



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

04

Food processing

Looking to elevate culinary
experience





Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw

Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Doskonata do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- W zestawie 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 4,5 i 7 mm
- Obudowa z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Wydajność: 100 - 300 kg/h
- Waga: 27.6 kg

kod	V	W	mm	PLN
231807	230	550	615x239x(H)580	3099,00



Zobacz film



280096



280317



234730



TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280126	4	369,00
280096	1	369,00
280102	2	369,00
280201	6	369,00
280218	8	369,00
280225	10	369,00

TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280317	7	345,00
280294	2	345,00
280300	3	345,00
280416	4,5	345,00

TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plasterów (234730 + 280218, 234747 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234747	10	579,00
234730	8	579,00



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia:
plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WŁOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór $\varnothing 165$ mm do wkładania większych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy $\varnothing 55$ mm na długie warzywa, np. marchew, ogórki
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami) oraz wiórki 3, 4, 5 i 7 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Prędkość: 300 obr./min
- Wydajność: 100 - 350 kg/h
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatykne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
231852	230	750	574x250x(H)472	3399,00



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw

Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



231852



234754



280423



280621



280690

TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plasterów (234754 + 280218, 234761 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234761	10	459,00
234754	8	495,00

TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280423	3	495,00

TARCZA „V” DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	PLN
280621	359,00

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	PLN
280690	400x250x(H)90	79,00



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

**Szerokie zastosowanie
– 5-stopniowa regulacja
prędkości!**

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

Maksymalna skuteczność i komfort pracy!

Modele ULTRA z technologią brushless:
są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości. gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System) wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy

Maksymalna wygoda dla użytkownika boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym.
Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM CA-3V - 5 PRĘDKOŚCI

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA - możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Model CA-4V do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel ułatwiający pracę operatora i posiadający wiele ważnych funkcji
- Do wyboru aż 5 prędkości obrotu noża, idealnych do różnych rodzajów warzyw
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless” skutecznie utrzymują moment obrotowy
- Kontrola siły krojenia, gwarantująca identyczne krojenie o najwyższej jakości
- Funkcja SENCO FORCE alarmująca o przeciążeniu silnika
- Funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną moc silnika
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala na obserwację:

- natężenia prądu w silniku
- mocy silnika w danym momencie
- temperatury w module elektronicznym IGBT
- temperatury wewnątrz obudowy silnika
- Wykonane ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Średnica tarczy: 205 mm
- Prędkość: 300-1000 obr./min
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: aż do 500 kg/godz.
- Łatwo zdejmowana pokrywka z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywki i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

Duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa



1050784

1050796

kod	model	otwór głowicy (cm ²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050784	CA-3V	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	11703,00
1050796	CA-4V	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	14423,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

227



Duży podajnik na
warzywa: 136 cm²
lub 286 cm²



Mały podajnik
na warzywa



Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ACTIVE:

wyposażone w asynchroniczny silnik
o dużej mocy
są proste w obsłudze dzięki nowemu,
ergonomicznemu panelowi sterowania

**Podwójne
zabezpieczenie
przed wypadkami**
dwa mikrowłączniki
bezpieczeństwa: po zdjęciu
pokrywy i/lub uniesieniu
dociskacza silnik
automatycznie się
wytąca

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYSZ, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM SERII CA-31 I CA-41

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratk dostępnych jako OPCJA - możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem

- do intensywnej pracy
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwiło umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza



1050700



1050719



kod	model	otwór głowicy [cm²]	wydajność [kg]	V	W	mm	kg	PLN
1050700	CA-31 230V	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	6448,00
1050701	CA-31 400V	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	6282,00
1050719	CA-41 230V	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	10240,00
1050721	CA-41 400V	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	9990,00





kod	przeznaczenie	ilość noży	PLN
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	3 519,00
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	2 519,00
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm		2 519,00
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm		2 519,00
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm		1 519,00
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	1 519,00
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm		1 582,00
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm		1 582,00
1010247	Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm		1 582,00
1010406	Tarcza do plastrów FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów:	2 519,00
1010403	Tarcza do plastrów FCC-3 + 3 mm	pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	1 519,00
1010404	Tarcza do plastrów FCC-5 + 5 mm		1 519,00
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	2 577,00
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm		2 577,00
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm		2 577,00



kod	przeznaczenie	PLN	
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	577,00
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	577,00
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	577,00
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	577,00
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	577,00



kod	przeznaczenie	ilość noży	PLN
1010205	Tarcza do słupków FCE-2 + 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”.	2 692,00
1010210	Tarcza do słupków FCE-4 + 4x4 mm	Seler, pietruszka, marchewka itp.	692,00
1010405	Tarcza do słupków FCE-8 + 8x8 mm		1 802,00



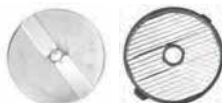
kod	przeznaczenie	PLN	
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	823,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	362,00
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	362,00
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	362,00
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	362,00
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	362,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	362,00
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	362,00



kod	przeznaczenie		PLN
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	577,00
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	577,00



1010204

kod	przeznaczenie		PLN
1010361	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 8 mm		508,00
1010366	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 10 mm		508,00
1010359	Uniwersalna podstawa do przecisku do mycia kratki		309,00

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratki
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	246,00

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNIC: CA-301, CA-401, CA-601

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	mm	PLN
1050063	666x686x(H)400	1742,00



1050063

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

231



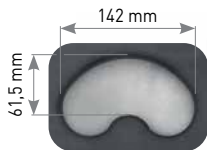


SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE



- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- Obudowa wykonana z fibreglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!

- Model 1050962 do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)
- Do 35 różnych rodzajów cięć - dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)
- Technologia bezszczotkowa (model 1050962) gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszając straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – dwa mikrowłazki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza



1050940



1050962



kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	prędkość (obr./min)	V	W	mm	kg	PLN
1050940	CA-21	89	50-350	1500	230	800	378x309(H)533	15,3	5240,00
1050962	CA-2V	89	50-350	300-1000	230	1100	378x309(H)533	13	8621,00

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	1350,00
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	849,00
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	849,00
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	849,00



2059762



2059752

1010204



STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	246,00

TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE



kod	przeznaczenie	PLN
1010530	Tarcza do plasterów FCS-1 1 mm Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	393,00
1010532	Tarcza do plasterów FCS-2 2 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	393,00
1010534	Tarcza do plasterów FCS-3 3 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	393,00
1010536	Tarcza do plasterów FCS-4 4 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	393,00
1010538	Tarcza do plasterów FCS-5 5 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	393,00
1010540	Tarcza do plasterów FCS-6 6 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	393,00
1010570	Tarcza do plasterów FCS-8 8 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	461,00
1010572	Tarcza do plasterów FCS-10 10 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	461,00
1010574	Tarcza do plasterów FCS-12 12 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	461,00
1010546	Tarcza do plasterów karbowanych FCOS-2 2 mm Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	393,00



kod	przeznaczenie	PLN
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	571,00
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	571,00
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	571,00
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	571,00
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	571,00



kod	przeznaczenie	PLN
1010514	Tarcza do tarcia na miążgę do szatkownicy – drobna tarcza SHSF Tarcie ziemniaków na miążgę do placków ziemniaczanych	304,00
1010516	Tarcza do tarcia na miążgę do szatkownicy – zgrubna tarcza SHSG Tarcie ziemniaków na miążgę do placków ziemniaczanych	304,00



kod	przeznaczenie	PLN
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	304,00
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	304,00
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	304,00
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	304,00



kod	przeznaczenie	PLN
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	519,00
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	519,00
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	519,00
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	519,00
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	519,00
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	519,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



**Skuteczność i wydajność**

możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej. Obroty wsteczne do mieszania produktów. Zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz dziurkowanych

Bezpieczeństwo

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy



KUTRY-EMULGATORY SAMMIC ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak: warzywa i ziota, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu, oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tataro, purée ziemniaczane, warzywnego lub owocowego, masła, np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrabiania ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Kuter-emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Dodatkowo wyposażony w ręczny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednolitej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z poliwęglanową pokrywą z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiające załączenie silnika, gdy moduł kutra-emulgatora nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego wyrobu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości i liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Obroty wsteczne do mieszania produktów
- Mocne silniki wykonane w technologii „Brushless”, skutecznie utrzymujące moment obrotowy w każdym z 12 zakresów prędkości od 300 do 3000 obr./min
- Dodatkowa funkcja Force Control pozwalająca na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
 - natężenia prądu w silniku
 - mocy silnika w danym momencie
 - temperatury w module elektronicznym IGBT
 - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- W komplecie nóż ząbkowany



1050834



1050853



kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga - szatkownica (kg)	waga - cutter (kg)	PLN
1050834	KE-5V	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	11018,00
1050853	KE-8V	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	12715,00

AKCESORIA SAMMIC

kod	PLN
2053058	849,00
Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów wtkónistych	
2053935	1022,00
Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów wtkónistych	
2053063	760,00
Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	
2053940	907,00
Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	
2053091	902,00
Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	
2053930	1090,00
Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	
2059417	325,00
Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	
2053960	393,00
Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808	





KUTRY-EMULGATORY ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I KUTRY ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania różnorodnych produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (4,4 l) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny (model 1051000) z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Szerokie zastosowanie - 5-stopniowa regulacja prędkości! (model 1051000) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany).
Programy specjalne: grube i drobne mielenie, timer
- Ostrzeżenie przed przeciężeniem - Force Control - alarm wizualny i dźwiękowy
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami - mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie, system ostrzeżeń o błędach
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design
- Obudowa wykonana z fibreglass - wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność - obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca - wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki



1050980



1051000



2059762



2059752



kod	model	typ	zbiornik [l]	prędkość noża [obr./min]	V	W	mm	silnik	waga [kg]	PLN
1050980	K-41	kuter	4,4	1500	230	800	252x309x(H)434	asynchroniczny	14,2	5661,00
1051000	KE-4V	kuter-emulgator	4,4	300-3000	230	1100	252x309x(H)434	bezsztuczkowy	11,9	9036,00

AKCESORIA

kod		PLN
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy 1050940 i 1050962 lub kutra 1050980 i 1051000	1732,00
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	849,00
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	849,00
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	849,00

**KUTRY SAMMIC Z DWOMA PRĘDKOŚCIAMI**

- Niezwykle skuteczne i wydajne urządzenia, umożliwiające krojenie, mielenie, mieszanie i gniecie produktów
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Przejrzysty i intuicyjny panel sterowania sprawia, że kuter jest niezwykle prosty w obsłudze
- Zdemontowany zbiornik ze stali nierdzewnej posiada pokrywę wykonaną z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia

- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiają załączenie silnika, gdy moduł kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokuje obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- 2-stopniowa regulacja prędkości: 1500 i 3000 obr./min
- W komplecie znajduje się nóż ząbkowany.



1050832



1050850

kod	model	zbiornik (l)	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga - szatkownica (kg)	waga - cutter (kg)	PLN
1050832	K-52	5,5	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	8576,00
1050850	K-82	8	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	9433,00

AKCESORIA SAMMIC

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	849,00
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	1022,00
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	760,00
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	907,00
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	902,00
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	1090,00
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	325,00
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808	393,00



URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE SAMMIC COMPACT LINE

sammic

- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako opcja
- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniające bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i kompaktowa konstrukcja – szatkownica mniej waży i zajmuje mało miejsca
- Obudowa wykonana z fibreglassu – wzmocnionego włókna szklanego
- Wysoka wodoodporność dzięki obudowie pozbawionej otworów wentylacyjnych
- Cicha praca zapewniająca wysoki komfort użytkowania
- Szerokie zastosowanie, dzięki 5-stopniowej regulacji prędkości (model 1050962), do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe, i miękkich: pomidory, banany)
- System kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – 2 mikrowłączniki

- bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza – silnik automatycznie się wyłącza
- Duży podajnik na warzywa: 89 cm²
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt, pozwalający na ustawienie maszyni na małej powierzchni roboczej
- 1 lub 5 prędkości szatkownicy: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 50-350 kg/godz.
- Łatwe w demontażu dzwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora o poj. 4,4 l przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- 1 lub 10 prędkości emulgatora: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Funkcja pracy pulsacyjnej (model 1050900) przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmiełcił ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Do 35 różnych rodzajów cięć – dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (do nabycia osobno)



kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm ²)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050900	50-350	89	4,4	230	800	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	6801,00

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	1350,00
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	849,00
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	849,00
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	849,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

239



Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki
bezpieczeństwa w pozycji
naczynia i pokrywy – po zdjęciu
pokrywy i/lub naczynia silnik
automatycznie się wyłącza

**Szerokie zastosowanie –
5-stopniowa regulacja prędkości!**
do produktów o różnorodnej
strukturze (twardych warzywa
korzeniowe i miękkich pomidory,
banany)

URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE CK-48V SAMMIC

 **sammic**

- Urządzenia wielofunkcyjne CK-35V i CK-38V marki Sammic łączą w sobie zalety użytkowania szatkownicy z kutrami-emulgatorami
- Produkt idealny dla osób, które cenią sobie wygodę i pełen profesjonalizm
- Wysoka jakość wykonania ze stali nierdzewnej gwarantująca trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Każde urządzenie wyposażone w:
 - blok z silnikami (wspólny dla wszystkich modeli urządzeń wielofunkcyjnych)
 - głowicę szatkownicy do warzyw (wielkość otworu wlotowego: 136 cm² lub 286 cm²)
 - zbiornik kutra-emulgatora w zależności od modelu o pojemności: 5,5 l lub 8 l
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Przejrzysty, wodoodporny panel sterowania z podświetleniem LED łatwy w obsłudze
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Zdemontowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z poliwęglanu
- Otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie kolejnych składników podczas pracy urządzenia
- Zbiornik kutra-emulgatora przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, szczególnie przydatny do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup.
- Wyposażony w zgarniak umożliwiający jeszcze dokładniejsze mieszanie produktów
- Głowica szatkownicy do warzyw, wykonana z odlewu aluminium, charakteryzująca się dużą wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy. Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą tarcz i krętek (akcesoria do nabycia osobno)
- Mocny silnik wykonany w technologii „Brushless” skutecznie utrzymuje moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Funkcja obrotów wstecznych umożliwiająca uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej odpowiednia do siekania delikatnych produktów tak, aby nie zmiełił ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Wydajny silnik o mocy 1500 W
- Poziom hałas: <70 dB



kod	model	wydajność [kg/h]	powierzchnia otworu [cm ²]	zbiornik emulgatora [l]	V	W	wymiary szatkownicy [mm]	wymiary cuttera [mm]	waga - szatkownica [kg]	waga - cutter [kg]	PLN
1050752	CK-35V	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	14783,00
1050808	CK-38V	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	16855,00
1050769	CK-45V	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	17628,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **HENDI**

241





URZĄDZENIE DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI – DO 280 KG/H

- Interesujące rozwiązanie dla klienta, który chce samodzielnie zdecydować o poszczególnych elementach młynka do mięsa.
- Napęd należy zamówić oddzielnie, a przepust z jednostką tnącą, która jest dostępna w dwóch wariantach: „ENTERPRISE” i „UNGER”. Oba urządzenia są wykonane ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone w śrubę i sitko z otworami $\phi 6$ mm. Różnią się one jednak nożem, który może mieć krawędzie tnące po jednej lub obu stronach.



1050210

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI SAMMIC PS-22

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowalny podajnik na mięso wykonany ze stali nierdzewnej
- Popychacz z polipropylenu
- Przetłącznik start/stop
- Średnica gardzieli załadunku: $\phi 60$ mm
- Wydajny silnik o mocy 740 W
- Poziom hatasu: <70 dB
- Waga netto: 30 kg
- Gardziel z zespołem tnącym do nabycia osobno (1050215, 1050216)



kod	mm	V	W	PLN
1050210	310x440x(H)480	230	740	7471,00

GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymienne podzespoły:
 - gardziel
 - ślimak
 - sitko mielenia wstępnego (model Unger)
 - nóż z krawędziami tnącymi po jednej stronie (model Enterprise) lub po obu stronach (model Unger)
 - sitko (lotwory $\phi 6$ mm)
 - pierścień dociskowy z tworzywa sztucznego
 - nakrętka dociskowa
- Napęd PS-22 i dodatkowe sitka do nabycia osobno



kod	typ	mm	waga (kg)	PLN
1050215	Enterprise jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	2994,00
1050216	Unger podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	3205,00



Montaż i demontaż w 3 krokach skraca czas użytkowania i czyszczenia
- elementy demontowalne można myć w zmywarce (za wyjątkiem korpusu silnika)



5410000

SOKOWIRÓWKA LI-240 SAMMIC

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Duży otwór wsadowy o średnicy $\varnothing 75$ mm
- Zbiornik na miąższ o poj. 3,25 l
- Specjalnie zaprojektowana pokrywa umożliwiająca sprawne przesuwanie miąższu do zbiornika
- Blokada bezpieczeństwa - urządzenie pracuje wyłącznie przy prawidłowo zamontowanej pokrywie
- Przetłącznik turbo - czasowe zwiększenie obrotów pozwala na równoważenie ewentualnych wibracji i oczyszczenie sitka

- Wodoodporna osłona panelu sterowania zapewniająca bezpieczną obsługę urządzenia i ułatwiająca jego czyszczenie
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów, łatwość użytkowania i czyszczenia
- Silnik chłodzony powietrzem
- Prędkość: do 6300 obr./min
- Waga netto: 5 kg

kod	V	W	mm	PLN
5410000	230	240	310x205x(H)360	2852,00



WILKI DO MIĘSA

- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
 - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami $\phi 5$ mm i $\phi 8$ mm w modelu 210765 oraz $\phi 6$ mm i $\phi 8$ mm w modelach 210772 i 210789
 - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
 - Lejek do kielbas z polipropylenu
 - Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
 - Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
250 kg/h



WILK DO MIĘSA 8

- Średnica tarczy do mielenia $\phi 62$ mm.

kod	V	W	mm	PLN
210765	230	300	250x370	1620,00
			x(H)490	

WILK DO MIĘSA 12

- Średnica tarczy do mielenia $\phi 69,8$ mm.

kod	V	W	mm	PLN
210772	230	550	264x420	2083,00
			x(H)548	

WILK DO MIĘSA 22

- Średnica tarczy do mielenia $\phi 82$ mm.

kod	V	W	mm	PLN
210789	230	900	305x490	2777,00
			x(H)607	

SITKO DO WILKA



kod	mm	PLN
210420	$\phi 8$	69,00
210413	$\phi 5$	69,00

kod	mm	PLN
210468	$\phi 8$	69,00
210451	$\phi 6$	69,00

kod	mm	PLN	
282847	$\phi 8$	95,00	NEW
210505	$\phi 8$	84,00	
282854	$\phi 6$	95,00	NEW
210499	$\phi 6$	84,00	
282861	$\phi 4.5$	95,00	NEW
282878	$\phi 2$	119,00	NEW
282885	$\phi 3$	119,00	NEW

NÓZ DO WILKA



kod	PLN
210406	39,00

kod	PLN
210444	39,00

kod	PLN
210482	39,00

WAŁEK ŚLIMAKOWY



kod	PLN
210390	209,00

kod	PLN
210437	269,00

kod	PLN
210475	307,00



Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

Lej załadowczy wykonany ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej



WILK DO MIĘSA 12, ZE ŚLIMAKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ PROFI LINE

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso - ze stali nierdzewnej
- Watek ślimakowy ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

	kod	V	W	mm	PLN
	282200	230	750	370x220x(H)440	3199,00



WYDAJNOŚĆ chwilowa do 200 kg/h

Watek ślimakowy wykonany ze stali nierdzewnej

Pojemnik na mięso wykonany ze stali nierdzewnej



SITKO DO WILKA - ø70 mm



282267

kod		PLN
282229	ø8	95,00
282250	ø3	95,00
282243	ø4.5	95,00
282236	ø6	95,00
282267	ø2	109,00



NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282359	49,00



282359

do cen należy doliczyć VAT 23%



WILKI DO MIĘSA PROFI LINE



WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
300 kg/h

URZĄDZENIA
DYNAMICZNE



WILKI DO MIĘSA PROFI LINE

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Walek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- Antypoślizgowe nóżki
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej



WILK DO MIĘSA 12 PROFI LINE

- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h

kod	V	W	mm	PLN
282199	230	750	370x220x(H)440	2709,00

WILK DO MIĘSA 22 PROFI LINE

- Sitko ø82 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Waga: 24 kg
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h

kod	V	W	mm	PLN
282007	230	1100	430x250x(H)510	3715,00



SITKO DO WILKA

- ø70 mm

kod	V	PLN
282229	ø8	95,00
282236	ø6	95,00
282243	ø4.5	95,00
282250	ø3	95,00
282267	ø2	109,00



282229



SITKO DO WILKA

- ø82 mm

kod	V	PLN
282014	ø8	119,00
282021	ø6	119,00
282038	ø4.5	119,00
282045	ø3	129,00
282052	ø2	169,00



282014



NOŻ DO WILKA

kod	PLN
282359	49,00



282359



NOŻ DO WILKA

kod	PLN
282076	69,00



282076



WAŁEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	PLN
282304	329,00



282304



WAŁEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	PLN
282069	482,00



282069

do cen należy doliczyć VAT 23%

WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
220 kg/h

Taca podajnika wykonana
ze stali nierdzewnej

Lej wykonany
ze specjalnego stopu
aluminium

Lejek do kielbas
z polipropylenu

Przycisk do
resetowania

210802



WILKI DO MIĘSA KITCHEN LINE

- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel z odlewu żeliwa
- Taca załadowcza ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przecięciem
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki



Zobacz film

WILK DO MIĘSA 12 KITCHEN LINE

- Lejek do kielbas - z polipropylenu
- 2 sitka $\varnothing 70$ mm z otworami $\varnothing 6$ i $\varnothing 8$ mm ze stali nierdzewnej
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h

kod	V	W	mm	PLN
210802	230	550	240x393x(H)560	2099,00

WILK DO MIĘSA 22 KITCHEN LINE

- Na wyposażeniu lejek do kielbas oraz 2 sitka $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 6$ i $\varnothing 8$ mm
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h

kod	V	W	mm	PLN
210819	230	750	239x424x(H)571	2579,00



SITKO DO WILKA

- $\varnothing 70$ mm

kod		PLN
282229	$\varnothing 8$	95,00
282236	$\varnothing 6$	95,00
282243	$\varnothing 4.5$	95,00
282250	$\varnothing 3$	95,00
282267	$\varnothing 2$	109,00



282229



NEW

SITKO DO WILKA

- $\varnothing 82,05$ mm.

kod	mm	PLN
282847	$\varnothing 8$	95,00
282854	$\varnothing 6$	95,00
282861	$\varnothing 4.5$	95,00
282885	$\varnothing 3$	119,00
282878	$\varnothing 2$	119,00



282847



NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282359	49,00



282359



NÓŻ DO WILKA

kod	PLN
282076	69,00



282076



WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiednie do	PLN
933367	210819	409,00
931257	210802	359,00



282304



WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiednie do	PLN
933367	210819	409,00
931257	210802	359,00



282069

do cen należy doliczyć VAT 23%

**S.S.**
stainless steelŁatwy i szybki demontaż
gardzieli, można myć
w zmywarce**Al**
aluminium**S.S.**
stainless steel

Zobacz film

WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
150 kg/h

Zobacz film

Taca załadowcza
z pokrywą z tworzywa

282274

Zmiana
kierunku
obrotów

210864

WILK DO MIĘSA 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie: sitko z otworami $\phi 6,5$ mm i szarpak
- Taca z lejem załadoczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadoczy: $\phi 52$ mm
- Średnica wyjścia gardzieli: $\phi 70$ mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Waga: 23 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282274	400	1100	460x240x(H)510	4799,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Obudowa z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadocza z tacką na zmielone mięso wykonaną z tworzywa
- Kotek dociskowy z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie: 2 sitka $\phi 65,8$ mm z otworami $\phi 4$ i $\phi 7$ mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kielbas: $\phi 12$, $\phi 15$ i $\phi 20$ mm
- Końcówka do wyrobu tataru
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Waga: 5,2 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
210864	230	400	195x274x(H)430	599,00

3 końcówki do
wyrobu kielbas:
 $\phi 12$, $\phi 15$ i 20 mmWatek, ślimak, 2 sitka
 $\phi 65,8$ mm oraz szarpak



513026

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu
- Średnica hamburgera: 115 mm

kod	mm	PLN
513026	ø120x(H)80	39,00



282113



Zobacz film

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Dolna obudowa oraz stempel wykonane z anodowanego aluminium.
- Automatycznie podnosi hamburgera po uformowaniu.
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania uformowanego mięsa z tacy.
- W zestawie papierowe przekładki do hamburgerów.
- Wyposażona w przycisk do opuszczania prasy.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Prasa formuje hamburgery do ø100 mm (282793), ø130 mm (282113).

kod	-	mm	PLN
282793	ø100 mm	240x230x(H)250	648,00 N
282113	ø130 mm	250x230x(H)270	699,00

**NEW**

513156

PAPIER DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Materiał: papier
- Odporność na temperaturę:
- Piecze konwencjonalne: Do 220°C przez 2 godziny.
- Kuchenki mikrofalowe: Bez ograniczeń czasowych.
- Zamrażarki i lodówki: Poniżej -18°C.
- Biodegradowalne.
- Ø100/130 mm.
- Zapakowany na ≈911/1550 sztuk.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
513156	1550	ø100	0,045/69,00
513163	911	ø130	0,076/69,00

513170



FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Wykonane z przezroczystej celulozy.
- Odporne na wysokie temperatury i biodegradowalne.
- Odporność na temperaturę:
- Piecze konwencjonalne: Do 220°C przez 2 godziny.
- Kuchenki mikrofalowe: Bez ograniczeń czasowych.
- Zamrażarki i lodówki: Poniżej -18°C.
- Ø100/130 mm.
- W opakowaniu ≈1255/2122 sztuk.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
513170	2122	ø100	0,084/179,00 N
282120	1255	ø130	0,14/179,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

251





Zobacz film

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Maks. wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczających: 75 obr./min
- Wydajność: do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki



kod	V	W	mm	PLN
975305	230	350	514x224x(H)430	2999,00



975305

W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego



975329



975312

**PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO**

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałki: 180 mm

kod	mm	PLN
975329	235x130x(H)120	1089,00

**PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARME**

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałki: 165 mm

kod	mm	PLN
975312	235x130x(H)120	2589,00



513033

PRASA DO TORTILLI

- Wykonana ze stopu aluminium.
- Wykończona epoksydową powłoką proszkową.
- Do tortilli o średnicy do 200 mm.

kod	mm	PLN
513033	250x200x(H)95	81,00



Zobacz film



NEW



611067

ŻELIWNĄ PRASA DO TORTILLI

- Wykonana z żeliwa.
- Wykończona epoksydową powłoką proszkową.
- Do tortilli o średnicy do 260 mm.
- Wyposażona w gumowe nóżki zapewniające dodatkową stabilność urządzenia.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
611067	350x265x(H)170	153,00



NEW



611050

ŻELIWNĄ PRASA DO TORTILLI

- Wykonana z żeliwa.
- Wykończenie powłoką epoksydową proszkową
- Do tortilli o średnicy do 200 mm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
611050	255x200x(H)110	112,00



stöckel

PORCJONER DO FALAFELI

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wzmocniony włóknem szklanym.
- Łatwy do demontażu w celu czyszczenia, wszystkie elementy można myć w zmywarce.

kod	-	mm	PLN
755310	1/70	ø40x150	199,00
755303	1/45	ø50x150	209,00





arktic

PROFESSIONAL REFRIGERATION



COOLING AND FREEZING



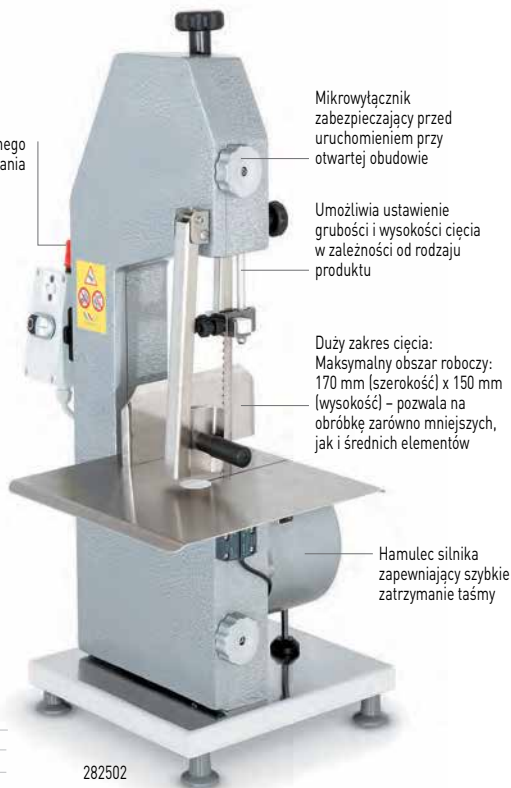
Zobacz film



ELEKTRYCZNA PIŁA DO KOŚCI

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Korpus wykonany z lakierowanego aluminium
- Elementy przeznaczone do kontaktu z mięsem wykonane ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Wymiary cięcia: 170x(H)150 mm
- Stół roboczy: 330x300 mm
- Waga netto: 37 kg

kod	V	W	mm	PLN
282502	230	750	530x400x(H)850	8857,00



PIŁA DO KOŚCI

- Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej (AISI 420)
- Wymiary ostrza: 450x20 mm (całkowita długość: 475 mm)
- Twardość: 54-55HRC
- Rama z malowanej proszkowo stali węglowej (AISI570)
- Profilowany uchwyt oraz blokada ostrza wykonane z modyfikowanego polipropylenu Haiplen®
- Waga: 0,905 kg

kod	mm	PLN
1306.045	(L)580	143,00
1312.045	ostrze ze stali nierdzewnej 45 cm do piły 1306.045	39,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

18/8

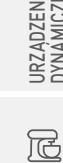
stainless steel

POJEMNOŚĆ DO

10 L



Zobacz film

Trwały układ przekładni –
wykonany ze stali hartowanejCzęści mające kontakt
z żywnością łatwo
demontowalne
w celu napełnienia
i czyszczenia

282151

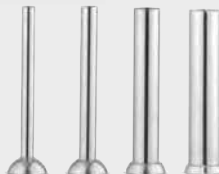


282151

Wykonana ze stali
nierdzewnej

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
 - bieg szybki do unoszenia tkaka
 - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napełniania ostonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki: $\varnothing 16$, $\varnothing 22$, $\varnothing 32$ i $\varnothing 38$ mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenia mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

W zestawie 4 lejki ze stali
nierdzewnej w różnych rozmiarach
o średnicy: 16/22/32/38 mm

kod	litry	mm	PLN
282571	3	304x304x(H)525	639,00
282588	5	304x304x(H)640	762,00
282090	7	300x340x(H)830	824,00
282151	10	415x315x(H)690	1094,00



282083

NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
Elektryczny silnik odpowiadający za przesuwanie tłoka nadziewarki.

Możliwość dokładnego dostosowania prędkości napętniania, w zakresie 0-10 mm/s, w zależności od konsystencji farszu oraz wielkości i grubości ostionki.

Możliwość uruchomienia urządzenia za pomocą pedalu.

4 lejki o następujących średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm; każdy lejek ma długość 180 mm.

Wyposażona w łożyska i przekładnię zębatą ze stali hartowanej, odpornej na nacisk.

Pojemność 15L = ok. 13 kg mięsa.

kod	litry	V	W	mm	PLN
282083	15	230	60	450x350x(H)750	2291,00



KLIPSOWNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali powlekanej chromem
- Obudowa mechanizmu z tworzywa ABS
- Skutecznie zamyka klipsem różnego rodzaju opakowania
- Skuteczne zaciskanie klipsów bez większego wysiłku dzięki zastosowaniu dźwigni z ramieniem o dt. 390 mm
- Szyna na klipsy z obciążnikiem gwarantuje ich prawidłowe położenie
- Regulacja zacisku za pomocą pokrętła ze śrubą blokującą (możliwość dobrania odpowiedniego zacisku zgodnie z rodzajem oraz grubością ostionki, siatki, worka itp.)
- Chromowana, ciężka podstawa na gumowych nóżkach zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy
- Waga netto: 15 kg
- W zestawie: 1000 klipsów w kształcie litery „U” o wymiarze 11,5x11 mm
- Dodatkowe klipsy do nabycia w opakowaniach po 2000 szt. (265123)

kod	mm	PLN
265116	150x350x(H)500	829,00

KLIPSY DO KLIPSOWNICY 265116

- Aluminiowe klipsy do klipsownicy ręcznej do kiełbas (265116)
- Kształt litery „U”
- Zestaw 2000 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
265123	2000	x11x(H)11	79,00



265123

265116





282687

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ STAŁĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Miesza zmielone mięso z dodatkami, np. przyprawami, w celu uzyskania farszu do kielbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu

kod	litry	mm	PLN
282687	18	580x250x(H)415	922,00



282281

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ PRZECHYLNĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt korbki z odlewu aluminium
- Dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu
- Podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym wychyleniem się dzieży
- Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki
- W modelu 282168 brak przekładni, liczba obrotów korbki jest równa liczbie obrotów mieszańca w misie
- W modelu 282281 przekładnia obrotów, 3 obroty korbki są równe jednemu obrotowi mieszańca w misie
- Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszańca
- Pokrywa z uchwytem w zestawie
- Łatwa obsługa i czyszczenie

kod	litry	mm	PLN
282168	11	240x460x(H)410	836,00
282281	20	285x550x(H)385	983,00



265109

KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIELBAS

- Niezwykle ostry nóż o 2 ostrzach zapewniający skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kielbasy ustawiana ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni do wszystkich rodzajów kielbasy
- Maks. średnica krojonego produktu: 48 mm

kod	V	W	mm	PLN
265109	230	135	255x187x(H)330	991,00



222805

KRAJALNICA RĘCZNA DO KIELBAS

- Ząbkowane ostrza wysokiej jakości
- Kroi 11 plasterów ø17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie za pomocą przysawek

kod	mm	PLN
222805	275x170x(H)235	656,00

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

- Przeznaczona do profesjonalnego użytku, niezbędne wyposażenie każdej kuchni, w której codziennie trzeba obierać ziemniaki i inne warzywa korzeniowe
- Obiera bulwy roślin okopowych za pomocą tarczy ścierniej i podkładki ścierniej po wewnętrznej stronie bębna
- Obudowa, tarcza oraz podkładka wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu maszyna jest bardzo wytrzymała, wydajna i łatwa w utrzymaniu czystości
- Tarcza ścierna jest wyposażona w mieszkadła ze stopu aluminium
- Pokrywka wykonana z wytrzymałego poliwęglanu; pozwala obserwować przebieg procesu obierania
- Mocny silnik zapewnia obranie porcji ziemniaków w 2 - 3 min cyklu

- Panel sterowania wyposażony w 8-minutowy timer i lampki kontrolne
- Bardzo bezpieczny w obsłudze, mikroprzetłacznik wyłącza urządzenie po otwarciu pokrywy
- Wyposażony w przyłączy do świeżej wody i odpływu, do płukania ziemniaków podczas obierania
- Separator do zbierania skórek (zbiornik z perforowanym wkładem) skutecznie zmniejsza ryzyko zapchania kanalizacji odprowadzaną z obieraczki wodą
- 4 nogi zakończone stopkami z tworzywa sztucznego w tym 2 wyposażone w płytki montażowe - całość umożliwia stabilny montaż urządzenia do podłoża
- Klasa wodoodporności: IP23



229224



229217



229200

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW , 18 KG

- Pojemność zbiornika: 28 l
- Wsad: 18 kg
- Wydajność: 240 - 360 kg/h
- Waga netto: 42,4 kg

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 10 KG

- Bęben o pojemności 22 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 10 kg
- Wydajność: 140-200 kg/h
- Timer: 0-8 min
- Waga netto: 39,6 kg
- Przyłączy wody, odpływu do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 5 KG

- Bęben o pojemności 12 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 5 kg
- Wydajność: 70-100 kg/h
- Waga netto: 37,5 kg
- Przyłączy wody, odpływu do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229224	230	1100	622x540 x(H)997	6199,00

kod	V	W	mm	PLN
229217	230	750	620x525 x(H)833	5599,00

kod	V	W	mm	PLN
229200	230	550	620x525 x(H)787	5299,00



S.S.
stainless steelCyfrowy
timer

226810

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 10

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przechroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226810	wsad 10 kg	400	550	530x660x(H)850	8645,00

Cyfrowy
timerPrzechroczysta
pokrywa

Separator

226834

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 5

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przechroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226834	wsad 5 kg	230	370	530x520x(H)700	7539,00



1000660



1000630



OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW SERII PI

- Urządzenia wyposażone są w mocny, niezawodny silnik, który doskonale sprawdzi się w każdej restauracji.
- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwi aluminiowe z hermetyczną uszczelką i mechanizmem zabezpieczającym
- Boczne mieszadła pokryte są materiałem ściernym z węgla silikonu [certyfikacja NSF]
- Aluminiowa płyta podstawy pokryta jest materiałem ściernym z węgla silikonu [certyfikacja NSF]
- Podnoszona, przezroczysta pokrywa z poliwęglanu pozwala kontrolować proces obierania warzyw
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Wysoka odporność na wilgoć oraz rozpryskiwanie się wody dzięki współczynnikowi szczelności: IP65.

- Timer z regulacją czasu w zakresie: 0-6 minut oraz możliwość trybu pracy ciągłej
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wymagane jest podłączenie do wody
- Poziom hałasu wynoszący ok. 70 dB

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
PLN	10546,00	12172,00	19396,00

AKCESORIA

kod		PLN
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	278,00
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	390,00
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	3301,00
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	2170,00



KRAJALNICE PROFI LINE

- Obudowa z powlekanego aluminium
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w ostionę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z ostioną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:



- Ustawienie pokrętką na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostioną
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostionie ostrza
- Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzylepającą. Nóż sprzedawany oddzielnie (975800, 975732, 975749, 975756).



210031

KRAJALNICA 195

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	V	W	mm	PLN
210031	230	200	416x400x(H)335	1601,00



210048

KRAJALNICA 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
210048	230	280	506x435x(H)347	1742,00



Akrylowa ostona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna osłona na nóż



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą



Zobacz film



210000

210017

KRAJALNICA 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210000	230	320	514x484x(H)373	1959,00

KRAJALNICA 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 14 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	V	W	mm	PLN
210017	230	420	602x573x(H)456	3233,00

NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC

- Do krojenia sera

kod	-	mm	PLN
975800	210031 970294	ø195	404,00
975732	210048 210086	ø220	467,00
975749	210000 210086	ø250	530,00
975756	210017	ø300	707,00



Zobacz film



975732

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

263





KRAJALNICE PROFI LINE

- Obudowa z powlekanego aluminium
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w ostonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:

- Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostoną
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie ostrza
- Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierająca. Nóż sprzedawany oddzielnie (975800, 975732, 975749, 975756).



Zobacz film



970294



210086

KRAJALNICA RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
970294	230	280	506x435x(H)347	1755,00

KRAJALNICA 250 RED EDITION

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210086	220-240	320	514x484x(H)373	1984,00



Łatwa regulacja grubości krojenia



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Stabilna rękojeść



Akrylowa ostona bezpieczeństwa

KRAJALNICE KITCHEN LINE



KRAJALNICA 250

- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 8 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210215	230	150	494x402x(H)398	1699,00



210215



Zobacz film

KRAJALNICA 300

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium.
- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony pokrywą z tworzywa.
- Przezroczysta osłona bezpieczeństwa podczas pracy.
- Łatwo demontowane elementy w celu szybkiego wyczyszczenia.
- Osłona ostrza oraz wbudowana ostrzałka.
- Średnica noża: 300 mm.
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 210 mm.
- Płynna regulacja grubości krojenia do 13 mm.
- Ostrze zabezpieczone przed obracaniem się przy zdemontowaniu obudowy.
- 4 nóżki antypoślizgowe wykonane z tworzywa.
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210246	230	250	615x494x(H)477	3079,00



210246

KRAJALNICA 250 Z POWŁOKĄ TEFLON

- Nóż, osłona noża i osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiającą krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 8 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210222	230	150	494x402x(H)398	1999,00



Powłoka Teflon®
ułatwia krojenie
żółtych serów



Zobacz film

Akrylowa osłona
bezpieczeństwa



Wbudowana
ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem
z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny
z certyfikatem CE



**KRAJALNICE ELEKTRYCZNE HEAVY-DUTY**

- Ręcznie złożone, wyprodukowane we Włoszech.
- Obudowa wykonana z aluminium, płyta robocza wykonana z tłoczonego arkusza aluminium.
- Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Regulacja grubości krojenia za pomocą pokrętła, w zakresie: od 0 mm do 16 mm.
- Wbudowana ostrzałka zapewniająca stałą skuteczność tarczy tnącej.
- Silnik chłodzony powietrzem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
- Duża moc silnika i uniwersalne ostrze zapewniają możliwość krojenia kielbas, serów, wędlin oraz mięs i ryb (bez kości/ości).
- Spełniają wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do

użytku profesjonalnego, tj.:

- Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostoną.
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie ostrza.
- Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości.
- Zabezpieczenie ostrza w postaci zamocowanego na stałe pierścienia.
- Możliwość demontażu stalowego holdera wykonanego ze stali nierdzewnej i umycia go w zmywarce – łatwe utrzymanie higieny.



Wbudowana ostrzałka zapewniająca stałą skuteczność tarczy tnącej

Uniwersalne ostrze do krojenia wędlin i serów, bez potrzeby kupowania ostrza teflonowego

Łatwa sanitacja – prosty demontaż wszystkich części



Akrylowa ostona bezpieczeństwa



Zabezpieczenie ostrza w postaci zamocowanego na stałe pierścienia



Regulacja grubości krojenia za pomocą pokrętła, w zakresie: od 0 mm do 16 mm



210918

KRAJALNICA 250

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 220x190 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210918	220-240	220	620x425x(H)370	3499,00



210925

KRAJALNICA 300

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 220x210 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210925	220-240	250	650x485x(H)440	5049,00

KRAJALNICA AUTOMATYCZNA



210932

KRAJALNICA 350

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm.

kod	V	W	mm	PLN
210932	220-240	370	890x585x(H)480	8199,00



210949

KRAJALNICA AUTOMATYCZNA 350

- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm.

- Wózek z ostrzem może przesuwac się automatycznie podczas krojenia produktu.

- Możliwość zaprogramowania automatycznego krojenia produktów ze stałą lub ze zmienną prędkością wózka.

- Urządzenie liczy ilość plasterków.

kod	V	W	mm	PLN
210949	220-240	370	990x670x(H)730	14299,00





210956



210963



Zobacz film

KRAJALNICA RĘCZNA RETRO 300

- Ręcznie złożona, wyprodukowana we Włoszech.
- Wyjątkowy, luksusowy wzór w stylu retro.
- Manualna, na korbkę – może być używana w miejscach, które nie mają podłączenia do prądu.
- Obudowa wykonana z aluminium.
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wbudowana ostrzałka zapewnia stałą skuteczność tarczy tnącej.
- Regulacja grubości krojenia: od 0 do 2,5 mm (9 pozycji).
- Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 230x180 mm.

kod	mm	PLN
210956	720x600x(H)740	16999,00

PODSTAWA POD KRAJALNICĘ RĘCZNA RETRO 300

- Przeznaczona do użytku z kralajnicą ręczną HENDI RETRO 300 (kod: 210956).
- Wykonana z aluminium i stali nierdzewnej.
- Wymiar platformy: 400x500 mm.

kod	mm	PLN
210963	500x650x(H)800	5249,00



STOJAK NA SZYNKĘ

- Uchwyt i podstawa wykonane z satynowanej stali nierdzewnej – solidna konstrukcja do bezpiecznego umieszczenia hiszpańskiej szynki dojrzewającej z kością (jamón serrano).
- Jedna śruba do stabilnego zamocowania szynki, znajdująca się w pierścieniu (ø 80 mm). Pierścień umożliwia obracanie szynki, ułatwiające dostęp do każdej części mięsa.
- Uchwyt jest ruchomy – przechyla się na prawą lub lewą stronę.
- Maks. odległość między śrubami mocującymi: ok. 480 mm.
- Wymiary podstawy: 570x215x(H)35 mm.
- Przeznaczony do samodzielnego montażu (klucz imbusowy w zestawie).

kod	mm	PLN
499948	595x215x(H)300	1072,00



499948

do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

269

BLACKBOLT

SUPERMOC W TWOJEJ KUCHNI!



Zobacz film

MOC
1500W



WYBRANE FUNKCJE



ciasto



biszkopt



ubijanie śmietany



ubijanie białek

BLACKBOLT MIKSER PLANETARNY HENDI

- Do wyrabiania ciasta i ubijania białek
- Obudowa wykonana z aluminium
- Wysoka, lekka miska ze stali nierdzewnej pozwalająca na wyrabianie również mniejszej ilości ciasta
- Równomierne mieszanie
- Duża stabilność urządzenia podczas pracy
- Cichy silnik o długiej żywotności
- System chłodzenia umożliwiający ciągłą pracę urządzenia przez 60 min
- 11 możliwych ustawień prędkości

- Pojemność: 7 l
- 0,2-1,5 kg mąki
- 2-20 białek jaj
- 150-1500 ml śmietanki
- 0,1-2 l świeżej śmietanki
- Funkcja timera
- Uchwyt powleczony tworzywem syntetycznym zgodny ze standardami CE
- 4 programy: Ciasto, Biszkopt, Ubijanie śmietany, Ubijanie jajek.
- Akcesoria przystosowane do mycia w zmywarce

kod	litry	V	W	mm	PLN
221570	7	220-240	1500	460x310x(H)379	2027,00



MODUŁ V-SHAPE BELT

Gotowy na ekstremalną, długotrwałą pracę

OBUDOWA

Solidna, wykonana z odlewu aluminium

SOFT START

11-stopniowe obroty płynnie regulowane za pomocą pokrętki, dostosowane do wybranego programu

MISA - 7 LITRÓW

Z kwasoodpornej stali nierdzewnej AISI 304
Wyposażona w poręczny uchwyt powleczony antypoślizgową powłoką



PRZEKŁADNIE

Niezwykle solidne – ze stali nierdzewnej, odpowiedzialne za równomierną planetarną rotację
Łagodne przejścia do poziomu żądanej mocy

PANEL STEROWANIA

Czytelny i designerski
Odczytanie czasu potrzebne do przygotowania ciasta
4 automatyczne programy:
- Wolne mieszanie (prędkość 1-6)
- Mieszanie standardowe (prędkość 1-8)
- Delikatne mieszanie (prędkość 1-9)
- Szybkie mieszanie (prędkość 1-11)

POKRYWA Z DOZOWNIKIEM

Wygodne dodawanie składników podczas pracy urządzenia, bez obawy o pobrudzenie blatu



HAK DO CIĘŻKICH CIAST
stal nierdzewna
AISI 304



RÓŻGA DO UBJANIA
stal nierdzewna
AISI 304



MIESZADŁO 1
tworzywo sztuczne
POM



MIESZADŁO 2
stal nierdzewna
AISI 304



MISA 7 L
stal nierdzewna
AISI 304

Piec konwekcyjno-mikrofalowy Combiturbo™

281277

URZĄDZENIA
DYNAMICZNE



NEW

strona 396



DODATKOWA DZIEŹA DO MIKSERA BLACKBOLT

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Stal na zewnątrz jest polerowana, wewnątrz satynowana.
- Wyposażona w solidny, ergonomiczny pionowy uchwyt. Powleczony elastycznym tworzywem syntetycznym dla zapewnienia bezpiecznego, nieślizgającego się chwytu.
- Pojemność: 7 l
 - 0,2-1,5 kg mąki
 - 2-20 białek jaj
 - 150-1500 ml śmietanki
 - 0,1-2 l świeżej śmietany
- Pasuje do miksera planetarnego HENDI BlackBolt (kod: 221570).
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
963234	ø237x(H)208	144,00



963234



230114



PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA DO MIKSERA BLACKBOLT

- Kompletny zestaw do mielenia mięsa.
- Gardziel, ślimak i taca wykonane z aluminium.
- Ostrze i 3 sitka do mielenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Popychacz wykonany z PP.
- Zestaw do nadziewania wykonany z PP i POM.
- Sitka do mielenia z otworami o średnicach: 3, 5, 7 mm.
- Włot o średnicy 43 mm.
- Zestaw zawiera: ślimak, popychacz do mięsa, demontowaną tacę, zestaw do nadziewania, ostrze oraz 3 sitka do mielenia.

kod	mm	PLN
230114	137x92x(H)266	233,00



230121



PRZYSTAWKI DO MAKARONU DO MIKSERA BLACKBOLT – ZESTAW 3 SZT.

- Obudowa, rolki watkujące oraz ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.

Przystawki w zestawie:

1. Przystawka watkująca do makaronu: o szerokości 140 mm i grubości 8 mm, regulowana od około 0,2 mm do 2 mm.
 2. Przystawka do spaghetti: grubość 1,6 mm.
 3. Przystawka do tagliatelle: szerokość 6,3 mm.
- Końcówki są kompatybilne wyłącznie mikserem planetarnym HENDI Blackbolt (kod: 221570).

kod	mm	PLN
230121	220x51x(H)88	698,00

MIKSYRY PLANETARNE PROFI LINE

S.S.
stainless steel



URZĄDZENIA
DYNAMICZNE



226261



226292



kod	226261	226292
pojemność	6,6 l	18,9 l
wsad mąki/ciasta	1 kg/1,6 kg	2,3 kg/3,68 kg
wymiary	336x460x(H)518 mm	460x520x(H)880 mm
wymiary dzieży	ø260x(H)195 mm	ø348x(H)290 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne
prędkości	5 - 193-495 obr./min	3 - 142, 264, 482 obr./min
timer	do 30 min	do 15 min
silnik	3/4 KM = 552 W	1/2 KM = 368 W
moc/napięcie	650 W/230 V	375 W/230 V
waga	18 kg	100 kg
PLN	5709,00	11843,00

MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE



Zobacz film



WSAD MAKI DO

5 kg



222829



222836



222843



kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
wsad mąki/ciasta	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
wymiary	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne	mechaniczne
prędkości	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
PLN	3043,00	3491,00	4718,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



275





MIKSER TURBO TRX-22



- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemysłowym spożyciu
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kociach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępne, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, ostona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymiennymi sitami miksującymi



Zobacz film

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
PLN	36077,00



3030506



3 opcjonalne i łatwo wymiennalne sita miksujące (sita się nie obracają)
URZĄDZENIE DOSTARCZANE BEZ SITA, należy zakupić



4032401

4032403

4032389

AKCESORIA

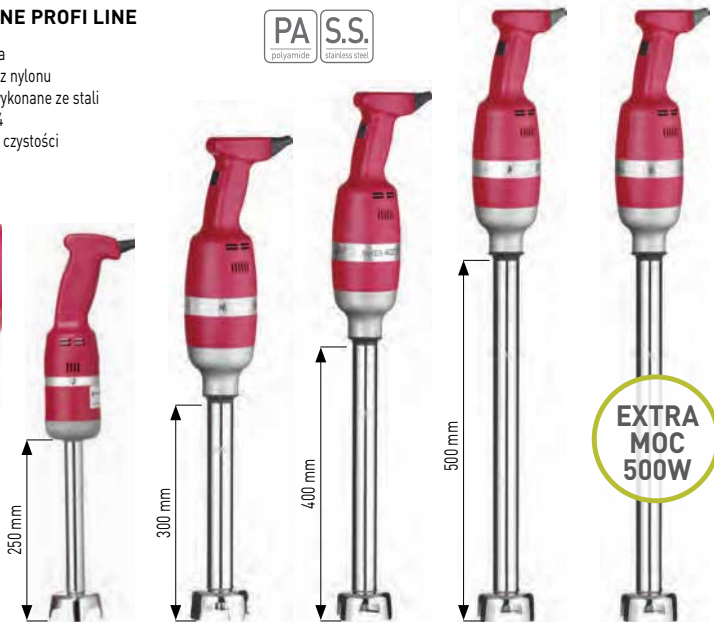
kod		PLN
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych 1090,00
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna 1090,00
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego 1090,00

MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Łatwe w utrzymaniu czystości



Elektryczny panel sterowania



EXTRA MOC 500W

kod	224328	224335	224397	224359	224052
	Mikser ręczny 250 o stałej prędkości	Mikser ręczny 300 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zwiększonej mocy i zmiennej prędkości
sterowanie		Elektryczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektryczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektryczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektryczny panel sterowania (9 prędkości)
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	50	80	100	120
wymiary (mm)	ø75x(H)514	ø100x(H)675	ø100x(H)835	ø100x(H)866	ø100x(H)863
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	stałe 15 000	zmiennie od 2 000 do 9 000	zmiennie od 2 000 do 9 000	zmiennie od 2 000 do 9 000	zmiennie od 2 000 do 9 000
prędkość maksymalna (obr./min)		13 000	15 000	15 000	15 000
moc/napięcie (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
waga (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
PLN	1039,00	1649,00	1929,00	1995,00	2369,00



RAMIE UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 300, 400 I 500

- Składa się z 2 różg.
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego.
- Pasuje do: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311



934029

WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	PLN
224342	ø120x(H)330	699,00
kod	mm	PLN
934029	365x130x(H)70	189,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



224380

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości
- Dodatkowo: ramię ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2000-9000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Długość ramienia: 400 mm
- Długość ramienia ubijającego: 330 mm
- Waga: 4,75 kg

kod	V	W	mm	PLN
224380	230	400	ø100x(H)765	2359,00



224373

934012

MIKSER RĘCZNY 250 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Różga ubijająca w zestawie
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Pokrętko regulacji prędkości
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,9 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	V	W	mm	PLN
224373	230	250	ø75x(H)540	1449,00

WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO 250

kod	PLN
934012	129,00



Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



224014

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ I WIESZAKIEM

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, kawiarniach i firmach cateringowych
- Idealny do przyrządzania m.in. mieszanki lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, a także bitej śmietany, kremów czy omeletów - w zależności od używanej końcówki
- Obudowa wykonana z mocnego poliamidu w kolorze niebieskim
- Ramiona robocze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramię ubijające o dł. 350 mm o maks. poziomie zanurzenia 200 mm
- Ramię miksujące o dł. 400 mm o maks. poziomie zanurzenia 290 mm
- Odpowiedni do pojemności mieszania: do 60 l
- Prędkość ramienia miksującego: 2500-11 000 obr./min
- Prędkość ramienia ubijającego: 250-1500 obr./min
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
224014	230	400	155x120x(H)790	1853,00



design by
Robert Bronwasser



6 GOTOWYCH PROGRAMÓW

Przyspieszone działanie.
Zwiększona efektywność.
6 programów przetwarzania
z odpowiednio dobranymi
obrotami.

POWTARZALNY EFEKT
NAWET PRZEZ ADEPTÓW

ERGONOMICZNY I LEKKI KORPUS

Rękojeść wyprofilowana pod dłoń
gwarantuje PEWNY i MOCNY uchwyt.

Odpowiedni kąt operacyjny sprzyja
KOMFORTOWEJ PRACY + NATURALNE
UMIEJSCOWIENIE PALCA
WSKAZUJĄCEGO NA WŁĄCZNIKU

NIEUCIĄŻLIWY

Wyciszona praca napędu sprzyja
zastosowaniom w KUCHNIACH OTWARTYCH
Chętnie wybierany przez CHEF'S

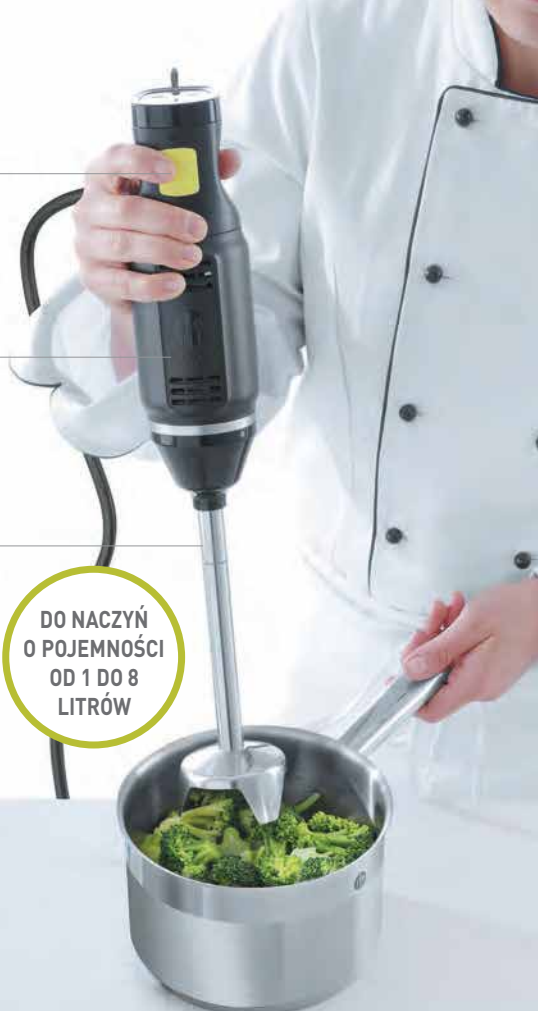


MIKSER RĘCZNY HENDI BLEND

- Zaprojektowany z myślą o szefach kuchni przez Roberta Bronwassera
- Obudowa z tworzywa ABS
- Ramię ze stali nierdzewnej o długości 200mm
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej pokryte powłoką tytanową
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD - 6 możliwych prędkości
- Maks. prędkość 13 500 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: 1 - 8 l

kod	V	W	mm	PLN
222157	220-240	250	ø71x(H)450	303,00

DO NACZYŃ
O POJEMNOŚCI
OD 1 DO 8
LITRÓW



KONSTRUKCJA HD

Zwiększona odporność
korpusu na stłuczenia
dzięki zastosowaniu
TERPOLIMERU ABS
+ ODOPORNÓŚĆ
NA ZARYSOWANIA

IMPONUJĄCY ZAKRES OBROTÓW

od 6 600 do 13 500 obr./min
REDUKCJA CZASU
PRZYGOTOWANIA POTRAW

222157

OSTRZA POKRYTE TYTANEM

Zwiększona 3 krotnie trwałość
i odporność na tepienie
TYTANOWA TRWAŁOŚĆ

WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI

Ramię o długości 20 cm
umożliwia pracę w większych
pojemnościach naczyń





MIKSER RĘCZNY ZE SPIRALNYM PRZEWODEM

- Obudowa wykonana z stali nierdzewnej AISI 304 i ABS.
- Demontowane ramię miksujące o długości 225 mm wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Podwójne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej SUS 420J2.
- Elastyczny spiralny przewód zapobiega plątaniu się.
- Prędkość łatwo kontrolowana za pomocą dużego pokrętła, wyświetlacz LCD przedstawia 7 stopni prędkości.
- Prędkość: od około 8500 obr./min do 16 500 obr./min. Z funkcją turbo.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Przeznaczony do pojemności do 3 litrów.

kod	V	W	mm	PLN
221181	220-240	1000	ø65x425	299,00





RECHARGEABLE
BATTERY

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

MIKSER RĘCZNY BEZPRZEWODOWY SMART PRESSURE

- Wykonany z satynowanej stali nierdzewnej i tworzywa ABS.
- Zdejmowane ramię miksujące z ostrzem w kształcie litery S.
- Funkcja Smart Pressure – intensywność obrotów ostrza jest regulowana przyciskiem, płynna regulacja prędkości zapewnia lepszą kontrolę nad procesem blendowania.
- 5 biegów: od 11 000 obr./min. (bieg 1) do 16 000 obr./min. (bieg 5).
- Bezprzewodowy i do wielokrotnego ładowania – z wbudowanym akumulatorem: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Wskaźniki 4 poziomów naładowania baterii (100-75-50-25%).
- Czas pracy: do 30 min. przy pełnym naładowaniu.
- Zabezpieczenie: po 3 s bez aktywności ostrze jest blokowane.

kod	V	W	mm	PLN
221419	230	150	ø65x(H)390	299,00



Sygnalizacja poziomu naładowania baterii

Funkcja Smart Pressure – intensywność obrotów ostrza jest regulowana przyciskiem, płynna regulacja prędkości zapewnia lepszą kontrolę nad procesem blendowania.

Bezprzewodowy, do wielokrotnego ładowania, z wbudowanym akumulatorem 2000 mAh

Zabezpieczenie: po 3 s bez aktywności ostrze jest blokowane.





MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

- Obudowa napędu wykonana z wytrzymałego czarnego poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
Demontowane ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI304.

W zestawie: niewielki zestaw do demontażu ostrza.
Zmienna prędkość płynnie regulowana za pomocą pokrętki: od 4000 do 16000 RPM.

Wentylowany silnik.

Przycisk bezpieczeństwa zapobiega przypadkowemu aktywowaniu urządzenia.

Możliwe nieprzerwane działanie urządzenia po naciśnięciu przycisku blokady.

Ostona z otworami wentylacyjnymi silnika, pozwalającymi na wydajną pracę



Dodatkowe zabezpieczenie dla bezpiecznej pracy

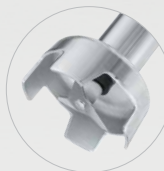


Ergonomiczne pokrętko regulacji prędkości

Bezpieczne mocowanie ramienia miksującego



Specjalnie zaprojektowana ostona noża, zapobiegająca rozpryskom



RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA 350 I 500

- Ramię i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Pasuje do: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	mm	PLN
222225	(L)250	389,00
222232	(L)300	445,00
222249	(L)400	459,00
222256	(L)500	554,00

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO

- Kompatybilne z mikserami ręcznymi 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Posiada 2 różgi ze stali nierdzewnej.
- Bezpieczne i łatwe do podłączenia do jednostki napędowej.

kod	mm	PLN
222263	(L)250	485,00





kod	221198	221327	221334	221341
	Mikser ręczny 350 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 250mm	Mikser ręczny 350 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 300mm	Mikser ręczny 500 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 400mm	Mikser ręczny 500 ze zmienną prędkością i ramieniem miksującym 500mm
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	30	80	120
wymiary (mm)	ø100x666	ø100x716	ø100x816	ø100x916
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000
moc/napięcie (W/V)	350/230	350/230	500/230	500/230
PLN	899,00	939,00	1029,00	1129,00

MIKSER RĘCZNY 160 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego ABS
- Silnik wentylowany
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dt. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4000-20 000 obr./min
- Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg

kod	V	W	mm	PLN
222140	230	270	140x76x(H)503	675,00

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 160

- 2 różgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222164	(L)185	445,00

222140



160 mm

222164



185 mm



PA
poliamide18/10
stainless steel**ZESTAW: MIKSER RECZNY 350 ZE
ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ + RÓŻGA +
WIESZAK**

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramię ubijające o dł. 250 mm, składające się z 2 różg ze stali nierdzewnej
- Ramię miksujące o dł. 400 mm i ostrzu ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4 000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 2,35 kg
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
222393	230	350	110x324x(H)816	1199,00

222393



MIKSERY RĘCZNE SAMMIC

- Wysoka jakość wykonania gwarantująca trwałość urządzeń
- Łatwe w obsłudze
- Uchwyt z antypoślizgowych materiałów zapewniający wygodne trzymanie urządzeń
- Idealne do pracy ciągłej, bez przegrzewania się obudowy
- Wskaźnik świetlny podłączenia do sieci gwarantujący bezpieczeństwo użytkownika – lampka kontrolna zapala się od razu po podłączeniu miksera do źródła zasilania
- Kształt rękojeści zaprojektowany tak, by zapobiec przetaczaniu

 **sammic**

- się miksera po powierzchni roboczej, gdy jest on odłożony i nie pracuje
- „Click-on-arm”: wymiana ramion z szybkim i bezpiecznym montażem
- Poziom hałas: <80 dB
- Ramiona miksujące i ubijające nadają się do mycia w zmywarkach
- Dodatkowe ramiona miksujące i ubijające do nabycia osobno



Zaprojektowane dla trwałości

- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce

Click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem

All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów

- profesjonalny nóż Y-blade z trzema ostrzami ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny
- vario-speed: zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy
- idealny do pracy ciągłej

Maksymalna wygoda dla użytkownika

- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora - lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania

do pojemników o pojemności
od 1 do 250 litrów

prędkość obrotów
od 1500 do 15000 obr./min

Zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 1 do 250 litrów

Zabezpieczenie przeciw pryskaniu





AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dotatkowe ramię	długość [mm]	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	PLN
3030613	3030618	miksujące	192	155				405,00
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			433,00
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			536,00
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	1020,00
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			662,00
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			685,00
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			778,00
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	965,00
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			811,00
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			1526,00



kod	3030618	3030625	3030634	3030672
wyposażenie	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l	12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l
długość catkowiata urządzenia (mm)	448	514	514	614
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)
rodzaj i ilość obrotów - tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmiennie od 1 500 do 15 000	zmiennie od 1 500 do 15 000	zmiennie od 1 500 do 15 000	stałe 12 000
Ø ostony noża (mm)	65	82	82	87
moc/napięcie (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
waga (kg)	1,4	2,3		3,34
poziom hałasu (dB)	<80	<80	<80	<80
PLN	1090,00	1322,00	2287,00	1927,00

UCHWYT DO MIKSERA RĘCZNEGO

- Wykonany z plastiku.
- Można stosować na ramieniu miksera.
- Odpowiedni do ramienia miksującego o średnicy co najmniej 40 mm.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
3030314	162x123xH185	266,00



3030314

NEW

sammic



3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
naped, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	naped, końcówka miksująca	naped, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	naped, końcówka miksująca	naped, końcówka miksująca
30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
614	760	760	880	970
306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
<80	4,65 <80	<80	4,57 <80	<80
2962,00	2296,00	3523,00	3323,00	3523,00



KENWOOD

CREATE MORE



221686

ROBOT PLANETARNY CHEF XL KVL4100S

- Przeznaczony do wykorzystania w kuchniach małej gastronomii i domowych
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- Pokrętko do płynnej regulacji prędkości pracy, z trybem pulsacyjnym
- Dwieża z satynowanej stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 6,7 l
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit” - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z przodu
- Akcesoria - 3 narzędzia powlekane aluminium:
 - mieszadło typu „K” do mieszania
 - różga do ubijania
 - hak do wyrabiania
- Waga netto: 9,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
221686	230	1200	410x295x(H)350	2064,00



kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221693

ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF PATISSIER XL KWL90.1245S

- Przeznaczony do wykorzystania jako wyposażenie dużych kuchni i cukierni oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa
- W zestawie aż 2 dwieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l oraz 5 l
- Przezroczysta pokrywa oraz podświetlenie pozwalają dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy połączony z aplikacją Kenwood World APP z dostępem do ponad 1000 inspirujących przepisów
- Pokrętko do wyboru 13 prędkości pracy
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g
- Możliwość indukcyjnego podgrzewania misy wraz z zawartością do +60°C
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit” - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:
 - mieszadło typu „K” do ciast lekkich
 - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
 - różga do ubijania piany
 - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 9,9 kg
- W zestawie szklany blender ThermoResist™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
221693	230	1400	395x200x(H)385	5779,00

**NEW**

red dot winner 2021



DESIGN AWARD 2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021

2021



220269

ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF BAKER XL

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
 - Zawiera 2 misy wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l i 5 l.
 - Przezroczysta pokrywa.
 - Prędkość regulowana za pomocą pokrętki.
 - Wbudowana waga.
 - Gniazdo szybkich obrotów „Twist fit”.
- Aksesoria:
- 4 narzędzia powlekane aluminium:
 - Mieszadło typu „K” do ciast lekkich.
 - Mieszadło FLEXI do ciast płynnych.
 - Rózga do ubijania pian.
 - Hak do wyrabiania ciast ciężkich.
 - W zestawie szklany blender ThermoResist™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
220269	220-240	1200	400x225x(H)370	3228,00



975978

PRZYSTAWKA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

- W zestawie 7 rodzajów tarcz:
- 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
- 2 do ścierania (na grubo i drobno)
- 1 do ścierania, np. ziemniaków
- 1 do krojenia w słupki julienne
- 1 do krojenia na frytki

kod	mm	PLN
975978	175x205x(H)220	661,00



976289

PRZYSTAWKA - WAŁKOWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm
- Przystawka pasuje do robotów z serii:
 - Cooking Chef (KCC90xxx)
 - Chef XL Titanium (KVL8xxxx) oraz Chef Titanium (KVC7xxxx)
 - Chef XL Elite (KVL6xxxx)
 - Chef XL (KVL4xxxx)

kod	mm	PLN
976289	235x75x(H)50	482,00



976043

PRZYSTAWKA - MŁYNEK/ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

- Wyjmowane ostrza
- W zestawie: 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	PLN
976043	100x100x(H)150	286,00



976203

PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO”

- W zestawie 5 bębnow:
 - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm)
 - 2 do ścierania (na drobno i grubo)
 - 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	PLN
976203	120x213x(H)137	579,00



229972

**PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO SOKÓW
WOLNOOBROTOWA**

- Proces pozyskiwania soku przypomina tłoczenie na zimno, dzięki temu sok nie traci cennych minerałów
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Łatwy i szybki montaż typu „twist”
- Dzbanek na sok o pojemności 0,4 l
- Korek zatrzymujący przepływ soku
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Dostarczana bez pojemnika na suchą miazgę

kod	mm	PLN
229972	220x270x(H)270	720,00



976227

PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroi w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie się nadaje do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	PLN
976227	185x212x(H)267	603,00



976197

**PRZYSTAWKA – MASZYŃKA DO MIELENIA
MIĘSA**

- Średnica tarcz: 60 mm
- W zestawie:
 - 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
 - 2 nakładki do kielbas
 - 1 nasadka do kebba
- Sitka i nakładki ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
976197	250x160x(H)250	579,00



976234

**PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA
THERMO RESIST 1,6 L**

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Sztko odporne na zmiany temperatury do 160°C

kod	mm	PLN
976234	140x195x(H)275	468,00



975992

**PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA
NA CAŁE JABŁKA**

- W zestawie:
 - sokowirówka
 - tłok i pojemnik na sok
 - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
975992	200x310x(H)270	618,00



975671

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kotek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie $\phi 69$ mm: z otworami $\phi 3$ mm, $\phi 4,5$ mm i $\phi 8$ mm
- 2 końcówki do wyrobu kielbas: $\phi 12$ i $\phi 21$ mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Liczba obrotów ślimaka: poz. 1 - 150 obr./min, poz. 2 - 210 obr./min, rewers - 100 obr./min
- Waga: 7,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
975671	230	850	385x200x(H)380	1416,00



976159

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kotek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami $\phi 3$, $\phi 4,5$ i $\phi 8$ mm
- 2 nakładki do kielbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Waga: 5,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
976159	230	450	265x210x(H)345	754,00

