ←

### PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK DWUSTREFOWY

- Długość rolki: 45 cm.
- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie.

| kod    | -        | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|----------|-----|------|----------------|---------|
| 268667 | 14 rolek | 230 | 1230 | 566x640x(H)192 | 1617,00 |

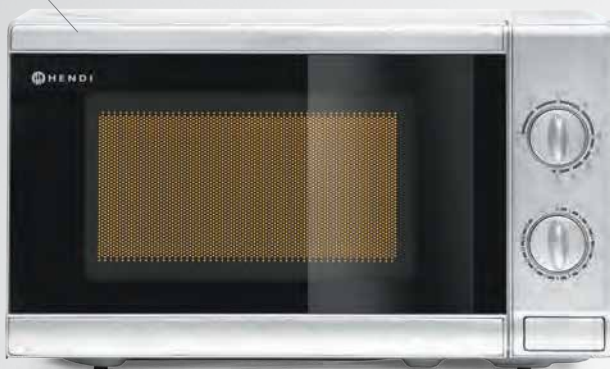
### PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK XL - DWUSTREFOWY

- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie.
- Długość rolki: 65 cm.

| kod    | -        | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|----------|-----|------|----------------|---------|
| 268674 | 14 rolek | 230 | 2000 | 732x590x(H)168 | 2948,00 |



20 litrów  
1050 W  
230 V



281710



Zobacz film

## KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA HENDI 1050 W, 20 L

281710

**Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, rozmrażanie i grillowanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa i przedni panel ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą dwóch pokręteł regulujących czas i moc na 9 poziomach
- Górna antena magnetronu wraz z wałem obrotowym zapewniające równomierne rozprzowanie energii
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Szczelne drzwi z szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Otwieranie przyciskiem zapewniające prostą obsługę
- Wnętrze komory:
  - wymiary 304x306x(H)206, pojemność 20 l
  - malowane na biało
  - proste w utrzymaniu czystości
- eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonemu wykończeniu
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 4 poziomy natężenia mikrofali: Low, Medium, Medium High, High
  - funkcja łączenia trybu standardowego i trybu grilla: Combi (3 poziomy)
  - grill (moc 1000 W)
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mikrofali
- Moc kuchenki: 700 W
- W zestawie szklany talerz obrotowy ø 255 mm i stojak do grillowania
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 280 mm
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 35 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 11,1 kg



| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN    |
|--------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 281710 | 20    | 230 | 1050 | 435x360x(H)251 | 649,00 |

25 litrów  
 1550 W  
 230 V


281352

## KUCHENKA MIKROFALOWA HENDI 1550 W, 25 L

**281352**

**Kuchenka mikrofalowa firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą jednego pokrętła regulującego czas od 15 s do 6 min
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprzowanie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady

- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 25 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 6 sugerowanych czasów do przygotowania wybranych dań/napojów
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mocy
- Moc kuchenki: 1000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 6 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,1 kg



| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 281352 | 25    | 230 | 1550 | 582x472x(H)374 | 1599,00 |



23 litrów  
 1550 W  
 230 V


281444



Zobacz film

## KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA HENDI 1550 W, 23 L

**281444**

**Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprzowanie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
  - drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady

- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 10 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mocy
- Moc kuchenki: 1000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks.  $\varnothing$  320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uzmiemiającym
- Waga: 15,5 kg



| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-------|-----|------|----------------|---------|
| 281444 | 23    | 230 | 1550 | 509x572x(H)306 | 1699,00 |



34 l  
3000 W  
230 V

 **HENDI**  
Tools for Chefs



281369

## KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA HENDI 3000 W, 34 L

281369

**Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów.**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialne za równomierne rozprzowanie energii, bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
- Drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady

- Wnętrze komory:
  - wymiary 360x409x(H)225 mm, pojemność 34 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonemu wykończeniu
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 1800 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks.  $\varnothing$ 355 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 32,3 kg

| kod    | V   | W    | mm             | PLN     |
|--------|-----|------|----------------|---------|
| 281369 | 230 | 3000 | 572x520x(H)363 | 3999,00 |





18 l  
3000 W  
230 V

**HENDI**  
Tools for Chefs



281376

## KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA I PORTEM USB 1800 W

281376

**Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania i portem USB firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów**

### CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa i wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny dotykowy panel sterowania z przyciskami oraz cyfrowym wyświetlaczem czasu i mocy
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprzodzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza i tłuszczu chroniący przed czynnikami zewnętrznymi
- System przypominający o konieczności czyszczenia filtra
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu z przyciskami
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - 10 poziomów mocy
- możliwość zapisania do 100 programów, w tym wgrania z poziomu panelu sterowania za pomocą portu USB do 20 autorskich, wieloetapowych programów
- automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych lub potrójnych porcji
- alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania - możliwość spersonalizowania dźwięku lub jego całkowitego wyłączenia
- drzwi z dużą szybą umożliwiającą obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary: 330x310x(H)175, pojemność: 18 l
  - łatwe utrzymanie czystości
  - eliminacja obtukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Moc kuchenki: 1800 W
- Odpowiednia do naczyń o maks. ø 300 mm
- Maks. jednorazowy czas pracy: 60 min
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- W zestawie karta USB z oprogramowaniem
- Waga: 31,8 kg

| kod    | litry | V   | W    | mm             | PLN            |
|--------|-------|-----|------|----------------|----------------|
| 281376 | 18    | 230 | 3000 | 560x419x(H)336 | <b>3999,00</b> |



| Kod                              | 281710                  | 281352                | 281444                | 281369                        | 281376                        |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE</b> |                         |                       |                       |                               |                               |
| Sterowanie                       | elektromechaniczne      | elektromechaniczne    | elektroniczne         | elektroniczne                 | elektroniczne                 |
| Ilość programów/ etapów          | 9/1                     | 1/1                   | 100/3                 | 100/3                         | 100/3                         |
| Ilość poziomów mocy              | 9                       | 1                     | 4                     | 4                             | 10                            |
| Maksymalny czas                  | 35 min                  | 6 min                 | 60 min                | 60 min                        | 60 min                        |
| <b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE</b>   |                         |                       |                       |                               |                               |
| Źródło mikrofal                  | górną antena magnetronu | dolną antena rotująca | dolną antena rotująca | górną i dolną antena rotująca | górną i dolną antena rotująca |
| Ilość magnetronów                | 1                       | 1                     | 1                     | 2                             | 2                             |
| Filtr powietrza                  | TAK                     | TAK                   | TAK                   | TAK                           | TAK                           |
| Port USB                         | -                       | -                     | -                     | TAK                           | TAK                           |
| Dodatkowe akcesoria              | TAK - ruszt             | -                     | -                     | -                             | -                             |
| <b>WYMIARY</b>                   |                         |                       |                       |                               |                               |
| Wymiary zewnętrzne               | 435x360x(H)251 mm       | 582x472x(H)374 mm     | 509x572x(H)306 mm     | 572x520x(H)363 mm             | 560x419x(H)336 mm             |
| Wymiary komory                   | 304x306x(H)206 mm       | 327x346x(H)200 mm     | 327x346x(H)200 mm     | 360x409x(H)225 mm             | 330x310x(H)175 mm             |
| Pojemność komory                 | 20 l                    | 25 l                  | 23 l                  | 34 l                          | 18 l                          |
| Maksymalna średnica naczyń       | 280 mm                  | 320 mm                | 320 mm                | 355 mm                        | 300 mm                        |
| <b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>      |                         |                       |                       |                               |                               |
| Moc wejściowa                    | 1050 W                  | 1550 W                | 1550 W                | 3000 W                        | 3000 W                        |
| Napięcie                         | 230 V                   | 230 V                 | 230 V                 | 230 V                         | 230 V                         |
| Waga                             | 11,1 kg                 | 15,1 kg               | 15,5 kg               | 32,3 kg                       | 31,8 kg                       |
| PLN                              | 649,00                  | 1599,00               | 1699,00               | 3999,00                       | 3999,00                       |

## CZASY GOTOWANIA vs MOC URZĄDZENIA

| Moc   | 700   | 1000 | 1100 | 1400 | 1800 |
|---|-------|------|------|------|------|
| <br>Czas gotowania | 0:35  | 0:25 | 0:22 | 0:18 | 0:12 |
|   | 1:05  | 0:52 | 0:48 | 0:37 | 0:27 |
|   | 1:35  | 1:14 | 1:06 | 0:57 | 0:39 |
|   | 2:05  | 1:39 | 1:29 | 1:10 | 0:52 |
|   | 5:00  | 4:03 | 3:34 | 2:50 | 2:10 |
|   | 10:00 | 8:15 | 7:23 | 5:40 | 4:00 |





Niezawodny, trwały  
uchwyt Grab 'n Go

Dostępne z panelem  
dotykowym lub pokrętkiem

## KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 1500/1000 W, 23 L

**280065 – moc 1000 W; sterowanie elektromechaniczne**

**280058 – moc 1000 W; sterowanie elektroniczne**

**Idealnie nadaje się do małych fast-foodów, barów, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw.**

### CECHY I KORZYŚCI

- Maksymalny czas gotowania: 6 (280065) lub 30 minut (280058)
- 280058 – funkcja rozmrażania (20% mocy)
- 280058 – możliwość podwojenia porcji gotowania
- Pozwala gotować na talerzach o Ø305 mm
- Rotująca antena magnetronu umieszczona na dole komory kuchenki umożliwiają gotowanie bez talerza obrotowego
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, dodatkowo w modelu 280058 możliwym do zmiany

- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Nie nadają się do ustawiania jednej na drugą
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,5 m, zakończony wtyczką z uziemieniem

### ZASTOSOWANIE

- sklepy spożywcze
- kawiarnie
- szpitale
- szkoły

### EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:

- szarlotka gotowa w 20 sekund
- kubek 250 zupy odgrzany w 105 sekund



**Łączność:**

Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB.  
Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.

Pomieszcí półmisek o głębokości 152 mm

Łatwa wymiana filtra powietrza



## KUCZENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 17 L, 100 PROGRAMÓW

**280133 – moc 1400 W; sterowanie elektroniczne**

**280089 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne**

**280072 – moc 2100 W; sterowanie elektroniczne**

**Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do bardzo szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw**

**Cechy i korzyści**

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania
- Maksymalny czas gotowania: 60 minut
- Port USB do wgrzywania, szczytowania i aktualizacji programów gotowania – cecha szczególnie przydatna dla klientów sieciowych. Kompatybilne z oprogramowaniem producenta
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugą
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym,

- możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza ceną powierzchnie w lokalu
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,7 m, zakończony wtyczką z ziemiением

**EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:**

| Produkt                        | 280072 | 280089 | 280133 |
|--------------------------------|--------|--------|--------|
| Świeże szparagi – 227 g        | 1:00   | 1:10   | 1:40   |
| Krewetka na parze – 227 g      | 1:40   | 1:55   | 2:20   |
| Pieczony ziemniak – 283 g      | 1:55   | 2:40   | 3:00   |
| Ryż gotowany na parze – 1,2 kg | 8:00   | 12:00  | 18:00  |
| Filet z tosoś – 227 g          | 1:55   | 2:10   | 2:40   |
| Ciasto czekoladowe             | 0:27   | 0:35   | 0:45   |





Niezawodny, trwały  
uchwyt Grab'n Go

Dostępne z panelem  
dotykowym lub pokrętłem

## KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L

280041 – moc 1100 W; sterowanie elektromechaniczne

280034 – moc 1100 W; sterowanie elektroniczne

**Idealnie nadaje się do restauracji, barów, stołówek,  
stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych  
do szybkiego gotowania, podgrzewania  
oraz rozmrażania potraw**

### CECHY I KORZYŚCI

- Manualnymi, łatwy w obsłudze panel sterowania
- Maksymalny czas gotowania: 10 minut (280041) lub 60 minut (280034)
- Funkcja rozmrażania (280034)
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania (280034)
- Duża oświetlona komora umożliwiająca wstawianie talerza Ø356 mm
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtukiwanie wstawianych talerzy

- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza ceną powierzchnię w lokalu
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Stały filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Nie wymaga stosowania obrotowego drzewa
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie

### ZASTOSOWANIE

- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

### EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:

- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 120 s
- porcja szparagów gotowa 1:10





Łatwe w czyszczeniu  
wymienne filtry powietrza

Ergonomiczna klamka  
otwierana jednym palcem

## KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 2700/1800 W, 34 L, 100 PROGRAMÓW

**280140 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne**

**Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw**

### CECHY I KORZYŚCI

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów
- Funkcja rozmrażania produktów spożywczych z możliwością wpisania jej jako pierwszy krok całego cyklu gotowania
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugiej. Automatycznie dostosowania do tej

ilości paramentów pracy kuchenki

- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi oraz oświetlenie ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość piętrowania
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami. Funkcja przypomnienia o czyszczeniu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie

### ZASTOSOWANIE

- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

### EKSPRESOWE PODGRZEWANIE

#### W KRÓTKIM CZASIE:

- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 2 minuty
- porcja szparagów gotowa 1:10



## ZALETY WYŻSZEJ MOCY

Skrócenie czasu gotowania... Obsługa większej liczby stolików...

Zwiększenie zysków z większą mocą!

Jeśli danie podgrzewa się w **4:03** min w 1000 watomym urządzeniu, to przy mocy 2100 W już tylko przez **2:00** min.

Wydajność na godzinę...

1000 Wat = 14 dań

1100 Wat = 16 dań

1400 Wat = 21 dań

1800 Wat = 23 dań

2100 Wat = 30 dań

2200 Wat = 32 dań

2400 Wat = 38 dań

3500 Wat = 55 dań

### PORÓWNANIE CZASU GOTOWANIA W ZALEŻNOŚCI OD MOCY URZĄDZEŃ

| MOC            | 800   | 1 000 | 1 100 | 1 400 | 1 800 | 2 100 | 2 200 | 2 400 | 3 500 |
|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| CZAS GOTOWANIA | 0:30  | 0:25  | 0:22  | 0:18  | 0:12  | 0:10  | 0:10  | 0:09  | 0:06  |
|                | 1:00  | 0:52  | 0:48  | 0:37  | 0:27  | 0:21  | 0:20  | 0:19  | 0:13  |
|                | 1:30  | 1:14  | 1:06  | 0:57  | 0:39  | 0:32  | 0:30  | 0:28  | 0:20  |
|                | 2:00  | 1:39  | 1:29  | 1:10  | 0:52  | 0:42  | 0:40  | 0:38  | 0:26  |
|                | 5:00  | 4:03  | 3:34  | 2:50  | 2:40  | 2:00  | 1:50  | 1:35  | 1:05  |
|                | 10:00 | 8:15  | 7:23  | 5:40  | 4:00  | 3:12  | 3:00  | 2:50  | 2:00  |



280065



280058



280133



280089

#### GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE

|                        |                    |               |                            |                            |
|------------------------|--------------------|---------------|----------------------------|----------------------------|
| Sterowanie             | elektromechaniczne | elektroniczne | elektroniczne              | elektroniczne              |
| Ilość programów/kroków | 1/1                | 20/4          | 100/4                      | 100/4                      |
| Ilość poziomów mocy    | 1                  | 5             | 11 grzanie / 2 rozmrażanie | 11 grzanie / 2 rozmrażanie |

#### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

|                   |                       |                       |                                  |                                  |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Źródło mikrofal   | dolna antena rotująca | dolna antena rotująca | 2 rotujące anteny, górna i dolna | 2 rotujące anteny, górna i dolna |
| Ilość magnetronów | 1                     | 1                     | 2                                | 2                                |
| Filtr powietrza   |                       |                       | TAK                              | TAK                              |

#### WYMIARY

|                  |                        |                        |                        |                        |
|------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Wymiary          | 512x403(738)x(H)310 mm | 512x403(738)x(H)310 mm | 419x578(940)x(H)343 mm | 419x578(940)x(H)343 mm |
| Wymiary komory   | 330x330x(H)197 mm      | 330x330x(H)197 mm      | 330x305x(H)171 mm      | 330x305x(H)171 mm      |
| Pojemność komory | 23 l                   | 23 l                   | 17 l                   | 17 l                   |

#### PARAMETRY TECHNICZNE

|            |         |         |         |         |
|------------|---------|---------|---------|---------|
| Moc oddana | 1000 W  | 1000 W  | 1400 W  | 1800 W  |
| Napięcie   | 230 V   | 230 V   | 230 V   | 230 V   |
| Waga       | 13,6 kg | 13,6 kg | 31 kg   | 31 kg   |
| PLN        | 2449,00 | 2449,00 | 7999,00 | 8999,00 |



280072



280041



280034



280140

|                                     |                        |                        |                                     |
|-------------------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| elektroniczne                       | elektromechaniczne     | elektroniczne          | elektroniczne                       |
| 100/4                               |                        | 100/4                  | 100/4                               |
| 11 grzanie / 2 rozmrażanie          | 4                      | 5                      | 5                                   |
| 2 rotujące anteny,<br>górną i dolną | górną anteną rotującą  | górną anteną rotującą  | 2 rotujące anteny,<br>górną i dolną |
| 2                                   | 1                      | 1                      | 2                                   |
| TAK                                 | TAK                    | TAK                    | TAK                                 |
| 419x578(940)x(H)343 mm              | 559x483(832)x(H)352 mm | 559x483(832)x(H)352 mm | 551x533(908)x(H)365 mm              |
| 330x305x(H)171 mm                   | 368x381x(H)216 mm      | 368x381x(H)216 mm      | 359x413x(H)226 mm                   |
| 17 l                                | 34 l - talerz ø356 mm  | 34 l - talerz ø356 mm  | 34 l - talerz ø356 mm               |
| 2100 W                              | 1100 W                 | 1100 W                 | 1800 W                              |
| 230 V                               | 230 V                  | 230 V                  | 230 V                               |
| 31 kg                               | 18,6 kg                | 18,6 kg                | 29 kg                               |
| <b>9299,00</b>                      | <b>2999,00</b>         | <b>3399,00</b>         | <b>7399,00</b>                      |



# TURBOPIECE

Szybkość i moc dla uzyskania najlepszych efektów.

Szeroka gama Turbopieców, obejmująca różne wielkości, pojemności i technologie gotowania.



## Seria 2c

Technologie grzewcze

- Konwekcja
- Mikrofała

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym

Gniazdo USB



- Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
- Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
  - 3:45 urządzenie 1900 W
  - 5:00 urządzenie 1400 W



## Seria 3i

Technologie grzewcze

- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofała

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność



- Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
- Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
  - 2:47 urządzenie 2000 W
  - 3:07 urządzenie 1000 W



## Seria 4i

Technologie grzewcze

- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofała
- Podczerwień

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność



- Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
- Mrożona pizza 30 cm gotowa w: 2:47

XpressChef™

# Czas to pieniądz

## TURBOPIECE XpressChef™

- ZERO STRAT



### ZAMIEŃ MAŁĄ PRZESTRZEŃ W WYSOCE WYDAJĄ KUCHNIĘ:

Turbopiece XpressChef dają nieskończone możliwości:

- każdą technologię grzania i ustawisz wg własnych potrzeb
- rozszerzysz swoje menu

Ograniczysz rachunki za energię:

- nie ma potrzeby wstępnego gotowania i utrzymywania

- nie wymaga kosztownej wentylacji

Szybkie gotowanie z zachowaniem wysokiej jakości:

- najlepsze rezultaty w najkrótszym możliwym czasie
- obsłużysz więcej stolików, zwiększysz zysk



### MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ - MINIMALNY KOSZT

Turbopiece XpressChef™ łączą w sobie mikrofalę z innymi, uznanymi technologiami kuchennymi, zapewniając oszczędności energii względem tradycyjnego gotowania.

Gotując 15 razy szybciej niż konwencjonalnymi metodami, użytkownik może przygotować więcej, w znacznie krótszym czasie, zużywając mniej energii.

Dodatkowo nie wymaga użycia kosztownej wentylacji!





Moc i szybkość  
w zasięgu ręki

## XPRESSCHEF™ SERIA 4i Z PŁYTĄ DO GRILLOWANIA

### SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

| Produkt                   | XpressChef™4i<br>(model MXP) | Tradycyjne<br>gotowanie |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Grillowane warzywa 1,1 kg | 2:35                         | 25:00                   |
| Szaszłyki z krewetek      | 1:05                         | 4:00                    |
| Placki wegańskie          | 2:15                         | 10:00                   |
| Panini                    | 0:37                         | 5:00                    |
| Łosoś                     | 2:05                         | 30:00                   |
| Pizza mrożona 30 cm       | 2:47                         | 20:00                   |
| Skrzydółka kurczaka       | 2:15                         | 20:00                   |
| Duże, pieczone ziemniaki  | 4:55                         | 1 godz.                 |

### BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

płyta wewnętrznej strony drzwi opuszcza się na wysokość, która umożliwia w bezpieczny sposób wyjąć gotowy produkt z komory



# XPRESSCHEF™ SERIA 4i TURBOPIEC

# XpressChef™

**MXP5223TLT – 2000 W uderzenie mocą + 3000 W grzałka na podczerwień  
+ 2200 W mikrofale + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów;  
3-fazowy, 16 A**

## POŁĄCZENIE 4 TECHNOLOGII GRZANIA



### Uderzenie mocą cieplną:

Moc: 2000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%  
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia



### Konwekcja:

Regulacja temperatury 95 - 270 °C  
Wzmacnia efekt zbrązowienia



### Promiennik podczerwieni:

Moc 3000 W  
Wzmacnia efekt tostowania i chrupkość



### Mikrofale:

Magnetrony po obu stronach komory, moc: 2200 W  
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania



Solidny uchwyt

Panel dotykowy  
HD True-Touch™

### Łączność:

Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.  
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.



## CECHY I KORZYŚCI

Na zewnątrz niewielki, duży w środku:

- Mieści pizzę 36 cm
- Można piętrować bez zestawu, by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić niezbędną przestrzeń

Wyświetlacz HD True-Touch™

- Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie

W standardzie 25 wersji językowych menu:

- Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączenia do wentylacji:
- Łatwa i bezproblemowa instalacja
- Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją

Gotowanie od ręki

- Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie

- Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia

Bezpieczeństwo pracy:

- Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
- Chłodna obudowa zewnętrzna

Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu

- Porcelanowa powłoka promiennika podczerwieni ułatwia czyszczenie i zabezpiecza dodatkowo operatora
- Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
- Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
- Dwa, zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypominania o konserwacji
- Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchenke mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
- Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm

## Złoty standard krótkiego czasu

- 1,1 kg świeżych warzyw w 2:47
- kanapka panini w 0:37
- mrożona pizza 36 cm w 2:47

## Idealne do:

- sklepów
- restauracji fast-food
- służby zdrowia
- serwisu hotelowego w pokojach
- stadionów
- teatrów i sal koncertowych





# Szybciej, bezpieczniej, sprytniej



## SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

| Produkt             | XpressChef™ 3i<br>(model MRX52) | XpressChef™ 3i<br>(model MRX51) | Tradycyjne<br>gotowanie |
|---------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Bagietka tostowa    | 0:30                            | 0:40                            | 3:00                    |
| Kanapka śniadaniowa | 0:47                            | 0:52                            | 20:00                   |
| Bajgle              | 0:15                            | 0:20                            | 4:00                    |
| Łosoś               | 2:05                            | 2:40                            | 30:00                   |
| Pizza 30 cm         | 2:47                            | 3:07                            | 20:00                   |
| Skrzydółka kurczaka | 2:30                            | 4:00                            | 20:00                   |
| Ciasteczka krabowe  | 1:12                            | 1:42                            | 20:00                   |

## BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka.



# XPRESSCHEF™ SERIA 3i

## TURBOPIEC

# XpressChef™

**MRX523 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 2000 W mikrofal (2x Magnetrony) + konwekcja;  
wbudowany katalizator zapachów; 3-fazowy, 16 A**  
**MRX51 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 1000 W mikrofal (1x Magnetron) + konwekcja;  
wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy**

### POŁĄCZENIE 3 TECHNOLOGII GRZANIA



#### Uderzenie mocą cieplną:

Moc: 3000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%  
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia



#### Konwekcja:

Regulacja temperatury 95 - 270 °C  
Wmacnia efekt zbrązowienia



#### Mikrofała:

Moc 1000W lub 2000W  
Antena nad komorą  
Natychniastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania

Dodatkowo dostępne w kolorach: czerwonym i czarnym.  
Standardowo – inox



Panel dotykowy  
HD True-Touch™

#### Łączność:

Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.  
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.



### CECHY I KORZYŚCI

- Minimalna wielkość urządzenia z maksymalnie dużą komorą
- Z łatwością zmieści pizzę mrożoną
- Wyświetlacz HD True-Touch™
- Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
- Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
- Łatwa i bezproblemowa instalacja
- Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
- Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
- Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
- Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
- Chłodna obudowa zewnętrzna
- Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
- Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
- Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
- Trzy zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypomnienia o konserwacji
- Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchenke mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
- Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm

### Przyspieszone gotowanie – najlepsze rezultaty

- mrożona pizza 30 cm w 2:47
- tosty gotowe w 0:47

### Idealne do:

- kawiarni
- barów/pubów
- sklepów
- służby zdrowia
- serwisu hotelowego
- fastfoodów
- stacji benzynowych





# Najlepsza wartość w turbopiecach



## SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

| Produkt                  | XpressChef™ 2c<br>(model JET514) | Tradycyjne<br>gotowanie |
|--------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Rolka cynamonowa         | 4:00                             | 29:00                   |
| Suflet czekoladowy       | 1:30                             | 17:00                   |
| Tarta z kurczakiem       | 3:55                             | 48:00                   |
| Buteczki                 | 3:40                             | 15:00                   |
| Pieczony ser Brie        | 4:00                             | 8:00                    |
| Zapiekanka ze szpinakiem | 2:15                             | 15:00                   |
| Pizza 30 cm              | 5:00                             | 20:00                   |
| Duży, pieczony ziemniak  | 6:45                             | 1 godzina               |

**OPCJONALNE MAGNETYCZNE,  
ODPINANE FILTRY POWIETRZA**  
filtry powietrza, które z łatwością odepniesz  
do mycia i czyszczenia



# XPRESSCHEF™ SERIA 2c TURBOPIEC

# XpressChef™

JET519V2 – 2700 W konwekcja + 1900 W mikrofałe; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A

JET514V – 2700 W konwekcja + 1400 W mikrofałe; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A

## KOMBINACJA 2 TECHNOLOGII GOTOWANIA



### Konwekcja:

2700 W

Regulacja temperatury 95 – 250°C

Wzmacnia efekt zbrązowienia



### Mikrofałe:

1400 W lub 1900 W

Górna antena

## CECHY I KORZYŚCI

Kompaktowy z możliwością piętrowania:

- Mieści pizzę 30 cm
- Piętrujesz bez dodatkowego zestawu by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić znaczną ilość miejsca

Nowość! Nowoczesny kontroler HD:

- Nowy, kolorowy wyświetlacz HD 2,8"
- Nowe menu, zawierające 20 języków

Wygodne, wielofunkcyjne urządzenie:

- Używaj kombinacji konwekcji i mikrofał
- Korzystaj wyłącznie z mikrofał

Gotowanie na żądanie:

- Przygotuj świeże posiłki o bogatym smaku i estetycznym wyglądzie
- Minimalizuj straty, gotuj wtedy, gdy otrzymasz zamówienie
- Używaj tych samych naczyń co w kuchence mikrofałowej lub zamów coś z bogatej listy naszych akcesoriów:
- Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm



Wygodna klamka

Całkowicie nowy  
kolorowy wyświetlacz  
LCD HD

## Łączność:

Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.



## Najlepsza wartość w turbopieczach:

- taca zawiąrciów cynanomonowych w 4:00
- kanapka z szynką i serem w 1:10

## Idealne do:

- kawiarni
- barów i grilli
- supermarketów
- pubów i winiarni





Serie 2c



Serie 3i



Serie 4i

**GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE**

|                               |                        |                          |                                   |
|-------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| Temperatury                   | 95°-250°C              | 95°-270°C                | 95°-270°C                         |
| Mikrofałe                     | Górna, obrotowa antena | Górna, obrotowa antena   | Podwójne, boczne, obrotowe anteny |
| Programowanie                 | Port USB               | Port USB, WiFi, Ethernet | Port USB, WiFi, Ethernet          |
| Szybkie programy z przycisków | 10                     | brak                     | brak                              |
| Ilość programów użytkownika   | 100                    | 1200+                    | 1200+                             |
| Poziomy mocy                  | 11                     | 11                       | 11                                |
| Kroki gotowania               | Tak, 4                 | Tak, 4                   | Tak, 4                            |

**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| Wyświetlacz                             | Kolorowy LCD, 2,8"                                  | 7" HD, pojemnościowy, kolorowy                             | 7" HD, pojemnościowy, kolorowy                             |
| Filtry powietrza                        | Stałe filtry z przypomnieniem o funkcji czyszczenia | 3 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypomnienia | 2 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypomnienia |
| Zainstalowane nieprzywierające naklejki | -   | Tak  | Tak  |
| Półki                                   | 2 możliwe pozycje tacy, 1 wyjmowana półka           | wyjmowany talerz do gotowania, obowiązkowy                 | 1 pozycja półki, 1 wyjmowana taca                          |
| Materiał wewnątrz/na zewnątrz           | Stal nierdzewna / stal nierdzewna                   | Stal nierdzewna / stal nierdzewna                          | Stal nierdzewna / stal nierdzewna                          |
| Piętrowanie                             | Tak   | Tak, z wózekiem  | Tak  |
| Otwieranie drzwi                        | System „podnieś i pociągnij”                        | Opuszczane z ergonomicznym uchwytem                        | Opuszczane z ergonomicznym uchwytem                        |

**WYMIARY**

|                    |                   |                   |                   |
|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Pojemność użytkowa | 34 l              | 17,2 l            | 39 l              |
| Wymiary komory     | 330x381x(H)267 mm | 312x312x(H)178 mm | 406x381x(H)254 mm |
| Wymiary zewnętrzne | 490x671x(H)461 mm | 358x743x(H)578 mm | 638x705x(H)518 mm |

**PARAMETRY TECHNICZNE**

|                                |              |              |              |                |
|--------------------------------|--------------|--------------|--------------|----------------|
| Seria                          | 2c           | 3i           | 3i           | 4i             |
| Kod                            | JET514       | MRX523       | MRX51        | MXP5223TLT     |
| Moc grzewcza                   |              |              |              |                |
| promiennik podczerwieni        | -            | -            | -            | 3000 W         |
| mikrofałe                      | 1400 W       | 2000 W       | 1000 W       | 2200 W         |
| uderzenie ciepłe               | -            | 3000 W       | 3000 W       | 2000 W         |
| konwekcja                      | 2700 W       | -            | -            | -              |
| Wbudowany katalizator zapachów | Tak          | Tak          | Tak          | Tak            |
| Maksymalny czas gotowania      | 20:00 h      | 99:99 h      | 99:99 h      | 99:99 h        |
| Moc znamionowa                 | 2900 W, 13 A | 5950 W, 16 A | 3680 W, 16 A | 5800 W, 27,4 A |
| Napięcie                       | 230 V, 16 A  | 400 V, 16 A  | 230 V, 16 A  | 400 V, 16 A    |
| Waga urządzenia                | 51 kg        | 61 kg        | 53 kg        | 68 kg          |
| PLN                            | 23999,00     | 45999,00     | 41999,00     | 59999,00       |

## TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO-MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA, WZMOCNIONA.

- Ostona tacki wykonana z PTFE.
- Ranty z wzmocnieniem wykonanym ze stali nierdzewnej.
- Produkt bezpieczny w mikrofalówce konwekcyjnej.
- Bezpieczna do użytku w piecach konwekcyjno-mikrofalowych i kuchenkach mikrofalowych.
- Wzmocnione materiały.
- Odporność na temperaturę: 260°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępna jest również wersja perforowana (kod: 808351).

| kod    | mm            | PLN    |
|--------|---------------|--------|
| 808337 | 290x190x(H)30 | 139,00 |
| 808351 | 290x190x(H)30 | 140,00 |
| 808344 | 290x290x(H)20 | 175,00 |



808337



808351

## TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO-MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA

- Wykonane z PTFE.
- Przeznaczona do przekąsek, takich jak frytki i nuggetsy.
- Odporność na temperaturę: 260°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

| kod    | mm            | PLN    |
|--------|---------------|--------|
| 219744 | 280x280x(H)15 | 129,00 |



219744

