



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

08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza



PIZZA, MAKARON, KEBAB



PIECYK DO PIZZY

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie użytkowanie pieca
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 410x420x(H)120 mm, mieści 1 dużą pizzę o średnicy do ø39 cm lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającym pieczonym potrawom chrupkości



- Każda grzałka o mocy 1000 W, z osobnym sterowaniem elektromechanicznym
- Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C
- Piec wyposażony w oświetlenie
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla utatwienia obserwacji procesu pieczenia
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
- Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem



PIECYK DO PIZZY 1-KOMOROWY 2000 W

- Komora ogrzewana przez 2 wydajne elementy grzejne: jeden powyżej, drugi poniżej komory

kod	V	W	mm	PLN
220290	230	2000	580x560x(H)275	1328,00

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym



PIECYK DO PIZZY 2-KOMOROWY 3000 W

- 2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową [wspólną dla obu komór]

kod	V	W	mm	PLN
220283	230	3000	580x560x(H)435	1769,00

Drzwiczki otwierane ku przodowi



Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min



PIECE DO PIZZY PRISMAFOOD

- Front wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)

- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

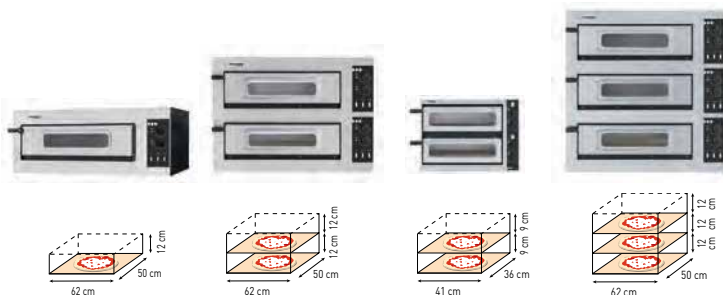
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwyty i drzwi

prismafood
solutions



Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

226674



1 (ø45 cm)

1+1 (ø45 cm)

1+1 (ø32 cm)

1+1+1 (ø45 cm)

model	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	1F010026	1F010036	226674	201046
ilość komór	1	2	2	3
wymiaryzew.	915x621x(H)357* mm	915x621x(H)527* mm	567x428x(H)428* mm	915x690x(H)900* mm
wymiarywew.	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm	2x 410x360x(H)90 mm	3x 620x500x(H)120 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	4 kW/230 V	6 kW/400 V	2,4 kW/230 V	12 kW/400 V
PLN	2986,00	4479,00	2986,00	5973,00
PODSTAWA POD PIEC	224816	224816		
wymiary	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm		
PLN	1199,00	1199,00		



PIECE DO PIZZY BASIC XXL PRISMAFOOD

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory

- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów
np. uchwyty i drzwi

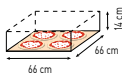
prismafood
solutions



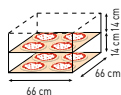
Sprawdź pełną
ofertę piecy
Prismafood



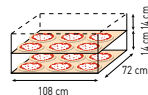
1F010050



4 (ø32 cm)



4+4 (ø32 cm)



6+6 (ø35 cm)

model	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
kod	1F010055	1F010050	226995
ilość komór	1	2	2
wymiary zew.	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	1365x968x(H)745* mm
wymiary wew.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	75 kg	122 kg	176 kg
PLN	3655,00	5921,00	10196,00
PODSTAWA POD PIEC			
	226797	227107	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	1099,00	1069,00	1079,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

449



PIECE DO PIZZY BASIC XL PRISMAFOOD

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory

prismafood
 >>> solutions

- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

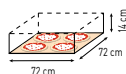
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów
 np. uchwytów i drzwi



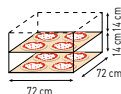
Sprawdź pełną
 ofertę piecy
 Prismafood



1F010205



● 4 (ø35 cm)



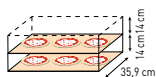
● 4+4 (ø35 cm)

model	BASIC XL 4	BASIC XL 44
kod	226940	1F010205
ilość komór	1	2
wymiary zew.	1000x844x(H)413* mm	1000x844x(H)745* mm
wymiary wew.	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	6 kW/400 V	12 kW/400 V
waga	77 kg	139 kg
PLN	4294,00	7003,00
PODSTAWA POD PIEC		
	227152	227169
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm
PLN	1069,00	1059,00

PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE PRISMAFOOD

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów
np. uchwytów i drzwi



● 3+3 (ø32 cm)

prismafood
» solutions

model	BASIC SLIM LINE 33
kod	226933
ilość komór	2
wymiaryzew.	1305x489x(H)745* mm
wymiarywew.	2x 1080x410x(H)140 mm
zakres temp.	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
PLN	7415,00

PODSTAWA POD PIEC	227145
wymiary	1305x489x(H)860 mm
PLN	1069,00



Sprawdź pełną
oferę piecy
Prismafood

226933



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

451



PIECE DO PIZZY PLUS XL PRISMAFOOD

prismafood
solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 na górze i na dole
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wymywane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwyty i drzwi

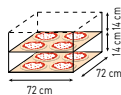


Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226759

6
PANCERNYCH
GRZĄLEK NA
KOMORĘ



4+4 (ø35 cm)

model	PLUS XL 44
kod	226759
ilość komór	2
wymiary zew.	1000x844x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	162 kg
PLN	7930,00
PODSTAWA POD PIEC	227169
wymiary	1000x844x(H)860 mm
PLN	1059,00

452

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CIUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600x400 PRISMAFOOD

prismafood
solutions

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi

- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki w zestawach po 3 sztuki na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie mechaniczne niezależne dla każdej komory
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

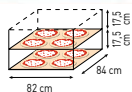
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



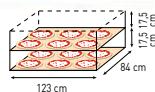
Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



227268



4+4 (ø40 cm)
2+2 (blacha 60x40 cm)



6+6 (ø40 cm)
4+4 (blacha 60x40 cm)

model	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS
kod	227268	227350
ilość komór	2	2
wymiary zew.	1100x964x(H)745* mm	1500x964x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 820x840x(H)175 mm	2x 1230x840x(H)175 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	13,8 kW/400 V	20,4 kW/400 V
waga	172 kg	225 kg
PLN	9578,00	14213,00

PODSTAWA POD PIEC	224564	224588
wymiary	1100x964x(H)960 mm	1500x964x(H)960 mm
PLN	1299,00	1449,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

453

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA PRISMAFOOD

prismafood
 ►► solutions

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Obudowa oraz tryb przekładni wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulowane wałki do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm
- i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy



Zobacz film

Elektryczny pedał
 nożny z przewodem
 o dł. 2,5 m



model	PRISMAFOOD 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
kod	1D010005	1D010002	1D010014
ilość par wałków	1	1	2
waga porcji ciasta	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg
średnica ciasta	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm
wymiary	480x335x(H)430 mm	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm
moc	250 W	250 W	250 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	18 kg	27 kg	28 kg
PLN	2780,00	3707,00	3707,00

**TOUCH
 AND GO**
 OPATENTOWANY
 MODEL



WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model „Touch and go” – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

model	PRISMAFOOD „TOUCH AND GO” 400
kod	1D010027
ilość par wałków	2
waga porcji ciasta	0,21-0,70 kg
średnica ciasta	ø260-400 mm
wymiary	585x435x(H)790 mm
moc	250 W
napięcie	230 V
waga	37 kg
PLN	4840,00





Zobacz film

prismafood
solutions



Elektryczny pedał
nożny z przewodem
o dł. 2,5 m

PRISMAFOOD 400

1D010028

2

0,21-0,70 kg

ø260-400 mm

585x435x(H)790 mm

250 W

230 V

37 kg

4284,00

PRISMAFOOD 500

1D010038

2

0,22-1,00 kg

ø260-450 mm

665x435x(H)715 mm

250 W

230 V

41 kg

5149,00



**TOUCH
AND GO**
OPATENTOWANY
MODEL

PRISMAFOOD „TOUCH AND GO” 400

1D010051

2

0,22-0,90 kg

ø260-400 mm

585x435x(H)715 mm

250 W

230 V

38 kg

5097,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

455





MIESIARKI SPIRALNE PRISMAFOOD

prismafood
 solutions

18/10
 stainless steel

- Do użytku profesjonalnego
- Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Stała głowica i dzieża – prosta, sprawdzona konstrukcja urządzenia
- Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Wbudowany 30-minutowy timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni



Kółka - w tym
2 z hamulcami
11053010



Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy

11053035

Wymowiana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
11010003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	370	230	92	3789,00
11053010	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	65	750	400	84	4449,00
11054010	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	81	1100	400	90	5303,00

MIESIARKA SPIRALNA Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWĄ DZIEŻĄ PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
11051025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	370	230	98	5561,00
11053035	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750	400	84	5818,00
11054035	435x750x(H)810	38	25	88	ø400x(H)260	95	1100	400	90	7415,00

MIESIARKI SPIRALNE O 2 PRĘDKOŚCIACH PRISMAFOOD

prismafood
»» solutions

18/10
stainless steel

- Do użytku profesjonalnego
- Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzięki osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Stała głowica i dzieża – prosta, sprawdzona konstrukcja urządzenia
- Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy

- otwarcu osłony bezpieczeństwa
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- 2-biegowe pokrętko zmiany prędkości mieszania – drugi bieg umożliwia uzyskanie większej hydracji oraz jeszcze lepszego wyrobienia ciasta
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Wbudowany 30-minutowy timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni



11053060

Kółka - w tym
2 z hamulcami



Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy

222911

Wydjmowana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ O 2 PRĘDKOŚCIACH, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
11053060	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	62	750/1100*	400	86/169*	5623,00
11054060	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	82	1100/1700*	400	90/179*	6488,00
11056060	480x805x(H)850	48	40	128	ø450x(H)300	98	1500/2200*	400	92/182*	8960,00

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWĄ DZIEŻĄ O 2 PRĘDKOŚCIACH, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	W	V	obr./min	PLN
222911	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750/1100*	400	86/169*	7415,00
222928	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	95	1100/1700*	400	90/179*	8239,00
222935	480x815x(H)850	41	32	112	ø450x(H)260	114	1100/1700*	400	90/179*	8496,00

* w zależności od wybranej prędkości

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

457

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ REBECCA

- Idealna do małych lokali, pizzerii, piekarni czy cukierni.
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało.
- Dzieża, ostona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Stała dzieża i głowica.
- Podnoszona kratowana ostona bezpieczeństwa ułatwia dodawanie składników podczas pracy.
- Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu ostony bezpieczeństwa.
- Napęd pasowy zapewniający wydajną pracę.
- Cicha praca silnika.
- Nóżki zapobiegające ślizganiu się urządzenia po blacie.
- Wymiary dzieży (mm): ø240x(H)165.
- Wydajność: 25 kg/h.



11010500



kod	mm	poj. [l]	wsad [kg]	wydajność [kg/h]	kg	W	V	obr./min	PLN
11010500	265x495x(H)380	7	4	25	31	370	230	98	3223,00



prismafood
solutions

PRASY DO PIZZY

- Profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy
- Umożliwia przygotowanie dużej ilości podkładów bez większego wysiłku
- Obudowa i płyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyty chromowane
- Rozstaw płyt: maks. 110-115 mm
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Łatwa regulacja grubości podkładu przy pomocy dźwigni
- Ruchoma ostona zapewniająca bezpieczną obróbkę ciasta
- Oświetlenie po 2 stronach tarcz ułatwiające obserwację procesu prasowania podkładów
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Maks. temperatura podgrzania talerzy: 170°C
- Wydajność: ok. 360 podkładów do pizzy/h



1P010015

PRASA DO PIZZY 33

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø33 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 250-270 g
- Waga netto: 121 kg

kod	mm	PLN
1P010005	470x660x(H)825	17716,00

PRASA DO PIZZY 45

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø45 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 600-650 g
- Waga netto: 163 kg

kod	mm	PLN
1P010015	655x750x(H)855	21165,00

PRASA DO PIZZY 50

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø50 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 700-750 g
- Waga netto: 172 kg

kod	mm	PLN
1P010025	655x750x(H)855	24617,00

POJEMNIKI NA CIASTO NA PIZZĘ

- Utrzymują świeżość ciasta i sprawiają, że proces garowania ciasta nie zostaje przerwany
- Pojemniki można układać w stosy z pokrywkami lub bez
- Nadają się do mycia w zmywarkach

AMER★BOX

JAKI POWINIEN BYĆ IDEALNY POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ?

Hermetyczny

Jedną z najważniejszych cech, na które należy zwrócić uwagę, jest to, że pudełko do wyrastania ciasta jest hermetyczne. Zapobiega to wysuszeniu ciasta przy dłuższej fermentacji oraz wpływa na komfort pracy z ciastem.

Przyjazny dla środowiska

Korzystanie z hermetycznych, zamykanych pojemników wielorazowego użytku wpływa na zmniejszenie zużycia folii stosowanej wcześniej do zakrywania ciasta. Pojemniki z tworzywa są trwałe i mogą służyć przez wiele lat.

Z odpowiedniego materiału

Tradycyjne włókne pudelka do wyrastania ciasta były wykonane z drewna, ale nowocześnie plastikowe pojemniki zapewniają kilka korzyści. Oprócz tego, że są szczelne, wpływają korzystnie na kształt i strukturę kulek ciasta. Odpowiedni czas wyrastania ciasta powoduje wytworzenie się właściwej struktury, co przekłada się na komfort pracy – ciasto łatwiej i szybciej się rozciąga. Nie jest to możliwe przy zastosowaniu metalowych pojemników, które zaburzają proces wyrastania ciasta.

Plastikowa powierzchnia jest również gładka, co zapobiega przywieraniu kulek ciasta i ułatwia wyjęcie ich z pojemnika po wyrośnięciu.

Bez zaokrąglonych krawędzi w pojemniku

Specjalne pojemniki na ciasto na pizzę ułatwiają odcinanie i wyciągnięcie ciasta z zachowaniem formatu. W przeciwieństwie do często stosowanych pojemników GN, które mają zaokrąglone krawędzie uniemożliwiają wyjęcie kulki bez zniszczenia jej kształtu

Nadający się do układania w stos

Podczas wyrastania i dojrzewania przechowujemy wiele kulek ciasta w tym samym czasie. Aby zajmowały mniej miejsca warto, aby pojemniki można było układać jeden na drugim. Pojemniki ułożone w stosy są również łatwiejsze do przenoszenia, ponieważ nie spadają.



880982



POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ GN1/1

- Wykonany z polietylenu (HDPE), wolny od BPA.
- Przeznaczony do transportowania/przechowywania surowego ciasta na pizzę.
- Zaokrąglone rogi – łatwe utrzymanie czystości.
- Możliwość piętrowania (bez pokrywy).
- Odporność na temperaturę w zakresie od -40°C do 90°C.

880975

kod	mm	PLN
880975	530x325x(H)90	72,00
880982	pokrywa	54,00



880999

POJEMNIK DO SUSZENIA ŚWIEŻEGO MAKARONU

- Wykonany z HDPE, wolny od BPA.
- Odporność na temperaturę; od -40°C do 90°C.
- Idealne akcesorium do maszyny do makaronu HENDI (201619).

kod	mm	PLN
880999	600x400x(H)70	79,00



880906

POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ 600X400

- Wykonany z polietylenu odpowiedniego do żywności i nieszkodliwy dla zdrowia
- Utrzymuje świeżość ciasta i ciągliwość procesu garowania
- Pojemniki można układać w stosy z pokrywkami lub bez
- Pokrywka do nabycia osobno (880968)
- Nadają się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	600x400x(H)75	880906	43,00
880913	18	600x400x(H)95	880913	46,00
880920	24	600x400x(H)130	880920	55,00
880968	Pokrywa do pojemnika na ciasto na pizzę			40,00

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY Z UCHWYTEM

- Wykonana z prasowanych włókien drewna
- Odporna na temperaturę do 175°C
- Dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia w produkcji charakteryzuje się większą wytrzymałością niż zwykłe drewno
- Nie wymaga konserwacji (przy użyciu oleju ani wybielacza)
- Uchwyt z otworem do zawieszania
- W trakcie użytkowania ciemnieje w sposób naturalny



505533



kod	mm	PLN
505533	ø305x(H)6	85,00
500040	ø356x(H)6	140,00
500057	ø406x(H)6	135,00



PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY

- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	PLN
709900	500	49,00



709900



617700



CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617700	(L)190	27,00



617731



CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617731	(L)200	38,00



617014



RADEŁKO DO PIZZY

- Ostrze ze stali nierdzewnej, rękojeść z polipropylenu
- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radełko zgodnie z zasadami HACCP
- Klipsa nie można usunąć po montażu

kod	ø	dlugość (mm)	PLN
617014	100	(L)230	30,00



617007



RADEŁKO DO PIZZY

- Do użytku w pizzeriach, restauracjach i barach
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Rączka z polipropylenu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	ø	dlugość (mm)	PLN
617007	100	(L)230	14,00



ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Wykonana z anodowanego aluminium
- Lekka i wytrzymała
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Krótka rączka
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu

kod	mm	PLN
618073	300x660	145,00
618066	350x710	136,00



ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Wyposażona w krótką rączkę, idealną do niewielkich przestrzeni
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu chroniący przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618080	350x710	159,00
618097	300x660	143,00



ŁOPATA DO PIZZY Z KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Krótka drewniana rączka
- Głowica wykonana z aluminium
- Duża odporność termiczna

kod	mm	PLN
618035	305x660	71,00
618042	355x710	75,00
618059	405x760	102,00



* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	244,00
664018	700x600x(H)1200	486,00



617151

617168

617182

617199

618103

617113

617120

617137



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617151		230x1200	159,00
617168	perforowana	230x1200	164,00



ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ, OKRĄGLĄ

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- 2 nienagrzewające się uchwyty z tworzywa (w tym 1 przesuwny) chroniące przed oparzeniami

kod	-	mm	PLN
618103	perforowana	230x1200	199,00



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617182		230x1200	143,00
617199	perforowana	230x1200	141,00



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	-	mm	PLN
617113		305x1320	140,00
617137	perforowana	305x1320	209,00
617120		405x1320	168,00
617144	perforowana	405x1320	249,00



617144

617175

617816

617861

617212

525593

525630

618196



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	mm	PLN
617175	305x1320	129,00



ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Do użytku w pizzeriach i restauracjach
- Długi drewniany uchwyt
- Głowica wykonana z aluminium
- Odporna na wysoką temperaturę

kod	mm	PLN
617816	305x1320	89,00
618028	355x1320	98,00
617861	405x1320	117,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	PLN
525630	930x260	119,00



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włosia
- Uchwyt z aluminium
- Stalowy skrobak

kod	mm	PLN
525593	(L)1320	129,00



ŁOPATA DO POPIOŁU

- Łopata wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rękojeść wykonana z anodowanego aluminium.
- Ergonomiczny uchwyt wykonany z silikonu.
- Z otworem do zawieszania ułatwiającym przechowywanie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
618196	1320x215x(H)	159,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

463





617779

617786

617793

zestaw
617748

525647

525685

525661

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy
- Ruchomy uchwyt

kod	-	mm	PLN
617779		ø200x1700	430,00
617786	perforowana	ø220x1700	493,00

ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617793	260	(L)1350	294,00

AKCESORIA DO PIECÓW DO PIZZY VENEZIA - ZESTAW 3 ELEMENTÓW

- Do średniej wielkości pieców
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: topata aluminiowa, topata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem zaokrąglona

kod	mm	PLN
617748	(L)1350	826,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY, PIONOWA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525647	pionowa	1700x55	419,00
525654	szczotka zapasowa	170x55	115,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY VENEZIA ZAOKRĄGLONA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525685		1350x150	260,00
525692	szczotka zapasowa	150x55	94,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Twarde włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525661		1700x220x(H)70	393,00
525678	szczotka zapasowa	220x70x(H)	108,00

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu



617830

617823

617809



Lilly Codroipo najbardziej znany na świecie, włoski producent profesjonalnych akcesoriów do pizzy



ŁOPATA DO PIZZY SOLE MIO PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617830	1700x330	713,00

ŁOPATA DO PIZZY ITALIA 3D PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze czarnym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617809	1700x320	760,00
617823	1700x500	975,00

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

do cen należy doliczyć VAT 23%



465





618165



ŁOPATA DO PIZZY ARENA

- Wykonana z aluminium.
- Dwustronna, z wytłobieniami 3D na każdej stronie - ciasto nie przykleja się.
- Perforowana - nadmiar mąki i semoliny swobodnie opada ze spodu pizzy.
- Opatentowany design z wygiętym uchwytem:
 - zapewnia bardziej ergonomiczną pracę,
 - zapobiega wyginaniu się części roboczej podczas pracy,
 - umożliwi dokładanie pizzy na tył pieca bez dotykania innej, znajdującej się przodu pieca,
- Wymiary mogą nieznacznie się różnić ze względu na rzemieślniczy charakter produktu.
- Dostępna w kilku rozmiarach.

kod	mm	PLN
618158	325x1695	891,00
618165	350x1500	912,00
618141	325x1245	860,00
618172	350x1735	944,00

618134



ŁOPATA DO PIZZY OLIMPIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dwustronna.
- Perforowana - nadmiar mąki i semoliny swobodnie opada ze spodu pizzy.
- Przesuwany uchwyt dla większego komfortu użytkowania - zapewnia lepszą kontrolę nad wsuwaniem pizzy do pieca.
- Wymiary mogą nieznacznie się różnić ze względu na rzemieślniczy charakter produktu.

kod	mm	PLN
618134	200x1700	550,00





855546

NÓZ DO CIASTA DO PIZZY GIĘTKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855546	(L)120	79,00



855553

NÓZ DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855553	(L)120	89,00
855560	(L)160	107,00



Zobacz film



855584

SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855584	(L)260	87,00



855591

SZPACZKA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855591	280x90x(H)30	96,00



617038

RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
617038	ø100x120	262,00



855522

CHOCHŁA DO SOSU DO PIZZY PŁASKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod		PLN
855522	poj. 90 g	155,00

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Wygięty uchwyt i płaskie dno ułatwiają porcjowanie i rozprowadzanie sosu.
- Uchwyt z otworem do zawieszenia i wygodnego przechowywania łyżki.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Dostępna w 2 rozmiarach.

kod	mm	PLN
855539	380x65	30,00
855492	280x65	28,00



855492



OPIEKACZE KWARCOWE

strona 365

PIZZA, MAKARON, KEBAB





616994

DESKA DO SERWOWANIA DREWNIANA

- Przeznaczona do serwowania pizzy al metro i focaccii o dużych rozmiarach.
- Olejowana – zwiększona wytrzymałość i odporność na wilgoć.
- Wykonana z drewna brzoźowego.
- Wygodna w użytku – lekka, poręczna, z lekko profilowanym uchwytem.
- Uchwyt z otworem do zawieszania.

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu.

kod	mm	PLN
616994	600x400x(H)7	223,00

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
617724	535x305x(H)10	68,00

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykonana z drewna bukowego klejonego
- Końcówka zaokrąglona w celu łatwego nakładania ciasta
- Na końcu uchwyty otwór ułatwiający zawieszanie łopaty
- Ze względu na technologię produkcji łopat nie należy narażać ich na nadmierny kontakt z wilgocią

kod	mm	PLN
617212	1100x300	109,00
617236	1130x350	159,00

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwiają się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520604	700x95	89,00
520611	1000x95	95,00
520628	1250x95	115,00



617724



617212

617236

520604

520628





design by
Robert Bronwasser

Uchwyt
z otworem
do zawieszania

Ergonomiczna rączka,
wygodny docisk radełka
do ciasta

Grube, sztywne ostrze

Solidna konstrukcja
z niezwykle skutecznym
ostrzem

Waga 325 g

ø97 mm

Nowoczesny design
by Robert Bronwasser

Mocne, obustronne
mocowanie – gwarantujące
pewne prowadzenie ostrza

Nity zapewniające
większą higienę pracy

618127

RADEŁKO DO PIZZY HEAVY-DUTY HENDI PIZZER

- HENDI Pizzer to profesjonalne narzędzie typu heavy-duty, zaprojektowane przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalne, ergonomiczne, i stylowe.
- Charakteryzuje się wysokiej jakości ostrzem o dużych rozmiarach i grubości, które umożliwiają płynne krojenie pizzy każdego rodzaju. Niezależnie, czy jest to klasyczne cienkie ciasto, czy też grube typu pan, HENDI Pizzer zapewnia szybkie i swobodne cięcie.
- Waga produktu to aż 325 g, co świadczy o jego sile i wysokiej jakości.
- Uchwyt jest wykonany z polipropylenu, a ostrze i pozostałe elementy z niezawodnej stali nierdzewnej AISI 304 – całość tworzy solidną konstrukcję z niezwykle skutecznym ostrzem

- i doskonale poradzi sobie z intensywnym użytkowaniem.
- Ostrze jest zamocowane za pomocą mocnych, płaskich nitów – nity w przeciwieństwie do tradycyjnych śrub zapewniają wyższą higienę pracy, gdyż nie gromadzą się między nimi resztki krojonych produktów.
- Radełko jest lekko zakrzywione i idealnie wyważone, co przekłada się na bardziej ergonomiczną pracę.
- Uchwyt z otworem do zawieszania – możliwość wygodnego przechowywania wieszając na ścianie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce – łatwe czyszczenie gwarantowane.

kod	ø	długość (mm)	PLN
618127	97	ø97x240	91,00





855621



CHOCHŁA DO SOSU DO PIZZY HEAVY-DUTY

- Chochła wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 z uchwytem wykonanym z PP (polipropylenu).
- Zaprojektowana przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalna, ergonomiczna i solidna.
- Płaskie dno zapewniające łatwe porcjowanie i rozprowadzanie sosu.
- Pojemność: 90 ml.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
855621	0,09	330x72x(H)27	52,00



855638



SZPATUŁA DO PIZZY HEAVY-DUTY

- Przeznaczona do łatwego unoszenia i wyjmowania ciasta na pizzę z pojemnika, dzielenia go i usuwania jego resztek.
- Część robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 301.
- Uchwyt wykonany z PP (polipropylenu).
- Zaprojektowana przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalna, ergonomiczna i solidna.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
855638	263x132x(H)17	41,00



855645



SKROBAK DO CIASTA NA PIZZĘ HEAVY-DUTY

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301.
- Ostrze jest elastyczne.
- Uchwyt wykonany z silikonu.
- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalny, ergonomiczny i solidny.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
855645	130x95x(H)13	21,00

855577



SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa
- * Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

kod	mm	PLN
855577	370x90	50,00

NOŻYCE DO PIZZY HEAVY-DUTY

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt wykonany z polipropylenu.
- Antypoślizgowy uchwyt.
- Przeznaczone do krojenia pizzy neapolitańskiej.
- Nadają się do mycia w zmywarce.



NEW

618219

TALERZE DO PIZZY I PASTY

- Wykonane z wytrzymałej szklanej porcelany.
- Przystosowane do użytku w kuchenke mikrofalowej.
- Nadają się do mycia w zmywarce.
- Nie nadają się do użytku w piecu.



777855



778937



778944

TALERZ DO PIZZY BAROCCO

kod	mm	PLN
777855	ø330	34,00
768792	ø310	32,00

TALERZ DO PIZZY RECIPE COLLECTION BLACK

kod	mm	PLN
778937	ø330	34,00
768761	ø310	32,00

TALERZ DO PIZZY RECIPE COLLECTION BRICK RED

kod	mm	PLN
778944	ø330	34,00
768778	ø310	32,00



769935

TALERZ DO PASTY BAROCCO

kod	mm	PLN
769935	ø275	52,00





774847

774854

774861

774878



769928

TALERZ DO PIZZY SPECIALE

kod	kolor	mm	PLN
774830	biały	ø280	20,00
774847	biały	ø330	24,00
774854	ciemno szary	ø330	30,00
774861	żółty	ø330	30,00
774878	pomarańczowy	ø330	30,00
768242	żółty	ø310	30,00
768259	pomarańczowy	ø310	30,00
768235	ciemno szary	ø310	30,00

TALERZ DO PASTY SPECIALE

kod	mm	PLN
769928	ø265	26,00



774885



778906



778920

TALERZ DO PIZZY GRANITE

kod	mm	PLN
774885	ø330	30,00
768815	ø310	29,00

TALERZ DO PIZZY DROPS COLLECTION

kod	mm	PLN
778913	ø330	34,00
778906	ø310	32,00

TALERZ DO PASTY DROPS COLLECTION

kod	mm	PLN
778920	ø275	52,00



769911



769904



774892

TALERZ DO PIZZY CRETE

kod	mm	PLN
769911	ø330	35,00
768785	ø310	34,00

TALERZ DO PASTY CRETE

kod	mm	PLN
769904	ø265	34,00

TALERZ DO PIZZY TRADITIONAL

kod	mm	PLN
774892	ø330	34,00
768808	ø310	32,00



617069



617922



616918

BLACHA DO PIZZY OKRĄGLA

- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza - doskonała ochrona przed korozją.
- Grubość blachy: 0,75 mm.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
617069	180	ø210x(H)23	17,00
617076	199	ø229x(H)24	19,00
617083	221	ø251x(H)24	21,00
617090	239	ø269x(H)22	23,00
617106	260	ø290x(H)24	24,00
617205	280	ø310x(H)23	26,00
617304	298	ø328x(H)23	28,00
617403	337	ø367x(H)21	36,00
617410	373	ø403x(H)26	43,00
617427	425	ø450x(H)27	54,00
617434	475	ø510x(H)30	63,00
617489		ø601x(H)25	77,00

BLACHA DO PIZZY OKRĄGLA

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową.
- Grubość blachy: 0,75 mm.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej.

kod	mm	PLN
617885	ø200x(H)25	27,00
617892	ø220x(H)25	30,00
617908	ø240x(H)25	32,00
617915	ø260x(H)25	35,00
617922	ø280x(H)25	38,00
617939	ø300x(H)25	40,00
617946	ø320x(H)25	43,00
617953	ø360x(H)25	59,00
617960	ø400x(H)25	69,00
617977	ø450x(H)38	101,00
617984	ø500x(H)38	109,00
617991	ø600x(H)25	125,00

BLACHA PERFOROWANA DO PIZZY

- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza - doskonała ochrona przed korozją.
- Równomierny wypiek dzięki specjalnej perforacji blachy.
- Średnica otworów: 3 mm.
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej.

kod	ø dno (mm)	mm	PLN
616918	261	ø291x(H)24	48,00
616901	240	ø270x(H)25	47,00
616925	281	ø311x(H)23	52,00
616932	324	ø352x(H)23	56,00
616949	381	ø411x(H)23	72,00

BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła podczas pieczenia.

kod	mm	PLN
808276	600x400x(H)25	91,00

808276



SIATKA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Idealna do równego wypieku pizzy
- Wykonana z aluminium

kod	mm	PLN
617502	ø230	9,00
617519	ø250	10,00
617526	ø280	11,00
617533	ø300	12,00
617540	ø330	13,00
617557	ø360	15,00
617458	ø380	16,00
617564	ø400	18,00
617465	ø430	19,00
617571	ø450	21,00
617472	ø480	23,00
617588	ø508	25,00
617595	ø600	45,00

617533



Wzmocnione modele ø500 mm

505588

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia utwierdzają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	PLN
505540	ø300	52,00
505557	ø350	61,00
505564	ø400	70,00
505571	ø450	83,00
505588	ø500	132,00



810361



STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY

- Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	PLN
810361	300x305x(H)680	155,00



Zobacz film



709849

TORBA LUNCHBOX

- Wykonana z wytrzymałego poliestru, łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysokiej jakości izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze
- Szczelne zamknięcie na zamek
- Ładowana od góry dla szybkiego pakowania i rozpakowywania torby
- Wyjmowana przegroda dzieląca wnętrze torby na pół, mocowana na rzepy
- Dwa uchwyty zapewniają wygodne przenoszenie
- Poręczna przezroczysta kieszeń na dokumenty

kod	mm	PLN
709849	440x260x(H)310	69,00

Na wierzchu przezroczysta
kieszeń na rachunki



Uchwyt antypoślizgowy
z tworzywa

Wymienna rama

Dodatkowa izolacja



Zobacz film



709818

TORBA TERMOIZOLACYJNA DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze oraz poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

kod		mm	PLN
709825	4 kartony	370x370x(H)200	96,00
709818	4 kartony	470x470x(H)210	119,00
709863	2 kartony	650x650x(H)150	192,00

WODOODPORNĄ POWŁOKĄ

Wysokiej jakości materiały wykorzystane do produkcji torby pozwalają uchronić jej zawartość przed ingerencją wody i wiatru. DOSTAWY W DESZCZU I ŚNIEGU NIE STANOWIĄ PROBLEMU



NIESAMOWICIE POJEMNE WNETRZE

Pojemność torby wynosi 72 litry. Pozwala to na dostarczenie nawet: 10 pizze boxów* lub 8 sałatek* + 6 dań głównych* + 6 zup*
DUŻA POJEMNOŚĆ = DUŻA WYDAJNOŚĆ = NIŻSZY KOSZT DOSTAWY = WYŻSZY ZYSK
* do pomiaru wykorzystano standardowe opakowania używane w dostawach.

REGULOWANA PÓŁKA TERMICZNA

Półka dzieliła komorę na dwie części. Zdefiniuj miejsce na sałatki, surówki. Osobno ustaw gorące dania.
NA DOŁE CHŁODNE,
U GÓRY GORĄCE

SEPARATORY

Torba termiczna posiada 5 półkolistych separatorów w dolnej powłoce. Izolują one termicznie kabiny pojemnika od podłoża. Zapobiegają nadmiernej eksploatacji zewnętrznej tkaniny. STAWIAJ SWOBODNIE DANIA SĄ BEZPIECZNE



WIELOFUNKCYJNE NOSIDŁO

Zaopatrzone w:
• Napinacze – piersiowy + pas
• Zaczepy na terminale – kasowe, płatnicze / na szelkach
• Comfort system – miękkie, wentylowane okładziny z light foam na plecach i uprząży
• Nieprzemakalna kieszeń na rachunek
Funkcjonalność komfort „Swobodne ręce”



TRÓJWARSTWOWA ŚCIANA Z KOMOROWYM WKŁADEM

Niska przenikalność temperatury spowodowana jest wielowarstwowym układem ścian gdzie ważną rolę odgrywa wkład komorowy PVC. Usztywnia on konstrukcję i skutecznie izoluje od zewnętrznych temperatur. TECHNOLOGIA THERMO INSTANT POZWALA UTRZYMAĆ CIEPŁO DAN PONAD 1,5 GODZINY

PASY KONSTRUKCYJNE I NOŚNE W TECHNOLOGII SAMOCHODOWEJ

Polipropylenowe taśmy w splocie pasa parcianego. Trwałość, wytrzymałość i świetny wygląd na lata. PASY NIE MECHACĄ SIĘ I NIE STRZĘPIĄ

PLECAK TERMOIZOLACYJNY DOSTAWCZY

- Polecany do użytku w pizzeriach podczas transportu zamówień
- Duże, regulowane, wyściełane pasy na ramiona
- Wyściełana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w tali dla zwiększenia stabilności
- Duże, wyściełane uchwyty do przenoszenia
- Niewielki ciężar
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- 2 warstwy izolacji komory: pianka PE i folia aluminiowa

- Duża komora z regulowaną półką na rzepy
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Przejroczysta kieszeń na rachunki
- Listwa odbłaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)480	256,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



709870



709771



TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZE - NA 4 PUDEŁKA 45X45 CM

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z wewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Zapięcie na rzep umożliwiający szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przeniesienie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709870	470x470x(H)210	84,00

TORBA - LUNCHBOX

- Wysokiej jakości, trójwarstwowa izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze, co gwarantuje zadowolenie klienta:

- wytrzymały, wodoodporny poliester z zewnątrz, łatwy w utrzymaniu czystości
- warstwa pianki PE w środku ścianek
- folia aluminiowa od wewnątrz izoluje i odbija ciepło, łatwa w utrzymaniu czystości
- Kłapka z magnesem szczelnie zamyka pokrywę
- Na wierzchu torby kieszeń zamykana patką z rzepem
- Z przodu torby przezroczysta kieszeń na rachunki, ulotki, etc.
- 2 uchwyty z gumowymi rączkami dla wygodnego przenoszenia
- 2 płyty ze sklejki usztywniają ścianki boczne, stabilizując torbę wraz z ładunkiem w trakcie transportu (do samodzielnego montażu)
- Komora mieści 8 pojemników lunch box o wymiarach 200x250 mm

kod	mm	PLN
709771	540x460x(H)200	169,00



ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Oświetlenie komory



226070



kod	226063	226070	226087
pojemność	8-10 kurczaków	12-15 kurczaków	16-20 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	3	4
wymiary	1150x472x(H)605 mm	1150x472x(H)795 mm	1150x472x(H)981 mm
ilość niezależnych stref grzewczych	2	3	4
średnie zużycie gazu	0,98 m ³ /h	1,46 m ³ /h	1,96 m ³ /h
moc	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
waga	65 kg	85 kg	100 kg
PLN	8594,00	10251,00	12063,00

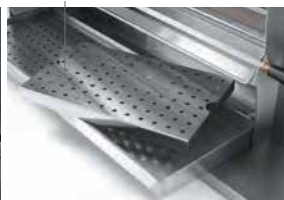
System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wymywalna taca ociekowa na tłuszcz i resztki

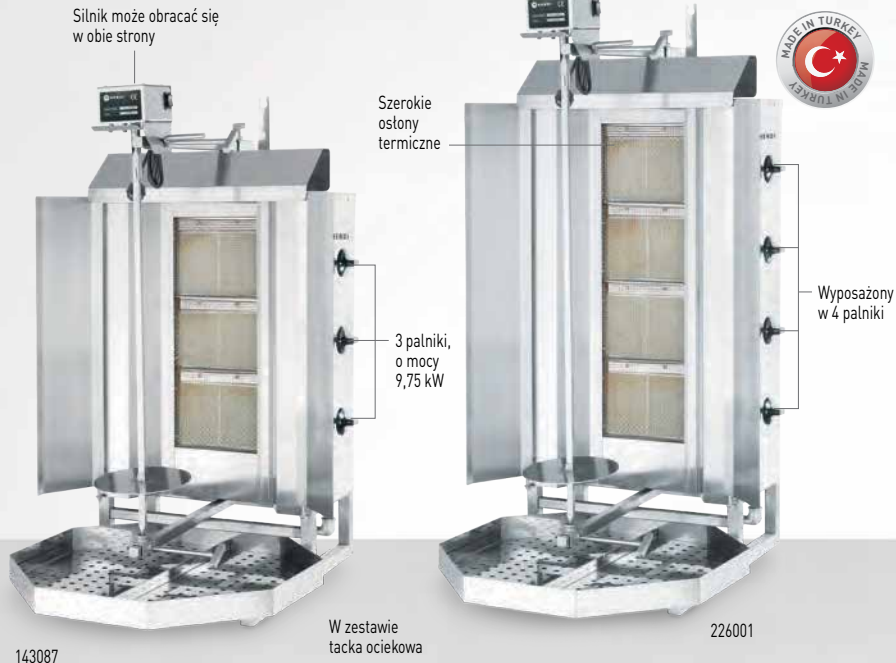




KEBABY GAZOWE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Szpikulec wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Silnik zamontowany od góry z możliwością obrotu w obie strony
- Regulowana odległość między obracającym się szpikulcem, a elementami grzewczymi.
- Wyposażony w termoparę.

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy.
- Wymowiona taca ociekowa na wytopiony tłuszcz.
- Dwa pochylane ekrany odbijające ze stali nierdzewnej po prawej i lewej stronie urządzenia.
- Zabezpieczenie przeciwywpyływe.
- Klasa ochrony IPX: IP20.



143087

W zestawie
tacka ociekowa

226001

KEBAB GAZOWY

- Wyposażony w termoparę.
- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW.
- Długość różna: 725 mm.
- Wsad mięsa do 40 kg.

kod	kW[HS]	mm	PLN
143087	9,75	470x550x(H)960	3299,00

KEBAB GAZOWY

- Wyposażony w termoparę.
- 4 palniki o łącznej mocy 13 kW.
- Długość różna: 900 mm.
- Wsad mięsa do 60 kg.

kod	kW[HS]	mm	PLN
226001	13	735x745x(H)1110	3749,00

S.S.
stainless steel



U góry silnik z możliwością
zmiany kierunku obrotów

S.S.
stainless steel



226018

KEBAB ELEKTRYCZNY

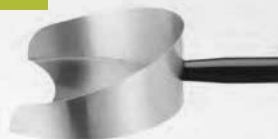
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Rożen wykonany ze stali nierdzewnej 18/8.
- Silnik montowany od góry z możliwością obrotu w obu kierunkach.
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych.
- 4 indywidualne strefy grzewcze zatopione w szkle Robax (ok. 1,8 kW każda).
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX.
- Wymiary różna: 12 x 12 mm x [wys.] 890 mm, długość użytkowa: 650 mm.
- Średnica talerza: 180 mm.
- Wsad mięsa: do 60 kg.
- Maksymalne wymiary beli mięsa: $\varnothing 300$ x [wys.] 650 mm.
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz.
- Dwie osłony termiczne ze stali nierdzewnej po prawej i lewej stronie urządzenia.
- Klasa ochrony IPX: IP40.

kod	V	W	mm	PLN
226018	400	7200	550x700x(H)1120	5299,00

Szkoło
ceramiczne

4 pola grzewcze
o mocy 7,2 kW

NEW



523964

18/0
stainless steel

ŁOPATKA DO KEBABA

- Łopatka wykonana ze stali nierdzewnej 18/0.
- Uchwyt wykonany z żywicy fenolowoformaldehydowej.
- Łatwy montaż.
- Wymiary łopatkki bez uchwytu: 230 x 175 x 80 mm.

kod	mm	PLN
523964	275x230	115,00

XL
→ 545 mm ←



3000 W
230 V

263624

GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

- Powierzchnia grillująca: 450x270 mm
- Ryflowana

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



267264

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Profesjonalny sprzęt przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- Rękojść wykonana z aluminium z przewodem o dt. 2,7 m
- Gładkie ostrze \varnothing 80 mm oraz dodatkowe ząbkowane ostrze \varnothing 80 mm w zestawie
- Ostona noża ze stali nierdzewnej zapewniająca bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość cięcia noża: 8000 obr./min
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Uchwyt do odkładania rękojści w standardzie
- Zasilacz z lampką kontrolną
- W zestawie: kamienna ostrzałka, stojak na ostrza i śrubokręt

kod	V	W	mm	PLN
267264	230	80	232x120x(H)140	1239,00



267240

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy \varnothing 100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 30 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267240	230	80	262x134x(H)189	645,00



267257

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy \varnothing 100 mm: gładkie i ząbkowane.
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h.
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm.
- Ostona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia.
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa.
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF.
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) informującymi o stanie baterii.
- W zestawie 2 akumulatorki, każdy o pojemności 2000 mAh.
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym.
- W zestawie ostrzałka do noża.
- Waga: 1,6kg.

kod	V	W	mm	PLN
267257	230	80	155x127x(H)202	1109,00



230107



PIEROGARKA

- Przeznaczona do łatwego przygotowywania jednocześnie 5 pierogów.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ze szczerkowanym wykończeniem.
- Uchwyt wykonany z aluminium.
- Zawiasy łączące 2 części formy wykonane ze stali nierdzewnej.
- Powierzchnia robocza (gniazda formy) wykończona powłoką nieprzysierającą – dla łatwego zdejmowania gotowych pierogów.
- Uchwyt na całej długości formy – dla równomiernego nacisku oraz wygodnego użytkowania.

- 4 nóżki antypoślizgowe wykonane z gumy.
- Maks. grubość i średnica pieroga: 21 mm, ø80 mm.
- Szerokość „falbanki” pieroga: 8 mm.
- Wymiary otwartej pierogarki: 470x245x80 mm.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- UWAGA: nie należy używać formy bez ciasta – grozi zniszczeniem powłoki. Nie należy myć powłoki silnymi detergentami i szorstkimi gąbkami.

kod	mm	PLN
230107	470x140x(H)95	1449,00





224830



Zobacz film

MASZYŃKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętko regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza ze stopu aluminium: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine o szerokości wstążki 65 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	PLN
224830	210x193x(H)135	140,00



MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętko regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza: do wałkowania ciasta, makaronu: 6,25 mm i 2 mm
- Rolki i nóż ze stali nierdzewnej 430

kod	V	W	mm	PLN
224847	230	70	256x213x(H)232	848,00



Zobacz film



224847

**imperia**

226407



Zobacz film

MASZYŃKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętko regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	PLN
226407	180x130x(H)205	394,00



226414

MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętko regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: 2 mm i 6,5 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu

kod	V	W	mm	PLN
226414	230	80	200x185x(H)160	923,00

**S.S.**
stainless steel

Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej



Zobacz film

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu i innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Wymiary otworu załadawczego: 115x65 mm
- Wymiary miski na starty produkt: ϕ 160x(H)75 mm
- Prędkość: 1400 obr./min
- Średnica wałka: ϕ 110x60 mm
- Wytłacznik zgodny z normami CE
- Waga: 8 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	1629,00



226827



18/8

Stainless steel

URZĄDZENIE DO PRODUKCJI MAKARONU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Do wyrabiania i wyciskania makaronu w różnej formie ze świeżego ciasta
- Obudowa, dzieża, mieszadło i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Elektroniczny panel sterowania - przełączanie pracy z funkcji zagniatania ciasta na funkcję wyciskania gotowych form makaronu
- Kratowana pokrywa umożliwiająca bezpieczne dodawanie składników także podczas pracy urządzenia
- Mikrowyłącznik automatycznie zatrzymujący pracę maszyny przy podniesieniu pokrywy
- Wymowana dzieża oraz elementy mieszające nadają się do mycia w zmywarce
- Wydajność: 8 kg/h
- Maks. wsad ciasta na cykl: 2 kg
- Waga: 26,5 kg
- Końcówki do wyciskania makaronu o średnicy $\varnothing 57$ mm do zamówienia osobno



201619

kod	V	W	mm	PLN
201619	230	370	300x550x(H)540	7611,00



229330

NÓZ ELEKTRYCZNY DO ODCINANIA KAWAŁKÓW WYCISKANEGO MAKARONU

- Prędkość regulowana w zakresie 0-80 obr./min

kod	mm	PLN
229330	240x110x(H)70	2368,00



880999

POJEMNIK DO SUSZENIA ŚWIEŻEGO MAKARONU

- Wykonany z HDPE, wolny od BPA.
- Odporność na temperaturę: od -40°C do 90°C.
- Idealne akcesorium do maszyny do makaronu HENDI (201619).

kod	mm	PLN
880999	600x400x(H)70	79,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - BIGOLI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie grubych nitów makaronu
- 22 otwory o średnicy $\varnothing 3$ mm

kod	PLN
229347	373,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - PAPPARDELLE

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie szerokich wstążek makaronu
- 5 otworów o wymiarach 16x11 mm

kod	PLN
229385	373,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FETTUCCINE

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie wąskich wstążek makaronu
- 15 otworów o wymiarach 8x11 mm

kod	PLN
229354	373,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SFOGLIA

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie plattów ciasta francuskiego
- Otwór pozwalający na wytworzenie platu ciasta o długości 155 mm i grubości 1-4 mm

kod	PLN
229392	443,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FUSILLI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie makaronu w kształcie świderków
- 5 otworów o średnicy $\varnothing 9$ mm

kod	PLN
229361	373,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CAPELLI D'ANGELO

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie bardzo cienkich nitów makaronu
- 22 otwory o średnicy $\varnothing 1$ mm

kod	PLN
229408	373,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CASARECCE

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie skręconego makaronu domowego
- 5 otworów w kształcie litery „S” o wymiarach 9x5 mm

kod	PLN
229378	373,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - GNOCCHI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie grubych kłusek w kształcie walca
- 1 otwór o średnicy $\varnothing 12$ mm

kod	PLN
229415	373,00



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SPAGHETTI

- Końcówka umożliwiająca przygotowanie tradycyjnych nitów spaghetti
- 22 otwory o średnicy $\varnothing 2$ mm

kod	PLN
229484	373,00



975534



FORMA DO RAVIOLI KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8 mm
- W zestawie drewniany walek

kod	mm	PLN
975534	320x137x(H)18	109,00



975541



FORMA DO RAVIOLI CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy: 39 mm
- W zestawie drewniany walek

kod	mm	PLN
975541	335x114x(H)22	109,00

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW

18/0
stainless steel18/10
stainless steel

- Urządzenie przeznaczone do gotowania makaronów, pierogów, a także warzyw.
- Górna część obudowy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Pozostała część obudowy bez blatu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316, o pojemności 10 l.
- Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej.
- Pokrętko zaworu ze świeżą wodą na przednim panelu sterowania.
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z termostatem, w zakresie: od 30°C do 120°C.
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
- Demontowana wylewka na użytą wodę.
- Uchwyt na kosze przeznaczone do odcedzenia zawartości.
- Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.

- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z resetem na przednim panelu sterowania.
- Antypoślizgowe nóżki.
- W zestawie: 2 kosze 100x292x(H)158 mm i pokrywa.
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki.



238899

W zestawie 2 kosze
i pokrywka

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW

kod	V	W	mm	PLN
238899	230	3500	330x600x(H)380	5654,00



238844

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, WOLNOSTOJĄCE

- Urządzenie wolnostojące - na podstawie.
- Podstawa z trzech stron zamknięta, wykonana ze stali nierdzewnej AISI430.
- Wymiar wewnętrzny podstawy: 325x545x(H)437mm.
- Nóżki regulowane w zakresie: 100-160mm.

kod	V	W	mm	PLN
238844	230	3500	330x600x(H)907	6251,00

KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

kod	-	mm	PLN
943465	pojedynczy - 2 szt. na komorę	100x292x(H)158	513,00

S.S.
stainless steel

943465

NEW

S.S.
stainless steel

indoor

±110°C
temp

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

- Zbiornik na wodę oraz kosze do gotowania makaronu wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
- Zawiera 5 koszy:
 - 1 duży kosz (260x169x300 mm).
 - 2 średnie kosze (170 x 305 x 253 mm).
 - 2 małe kosze (115 x 248 x 250 mm).
- Regulowany zakres temperatur: od 45°C do 110°C.
- Pojemność zbiornika na wodę: 25L.
- Grzałka umieszczona na dnie komory, z osłoną.
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury.
- Kran ułatwiający opróżnienie urządzenia z wody.
- Antypoślizgowe nóżki.
- Mechaniczna blokada przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

kod	litry	V	W	mm	PLN
240496	25	230	3500	601x326x(H)279	1027,00



240496



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

489

