

Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.



KATALOG RM

2025/2026

RM GASTRO

Linia RM 600

Kuchnie gazowe	71
Kuchnie WOK	75
Akcesoria wok	78
Kuchnie elektryczne	79
Piekarniki elektryczne	83
Płyty grillowe	84
Grille	92
Frytownice	94
Podgrzewacz frytek	96
Urządzenie do gotowania makaronu	97
Bemary	100
Patelnie	101
Płyty robocze	102
Zlewy	103
Maskownice	104
Podstawy otwarte	105
Podstawy z szafką	105
Akcesoria	106



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



Linia RM 600



Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.

Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.



RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony



RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny



RAL 9016
Biały



RM 600



- linia przeznaczona dla lokali wydających do 100 porcji dziennie, jak małe restauracje, bufety czy bistra
- większość modułów dostosowana do pracy z energią elektryczną lub gazem
- poszczególne moduły dostępne w kilku wariantach wymiarów - o szerokości 30, 40, 60, 80, 100 lub 120 cm
- płyta górna modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- rozwiązanie konstrukcyjne umożliwiające łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą (w kształcie litery L lub U) lub jako centralnego bloku grzewczego
- możliwość połączenia z modułami z linii 700 i 900, przy zachowaniu jednolitego wyglądu
- listwa krawędziowa, zapobiegająca przedostawaniu się żywności do przestrzeni pomiędzy ścianami
- w opcji listwy, które łączą linię w jedną całość i zamykają boczną przestrzeń
- podstawy wyposażone w masywne nierdzewne nogi, niwelujące nierówności - w górnych modułach służą do osadzenia na podstawach i zapobiegają ewentualnemu przesunięciu
- modele gazowe dostarczane w wersji na gaz ziemny, z dodatkowymi dyszami na propan-butan (wydajne palniki 3,5 kW, 5,5 kW i 10 kW)
- zapalenie palników gazowych za pomocą mechanicznego urządzenia piezoelektrycznego bądź elektrycznego
- przyłącza umieszczone na tylnej części urządzeń
- panel czołowy i elementy sterujące - ochrona IPX5



Kuchnia gazowa



- palniki dwukoronowe
- piezoo zapalanie
- osobne sterowanie
- wyprofilowana, demontowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



PCT - 66 G



Indeks	00000625	00000626	00028263
Model	PCT - 63 G	PCT - 66 G	PCT - 610 G
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc gazowa kW	9	18	27
Moc kcal/h	7740	15480	23220
Ilość palników	3,5 kW 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW
Waga kg	20	31	63
Cena netto PLN	5 650,-	8 830,-	13 900,-

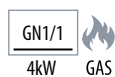
Kuchnia gazowa z piekarnikiem



- palniki dwukoronowe
- piezoo zapalanie
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika
- ⊕ **przeszkłone drzwi piekarnika - na zamówienie**



CF4 - 68 G



Indeks	00000672	00000673
Model	CF4 - 68 G	CF6 - 610 G
Wymiary mm	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	22	31
Moc kcal/h	18920	26660
Ilość palników	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW
Moc elektryczna kW	0,015	0,015
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1
Waga kg	97	106
Cena netto PLN	16 640,-	17 850,-

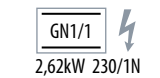
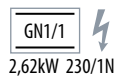
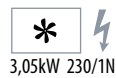
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi
- ⊕ **przeszkłone drzwi piekarnika - na zamówienie**
CFM4 - 66 GEM / CFM4 - 68 GEM / CFM6 - 610 GEM
- wentylator piekarnika



CF4 - 68 GEM



Indeks	00000670	00000669	00028259	00000671	00028260
Model	CFM4 - 66 GEM	CF4 - 68 GEM	CFM4 - 68 GEM	CF6 - 610 GEM	CFM6 - 610 GEM
Wymiary mm	600 x 600 x 900	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	18	18	18	27	27
Moc kcal/h	15480	15480	15480	23193	23193
Ilość palników	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW
Moc elektryczna kW	3,05	2,62	3,05	2,62	3,05
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny z grillem / ruszt 410 x 325 mm	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny z grillem / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny z grillem / ruszt GN 1/1
Waga kg	70	97	98	106	107
Cena netto PLN	16 800,-	14 880,-	21 350,-	17 850,-	23 650,-

Kuchnia żeliwna



- płyta żeliwna 370 x 500 mm z palnikiem 5,5 kW
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- piezozapalanie
- możliwość używania garnków, patelni, rondli o różnej średnicy

TPT - 64 G

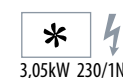
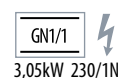
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

TPF4 - 610 G

- palniki dwukoronowe
- piekarnik nierdzewny gazowy z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- elektroniczne zapalanie

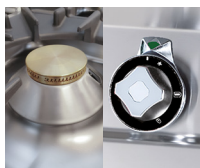


TPF4 - 610 GEM



Indeks	00000627	00000674	00028261	00028262
Model	TPT - 64 G	TPF4 - 610 G	TPF4 - 610 GEM	TPFM4 - 610 GEM
Wymiary mm	400 x 600 x 280	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	5,5	27,5	23,5	23,5
Moc kcal/h	4730	23650	20210	20210
Ilość palników	5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW
Moc elektryczna kW	-	0,015	2,62	3,05
Zasilanie el. V/Hz	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	-	statyczny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	54	165	165	166
Cena netto PLN	9 250,-	24 450,-	22 800,-	29 220,-

Kuchnia gazowa WOK



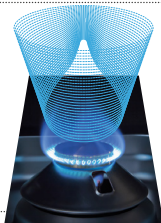
- ruszt na garnki do \varnothing 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- **+** palniki FireFlex
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)
- wyprofilowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



PC2T - 68 G WOK



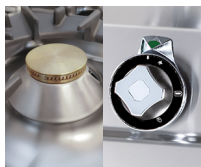
Indeks	00023826	00000566	00000567
Model	PC1T-64 G	PC2T - 68 G WOK	PC3T - 612 G WOK
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1200 x 600 x 280
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8 600	14 620	23 220
Ilość palników	1x 10 kW	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Zasilanie el. V/Hz	-	-	-
Waga	23	39	54
Cena netto PLN	5 480,-	8 700,-	12 250,-

**FireFlex**

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

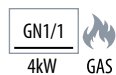
Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem



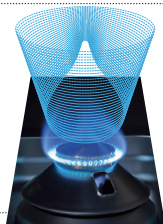
- ruszt na garnki do \varnothing 40 cm
 - możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
 - **+** palniki FireFlex
 - specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)
- CF3 - 612 GV WOK
- szafka z drzwiami



CF2 - 68 G WOK



Indeks	00028265	00028267
Model	CF2 - 68 G WOK	CF3 - 612 GV WOK
Wymiary mm	800 x 600 x 900	1200 x 600 x 900
Moc gazowa kW	21	31
Moc kcal/h	18 060	26 660
Ilość palników	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	statyczny / ruszt 650 x 360 mm
Waga	95	102
Cena netto PLN	17 850,-	21 720,-



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

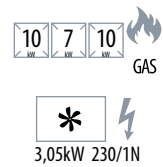
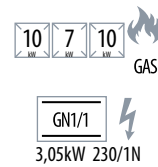
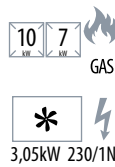
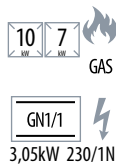
Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektrycznym



- ruszt na garnki do \varnothing 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- **palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)
CFM2-68 GEM WOK / CFM3 - 612 GEMV WOK
- piekarnik nierdzewny konwekcyjny o mocy 3,05 kW
- wymiar piekarnika w cm: 640 x 370 x 350 mm
CF3 - 612 GEMV WOK / CFM3 - 612 GEMV WOK
- szafka po prawej stronie



CF2 - 68 GEM WOK



Indeks	00006012	00028266	00006013	00028268
Model	CF2 - 68 GEM WOK	CFM2-68 GEM WOK	CF3 - 612 GEMV WOK	CFM3 - 612 GEMV WOK
Wymiary mm	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1200 x 600 x 900	1200 x 600 x 900
Moc gazowa kW	17	17	27	27
Moc kcal/h	14 620	14 620	23 220	23 220
Ilość palników	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Moc elektryczna kW	3,05	3,05	3,05	3,05
Piekarnik	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	95	95	102	103
Cena netto PLN	18 510,-	19 880,-	22 730,-	23 770,-

Palnik WOK - komplet

- do stosowania z palnikami o mocy 7 i 10 kW linii 600 WOK i linii 700 i 900
- w skład kompletu wchodzi: specjalna korona palnika - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW, nakładka na ruszt żeliwny - jej kształt zapewnia optymalne rozprowadzenie ciepła w ustawionej na niej patelni WOK



Indeks	00009829
Model	KIT WOK
Wymiary mm	Ø 260 x 160
Waga kg	5
Cena netto PLN	1 990,-

Ruszt WOK - nakładka na palnik

- pasuje do linii RM i REDFOX



Indeks	00000220
Model	WOK
Wymiary mm	Ø 225 x 35
Waga kg	2
Cena netto PLN	690,-

Kuchnia elektryczna



- płyty grzejne 1 kW oraz szybkogrzejne 2 kW
 - możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- PCT - 66 ET
- 4x płyta grzejna (2x szybkogrzejna)



PCT - 66 ET



Indeks	00000576	00000577
Model	PCT - 63 ET	PCT - 66 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc płyt kW	3	6
Płyta grzewcza	1x 1,0 kW, Ø 15 cm 1x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	16	27
Cena netto PLN	3 980,-	6 350,-

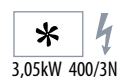
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



- płyty grzejne 1 kW oraz szybkogrzejne 2 kW
- wymiar piekarnika w cm: 46 x 37 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika
- **⊕ przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**
CFM4 - 66 ET / CFM4 - 68 ET / CFM6 - 610 ET
- piekarnik nierdzewny konwekcyjny
CF4 - 68 ET / CF6 - 610 ET
- piekarnik nierdzewny statyczny



CF4 - 68 ET



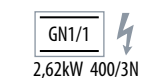
3,05kW 400/3N



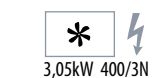
2,62kW 400/3N



3,05kW 400/3N



2,62kW 400/3N



3,05kW 400/3N

Indeks	00000667	00000666	00028269	00000668	00028270
Model	CFM4 - 66 ET	CF4 - 68 ET	CFM4 - 68 ET	CF6 - 610 ET	CFM6 - 610 ET
Wymiary mm	600 x 600 x 900	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	9,05	8,62	9,05	11,62	12,05
Płyta grzewcza	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	3x 1,0 kW, Ø 15 cm 3x 2,0 kW, Ø 18 cm	3x 1,0 kW, Ø 15 cm 3x 2,0 kW, Ø 18 cm
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt 410 x 325 mm	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	70	91	92	95	96
Cena netto PLN	14 650,-	13 410,-	17 530,-	15 460,-	20 310,-

Kuchnia ceramiczna

PCCT - 63 ET

- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- trójfazowa
- wymiary płyty: 250 x 470 mm

PCCT - 66 ET

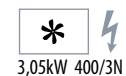
- wymiary płyty: 550 x 470 mm

CFMC4 - 66 ET

- piekarnik konwekcyjny z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 460 x 370 x 350 mm
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika
- **⊕ przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**



PCCT - 66 ET



Indeks	00000578	00000579	00000675
Model	PCCT - 63 ET	PCCT - 66 ET	CFMC4 - 66 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900
Moc płyty kW	3	6	6
Moc elektryczna kW	-	-	9,05
Płyta grzewcza	1x 1,2 kW, Ø 15 cm 1x 1,8 kW, Ø 18 cm	2x 1,2 kW, Ø 15 cm 2x 1,8 kW, Ø 18 cm	2x 1,2 kW, Ø 15 cm 2x 1,8 kW, Ø 18 cm
Piekarnik	-	-	konwekcyjny / ruszt 410 x 325 mm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	19	26	70
Cena netto PLN	8 700,-	14 880,-	22 050,-

Kuchnia indukcyjna



∅
30 cm

- bezpieczny system grzewczy
 - krótki czas przygotowania potraw
 - do 60% mniejsze zużycie energii
 - łatwe utrzymanie w czystości
 - możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
 - trójfazowa
 - jedno pole ∅ 30 cm
- PCIT - 64 ET
- wymiary płyty: 350 x 470 mm



PCIT - 64 ET



Indeks	00000580	00000581
Model	PCIT - 64 ET	PCIWT - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	5	5
Płyta grzewcza	1x 5,0 kW	1x 5,0 kW, ∅ 30 cm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	23	23
Cena netto PLN	23 970,-	24 840,-

Piekarnik elektryczny - podstawa

- może służyć jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych
- standardowo z drzwiami nierdzewnymi



MFM - 68 EM



Indeks	00009826
Model	MFM - 610 EM
Wymiary mm	1000 x 575 x 570
Moc elektryczna kW	3,05
Wymiary wewnętrzne mm	640 x 370 x 350
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	59
Cena netto PLN	14 720,-

Płyta grillowa gazowa



- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

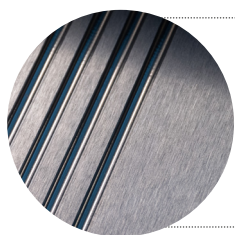
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 64 G



Indeks	00000630	00000631	00000632	00000633
Model	FTLT - 64 G	FTRT - 64 G	FTLT - 64 GS	FTRT - 64 GS
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6	6	6	6
Moc kcal/h	5160	5160	5160	5160
Wymiary płyty mm	395 x 450	395 x 450	395 x 450	395 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	47	47	47	47
Cena netto PLN	6 740,-	7 370,-	8 980,-	9 880,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 66 GS



Indeks	00000634	00000635	00000636	00000637	00000638	00000639
Model	FTLT - 66 G	FTRT - 66 G	FTLRT - 66 G	FTLT - 66 GS	FTRT - 66 GS	FTLRT - 66 GS
Wymiary mm	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc gazowa kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	65	65	65	65	65	65
Cena netto PLN	9 660,-	10 990,-	10 280,-	11 490,-	12 480,-	11 910,-

Płyta grillowa gazowa



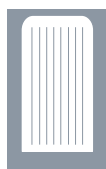
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozproszanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

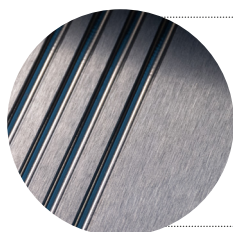
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 68 GS



Indeks	00000640	00000641	00000642	00000643	00000644	00000645
Model	FTLT - 68 G	FRTT - 68 G	FTLRT - 68 G	FTLT - 68 GS	FRTT - 68 GS	FTLRT - 68 GS
Wymiary mm	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6
Moc kcal/h	10320	10320	10320	10320	10320	10320
Wymiary płyty mm	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	83	83	83	83	83	83
Cena netto PLN	13 310,-	14 630,-	13 840,-	15 840,-	17 040,-	16 200,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



12 mm



PIEZZO



GAS

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 610 G



Indeks	00000646	00000647	00000648	00000649	00000650	00000651
Model	FTLT - 610 G	FTRT - 610 G	FTLRT - 610 G	FTLT - 610 GS	FTRT - 610 GS	FTLRT - 610 GS
Wymiary mm	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9
Moc kcal/h	12900	12900	12900	12900	12900	12900
Wymiary płyty mm	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana chromowana
Waga kg	89	89	89	89	89	89
Cena netto PLN	15 220,-	17 460,-	16 070,-	17 700,-	19 210,-	18 480,-

Płyta grillowa elektryczna



- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

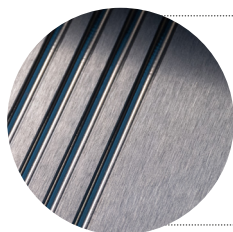
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 64 ET



Indeks	00000590	00000591	00000592	00000593
Model	FTLT - 64 ET	FTRT - 64 ET	FTLT - 64 ETS	FTRT - 64 ETS
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	4,5	4,5
Wymiary płyty mm	395 x 450	395 x 450	395 x 450	395 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	49	49	49	49
Cena netto PLN	6 380,-	7 320,-	8 750,-	9 540,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopaty, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



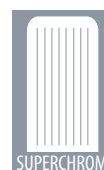
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 66 ET



Indeks	00000594	00000595	00000596	00000597	00000598	00000599
Model	FTLT - 66 ET	FTRT - 66 ET	FTLRT - 66 ET	FTLT - 66 ETS	FTRT - 66 ETS	FTLRT - 66 ETS
Wymiary mm	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75
Wymiary płyty mm	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	66	66	66	66	66	66
Cena netto PLN	8 370,-	9 980,-	9 100,-	11 340,-	12 970,-	12 200,-

Płyta grillowa elektryczna



- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprawdzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

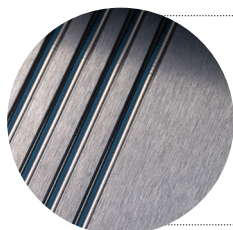
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 68 ETS



Indeks	00000600	00000601	00000602	00000603	00000604	00000605
Model	FTLT - 68 ET	FTRT - 68 ET	FTLRT - 68 ET	FTLT - 68 ETS	FTRT - 68 ETS	FTLRT - 68 ETS
Wymiary mm	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc elektryczne kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Wymiary płyty mm	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	81	81	81	81	81	81
Cena netto PLN	12 400,-	13 880,-	13 070,-	15 160,-	16 760,-	15 900,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu topatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



12 mm °C 50-300 400/3N

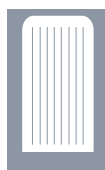
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 610 ETS



Indeks	00000606	00000607	00000608	00000609	00000610	00000611
Model	FTLT - 610 ET	FTRT - 610 ET	FTLRT - 610 ET	FTLT - 610 ETS	FTRT - 610 ETS	FTLRT - 610 ETS
Wymiary mm	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75
Wymiary płyty mm	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana chromowana
Waga kg	88	88	88	88	88	88
Cena netto PLN	13 990,-	15 750,-	14 890,-	16 760,-	18 200,-	17 510,-

Grill lawowy gazowy



- regulowany poziom rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezoo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 6-12 kg
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



CWT - 66 G



Indeks	00000652	00000653	00000654
Model	CWT - 64 G	CWT - 66 G	CWT - 68 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc gazowa kW	5,8	8,9	11,6
Moc kcal/h	4988	7654	9976
Wymiary rusztu mm	380 x 425	580 x 425	2x 380 x 425
Waga kg	41	58	62
Cena netto PLN	9 330,-	11 050,-	14 870,-



Grill wodny elektryczny



- regulowany poziomy rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wanna wodna pod grzałkami
- wykonanie nierdzewne
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- zakres temperatur: 50 -300°C



CWT - 66 ET

Indeks	00000614	00000615	00000616
Model	CWT - 64 ET	CWT - 66 ET	CWT - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,8	6,3	4,8 + 4,8
Wymiary rusztu mm	380 x 425	580 x 425	2x 380 x 425
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	36	48	52
Cena netto PLN	8 950,-	10 110,-	13 620,-

Frytownica gazowa



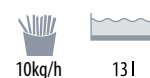
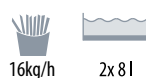
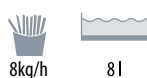
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- wysoki kominek zapewnia efektywne spalanie
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- kosz o wymiarach: 200 x 240 x 90 mm
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



F2/8T - 66 G



F13 - 64 G



Indeks	00000663	00000664	00000665
Model	F8T - 63 G	F2/8T - 66 G	F13 - 64 G
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	6	6 + 6	10,5
Wymiary kosza mm	200 x 240 x 90	2x 200 x 240 x 90	300 x 275 x 120
Komora mm	220 x 275 x 220	2x 220 x 275 x 220	325 x 315 x 360
Moc kcal/h	5160	10320	9020
Pojemność l	8	8 + 8	13
Waga kg	23	41	60
Cena netto PLN	8 250,-	14 330,-	12 990,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00026670	00028822	00030476
Model	Kosz F - 1/1 do F8T-63G / F2/8T-66G	Kosz F - 1/1 do F13-64G	Kosz F - 1/2 do F13-64G
Wymiary mm	200 x 240 x 90	300 x 275 x 120	150 x 270 x 120
Waga kg	1,3	1,4	0,7
Cena netto PLN	239,-	399,-	408,-

Frytownica elektryczna



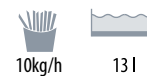
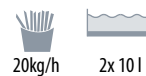
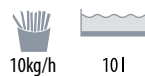
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
 - kran spustowy z zabezpieczeniem
 - grzałka obrotowa
 - możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- F13 - 64 ET**
- podstawa z drzwiami
 - nierdzewny pojemnik z filtrem na olej w podstawie



F2/10T - 66 ET



F13 - 64 ET



Indeks	00000622	00000623	00000624
Model	F10T - 63 ET	F2/10T - 66 ET	F13 - 64 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	7,15	7,15 + 7,15	11,95
Wymiary kosza mm	200 x 300 x 100	200 x 300 x 100	210 x 300 x 120
Komora mm	220 x 350 x 230	220 x 350 x 230	240 x 350 x 320
Pojemność l	10	2x 10	13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	21	37	52
Cena netto PLN	6 880,-	12 210,-	11 590,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00005803	00002867	00003056
Model	Kosz F - 1/1 do F10T-63 ET / F2/10T-66 ET	Kosz F - 1/1 do F13-64ET	Kosz F - 1/2 do F13-64E / F10T-63E
Wymiary mm	200 x 300 x 100	210 x 300 x 120	100 x 300 x 120
Waga kg	1,4	1,4	0,7
Cena netto PLN	289,-	299,-	299,-



Podgrzewacz frytek



CERAMIC

230/1N

30-90

- zintegrowana lampa infra
- wanna GN 2/3 - 150 mm
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00000585
Model	BST - 64 EM
Wymiary mm	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Pojemność GN	GN 2/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	22
Cena netto PLN	6 410,-

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



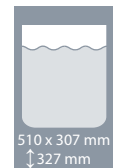
- komora wykonana ze stali AISI 316
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- czujnik poziomu wody
- CPT - 64 G / CPT - 66 G
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- CPA - 64 G
- automatyczne napełnianie wody



CPT-66 G



CPA-66 G



Indeks	00000660	00000661	00000662	00028273
Model	CPT - 64 G	CPT - 66 G	CP - 66 G	CPA-66 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900	600 x 600 x 900
Moc gazowa kW	6	9	13,95	13,95
Moc elektryczna kW	-	-	0,02	0,035
Moc kcal/h	5160	7740	11940	11997
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 180	510 x 310 x 180	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Pojemność l	13	19	40	40
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Pojemność GN	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Waga kg	30	45	84	85
Cena netto PLN	8 830,-	10 410,-	18 670,-	19 870,-

CPT - 64 G

CPT - 66 G

CP - 66 G / CPA-66 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie UWAGA: inna wysokość koszy niż w CP



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



TUBULAR 30-110 400/3N

- komora wykonana ze stali AISI 316
- kwasoodporne zabezpieczenie grzałek
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- czujnik poziomu wody
- CP - 66 ET / CPA - 66 ET
- odpływ do nierdzewnego pojemnika w podstawie
- CPT - 66 ET / CPT - 64 ET
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



CPT - 66 ET



CPA - 66 ET



Indeks	00000617	00000618	00000619	00028274
Model	CPT - 64 ET	CPT - 66 ET	CP - 66 ET	CPA - 66 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900	600 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	5	7,5	13,5	13,95
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 220	510 x 310 x 220	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Pojemność l	17	25	40	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność GN	GN 2/3	GN 1/1	-	-
Waga kg	27	42	81	82
Cena netto PLN	8 630,-	9 690,-	16 790,-	18 890,-

CPT - 64 ET

CPT - 66 ET

CP - 66 ET / CPA - 66 ET

Możliwe ułożenie koszy w wannie

Możliwe ułożenie koszy w wannie
UWAGA: inna wysokość koszy niż w CP

Możliwe ułożenie koszy w wannie

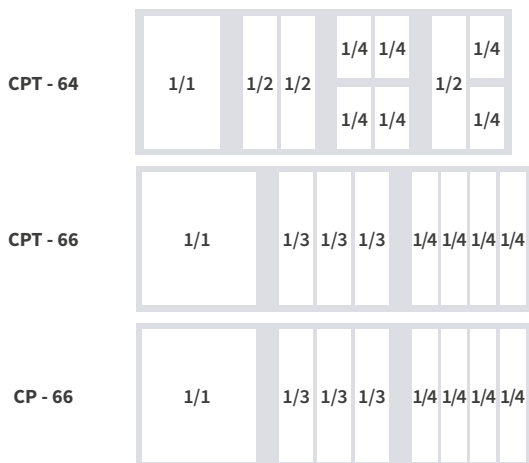


Kosze do makaroniarek

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			999,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				799,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			599,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			599,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				399,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					899,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					599,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					599,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	799,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		549,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	599,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	419,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		399,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	1 099,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	699,-



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Bemar wodny gazowy



- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



BMT - 66 G

Indeks	00000658	00000659
Model	BMT - 64 G	BMT - 66 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc gazowa kW	2,5	4,5
Moc kcal/h	2150	3870
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm
Waga kg	26	28
Cena netto PLN	6 930,-	8 460,-

Bemar wodny elektryczny



- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



BMT - 66 EM

Indeks	00000582	00000583	00000584
Model	BMT - 63 EM	BMT - 64 EM	BMT - 66 EM
Wymiary mm	300 x 600 x 280	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	1,55	1,65	3,1
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/4 - 150 mm	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	17	21	23
Cena netto PLN	4 780,-	5 530,-	6 130,-

Patelnia multifunkcyjna gazowa



PIEZZO

GAS

- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozprowadzanie ciepła
 - odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania
- BRT - 66 G**
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
 - masywna wyciągana nierdzewna wanna



20l



12l



DRAIN



Indeks	00000655	00000656
Model	BRT - 66 G	BRF - 64 G
Wymiary mm	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc gazowa kW	6,9	6
Moc kcal/h	5930	5160
Wymiary wanny mm	505 x 410 x 100	300 x 420 x 100
Pojemność l	20	12
Waga kg	46	75
Cena netto PLN	11 330,-	17 100,-

Patelnia multifunkcyjna elektryczna



400/3N

- masywna wyciągana nierdzewna wanna
 - dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozprowadzanie ciepła
 - odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania
- BRT - 66 ET**
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



20l



12l



Indeks	00000586	00000588
Model	BRT - 66 ET	BRF - 64 ET
Wymiary mm	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	6	3,3
Wymiary wanny mm	505 x 410 x 100	300 x 420 x 100
Zasilanie eL V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	20	12
Waga kg	45	75
Cena netto PLN	8 810,-	16 780,-

Płyta robocza



- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię prac
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PLT - 62

- moduł neutralny bez szuflady

PLT - 610

- moduł z dwiema szufladami

PLT - 63, 64, 66, 68

- moduły z jedną szufladą



PLT - 66

Indeks	00028275	00000568	00000569	00000570	00000571	00028276
Model	PLT - 62	PLT - 63	PLT - 64	PLT - 66	PLT - 68	PLT - 610
Wymiary mm	200 x 600 x 280	300 x 600 x 280	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Wymiar szuflady mm	-	210 x 470 x 150	310 x 470 x 150	510 x 470 x 150	710 x 470 x 150	1x 510 x 470 x 150 1x 310 x 470 x 150
Waga kg	13	21	22	25	38	51
Cena netto PLN	2 100,-	2 600,-	2 800,-	4 100,-	4 900,-	6 800,-

Moduł rogowy



- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka zamknięta z drzwiami

LAA - 68

- bateria

- zlew- wymiar komory w mm: 500 x 400 x 200



LAA - 68

Indeks	00000691	00000690
Model	PLA - 68	LAA - 68
Wymiary mm	800 x 800 x 600 x 900	800 x 800 x 600 x 900
Waga kg	50	50
Cena netto PLN	8 100,-	9 300,-

Zlew z baterią



- wymiar komory w mm 290 x 350 x 140
 - możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- LAT - 68
- 2x zlew



LAT - 68



LAT - 610DX

Indeks	00000572	00000573	00000574	00000575
Model	LAT - 64	LAT - 68	LAT - 610DX	LAT - 610SX
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Waga kg	20	32	36	36
Cena netto PLN	4 400,-	6 900,-	6 200,-	6 200,-

MASKOWNICE

Maskownica boczna

TMA-6DX / TMA-6SX

- do wyspy grzewczej RM 600 - 60 cm

TMA-66

- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 600 - 120 cm

TMA-67DX / TMA-67SX

- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 700 - 130 cm

TMA-69DX / TMA-69SX

- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 900 - 150 cm

TMA-6DX



TMA-66



TMA-67DX



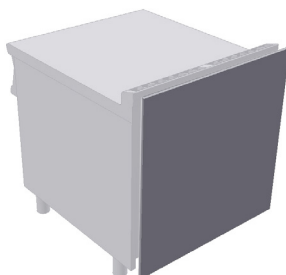
TMA-69DX



Indeks	00026835	00026836	00026837	00026838	00026839	00026840	00026841
Model	TMA-6DX	TMA-6SX	TMA-66	TMA-67DX	TMA-67SX	TMA-69DX	TMA-69SX
Waga kg	7	7	14	15	15	16	16
Cena netto PLN	1 100,-	1 100,-	2 200,-	2 300,-	2 300,-	2 400,-	2 400,-

Maskownica tylna

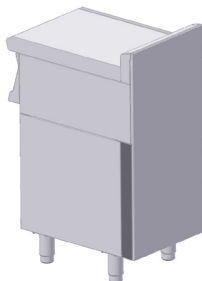
- tylny panel maskujący do urządzeń linii grzewczej RM 600
 - wykonany ze stali nierdzewnej
- SA-63FG / SA-66FG
- tylny panel maskujący do frytownic z linii grzewczej RM 600



Indeks	00028277	00028278	00028279	00028280	00028281	00028282	00028283	00028284	00028285
Model	SA-62	SA-63	SA-64	SA-66	SA-68	SA-610	SA-612	SA-63FG	SA-66FG
Wymiary mm	200 x 15 x 810	300 x 15 x 810	400 x 15 x 810	600 x 15 x 810	800 x 15 x 810	1000 x 15 x 810	1200 x 15 x 810	300 x 15 x 900	600 x 15 x 900
Waga kg	2	3	3	4	5	6	7	3	4
Cena netto PLN	500,-	560,-	640,-	910,-	1 050,-	1 300,-	1 500,-	590,-	970,-

Maskownica boczna

- boczny panel maskujący do urządzeń linii grzewczej RM 600
- służy do maskowania przestrzeni pomiędzy urządzeniem a tylnym panelem maskującym
- wykonany ze stali nierdzewnej



Indeks	00028286
Model	KIT-TOPM-SA
Waga kg	1
Cena netto PLN	440,-

Podstawa otwarta

- podstawa otwarta
- półka odkładcza na akcesoria

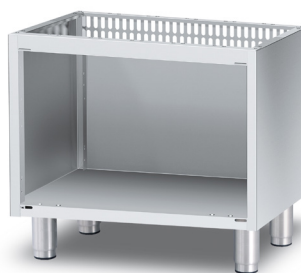
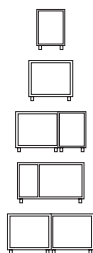


Indeks	00000676	00000677	00000678	00000679	00000680
Model	S - 63	S - 64	S - 66	S - 68	S - 610
Wymiary mm	300 x 485 x 570	400 x 485 x 570	600 x 485 x 570	800 x 485 x 570	1000 x 485 x 570
Waga kg	18	19	23	26	29
Cena netto PLN	1 900,-	2 000,-	2 200,-	2 700,-	2 900,-

PODSTAWY Z SZAFKĄ

Podstawa z szafką otwartą

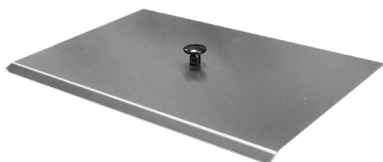
- możliwość dokupienia drzwi i szuflad
- M - 62- z frontu maskownica, bez możliwości montowania drzwi i szuflad



M - 66

Indeks	00028389	00000681	00000682	00000683	00000684	00000685	00000686	00000687	00025501
Model	M - 62	M - 63	M - 64	M - 66	M - 67	M - 68	M - 69	M - 610	M - 612
Wymiary mm	200 x 485 x 570	300 x 485 x 570	400 x 485 x 570	600 x 485 x 570	700 x 485 x 570	800 x 485 x 570	900 x 485 x 570	1000 x 485 x 570	1200 x 485 x 570
Waga kg	11	13	15	18	20	22	23	24	32
Cena netto PLN	1 700,-	1 700,-	1 900,-	2 200,-	2 400,-	2 600,-	3 100,-	3 300,-	3 500,-

Pokrywa do BRT



Indeks	00000587	00000589
Model	BRT - P	BRF - P
Wymiary mm	510 x 420 x 30	330 x 450 x 50
Waga kg	3	2
Cena netto PLN	650,-	650,-

Drzwi



Indeks	00000700	00000702	00000701	00000703
Model	P - 63 DX	P - 63 SX	P - 64 DX	P - 64 SX
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	3	3	3,5	3,5
Cena netto PLN	900,-	900,-	960,-	960,-

Szuflada

- zestaw 2 szuflad 300/400/600
- szuflady z frontami ze stali INOX
- prowadnice teleskopowe



Indeks	00028287	00000695	00000696
Model	C - 63	C - 64	C - 66
Wymiary mm	295 x 510 x 475	395 x 510 x 475	595 x 510 x 475
Waga kg	8	9	14
Cena netto PLN	3 100,-	3 200,-	3 700,-

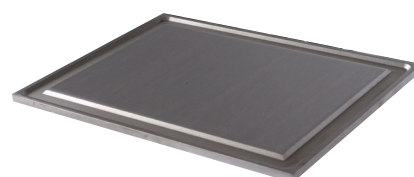
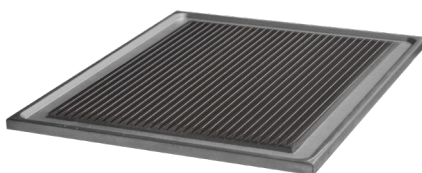
Półka



Indeks	00000697	00000698	00000699
Model	R - 63	R - 64	R - 66
Wymiary mm	250 x 480 x 20	350 x 480 x 20	550 x 480 x 20
Waga kg	1,5	2	3
Cena netto PLN	400,-	440,-	500,-

Płyta do grillowania

- na kuchnię z dwoma palnikami
- PRF - ryflowana, PLF - gładka



Indeks	00000689	00000688
Model	PRF	PLF
Wymiary mm	500 x 290 x 30	500 x 290 x 30
Waga kg	13	13
Cena netto PLN	1 499,-	999,-

Bateria kolumnowa

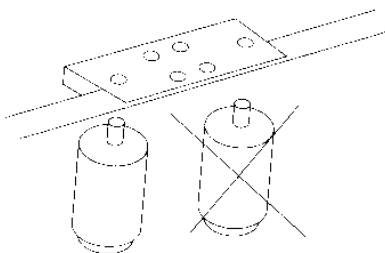


- do montażu w liniach grzewczych
- możliwość używania zimnej wody



Indeks	00033578
Model	CEAT
Waga kg	6
Cena netto PLN	1 890,-

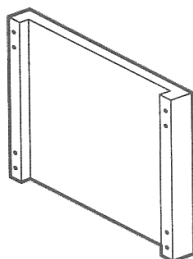
Łącznik nóg



Indeks	00000694
Model	SIA - 7/9
Wymiary mm	170 x 90 x 20
Waga kg	2
Cena netto PLN	290,-

Ścianka działowa

- element dystansowy dla montażu szuflad C-64 w podstawie 70/80



Indeks	00000693
Model	D - 6
Wymiary mm	50 x 480 x 380
Waga kg	2
Cena netto PLN	700,-

Redukcja krzyżowa



Indeks	00002724
Model	GR
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	59,-

Linia RM 700

Kuchnie gazowe	113
Kuchnie elektryczne	133
Piekarnik elektryczny	139
Płyty grillowe	147
Grille Lawowe	168
Grille wodne	170
Frytownice	174
Frytownice elektroniczne	179
Podgrzewacz frytek	181
Urządzenia do gotowania makaronu	182
Bemary	187
Patelnie gazowe	191 / 193
Patelnie elektryczne	192 / 194
Kotły	195
Płyty robocze	197
Maskownica boczna	199
Akcesoria	200
Podstawy chłodnicze	205
Zestawy łączeniowe	211
Cantilever	212



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



Linia RM 700



Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.

Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.



RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony



RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny



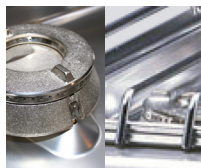
RAL 9016
Biały

RM 700



- najbardziej zróżnicowana oferta na rynku - bogata oferta modułów (szerokość od 20 do 160 cm) i konfiguracji (możliwość tworzenia wysp o różnych wymiarach)
- profilowana płyta ze stali nierdzewnej AISI 304 z giętym, perfekcyjnie spawanym rantem i zaokrąglonymi narożnikami ułatwiające czyszczenie i konserwację
- mocne, zaokrąglone, chromowane uchwyty, zapewniają bezpieczeństwo użytkownika
- pokrętła z zabezpieczeniem IPX5
- urządzenia zasilane gazem standardowo
- wyposażone w dysze na gaz ziemny

Kuchnia gazowa



- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- stała świeczka
- wyprofilowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



PCT - 78 G/P



Indeks	00001184	00001185	00001186
Model	PCT - 74 G/P	PCT - 78 G/P	PCT - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	13	22	35
Moc kcal/h	11180	18920	30100
Ilość palników	5.5 kW 7.5 kW	3.5 kW 2x 5.5 kW 7.5 kW	3.5 kW 3x 5.5 kW 2x 7.5 kW
Waga kg	60	73	119
Cena netto PLN	7 120,-	12 240,-	17 560,-

Kuchnia z szafką gazowa



PILOT
FLAME



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- szafka otwarta



PC - 78 G/P



Indeks	00000912	00000913	00000914
Model	PC - 74 G/P	PC - 78 G/P	PC - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	13	22	35
Moc kcal/h	11180	18920	30100
Ilość palników	5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	8 360,-	12 990,-	18 550,-

Kuchnia z piekarnikiem gazowa



- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie piekarnika
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

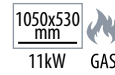
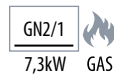
CF6 - 712 GV/P

CF6 - 712 G/P

- szafka
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



CF4 - 78 G/P



Indeks	00000966	00000968	00000967
Model	CF4 - 78 G/P	CF6 - 712 GV/P	CF6 - 712 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	29,3	42,3	46
Moc kcal/h	25198	36378	39560
Ilość palników	3.5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530 mm
Waga kg	138	178	197
Cena netto PLN	19 550,-	26 450,-	29 120,-

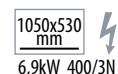
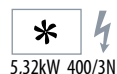
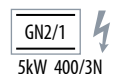
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
 - palniki dwukoronowe
 - system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
 - stała świeczka
 - 1x ruszt w piekarniku
 - osobne sterowanie
 - nierdzewne drzwi piekarnika
- CF6 - 712 GE/P
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytyami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



CFV4 - 78 GE/P



Indeks	00000969	00008740	00000971
Model	CF4 - 78 GE/P	CFV4 - 78 GE/P	CF6 - 712 GE/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	22	22	35
Moc kcal/h	18920	18920	30100
Ilość palników	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,9
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	132	132	190
Cena netto PLN	19 740,-	21 990,-	28 880,-

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PIEZZO

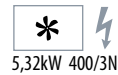
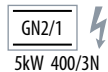


PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- 1x ruszt w piekarniku
- 1x szafka z drzwiami
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika




CF6 - 712 GETV/P



Indeks	00000970	00008741
Model	CF6 - 712 GETV/P	CFV6 - 712 GEV/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	35	35
Moc kcal/h	30100	30100
Ilość palników	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	177	177
Cena netto PLN	25 990,-	28 780,-

Kuchnia wodna gazowa z szafką

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- budowa umożliwia podłączenie sieciowej wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- zawór do napełniania wody
- stała świeczka
- szafka otwarta
- przyłącze wody 3/4"
- odpływ wody \varnothing 25 mm



PCA - 78 GP



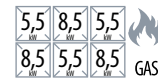
Indeks	00024069	00024070	00023938
Model	PCA - 74 GP	PCA - 78 GP	PCA - 712 GP
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	28	42
Moc kcal/h	12040	24080	36120
Ilość palników	5,5 kW 8,5 kW	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	9 180,-	17 870,-	25 830,-

Kuchnia wodna z piekarnikiem gazowa

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
 - palniki dwukoronowe
 - budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
 - korek przelewowy
 - nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
 - 1x ruszt w piekarniku
 - zawór do napełniania wody
 - stała świeczka
 - przyłącze wody 3/4"
 - odpływ wody Ø 25 mm
 - osobne sterowanie
 - nierdzewne drzwi piekarnika
- CFA6 - 712 GPV
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami



CFA4 - 78 GP



Indeks	00024072	00024073
Model	CFA4 - 78 GP	CFA6 - 712 GPV
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	35,3	49,3
Moc kcal/h	30358	42398
Ilość palników	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	138	178
Cena netto PLN	27 860,-	32 600,-

Kuchnia gazowa



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
 - system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
 - stała świeczka
- PAT - 78 G
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



Indeks	00026862	00024074
Model	PAT- 78G	PA - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	11,5	11,5
Moc kcal/h	9890	9890
Waga kg	127	111
Cena netto PLN	14 700,-	15 560,-

Kuchnia z piekarnikiem gazowa

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka



Indeks	00024075
Model	PAF - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	18,8
Moc kcal/h	16168
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1
Moc piekarnika kW	7,3
Waga kg	159
Cena netto PLN	19 450,-

Kuchnia gazowa

PILOT
FLAME

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- **+** palniki FireFlex
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



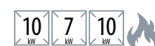
PC2T - 78 G



GAS

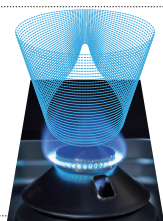


GAS



GAS

Indeks	00026859	00026860	00026861
Model	PC1T - 74 G	PC2T - 78 G	PC3T - 712 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8600	14620	23220
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	7 kW 2x 10 kW
Waga kg	60	73	119
Cena netto PLN	8 200,-	12 400,-	17 610,-

**FireFlex**

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia gazowa z szafką



PILOT
FLAME

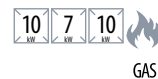


Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

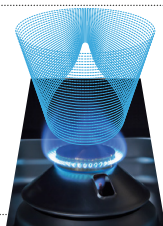
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- **palniki FireFlex**
- stała świeczka
- szafka otwarta



PC2- 78 G



Indeks	00026842	00026843	00026844
Model	PC1- 74 G	PC2- 78 G	PC3- 712 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8600	14620	23220
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	7 kW 2x 10 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	8 470,-	12 990,-	18 200,-



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



TPT - 78 G



Indeks	00001188	00001189
Model	TPT - 74 G	TPT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Ilość palników	7 kW	12 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570
Waga kg	60	149
Cena netto PLN	9 430,-	12 650,-

Kuchnia żeliwna gazowa



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



TP2T - 78 G/P



Indeks	00001190	00001191	00001192
Model	TP2T - 78 G/P	TP2T - 712 G/P	TP4T - 712 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	20	25	29
Moc kcal/h	17200	21500	24940
Ilość palników	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 2x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570	370 x 570
Waga kg	158	175	202
Cena netto PLN	14 550,-	18 250,-	20 550,-



Kuchnia żeliwna gazowa z szafką



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- szafka otwarta

TP2 - 78 G/P / TP2 - 712 G/P / TP4 - 712 G/P

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji



TP2 - 78 G/P



Indeks	00022116	00000916	00000917	00000918	00006022
Model	TP - 74 G	TP - 78 G	TP2 - 78 G/P	TP2 - 712 G/P	TP4 - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	7	12	20	25	29
Moc kcal/h	6020	10320	17200	21500	24940
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570	370 x 570	770 x 570	370 x 570
Waga kg	65	121	115	157	154
Cena netto PLN	10 340,-	13 710,-	15 750,-	20 490,-	21 350,-

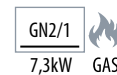
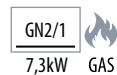
Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości



TPF - 78 G



Indeks	00000972	00000974
Model	TPF - 78 G	TPF2 - 78 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	19,3	27,3
Moc kcal/h	16600	23478
Wymiary płyty mm	770 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340
Moc piekarnika kW	7,3	7,3
Ilość palników	12kW	7kW 5,5kW 7,5kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	169	165
Cena netto PLN	21 640,-	22 880,-

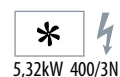
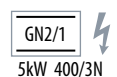
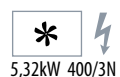
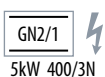
Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości



TPFV - 78 GE



Indeks	00000973	00028288	00000975	00028289
Model	TPF - 78 GE	TPFV - 78 GE	TPF2 - 78 GE/P	TPFV2 - 78 GE/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	12	20	20
Moc kcal/h	10320	10320	17200	17200
Ilość palników	12 kW	12 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32	5	5,32
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570	370 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	530 x 325 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	170	170	166	166
Cena netto PLN	21 250,-	23 260,-	22 680,-	24 770,-

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- 1x ruszt w piekarniku

TPF2 - 712 GV/P

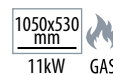
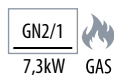
- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka z drzwiami

TPF2 - 712 G/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPF2 - 712 GV/P



Indeks	00000976	00000978
Model	TPF2 - 712 GV/P	TPF2 - 712 G/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	32,3	36
Moc kcal/h	27778	30960
Ilość palników	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570
Moc piekarnika kW	7,3	11
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Waga kg	227	209
Cena netto PLN	29 260,-	31 320,-

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- 1x ruszt w piekarniku

TPF2 - 712 GEV/P / TPFV2 - 712 GEV/P

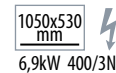
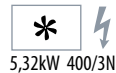
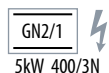
- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka z drzwiami

TPF2 - 712 GE/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPF2 - 712 GEV/P



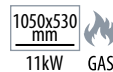
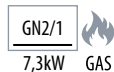
Indeks	00000977	00028290	00000979
Model	TPF2 - 712 GEV/P	TPFV2 - 712 GEV/P	TPF2 - 712 GE/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	25	25	25
Moc kcal/h	21500	21500	21500
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,9
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość palników	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570	770 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530 mm
Waga kg	227	227	209
Cena netto PLN	28 930,-	31 360,-	31 110,-

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
 - palniki dwukoronowe
 - specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
 - wysoka moc - duża wydajność
 - łatwe utrzymanie czystości
 - budowa zabezpieczająca palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- TPF4 - 712 GV/P**
- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka z drzwiami
- TPF4 - 712 G/P**
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytemi (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPF2 - 712 GV/P



Indeks	00010384	00028294
Model	TPF4 - 712 GV/P	TPF4 - 712 G/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	36,3	40
Moc kcal/h	31218	34400
Wymiary płyty mm	370 x 570	370 x 570
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Moc piekarnika kW	7,3	11
Ilość palników	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Waga kg	221	202
Cena netto PLN	30 110,-	33 380,-

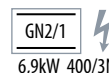
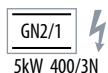
Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
 - palniki dwukoronowe
 - wysoka moc - duża wydajność
 - łatwe utrzymanie czystości
 - budowa zabezpieczająca palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
 - specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- TPF4 - 712 GEV/P / TPFV4 - 712 GEV/P
- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka neutralna z drzwiami
- TPF4 - 712 GE/P
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPF4 - 712 GEV/P



Indeks	00027144	00028293	00028295
Model	TPF4 - 712 GEV/P	TPFV4 - 712 GEV/P	TPF4 - 712 GE/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	29	29	29
Moc kcal/h	24940	24940	24940
Moc elektryczna kW	5	5	6,9
Ilość palników	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiary płyty mm	370 x 570	370 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	221	221	202
Cena netto PLN	29 450,-	31 310,-	33 100,-

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø220 mm
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PCT - 78 ET



Indeks	00001148	00001153	00001157
Model	PCT - 74 ET	PCT - 78 ET	PCT - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczne kW	5,2	10,4	15,6
Ilość płyt grzewczych	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6 x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	26	63	82
Cena netto PLN	4 590,-	7 290,-	11 150,-

Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta



°C
50-400



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!



PC - 78 ET



Indeks	00000856	00000861	00000866
Model	PC - 74 ET	PC - 78 ET	PC - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc płyt kW	5,2	10,4	15,6
Ilość płyt grzewczych	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6 x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	42	68	88
Cena netto PLN	5 990,-	9 230,-	12 890,-

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna

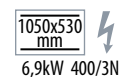
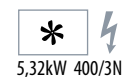
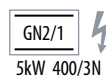
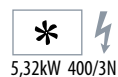
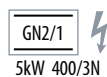


°C
50-400

- płyty szybkoegrzejne
 - wysoka moc - duża wydajność
 - łatwe utrzymanie czystości
- CF6 - 712 ET
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

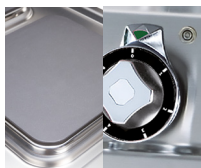


CFV4 - 78 ET



Indeks	00000958	00008742	00000962	00008743	00000964
Model	CF4 - 78 ET	CFV4 - 78 ET	CF6 - 712 ETV	CFV6 - 712 ETV	CF6 - 712 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,4	15,4	20,6	20,92	22,5
Moc piekarnika kW	5	5,32	5	5,32	6,9
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Ilość płyt grzewczych	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik wymiary mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	112	112	134	134	136
Cena netto PLN	17 450,-	19 580,-	23 400,-	25 250,-	26 420,-

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- płyta szybkogrzejna
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

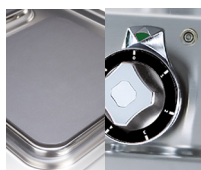


PCQT - 78 ET



Indeks	00001149	00001154	00001158
Model	PCQT - 74 ET	PCQT - 78 ET	PCQT - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	30	66	97
Cena netto PLN	7 770,-	13 050,-	19 990,-

Kuchnia elektryczna z szafką



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta



PCQ - 78 ET

2,6
2,6
400V

2,6 2,6
2,6 2,6
400V

2,6 2,6 2,6
2,6 2,6 2,6
400V

Indeks	00000857	00000862	00000867
Model	PCQ - 74 ET	PCQ - 78 ET	PCQ - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	46	71	103
Cena netto PLN	8 970,-	15 500,-	22 050,-

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CFQ6 - 712 ET

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



CFVQ4 - 78 ET



GN2/1
5kW 400/3N



*
5,32kW 400/3N



GN2/1
5kW 400/3N



*
5,32kW 400/3N



1050x530 mm
6,9kW 400/3N

Indeks	00000959	00008744	00000963	00008745	00000965
Model	CFQ4 - 78 ET	CFVQ4 - 78 ET	CFQ6 - 712 ETV	CFVQ6 - 712 ETV	CFQ6 - 712 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,4	15,72	20,6	20,92	22,5
Moc piekarnika kW	5	5,32	5	5,32	6,9
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Ilość płyt grzewczych	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	120	122	146	146	148
Cena netto PLN	22 350,-	24 480,-	30 450,-	33 150,-	33 860,-

Piekarnik elektryczny GN 1/1

- możliwość zastosowania jako podstawa do urządzeń TOP, z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych



MFV - 78 ET



400/3N




400/3N

Indeks	00009886	00028310
Model	MFV - 78 ET	MF - 710 ET
Wymiary mm	800 x 630 x 570	1000 x 630 x 570
Moc elektryczna kW	5,32	5
Wymiary wewnętrzne mm	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340
Pojemność	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	60
Cena netto PLN	16 800,-	15 550,-

Kuchnia żeliwna elektryczna



°C
50-400

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
 - wysoka moc - duża wydajność
 - łatwe utrzymanie czystości
- TPT - 78 ET
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



2,5 kW
2,5 kW
2,5 kW
2,5 kW ⚡
400V



2,5 kW
2,5 kW
2,5 kW
2,5 kW ⚡
400V

Indeks	00026863	00000865
Model	TPT - 78ET	TP - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10	10
Ilość pól grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	700 x 500	700 x 500
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	116	121
Cena netto PLN	15 710,-	17 440,-

Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości



TPF - 78 ET

2,5 kW 2,5 kW
2,5 kW 2,5 kW 400V

GN2/1
5kW 400/3N

2,5 kW 2,5 kW
2,5 kW 2,5 kW 400V

*
5,32kW 400/3N

Indeks	00000961	00008747
Model	TPF - 78 ET	TPFV - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15	15,32
Moc piekarnika kW	5	5,32
Ilość płyt grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	700 x 500	700 x 500
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	170	170
Cena netto PLN	24 110,-	26 300,-

Kuchnia elektryczna ceramiczna



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- łatwe utrzymanie czystości
 - płyty szybkogrzejne
- PCCT - 74 ET / PCCT - 78 ET
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



PCCT - 78 ET



PCC - 78 ET



Indeks	00001150	00001155	00000858	00000863
Model	PCCT - 74 ET	PCCT - 78 ET	PCC - 74 ET	PCC - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5	10	5	10
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570	350 x 570	750 x 570
Ilość pól grzewczych	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	62	41	66
Cena netto PLN	9 410,-	14 350,-	10 860,-	16 100,-

Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem



- płyty ceramiczne szybkogrzejne
- łatwe utrzymanie czystości



CFC4-78 ET



Indeks	00000960	00010050
Model	CFC4-78 ET	CFVC4-78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15	15
Moc piekarnika kW	5	5,32
Wymiary płyty mm	750 x 570	750 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość pól grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	107
Cena netto PLN	25 150,-	26 690,-

Kuchnia elektryczna indukcyjna



- łatwe utrzymanie czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



PCIT - 78 ET



Indeks	00001151	00001156
Model	PCIT - 74 ET	PCIT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	10	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34	66
Cena netto PLN	36 950,-	69 990,-

Kuchnia z szafką indukcyjna elektryczna



- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie czystości



PCI - 78 ET



Indeks	00000859	00000864
Model	PCI - 74 ET	PCI - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34	66
Cena netto PLN	38 100,-	72 500,-

Kuchnia WOK indukcyjna elektryczna

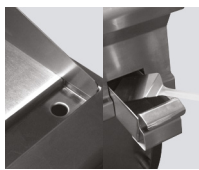
- bezpieczny system grzewczy
 - krótki czas przygotowania potraw
 - do 60% mniejsze zużycie energii
 - łatwe utrzymanie czystości
- PCIWT - 74 ET
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PCIW - 74 ET

Indeks	00001152	00000860
Model	PCIWT - 74 ET	PCIW - 74 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4,5	4,5
Wymiary płyty mm	Ø 30	Ø 30
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	32	38
Cena netto PLN	27 890,-	29 100,-

Płyta grillowa gazowa



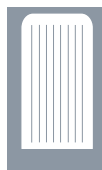
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozproszanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

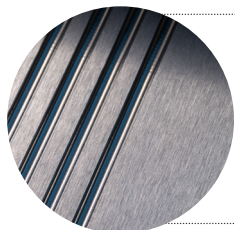
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 74 GS



Indeks	00001195	00001196	00001197	00001198
Model	FTLT - 74 G	FTRT - 74 G	FTLT - 74 GS	FTRT - 74 GS
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280
Moc gazowa kW	7	7	7	7
Moc kcal/h	6020	6020	6020	6020
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	63	63	63	63
Cena netto PLN	8 800,-	9 550,-	10 900,-	11 860,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopaty, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



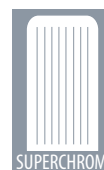
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

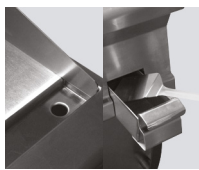


FTLT - 76 GS



Indeks	00001199	00001201	00001200	00001202	00001204	00001203
Model	FTLT - 76 G	FTRT - 76 G	FTLRT - 76 G	FTLT - 76 GS	FTRT - 76 GS	FTLRT - 76 GS
Wymiary mm	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Moc kcal/h	9030	9030	9030	9030	9030	9030
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	68	68	68	68	68	68
Cena netto PLN	10 810,-	12 390,-	11 530,-	13 440,-	15 080,-	14 230,-

Płyta grillowa gazowa



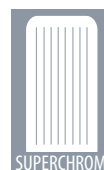
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalenie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

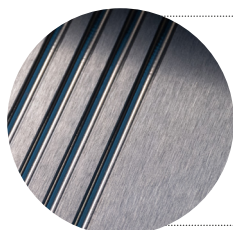
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 78 GS



Indeks	00001205	00001207	00001206	00001208	00001210	00001209
Model	FTLT - 78 G	FTRT - 78 G	FTLRT - 78 G	FTLT - 78 GS	FTRT - 78 GS	FTLRT - 78 GS
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	14	14	14	14	14	14
Moc kcal/h	12040	12040	12040	12040	12040	12040
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	108	108	108	108	108	108
Cena netto PLN	15 990,-	17 720,-	16 860,-	19 650,-	21 600,-	20 750,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

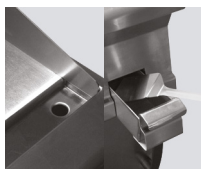


FTLT - 712 GS



Indeks	00026866	00026867	00026868	00026869	00026870	00026871
Model	FTLT - 712 G	FTRT - 712 G	FTLRT - 712 G	FTLT - 712 GS	FTRT - 712 GS	FTLRT - 712 GS
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	120	120	120	120	120	120
Cena netto PLN	20 450,-	22 600,-	21 560,-	24 280,-	26 320,-	25 340,-

Płyta grillowa gazowa



- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- trzy strefy grzewcze
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudności czarnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozproszanie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

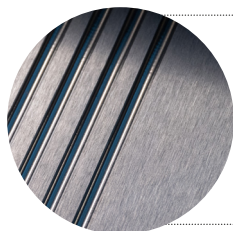
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 712 GS3



Indeks	00026872	00026873	00026874	00026875
Model	FTLT - 712 G3	FTLRT - 712 G3	FTLT - 712 GS3	FTLRT - 712 GS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Waga kg	120	120	120	120
Cena netto PLN	22 150,-	22 680,-	25 900,-	26 880,-

**SUPERCHROM**

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 74 GS



Indeks	00000925	00000926	00000927	00000928
Model	FTL - 74 G	FTR - 74 G	FTL - 74 GS	FTR - 74 GS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc gazowa kW	7	7	7	7
Moc kcal/h	6020	6020	6020	6020
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	69	69	69	69
Cena netto PLN	10 660,-	11 260,-	12 420,-	13 630,-

Płyta grillowa gazowa



PILOT FLAME



14 mm



PIEZZO



GAS



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezozapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

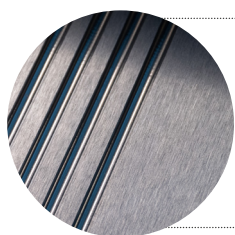
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 76 G



Indeks	00000929	00000932	00000930	00000931	00000934	00000933
Model	FTL - 76 G	FTR - 76 G	FTLR - 76 G	FTL - 76 GS	FTR - 76 GS	FTLR - 76 GS
Wymiary mm	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Moc gazowa kcal/h	9030	9030	9030	9030	9030	9030
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	83	83	83	83	83	83
Cena netto PLN	12 790,-	13 920,-	13 380,-	15 600,-	17 760,-	16 230,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopaty, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

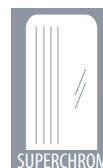
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 78 GS



Indeks	00000935	00000937	00000936	00000938	00000940	00000939
Model	FTL - 78 G	FTR - 78 G	FTLR - 78 G	FTL - 78 GS	FTR - 78 GS	FTLR - 78 GS
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	14	14	14	14	14
Moc kcal/h	12040	12040	12040	12040	12040	12040
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	114	114	114	114	114	114
Cena netto PLN	17 460,-	19 290,-	18 350,-	20 690,-	22 500,-	21 450,-

Płyta grillowa gazowa



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

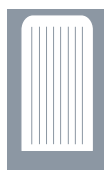
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

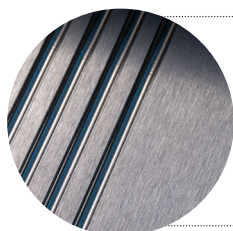
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 712 GS



Indeks	00000941	00000944	00000943	00000942	00000946	00000945
Model	FTL - 712 G	FTR - 712 G	FTLR - 712 G	FTL - 712 GS	FTR - 712 GS	FTLR - 712 GS
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	154	154	154	154	154	154
Cena netto PLN	21 990,-	24 190,-	22 990,-	25 980,-	27 990,-	26 790,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 712 GS3



Indeks	00026845	00026846	00026847	00026848
Model	FTL - 712 G3	FTL - 712 GS3	FTLR - 712 G3	FTLR - 712 GS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Waga kg	154	154	154	154
Cena netto PLN	22 990,-	26 780,-	23 660,-	27 690,-

Płyta grillowa elektryczna



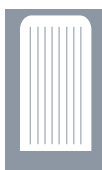
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudności stalnej
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

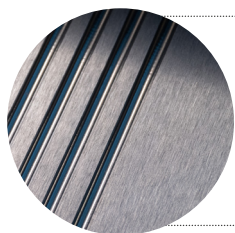
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 74 ETS



Indeks	00001162	00001163	00001164	00001165
Model	FTLT - 74 ET	FTRT - 74 ET	FTLT - 74 ETS	FTRT - 74 ETS
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5,55	5,55	5,55	5,55
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	58	58	58	58
Cena netto PLN	8 990,-	9 660,-	10 410,-	11 060,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 76 ETS



Indeks	00001166	00001168	00001167	00001169	00001171	00001170
Model	FTLT - 76 ET	FTRT - 76 ET	FTLRT - 76 ET	FTLT - 76 ETS	FTRT - 76 ETS	FTLRT - 76 ETS
Wymiary mm	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	67	67	67	67	67	67
Cena netto PLN	10 330,-	11 880,-	11 070,-	12 830,-	14 380,-	13 560,-

Płyta grillowa elektryczna



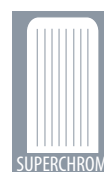
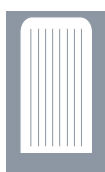
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudności stal
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozproszanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

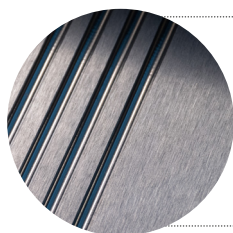
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 78 ETS



Indeks	00001172	00001174	00001173	00001175	00001177	00001176
Model	FTLT - 78 ET	FTRT - 78 ET	FTLRT - 78 ET	FTLT - 78 ETS	FTRT - 78 ETS	FTLRT - 78 ETS
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	103	103	103	103	103	103
Cena netto PLN	13 290,-	15 200,-	14 290,-	16 600,-	18 320,-	17 640,-

**SUPERCHROM**

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



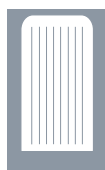
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozproszanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 712 ETS



Indeks	00026876	00026877	00026878	00026879	00026880	00026881
Model	FTLT - 712 ET	FTRT - 712 ET	FTLRT - 712 ET	FTLT - 712 ETS	FTRT - 712 ETS	FTLRT - 712 ETS
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	114	114	114	114	114	114
Cena netto PLN	18 370,-	20 200,-	19 300,-	22 790,-	25 870,-	24 210,-



Płyta grillowa elektryczna



- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

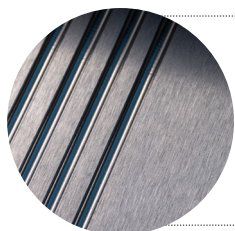
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 712 ETS



Indeks	00026882	00026883	00026884	00026885
Model	FTLT - 712 ET3	FTLRT - 712 ET3	FTLT - 712 ETS3	FTLRT - 712 ETS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	16,65	16,65	16,65	16,65
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	1/3 gładka - 2/3 ryflowana	gładka chromowana	1/3 gładka - 2/3 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	114	114	114	114
Cena netto PLN	20 740,-	21 340,-	24 450,-	25 420,-



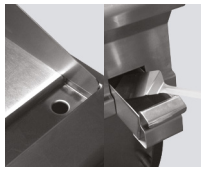
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.


Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



14 mm °C 50-300 400/3N

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprzewadzenie i utrzymanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

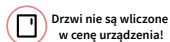


FTL - 74 ETS



Indeks	00000885	00000886	00000887	00000888
Model	FTL - 74 ET	FTR - 74 ET	FTL - 74 ETS	FTR - 74 ETS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,55	5,55	5,55	5,55
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	64	64	64	64
Cena netto PLN	10 230,-	11 100,-	12 380,-	12 830,-

Płyta grillowa elektryczna gładka



- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

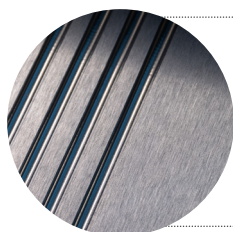
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 76 ET



Indeks	00000889	00000890	00000891	00000892	00000894	00000893
Model	FTL - 76 ET	FTR - 76 ET	FTLR - 76 ET	FTL - 76 ETS	FTR - 76 ETS	FTLR - 76 ETS
Wymiary mm	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	78	78	78	78	78	78
Cena netto PLN	12 630,-	13 220,-	12 590,-	14 700,-	15 990,-	15 350,-



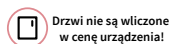
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna gładka



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

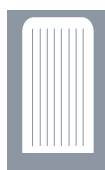
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

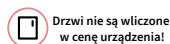
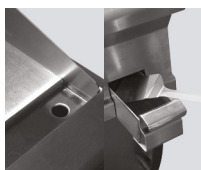


FTL - 78 ETS



Indeks	00000898	00000897	00000895	00000899	00000900	00000896
Model	FTL - 78 ET	FTR - 78 ET	FTLR - 78 ET	FTL - 78 ETS	FTR - 78 ETS	FTLR - 78 ETS
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	11,2	11,2	11,2	11,2	11,2	11,2
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	110	110	110	110	110	110
Cena netto PLN	15 320,-	16 900,-	16 450,-	18 400,-	19 990,-	19 190,-

Płyta grillowa elektryczna gładka



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

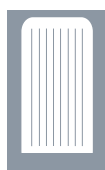
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozproszanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

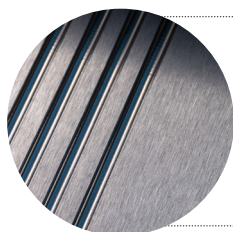
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 712 ETS



Indeks	00000901	00000903	00000902	00000904	00000906	00000905
Model	FTL - 712 ET	FTR - 712 ET	FTLR - 712 ET	FTL - 712 ETS	FTR - 712 ETS	FTLR - 712 ETS
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	150	150	150	150
Cena netto PLN	19 710,-	21 610,-	20 670,-	24 190,-	27 350,-	25 600,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu topatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



15 mm °C 50-300 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

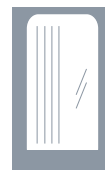
- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzystrawalna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 712 ETS3



Indeks	00026849	00026850	00026851	00026852
Model	FTL - 712 ET3	FTL - 712 ETS3	FTLR - 712 ET3	FTLR - 712 ETS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	16,65	16,65	16,65	16,65
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	150	150
Cena netto PLN	20 990,-	25 150,-	21 580,-	24 870,-

Grill lawowy gazowy



- regulowany poziom rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezoo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT- 78 G: 10 kg)



CWT - 78 G

5 KG
STONE10 KG
STONE

Indeks	00001211	00001212
Model	CWT - 74 G	CWT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	9	18
Moc kcal/h	7740	15480
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Waga kg	56	97
Cena netto PLN	10 590,-	16 140,-

Grill lawowy gazowy

PILOT
FLAME

PIEZZO



GAS

Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- regulowany poziomy ruszt
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezoo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 5 kg (CW- 78 G: 10 kg)



CW - 78 G

5 KG
STONE10 KG
STONE

Indeks	00000947	00000948
Model	CW - 74 G	CW - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Moc gazowa kW	9	18
Moc gazowa kcal/h	7740	15480
Waga kg	61	104
Cena netto PLN	11 600,-	17 520,-

Grill wodny elektryczny



- regulowany poziom rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50-300°C
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



CWT - 78 ET

Indeks	00001180	00001181
Model	CWT - 74 ET	CWT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	6	12
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	87
Cena netto PLN	9 990,-	15 160,-

Grill wodny elektryczny



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- regulowany poziomy rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50 -300°C



CW - 78 ET

Indeks	00000909	00000910
Model	CW - 74 ET	CW - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	6	12
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Waga kg	62	94
Cena netto PLN	11 460,-	16 200,-

Grill wodny elektryczny



- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- 1 strefa grzewcza (CWKT 78 ET: 2 strefy grzewcze)
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



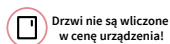
CWKT - 78 ET

Indeks	00024083	00024084
Model	CWKT - 74 ET	CWKT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	85
Cena netto PLN	13 730,-	18 520,-

Grill wodny elektryczny



400/3N

Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- 1 strefa grzewcza (CWK 78 ET- 2 strefy grzewcze)
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- szafka otwarta



CWK - 78 ET

Indeks	00024078	00024079
Model	CWK - 74 ET	CWK - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	60	90
Cena netto PLN	14 780,-	19 200,-

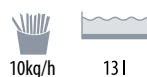
Frytownica gazowa



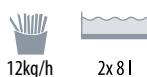
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**
- piezoo zapalanie
- płomień pilotujący



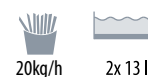
F2/13T - 78 G



10kg/h 13l

315 x 345 mm
↑ 225 mm

12kg/h 2x 8l

2x
150 x 350 mm
↑ 230 mm

20kg/h 2x 13l

2x
315 x 345 mm
↑ 225 mm

Indeks	00001213	00026864	00001214
Model	F13T - 74 G	F2/8T - 74 G	F2/13T - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	12	9	24
Moc kcal/h	10320	7740	20640
Wymiary wanny mm	1x 315 x 345 x 225	2x 150 x 350 x 230	2x 315 x 345 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 300 x 95	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Waga kg	55	50	81
Cena netto PLN	11 560,-	16 840,-	18 430,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00026154	00029752	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74G	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 300 x 95	100 x 300 x 120
Waga kg	1,4	0,7	0,8
Cena netto PLN	479,-	339,-	459,-

Frytownica gazowa



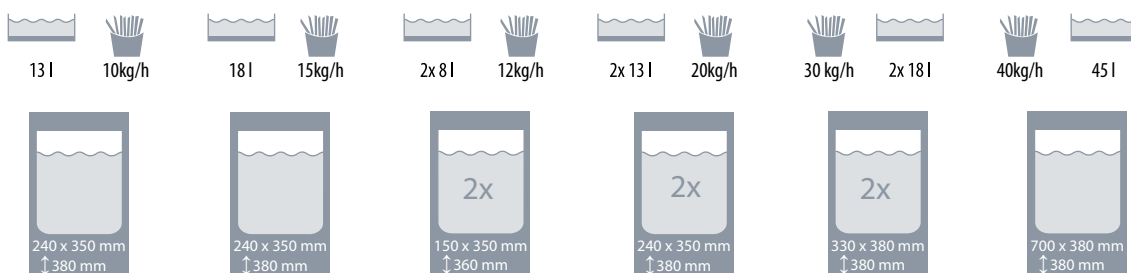
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- piezoo zapalanie
- płomień pilotujący



F2/13 - 78 G



230/1N



Indeks	00000949	00000950	00016664	00000951	00000952	00008791
Model	F13 - 74 G	F18 - 74 G	F2/8 - 74 G	F2/13 - 78 G	F2/18 - 78 G	F45 - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,3	13,5	10	18,6	27	44
Moc kcal/h	8000	11610	8600	16000	23220	37840
Moc elektryczna kW	-	-	-	-	-	0,005
Wymiary wanny mm	240 x 350 x 380	330 x 380 x 380	150 x 350 x 360	240 x 350 x 380	330 x 380 x 380	700 x 380 x 380
Ilość koszy	1x	1x	2x	2x	2x	1x
	210 x 300 x 120	300 x 330 x 120	120 x 300 x 150	210 x 300 x 120	300 x 330 x 120	650 x 330 x 170
Pojemność l	13	18	8 + 8	13 + 13	18 + 18	45
Zasilanie el. V/Hz	-	-	-	-	-	230 V / 50 Hz
Waga kg	61	66	59	102	111	110
Cena netto PLN	12 350,-	13 720,-	19 370,-	21 390,-	23 440,-	27 170,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00002867	00003057	00029752	00023468
Model	Kosz F - 1/1 do F13-74 G	Kosz F - 1/1 do F18-74G / F2/18-78G	Kosz F - 1/1 do F2/13-74G	Kosz F - 1/1 do F45
Wymiary mm	210 x 300 x 120	300 x 330 x 120	120 x 300 x 95	650 x 330 x 170
Waga kg	1,3	1,5	0,8	3
Cena netto PLN	299,-	369,-	339,-	989,-

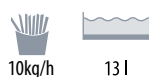
Frytownica elektryczna



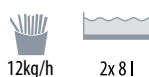
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**



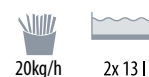
F2/13T - 78 ET



10kg/h 13 l

305 x 340 mm
↑ 225 mm

12kg/h 2x 8 l

2x
148 x 355 mm
↑ 225 mm

20kg/h 2x 13 l

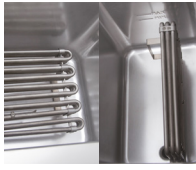
2x
305 x 340 mm
↑ 225 mm

Indeks	00001182	00026865	00001183
Model	F13T - 74 ET	F2/8T - 74ET	F2/13T - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	11,95	12	23,9
Wymiary wanny mm	305 x 340 x 225	2x 148 x 355 x 225	2x 305 x 340 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 290 x 115	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	50	75
Cena netto PLN	10 290,-	14 510,-	16 310,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00026154	00021684	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74ET	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 300 x 150	135 x 290 x 90
Waga kg	1,5	0,8	0,8
Cena netto PLN	479,-	349,-	459,-

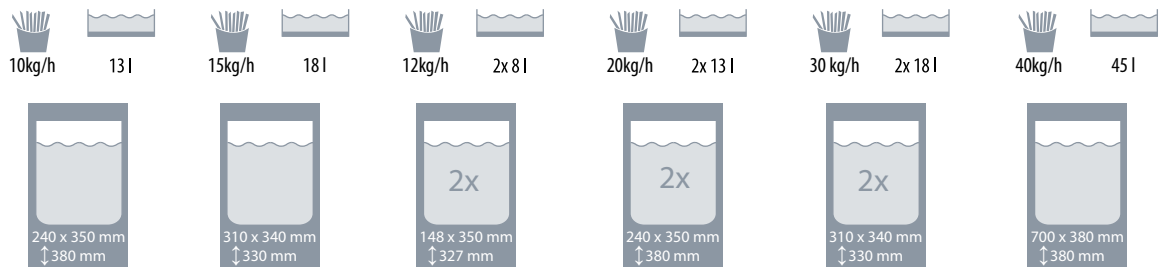
Frytownica elektryczna



- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie



F2/13 - 78 ET



Indeks	00000874	00000875	00000876	00000877	00000878	00000879
Model	F13 - 74 ET	F18 - 74 ET	F2/8 - 74 ET	F2/13 - 78 ET	F2/18 - 78 ET	F45 - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	11,95	15,9	12	23,9	31,8	40
Wymiary wanny mm	1x 240 x 350 x 380	1x 310 x 340 x 330	2x 148 x 350 x 327	2x 240 x 350 x 380	2x 310 x 340 x 330	1x 700 x 380 x 380
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120	1x 280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 300 x 120	2x 280 x 290 x 150	1x 650 x 330 x 170
Pojemność l	13	18	8 + 8	13 + 13	18 + 18	45
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	54	57	59	95	97	96
Cena netto PLN	11 890,-	12 870,-	16 790,-	17 750,-	19 740,-	22 890,-



Kosz F

- kosz do smażenia frytek
- wykonany ze specjalnej stali

Indeks	00002867	00003035	00021684	00023468	00003056
Model	Kosz F - 1/1 do F13-74 G/ET	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F45	Kosz F - 1/2 do F13-G/ET
Wymiary mm	210 x 300 x 120	280 x 290 x 150	120 x 300 x 150	650 x 330 x 170	100 x 300 x 120
Waga kg	1,3	0,8	0,8	3	0,7
Cena netto PLN	299,-	419,-	349,-	989,-	299,-

RM Frytownice TouchFry

- elektroniczne sterowanie, zarządzanie i przetwarzanie informacji za pomocą 7-calowego ekranu dotykowego o rozdzielczości 800 x 480 pikseli
- temperatury pracy kontrolowane z dokładnością do 1°C
- zdolność do filtrowania gorącego oleju (do 180°C) podczas pracy urządzenia
- możliwość przechowywania danych 100 różnych programów smażenia, umożliwiając ich powtarzanie w dowolnym momencie



WERSJE

- Sterowanie poprzez panel dotykowy
- Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju
- Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju i automatycznym podnoszeniem kosza.

SYSTEM OGRZEWANIA OLEJU

- Modele elektryczne: układ wewnętrzny z grzałką w wannie

FUNKCJE

- Pojemnik na fryturę ze wspornikiem na kółkach
- Czujnik obecności oleju
- Czujnik maksymalnego poziomu oleju
- Podnośnik koszy
- Pompa i zestaw do filtrowania oleju (5 mikronów)

MENU

PODGRZEWANIE

- System do topienia tłuszczów stałych: smalec, frytura, masło itp.

PROGRAMY

- Możliwość przechowywania w pamięci do 100 różnych programów smażenia (nazwa, temperatura, czas).

PRACA

- Tryb ręczny: zarządzanie temperaturą, czasem podnoszenia 1 lub 2 koszy (jednocześnie lub osobno)
- Tryb pamięci: możliwość zapamiętania zestawu danych podczas sekcji pracy.

CZYSZCZENIE

- Filtrowanie oleju
- Czyszczenie zbiornika
- Opróżnianie zbiornika

USTAWIENIA

- Sekcja przygotowania i instalacji frytkownicy.

INFORMACJE

- Tryb serwisowy - weryfikacji oprogramowania i instalacja nowego oprogramowania przez USB.

Frytownica gazowa



- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie

Modele GDP

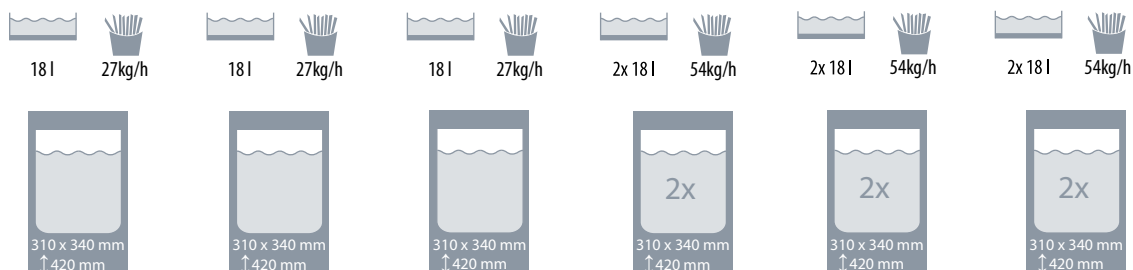
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele GDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/18-78GD



Indeks	00032099	00032100	00032101	00032102	00032103	00032104
Model	F18-74 GD	F18-74 GDP	F18-74 GDPS	F2/18-78 GD	F2/18-78 GDP	F2/18-78 GDPS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	18	18	18	36	36	36
Moc kcal/h	15480	15480	15480	30960	30960	30960
Moc elektryczna kW	0,05	0,3	0,65	0,1	0,6	1,3
Wymiary wanny mm	1x 310 x 340 x 420	1x 310 x 340 x 420	1x 310 x 340 x 420	2x 310 x 340 x 420	2x 310 x 340 x 420	1x 310 x 340 x 420
Ilość koszy	2x 130 x 280 x 150	2x 130 x 280 x 150	2x 130 x 280 x 150	4x 130 x 280 x 150	4x 130 x 280 x 150	4x 130 x 280 x 150
Pojemność l	18	18	18	18 + 18	18 + 18	18 + 18
Zasilanie eL. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	72	82	92	123	143	163
Cena netto PLN	37 590,-	52 160,-	60 110,-	72 800,-	96 460,-	117 460,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00032163	00032164
Model	Kosz F - 1/1 do F18-70GD (stand. do F18-70GVP)	Kosz F - 1/2 do F18-70GVP (stand. do F18-70GD)
Wymiary mm	270 x 280 x 150	130 x 280 x 150
Waga kg	1,3	1,3
Cena netto PLN	359,-	349,-

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031911
Model	TT - PS80
Do frytownicy	F18-74 GD / F18-74 GDP / F18-74 GDPS / F2/18-78 GD / F2/18-78 GDP / F2/18-78 GDPS
Cena netto PLN	399,-

Frytownica elektryczna



400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie
- modele z dwoma komorami posiadają podwójne przyłącze elektryczne**

Modele TDP

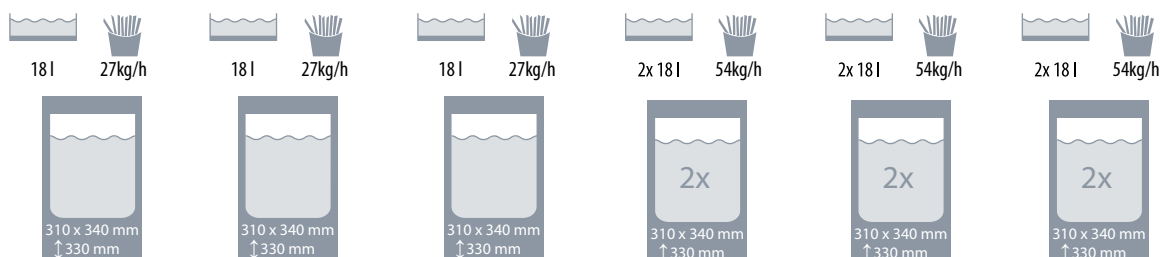
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/18-78ETD



Indeks	00028771	00028772	00028773	00028774	00028775	00028776
Model	F18-74ETD	F18-74ETDP	F18-74ETDPS	F2/18-78ETD	F2/18-78ETDP	F2/18-78ETDPS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,95	16,20	16,55	31,90	32,40	33,10
Wymiary wanny mm	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330
Ilość koszy	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150
Pojemność l	18	18	18	2x 18	2x 18	2x 18
Wydajność kg/h	27	27	27	54	54	54
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	63	73	83	109	129	149
Cena netto PLN	28 760,-	44 200,-	54 990,-	52 100,-	82 980,-	104 610,-

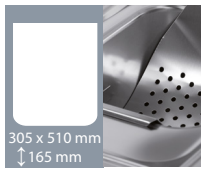
Kosze do frytownicy

Indeks	00003036	00003035
Model	Kosz F - 1/2 do F18-ET (stand. do F18-ETD)	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)
Wymiary mm	135 x 290 x 150	280 x 290 x 150
Waga kg	0,8	1,5
Cena netto PLN	359,-	419,-

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031911
Model	TT - PS80
Do frytownicy	F18-74ETDP, F18-74ETDPS, F2/18-78ETDP, F2/18-78ETDPS
Cena netto PLN	349,-

Podgrzewacz frytek




- lampa infra ogrzewająca frytki z góry
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00001161
Model	BST - 74 EM
Wymiary mm	400 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiary wanny mm	305 x 510 x 165
Ilość wanien	1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	36
Cena netto PLN	7 990,-

Podgrzewacz frytek



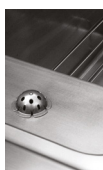
 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



- lampa infra ogrzewająca frytki z góry
- perforowana wkładka na dno

Indeks	00000868
Model	BS - 74 EM
Wymiary mm	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiary wanny mm	305 x 510 x 165
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	42
Cena netto PLN	9 800,-

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



- komora wykonana ze stali AISI 316
- otwór przelewowy z zabezpieczeniem
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- termostat zabezpieczający
- **blokada zaworu spustowego**
- piezoo zapalanie
- płomień pilotujący



CPT - 76 G



310 x 335 mm
↑ 180 mm



510 x 310 mm
↑ 180 mm

Indeks	00017008	00017009
Model	CPT - 74 G	CPT - 76 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc gazowa kW	6	9
Moc kcal/h	5160	7740
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 180 GN 2/3	510 x 310 x 180 GN 1/1
Pojemność l	13	19
Waga kg	38	49
Cena netto PLN	9 990,-	11 780,-

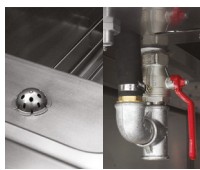
Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



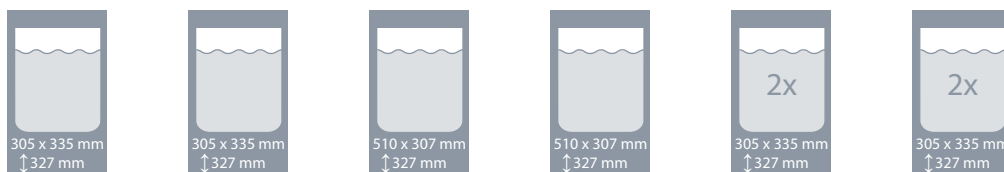
- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- zapłon elektryczny
- płomień pilotujący

CPA - 74 G, CPA - 76 G, CPA - 78 G:

- automatyczne napełnianie wody
- czujnik poziomu wody



CP - 78 G



Indeks	00000955	00017005	00000956	00017006	00000957	00017007
Model	CP - 74 G	CPA - 74 G	CP - 76 G	CPA - 76 G	CP - 78 G	CPA - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,5	9,5	13,95	13,95	19	19
Moc elektryczna kW	0,02	0,035	0,02	0,035	0,04	0,07
Moc kcal/h	8160	8160	11997	11997	16320	16320
Wymiary wanny mm	305 x 335 x 327 GN 2/3	305 x 335 x 327 GN 2/3	510 x 307 x 327 GN 1/1	510 x 307 x 327 GN 1/1	2x 305 x 335 x 327 GN 2/3	2x 305 x 335 x 327 GN 2/3
Pojemność l	25	25	40	40	25 + 25	25 + 25
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	61	61	80	80	103	103
Cena netto PLN	16 680,-	18 370,-	18 190,-	19 970,-	26 240,-	29 310,-

CP - 74 G / CPA - 74 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



CP - 76 G / CPA - 76 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



CP - 78 G / CPA - 78 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

- komora wykonana ze stali AISI 316
- otwór przelewowy
- zawór spustowy
- czujnik poziomu wody
- **blokada zaworu spustowego**

 TUBULAR
 30-110
 400/3N



CPT - 76 ET



Indeks	00017003	00017004
Model	CPT - 74 ET	CPT - 76 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5	7,5
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 220 GN 2/3	510 x 310 x 220 GN 1/1
Pojemność l	17	25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	45
Cena netto PLN	9 200,-	10 650,-

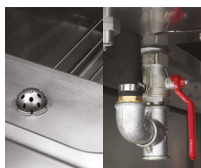
Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- komora wykonana ze stali AISI 316
 - zawór do napełniania wody
 - otwór przelewowy
 - zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
 - kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- CPA - 74 ET, CPA - 76 ET, CPA - 78 ET:
- automatyczne napełnianie wody
 - czujnik poziomu wody



CP - 78 ET



Indeks	00000871	00017000	00000872	00017001	00000873	00017002
Model	CP - 74 ET	CPA - 74 ET	CP - 76 ET	CPA - 76 ET	CP - 78 ET	CPA - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	7,8	7,8	13,5	13,5	15,6	15,6
Wymiary wanny mm	305 x 335 x 327 GN 2/3	305 x 335 x 327 GN 2/3	510 x 307 x 327 GN 1/1	510 x 307 x 327 GN 1/1	305 x 335 x 300 GN 2/3	305 x 335 x 300 GN 2/3
Pojemność l	25	25	40	40	25 + 25	25 + 25
Zasilanie eL. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	48	78	78	82	82
Cena netto PLN	14 290,-	16 590,-	18 100,-	20 510,-	23 610,-	26 400,-

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie

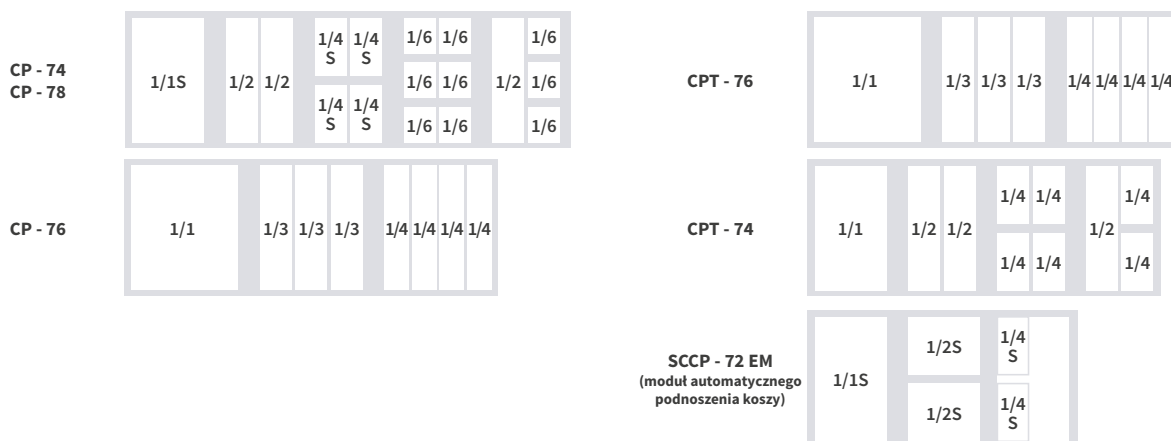


Kosze do makaroniarek

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			999,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				799,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			599,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			599,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				399,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					899,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					599,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					599,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	799,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		549,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	599,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	419,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200			1/6			399,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	1 099,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	699,-



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Moduł do automatycznego sterowania koszami w urządzeniach do gotowania makaronu

- umożliwia automatyczne opuszczanie i podnoszenie koszy w makaroniarkach
- sterowanie czasowo lub manualnie
- ustawianie czasu gotowania
- 2 uchwyty

⚡
230/1N



Możliwe użycie koszy

1/1S	1/2S	1/4 S
	1/2S	1/4 S

Indeks	00023515
Model	SCCP - 72 EM
Wymiary mm	200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	0,35
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	45
Cena netto PLN	15 680,-

Bemar gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**

**BMT - 78 G**

Indeks	00001193	00001194
Model	BMT - 74 G	BMT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny cm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	1x GN 1/1	2x GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	43	61
Cena netto PLN	8 110,-	11 270,-

Bemar elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napszczenia wody
- **blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



BMT - 78 ET



Indeks	00001159	00022117
Model	BMT - 74 EM	BMT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	54
Cena netto PLN	6 560,-	8 970,-

Bemar elektryczny

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- blokada zaworu spustowego



BM-78 ET



Indeks	00000869	00024782
Model	BM - 74 EM	BM-78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	41	61
Cena netto PLN	8 480,-	11 890,-

Bemar gazowy

Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napełniania wody
- blokada zaworu spustowego

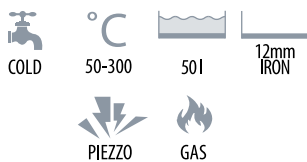


BM - 78 G



Indeks	00000953	00000954
Model	BM - 74 G	BM - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	49	68
Cena netto PLN	8 750,-	13 790,-

Patelnia gazowa uchylna



- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
 - przeznaczona do smażenia
 - idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
 - udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
 - nierdzewna uchylna pokrywa
 - ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie
 - zawór do napełniania wody
- BR50 - 78 G/N / BRM50 - 78 G/N
- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
 - przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania



BR50 - 78 G/N



MANUAL



MANUAL



AUTO



230/1N



AUTO



230/1N

Indeks	00000919	00000920	00000921	00000922
Model	BR50 - 78 G	BR50 - 78 G/N	BRM50 - 78 G	BRM50 - 78 G/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	14	12	12
Moc kcal/h	12040	12040	10320	10320
Moc elektryczna kW	-	-	0,1	0,1
Pojemność l	50	50	50	50
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	135	133	139	139
Cena netto PLN	21 650,-	23 550,-	27 450,-	28 950,-

Patelnia elektryczna uchylna



- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
 - przeznaczona do smażenia
 - idealne, równomierne rozpraszanie ciepła
 - udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
 - nierdzewna uchylna pokrywa
 - ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie wanny
 - zawór do napełniania wody
- BR50 - 78 ET/N / BRM50 - 78 ET/N
- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
 - przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania



BRM50 - 78 ET



Indeks	00000879	00000880	00000881	00000882
Model	BR50 - 78 ET	BR50 - 78 ET/N	BRM50 - 78 ET	BRM50 - 78 ET/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10,5	10,5	10,5	10,5
Pojemność l	50	50	50	50
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	133	133	135	135
Cena netto PLN	19 950,-	21 750,-	25 750,-	26 950,-

Patelnia multifunkcyjna gazowa

- nierdzewna wanna
- bardzo dobre rozprawianie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy



BRF - 78 G



11l



28l

Indeks	00000923	00000924
Model	BRF - 74 G	BRF - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	6,95	13,9
Moc kcal/h	5970	11940
Wymiary wanny mm	300 x 510 x 100	700 x 510 x 100
Pojemność l	11	28
Waga kg	79	129
Cena netto PLN	18 990,-	29 340,-

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- nierdzewna wanna
- dobre rozprzewadzenie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy



BRF - 78 ET



11 l



28 l

Indeks	00000883	00000884
Model	BRF - 74 ET	BRF - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4	8
Wymiary wanny mm	300 x 510 x 100	700 x 510 x 100
Pojemność l	11	28
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	18 090,-	27 490,-

Kocioł gazowy 50 l



OUTLET



HOT/COLD



50 l



PIEZZO



GAS

- grzanie pośrednie
 - ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
 - automatyczna regulacja ciśnienia pary
 - zawór spustowy
- PI50A - 78 G:
- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego



PI50A - 78 G



Indeks	00000981	00028301
Model	PI50 - 78 G	PI50A - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	15,5	15,5
Moc kcal/h	13330	13330
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 400 x 450	Ø 400 x 450
Pojemność l	50	50
Waga kg	120	120
Cena netto PLN	36 990,-	47 560,-

Kocioł elektryczny 50 l



- grzanie pośrednie
 - ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
 - automatyczna regulacja ciśnienia pary
 - zawór spustowy
- PI50A - 78 ET:
- automatyczne dopuszczanie wody do płaszczu wodnego



PI50A - 78 ET



Indeks	00000980	00028300
Model	PI50 - 78 ET	PI50A - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	9	9
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 400 x 450	Ø 400 x 450
Pojemność l	50	50
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	120	120
Cena netto PLN	33 940,-	44 940,-

Płyta robocza bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



PLST - 78

Indeks	00001143	00028312	00028313	00028314	00028315
Model	PLT - 72	PLST - 73	PLST - 74	PLST - 76	PLST - 78
Wymiary mm	200 x 700 x 280	300 x 700 x 280	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Waga kg	15	20	22	27	33
Cena netto PLN	2 640,-	2 790,-	2 890,-	3 890,-	4 390,-

Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową
- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PLT -78)




PLT - 78

Indeks	00028316	00001144	00001145	00001146
Model	PLT - 73	PLT - 74	PLT - 76	PLT - 78
Wymiary mm	300 x 700 x 280	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 / 150 mm
Waga kg	23	26	36	43
Cena netto PLN	3 990,-	3 980,-	4 990,-	5 680,-

Płyta robocza bez szuflady



 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta




PLS - 78

Indeks	00000844	00028302	00028303	00028304	00028305
Model	PLS - 72	PLS - 73	PLS - 74	PLS - 76	PLS - 78
Wymiary mm	200 x 700 x 900	300 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Waga kg	30	35	40	47	78
Cena netto PLN	3 290,-	3 990,-	4 090,-	6 190,-	6 990,-

Płyta robocza



 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- PL - 74 / PL - 78
- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PL -78)

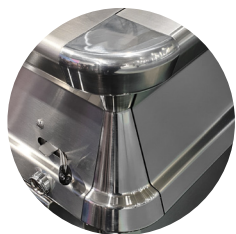


PL - 78

Indeks	00028306	00000845	00000846	00000847
Model	PL - 73	PL - 74	PL - 76	PL - 78
Wymiary mm	300 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN /1/1 / 150 mm
Waga kg	40	45	56	67
Cena netto PLN	5 290,-	4 990,-	7 390,-	7 990,-

Maskownica boczna profilowana

- narożniki zaokrąglone, polerowane
- panele oraz narożniki wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego
- ułatwia połączenie urządzeń z dwóch linii: RM 700 oraz RM 900



Indeks	00028794	00028795	00028796	00028797	00028800
Model	TMTA-7SX	TMTA-7DX	TMTA-77	TMTA-79SX	TMTA-79DX
Rodzaj	lewa	prawa	lewa + prawa	lewa	prawa
Waga kg	14	14	28	30	30
Cena netto PLN	3 590,-	3 590,-	6 990,-	7 190,-	7 190,-


Maskownica boczna

- listwa i panele wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego
- ułatwia połączenie urządzeń z dwóch linii: RM 700 oraz RM 900



Indeks	00026858	00026853	00026854	00026855	00026856	00026857
Model	TPA-7	TMA-7DX	TMA-7SX	TMA-77	TMA-79DX	TMA-79SX
Rodzaj	listwa	prawa	lewa	lewa + prawa	prawa	lewa
Waga kg	9	3	3	6	7	7
Cena netto PLN	339,-	1 190,-	1 190,-	2 290,-	2 390,-	2 390,-

Zlew z baterią

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- odpływ do podstawy
 - bateria dźwigniowa
- LAT - 74
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



LA - 74

Indeks	00001147	00000848
Model	LAT - 74	LA - 74
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 900
Wymiary wanny mm	300 x 350 x 150	300 x 350 x 150
Waga kg	22	45
Cena netto PLN	4 990,-	6 490,-

Drzwi



Indeks	00000849	00000850	00000851	00000852
Model	P - 73/93 DX	P - 73/93 SX	P - 74/94 DX	P - 74/94 SX
Typ	prawe	lewe	prawe	lewe
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	3	3	3,5	3,5
Cena netto PLN	890,-	890,-	919,-	919,-

Bateria kolumnowa



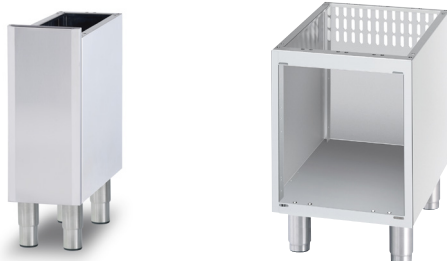
- do montażu w liniach grzewczych
- możliwość używania zimnej wody



Indeks	00033578
Model	CEAT
Waga kg	6
Cena netto PLN	1 890,-

Podstawa zamknięta

- solidna podstawa zamknięta pod urządzenia Top z Linii 700
- możliwość zamontowania drzwi
- regulowana wysokość nóg



Indeks	00026886	00026887	00026888	00026889	00026890	00026891	00026892
Model	M - 72	M - 73	M - 74	M - 76	M - 78	M - 712	M - 716
Wymiary mm	200 x 595 x 570	300 x 595 x 570	400 x 595 x 570	600 x 595 x 570	800 x 595 x 570	1200 x 595 x 570	1600 x 595 x 570
Waga kg	12	14	17	21	24	35	52
Cena netto PLN	1 990,-	2 019,-	2 090,-	2 390,-	2 590,-	3 490,-	4 190,-

Szuflady

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL
- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi



Indeks	00028791	00000853	00000854	00000855
Model	C - 73/93	C - 74/94	C - 76/96	C - 78/98
Wymiary mm	295 x 590 x 475	395 x 590 x 475	595 x 590 x 475	795 x 590 x 475
Pojemność GN	-	2x GN 1/1 - 150	-	4x GN 1/1 - 150
Waga kg	16	18	22	26
Cena netto PLN	3 490,-	3 500,-	5 247,-	4 990,-

Ruszt żeliwny do linii 700

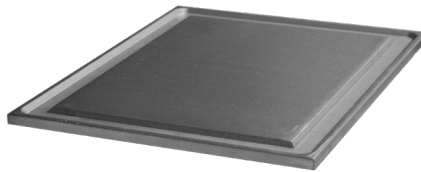
- pasuje do kuchni z linii RM 700
- do zastąpienia jednego rusztu nierdzewnego potrzebne są 2 ruszty żeliwne



Indeks	00023448
Model	R - 7
Wymiary mm	380 x 270 x 48
Waga kg	3
Cena netto PLN	490,-

Płyta gładka

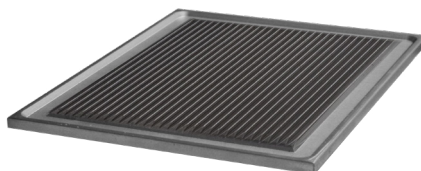
- płyta gładka służąca do grillowania
- możliwość ułożenia na palnikach żeliwnych



Indeks	00000983	00000984
Model	PLF	PLF/2
Wymiary mm	350 x 270 x 30	350 x 570 x 30
Waga kg	9	18
Cena netto PLN	890,-	1 690,-

Płyta ryflowana

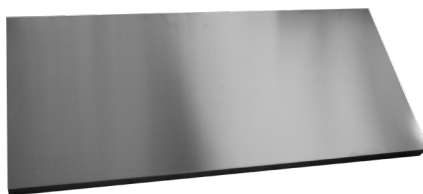
- płyta ryflowana służąca do grillowania
- możliwość ułożenia na palnikach żeliwnych



Indeks	00000985	00000986
Model	PRF	PRF/2
Wymiary mm	350 x 270 x 30	350 x 570 x 30
Waga kg	9	18
Cena netto PLN	1 190,-	1 890,-

Półka

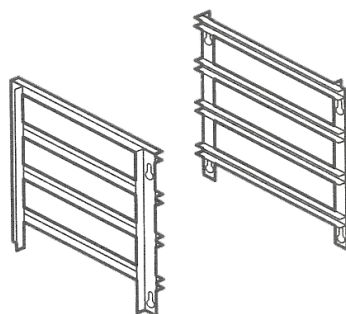
- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL



Indeks	00000997	00000998	00000999
Model	R - 74	R - 76	R - 78
Wymiary mm	350 x 590 x 20	550 x 590 x 20	750 x 590 x 20
Waga kg	2	3	3,5
Cena netto PLN	590,-	649,-	739,-

Prowadnice na pojemniki GN

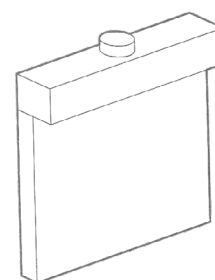
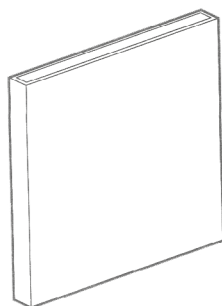
- do modułów neutralnych 400/600 (GN 1/1)
- do modułów neutralnych 800 (GN 2/1)
- rozstaw prowadnic 7 cm



Indeks	00000987	00028790
Model	PT - 74/94	PT - 78/98
Wymiary mm	70	70
Waga kg	2,5	4
Cena netto PLN	1 890,-	2 490,-

Nadstawka kominka

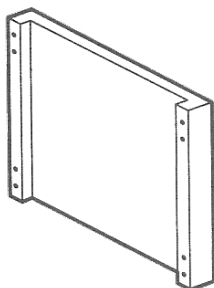
- zabezpiecza ścianę za urządzeniem przed wysoką temperaturą
- CA - 800 / CA - 1200 - wyposażony w klapkę



Indeks	00000988	00000989	00000990	00000991
Model	M - 800	M - 1200	CA - 800	CA - 1200
Wymiary mm	800 x 70 x 920	1200 x 70 x 920	800 x 190 x 1200	1200 x 190 x 1200
Waga kg	16	24	16	24
Cena netto PLN	2 490,-	3 490,-	3 690,-	4 990,-

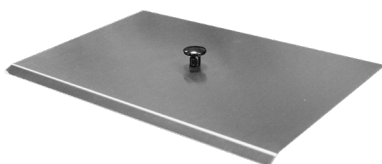
Przegroda

- umożliwia podział podstawy w celu umieszczenia półek



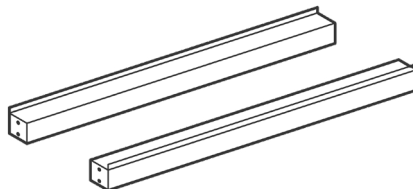
Indeks	00000996
Model	D - 7
Wymiary mm	50 x 590 x 450
Waga kg	2,5
Cena netto PLN	770,-

Pokrywa do patelni



Indeks	00001001	00001002
Model	P/BRF - 74	P/BRF - 78
Wymiary mm	320 x 530 x 50	720 x 530 x 50
Waga kg	2	4
Cena netto PLN	650,-	850,-

Listwy łączące



Indeks	00001217	00001218	00001219	00001220	00001221	00001222	00001223	00001224	00001225
Model	TSP - 4	TSP - 6	TSP - 8	TSP - 10	TSP - 12	TSP - 14	TSP - 16	TSP - 18	TSP - 20
Wymiary mm	400 x 60 x 60	600 x 60 x 60	800 x 60 x 60	1000 x 60 x 60	1200 x 60 x 60	1400 x 60 x 60	1600 x 60 x 60	1800 x 60 x 60	2000 x 60 x 60
Cena netto PLN	990,-	1 100,-	1 220,-	1 350,-	1 470,-	1 600,-	1 700,-	1 850,-	1 950,-

Podstawy chłodnicze i mroźnicze RM to propozycja innowacyjnych rozwiązań w gastronomii.

Szybkość i praktyczność użytkowania zapewniają nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne, zastosowane zarówno w podstawach chłodniczych jak i mroźniczych. Możliwość całkowitego wysuwu szuflad i zoptymalizowana wysokość zaprojektowana do stosowania z urządzeniami grzewczymi TOP.



Dno komory z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwiejszego utrzymania higieny.



Prowadnice umożliwiające całkowity wysuw szuflady.



Szuflady z poziomym wbudowanym uchwytem i łatwo wymienialną uszczelką.



3D Cooling system

Wyjątkowy system, który gwarantuje prawidłową i jednolitą temperaturę w całej komorze.



Dwie głębokości szuflad.

Podstawa chłodnicza 2-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 2 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego



Indeks	00026893	00026894	00026895
Model	LS 702 TN/V 1C	LS 702 TN/I 1C	LS 702 TN/S 1C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	18 150,-	19 350,-	17 550,-

Podstawa chłodnicza 4-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 4 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego



Indeks	00026896	00026897	00026898
Model	LS 702 TN/V 2C	LS 702 TN/I 2C	LS 702 TN/S 2C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	20 350,-	21 550,-	19 750,-

Podstawa chłodnicza 3-szufladowa



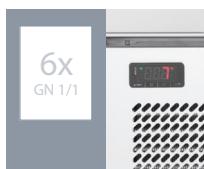
R290 DIGITAL CONTROL °C -2/+7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 3 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego



Indeks	00026899	00026900	00026901
Model	LS 703 TN/V 1C	LS 703 TN/I 1C	LS 703 TN/S 1C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	21 350,-	22 450,-	20 150,-

Podstawa chłodnicza 6-szufladowa



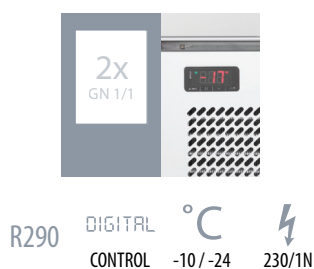
R290 DIGITAL CONTROL °C -2/+7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 6 szuflad przystosowanych do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego



Indeks	00026902	00026903	00026904
Model	LS 703 TN/V 2C	LS 703 TN/I 2C	LS 703 TN/S 2C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	21 350,-	25 750,-	23 550,-

Podstawa mroźnicza 2-szufladowa

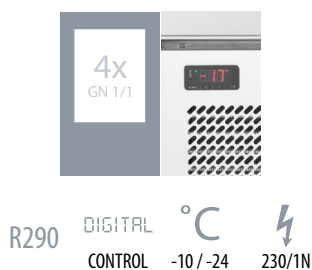


- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 2 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026905	00026906	00026907
Model	LS 702 BT/V 1C	LS 702 BT/I 1C	LS 702 BT/S 1C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	19 850,-	21 050,-	19 350,-

Podstawa mroźnicza 4-szufladowa



- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 4 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026908	00026909	00026910
Model	LS 702 BT/V 2C	LS 702 BT/I 2C	LS 702 BT/S 2C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	22 050,-	23 150,-	21 550,-

Podstawa mroźnicza 3-szufladowa



R290

DIGITAL
CONTROL°C
-10 / -24⚡
230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 3 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026911	00026912	00026913
Model	LS 703 BT/V 1C	LS 703 BT/I 1C	LS 703 BT/S 1C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	23 450,-	24 550,-	22 150,-



LS 702 TN/V 1C
Błat roboczy 40 mm



LS 702 TN/I 1C
Błat roboczy z rantem

Podstawa mroźnicza 6-szufladowa



R290

DIGITAL
CONTROL°C
-10/-24⚡
230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 6 szuflad przystosowanych do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026914	00026915	00026916
Model	LS 703 BT/V 2C	LS 703 BT/I 2C	LS 703 BT/S 2C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	26 650,-	27 950,-	25 450,-



K70 BRS 120

Zestaw łączeniowy

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 700
- szerokość 120 cm

590,-

K70 BRS 160

Zestaw łączeniowy

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 700
- szerokość 160 cm

660,-

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026917	K70 BRS 120	590,-
00026918	K70 BRS 160	660,-

K60 BRS 120

Zestaw łączeniowy

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 600
- szerokość 120 cm

550,-

K60 BRS 160

Zestaw łączeniowy

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 600
- szerokość 160 cm

620,-

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026919	K60 BRS 120	550,-
00026920	K60 BRS 160	620,-

K90 BRS 120

Zestaw łączeniowy

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 900
- szerokość 120 cm

1 150,-

K90 BRS 160

Zestaw łączeniowy

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 900
- szerokość 160 cm

1 250,-

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026921	K90 BRS 120	1 150,-
00026922	K90 BRS 160	1 250,-



Cantilever

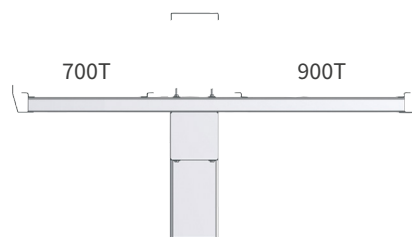
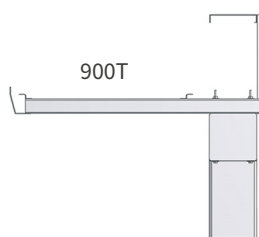
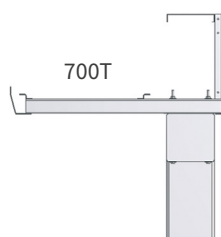
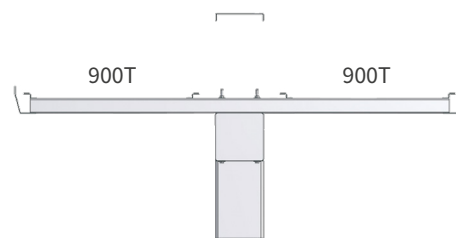
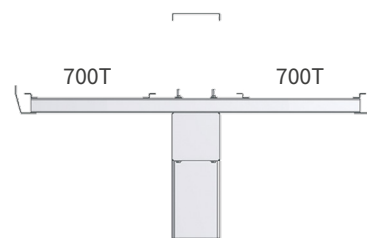


Lekkość i wytrzymałość

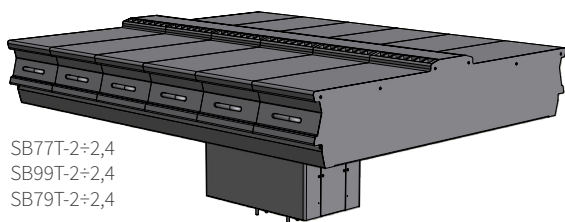
Z pomocą systemu Cantilever RM GASTRO łączy wszystkie najlepsze rozwiązania dla restauracji. To technologia, która maksymalizuje jakość oraz piękno każdej kuchni. Cantilever zapewnia pełną dowolność kompozycji, pozwalając ułożyć kluczowe urządzenia w postaci wyspy centralnej lub linii pod ścianą.

Konstrukcje wspornikowe z jedną lub dwiema nogami, proste lub z półką, są zaprojektowane w sposób zapewniający ergonomię i maksymalną niezawodność. Cantilever pomaga w utrzymaniu czystości w kuchni, eliminując niepotrzebne przeszkody i ułatwiając konserwację urządzeń.

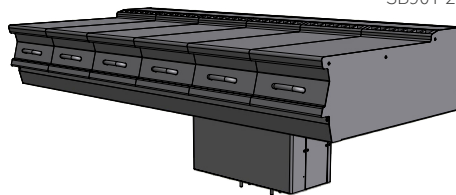
Wysoce estetyczny system Cantilever pozwala projektantom na wyrażenie swoich pomysłów przez łączenie funkcjonalności i stylu, w kreatywności ograniczonej jedynie wyobraźnią.



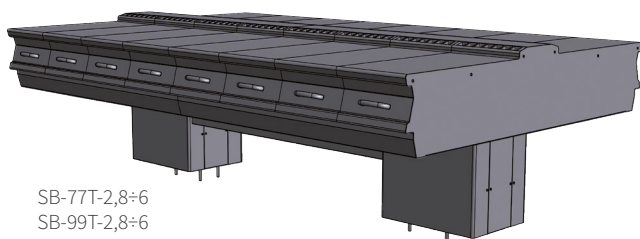
W modułach wspornikowych montowana jest 1 noga o szerokości 2 - 2,4 m lub 2 nogi o szerokości (rozstawie) 2,8 - 6 m.



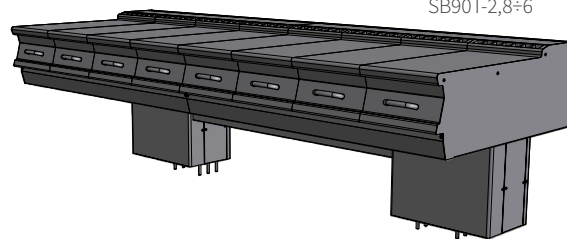
SB77T-2÷2,4
SB99T-2÷2,4
SB79T-2÷2,4



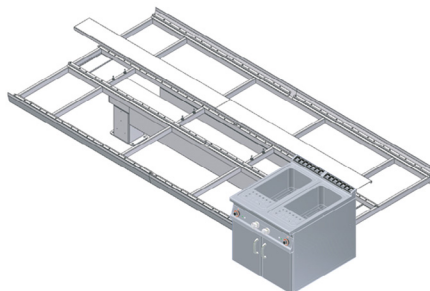
SB70T-2÷2,4
SB90T-2÷2,4



SB-77T-2,8÷6
SB-99T-2,8÷6
SB-79T-2,8÷6

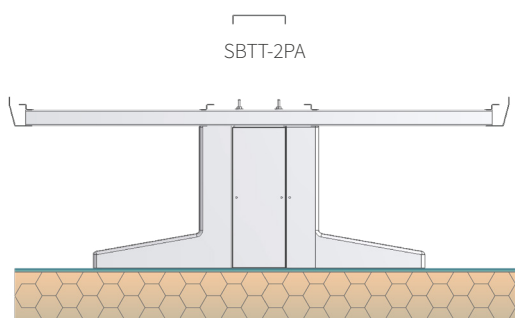


SB70T-2,8÷6
SB90T-2,8÷6

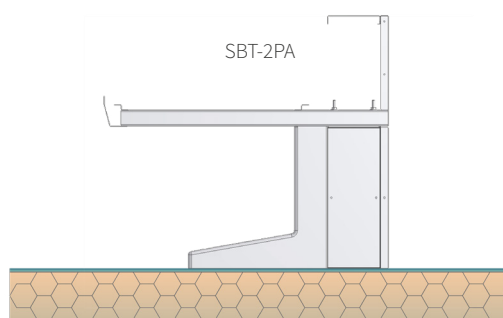


Konstrukcje z jedną nogą są kompletne i powinny być postawione na podłodze. Tylko konstrukcje z dwiema nogami posiadają następujące opcje montażu:

Dwie nogi w strukturze wolnostojącej.

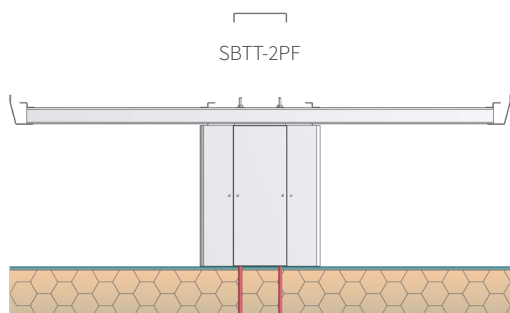


SBTT-2PA

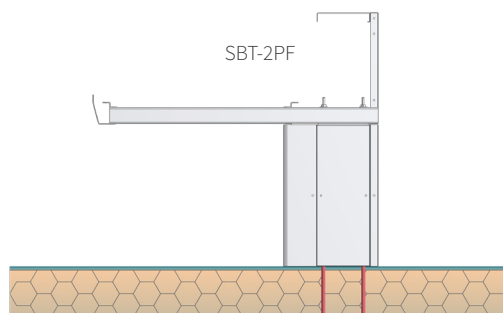


SBT-2PA

Dwie nogi montowane do podłoża.



SBTT-2PF



SBT-2PF



Linia RM 700 Drop-in

Kuchnie elektryczne	217
Kuchnie indukcyjne	219
Kuchnie gazowe	220
Płyty grillowe	221
Grille wodne	223
Kuchnia niskotemperaturowa	223
Frytownice	224
Urządzenie do gotowania makaronu	225
Podgrzewacz frytek	226
Bemary wodne	226
Patelnie	227
Akcesoria	228



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





Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- okrągła płyta grzewcza: 2,6 kW



2,6 kW
2,6 kW
400V



2,6 kW 2,6 kW
2,6 kW 2,6 kW
400V

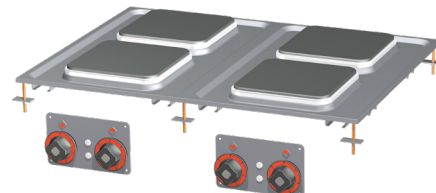
Indeks	00016711	00016712
Model	PCD - 64 ET	PCD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Waga kg	19	38
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
Rodzaj płyty	okrągła ø 22 cm	okrągła ø 22 cm
Cena netto PLN	3 615,-	5 515,-

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- kwadratowa płyta grzewcza: 2,6 kW



2,6 kW
2,6 kW
400V



2,6 kW 2,6 kW
2,6 kW 2,6 kW
400V

Indeks	00016713	00016714
Model	PCQD - 64 ET	PCQD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Waga kg	19	38
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
Rodzaj płyty	kwadratowa 22 x 22 cm	kwadratowa 22 x 22 cm
Cena netto PLN	7 011,-	12 174,-

Kuchnia stołowa ceramiczna elektryczna



- trójfazowa
- powierzchnia grzejna: 2,5 kW



2,5 kW
2,5 kW
400V



2,5 kW 2,5 kW
2,5 kW 2,5 kW
400V

Indeks	00016717	00016718
Model	PCCD - 64 ET	PCCD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc elektryczna kW	5	10
Waga kg	12	40
Ilość palników	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Cena netto PLN	7 529,-	11 164,-

Kuchnia stołowa żeliwna elektryczna

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni, rondli o różnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- wymiar żeliwnej płyty roboczej: 70 x 68 cm



Indeks	00029322
Model	TPD - 68 ET
Wymiary mm	800 x 600 x 240
Moc elektryczna kW	10
Strefa grzewcza	4x 2,5 kW
Waga kg	80
Cena netto PLN	15 370,-

Kuchnia stołowa elektryczna

DIGITAL CONTROL
INDUCTION

- trójfazowa
- powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- wymiary płyty w cm: 35 x 57



Indeks	00016719	00016720
Model	PCID - 64 ET	PCID - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 310	800 x 600 x 310
Moc elektryczna kW	10	20
Waga kg	20	40
Ilość palników	2x 5 kW	4x 5 kW
Cena netto PLN	37 347,-	69 954,-

Kuchnia stołowa indukcyjna WOK elektryczna

DIGITAL CONTROL
INDUCTION



- trójfazowa
- powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- średnica płyty: 30 cm

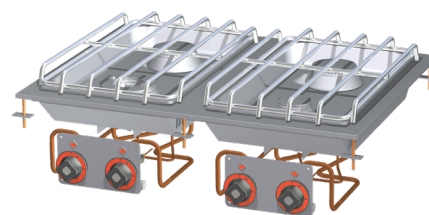
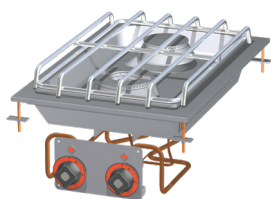


Indeks	00016728
Model	PCIWD - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 310
Moc elektryczna kW	5
Waga kg	20
Ilość palników	1x 5 kW
Cena netto PLN	28 097,-

Kuchnia stołowa gazowa



- palniki 5,5 kW oraz 7,5 kW
- niezależne sterowanie
- stała świeczka



Indeks	00016715	00016716
Model	PCD - 64 G	PCD - 68 G
Wymiary mm	400 x 600 x 110	800 x 600 x 110
Moc gazowa kW	13	22
Moc gazowa kcal/h	11167	18898
Waga kg	20	40
Ilość palników	5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Cena netto PLN	6 501,-	12 016,-

Kuchnia stołowa gazowa



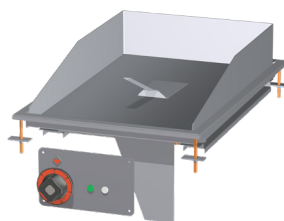
- ruszt na garnki do \varnothing 40 cm
 - możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
 - **+** palniki FireFlex
 - specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)
- PCD - 55 G
- obniżony ruszt - do wyrównania z modelami gazowymi TPD/FTD



Indeks	00029324	00029325
Model	PCD - 44 G	PCD - 55 G
Wymiary mm	400 x 400 x 140	500 x 500 x 220
Moc gazowa kW	10	10
Moc gazowa kcal/h	8600	8600
Waga kg	23	24
Ilość palników	10 kW	10 kW
Cena netto PLN	5 547,-	5 830,-

Płyta grillowa elektryczna

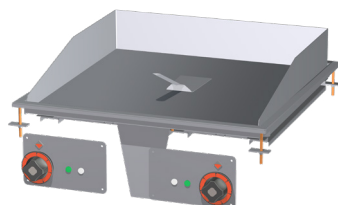
- trójfazowa
- regulacja temperatury

°C
50-300⚡
400/3N

Indeks	00016730	00016731	00016732	00016733
Model	FTLD - 64 ET	FTLD - 64 ETS	FTRD - 64 ET	FTRD - 64 ETS
Wymiary mm	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220
Wymiary płyty mm	356 x 550	356 x 550	356 x 550	356 x 550
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	4,5	4,5
Waga kg	30	30	30	30
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	6 778,-	8 365,-	6 789,-	8 780,-

Płyta grillowa elektryczna

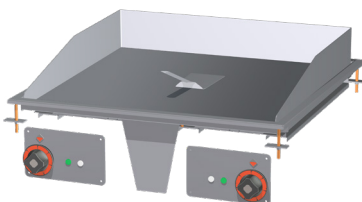
- trójfazowa
- 2x regulacja temperatury

°C
50-300⚡
400/3N

Indeks	00016734	00016735	00016736	00016737	00016738	00016739
Model	FTLD - 66 ET	FTLD - 66 ETS	FTLRD - 66 ET	FTLRD - 66 ETS	FTRD - 66 ET	FTRD - 66 ETS
Wymiary mm	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220
Wymiary płyty mm	556 x 550	556 x 550	556 x 550	556 x 550	556 x 550	556 x 550
Moc elektryczna kW	6	6	6	6	6	6
Waga kg	45	45	45	45	45	45
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	8 586,-	11 136,-	8 980,-	11 586,-	9 211,-	11 756,-

Płyta grillowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x regulacja temperatury

°C
50-300⚡
400/3N

Indeks	00016740	00016741	00016742	00016743	00016744	00016745
Model	FTLD - 68 ET	FTLD - 68 ETS	FTLRD - 68 ET	FTLRD - 68 ETS	FTRD - 68 ET	FTRD - 68 ETS
Wymiary mm	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220
Wymiary płyty mm	756 x 550	756 x 550	756 x 550	756 x 550	756 x 550	756 x 550
Moc elektryczna kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Waga kg	60	60	60	60	60	60
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	10 446,-	14 027,-	10 847,-	14 831,-	11 001,-	14 690,-



Grill wodny elektryczny



400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- blokada zaworu spustowego



Indeks	00029316	00029317
Model	CWKD - 64 ET	CWKD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 300	800 x 600 x 300
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Waga kg	30	60
Cena netto PLN	13 208,-	18 244,-

KUCHNIA NISKOTEMPERATUROWA

Kuchnia niskotemperaturowa



230/1N

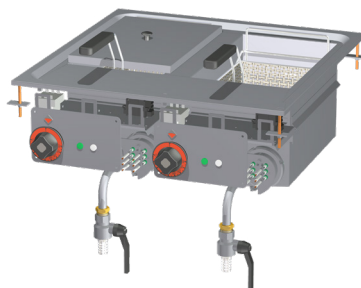
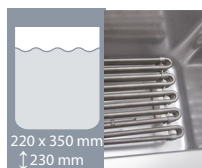
- niskotemperaturowy piekarnik
- dwie szuflady o wielkości GN 1/1 - 150 mm wys.
- zakres temperatur: 30-120°C
- sonda temperatury
- sonda termiczna
- panel elektroniczny
- funkcja hold



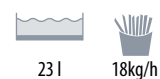
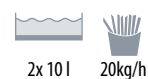
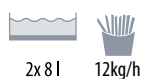
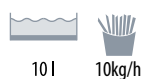
Indeks	00029323
Model	CSD 0 - 12 E
Wymiary mm	800 x 610 x 510
Moc elektryczna kW	1
Waga kg	55
Cena netto PLN	19 900,-

Frytownica elektryczna

- trójfazowa
- pojemność wanny: 10 l

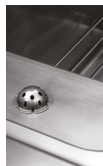


F2/10D - 66 ET



Indeks	00016752	00016754	00016755	00016753	00029319
Model	F10D - 64 ET	F18D - 64 ET	F2/8D - 64 ET	F2/10D - 66 ET	F23D - 66 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 390	400 x 600 x 460	400 x 600 x 460	600 x 600 x 390	600 x 600 x 390
Wymiary wanny cm	22 x 35 x 23	31 x 34 x 33	14,8 x 35 x 32,7	22 x 35 x 23	50 x 35 x 24
Wymiary kosza mm	200 x 300 x 100	280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 200 x 300 x 100	460 x 300 x 100
Pojemność l	10	18	8 + 8	10 + 10	23
Moc elektryczna kW	7,15	15,9	6 + 6	7,15 + 7,15	14,3
Waga kg	20	30	30	32	31
Cena netto PLN	7 730,-	11 141,-	13 776,-	13 918,-	11 318,-

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



Koszki do CP - możliwe ułożenie w wannie

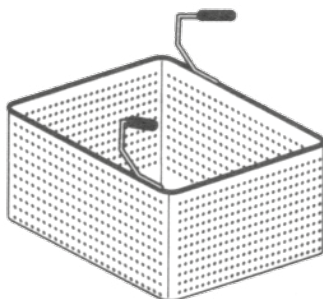
A	B	B	C	D	D	E	E
			C	D	D	E	E
			C	D	D	E	E

- trójfazowe
 - wymiary wanny w cm: 30,5 x 33,5 x 32,7 wys.
 - pojemność wanny: 25 l
 - zawór spustowy
 - odpływ w dnie (zabezpieczenie przelewowe)
- CPAD 64 ET**
- automatyczne napełnianie wody z czujnikiem poziomu



Indeks	00016751	00029315
Model	CPD - 64 ET	CPAD - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 510	400 x 600 x 510
Wymiary wanny cm	30,5 x 33,5 x 32,7	50,5 x 33,5 x 32,7
Pojemność l	25	25
Moc elektryczna kW	7,8	7,8
Waga kg	22	22
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 110	50 - 110
Cena netto PLN	10 830,-	12 786,-

Koszki do urządzenia do gotowania makaronu



Indeks	00016769	00016770	00016771	00016772	00016773
Model	Kosz A - 1/1	Kosz B - 2/4	Kosz B - 1/2	Kosz C - 1/4	Kosz D - 1/6
Wymiary mm	290 x 320 x 200	140 x 320 x 200	290 x 160 x 200	140 x 160 x 200	140 x 100 x 200
Waga kg	2	1,5	0,7	1	0,7
Cena netto PLN	790,-	550,-	570,-	440,-	400,-

Podgrzewacz frytek elektryczny



- jednofazowy
- zintegrowana górna lampa infra z grzałką
- wymiary wanny w cm: 30,5 x 51 x 16,5 wys.
- podwójna perforowana wkładka

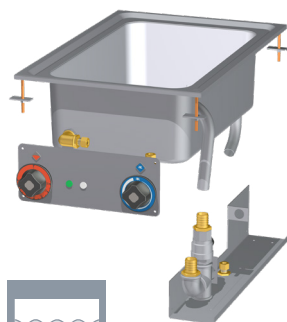


Indeks	00016749
Model	BSD - 64 EM
Wymiary mm	400 x 600 x 250
Wymiary wanny cm	30,5 x 51 x 16,5
Moc elektryczna kW	1,47
Waga kg	20
Ilość wanien	1
Pojemność GN	1x GN 2/3
Cena netto PLN	5 717,-

BEMARY WODNE

Bemar wodny elektryczny

- jednofazowy
- zawór spustowy



Indeks	00016748	00029313
Model	BMD - 64 EM	BMD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 300	800 x 600 x 300
Wymiary wanny cm	30,5 x 51 x 16,5	65 x 53 x 15
Moc elektryczna kW	1,1	4,2
Waga kg	18	40
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 90	50 - 90
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/3	GN 2/1
Cena netto PLN	5 582,-	9 004,-

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- trójfazowa
- wymiary wanny w cm: 30 x 51 x 10 wys.
- wanna nierdzewna
- zawór spustowy



Indeks	00016750	00029314
Model	BRFD - 64 ET	BRFD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Wymiary wanny cm	30 x 51 x 10	70 x 51 x 10
Moc elektryczna kW	4	8
Waga kg	45	65
Ilość wanien	1	1
Cena netto PLN	12 282,-	21 185,-

AKCESORIA

Moduł neutralny ze zlewem

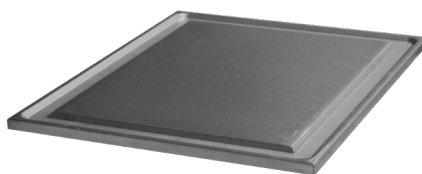
- wymiary zlewu w cm: 34 x 34 x 20 wys.
- bateria



Indeks	00016756
Model	LAD - 64
Wymiary mm	400 x 600 x 350
Wymiary wanny cm	34 x 34 x 20
Waga kg	15
Ilość wanien	1
Cena netto PLN	4 660,-

Płyta na ruszt żeliwny

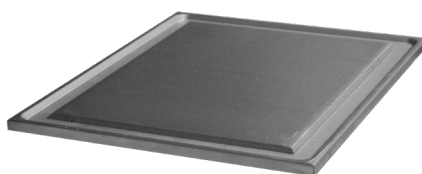
- do grillowania, po położeniu na ruszt żeliwny
- wymiary płyty w mm: 350 x 270
- PLF/2 / PRF/2 - podwójna



Indeks	00016758	00016759	00016760	00016761
Model	PLF	PLF/2	PRF	PRF/2
Wymiary mm	350 x 270	350 x 570	350 x 270	350 x 570
Waga kg	9	18	9	18
Płyta grzewcza	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Cena netto PLN	951,-	1 837,-	1 242,-	1 968,-

Płyta na ruszt nierdzewny

- do grillowania, po położeniu na ruszt żeliwny
- wymiary płyty w mm: 350 x 270
- PLFT/72 / PRFT/72 - podwójna



Indeks	00016762	00016763	00016764	00016765
Model	PLFT/7	PLFT/72	PRFT/7	PRFT/72
Wymiary mm	350 x 270	350 x 570	350 x 270	350 x 570
Waga kg	9	18	9	18
Płyta grzewcza	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Cena netto PLN	951,-	1 837,-	1 242,-	1 968,-

Bateria kolumnowa

- do montażu w monoblock
- możliwość używania ciepłej i zimnej wody



Indeks	00029348
Model	CEAMS
Wymiary mm	120 x 120 x 680
Waga kg	6
Cena netto PLN	3 347,-

Podstawa komplet

- komplet z przednim panelem i nierdzewną płytą do 2,4 m
- wycena produktu na indywidualne zamówienie

opcja

Indeks	00016774
Model	MP - DROPIN
Wymiary mm	1000 x 700 x 860



Linia RM 900

Kuchnie gazowe	235
Płyty grillowe	265
Grille	280
Frytownice	287
Frytownice elektroniczne	291
Podgrzewacz frytek	295
Urządzenia do gotowania makaronu	296
Bemary	299
Patelnie gazowe	303
Patelnie elektryczne	306
Kotły	307
Płyty robocze	309
Akcesoria	311
Maskownice	313
Podstawy	314



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



Linia RM 900



Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.

Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.



RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony



RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny



RAL 9016
Biały

RM 900



- linia przeznaczona do lokali wydających ponad 500 dań dziennie
- większość modułów dostosowana do pracy z energią elektryczną lub gazem
- poszczególne moduły dostępne w kilku wariantach wymiarów o szerokości 40, 80, 120 lub 160 cm
- rozwiązanie konstrukcyjne umożliwiające łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego
- kompatybilna z wszystkimi liniami RM, możliwość uzupełnienia o moduły z linii 600 i 700
- kuchnie elektryczne z kwadratowymi lub okrągłymi płytami grzejnymi, płytami indukcyjnymi lub ceramicznymi
- modele gazowe dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan - palniki gazowe 4 kW, 7 kW, 10 kW oraz 12 kW (żeliwne), możliwość zmiany mocy palników (gaz) na indywidualne życzenie klienta
- płyty elektryczne o mocy do 4 kW, gazowe do 10 kW
- tłoczone nierdzewne piekarniki o pojemności do 3x GN1/1
- masywne ruszty żeliwne
- górna płyta modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- panel czołowy i elementy sterujące - ochrona IPX5
- podstawy wyposażone w masywne nogi, niwelujące nierówności podłoża
- przyłącza umieszczone na tylnej ścianie urządzeń
- zaokrąglone krawędzie ułatwiające konserwację



Kuchnia gazowa



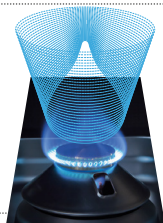
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- **+** palniki FireFlex
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



PCT - 98G



Indeks	00028468	00028470	00028464
Model	PCT - 94 G	PCT - 98G	PCT - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	11	28	46
Moc kcal/h	9460	24080	38700
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	64	80	131
Cena netto PLN	8 428,-	14 546,-	20 770,-

**FireFlex**

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia z szafką gazowa



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

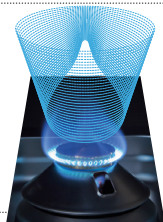
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- **palniki FireFlex**
- system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- szafka otwarta



PC - 98 G



Indeks	00001073	00001074	00001075	00001076
Model	PC - 94 G	PC - 98 G	PC - 912 G	PC - 916 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	11	28	45	56
Moc kcal/h	9460	24080	38700	48160
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	71	100	142	182
Cena netto PLN	9 864,-	15 349,-	22 170,-	28 890,-



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia z piekarnikiem gazowa



- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- palniki FireFlex
- system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie piekarnika
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CF6 - 912 GV

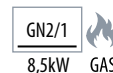
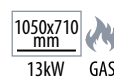
szafka

CF6 - 912 G

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar w mm: 960 x 450 x 50 wys., 00004135 - na zamówienie



CF6 - 912 GV



Indeks	00001080	00001081	00001082	00001087
Model	CF4 - 98 G	CF6 - 912 GV	CF6 - 912 G	CF8 - 916 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36,5	53,5	58	73
Moc kcal/h	31390	46010	49820	62780
Ilość palników	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 2x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5	13	2x 8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340	2x 670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710	statyczny / 2x ruszt GN 2/1
Waga kg	166	230	236	318
Cena netto PLN	22 264,-	30 067,-	32 240,-	43 896,-

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



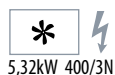
- specjalny system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- **+** palniki FireFlex
- stała świeczka
- ruszt palnika w mm: 390 x 360



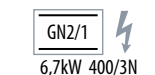
CFV4 - 98 GE



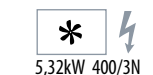
6,7kW 400/3N



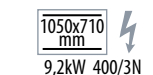
5,32kW 400/3N



6,7kW 400/3N

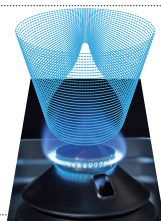


5,32kW 400/3N



9,2kW 400/3N

Indeks	00001083	00028318	00001084	00028319	00001085
Model	CF4 - 98 GE	CFV4 - 98 GE	CF6 - 912 GEV	CFV6 - 912 GEV	CF6 - 912 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	28	28	45	45	45
Ilość palników	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 2x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW
Moc gazowa kcal/h	24080	24080	38700	38700	38700
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	164	164	228	228	230
Cena netto PLN	22 656,-	24 613,-	30 670,-	32 806,-	32 870,-



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia wodna z szafką gazowa



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napełniania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4"
- odpływ wody \varnothing 25 mm
- osobne sterowanie



PCA - 98 G



Indeks	00026923	00026924	00026925
Model	PCA - 94 G	PCA - 98 G	PCA - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	14	28	42
Moc kcal/h	12040	24080	36120
Ilość palników	5,5 kW 8,5 kW	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Waga kg	71	100	142
Cena netto PLN	12 188,-	19 375,-	27 821,-

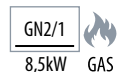
Kuchnia wodna z piekarnikiem gazowa



- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
 - palniki dwukoronowe
 - budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
 - korek przelewowy
 - nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
 - 1x ruszt w piekarniku
 - zawór do napełniania wody
 - stała świeczka
 - przyłącze wody 3/4"
 - odpływ wody Ø 25 mm
 - osobne sterowanie
 - nierdzewne drzwi piekarnika
- CFA6 - 912 GV
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami




CFA4 - 98 G



Indeks	00009832	00024085
Model	CFA4 - 98 G	CFA6 - 912 GV
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36,5	50,5
Moc gazowa kcal/h	31390	43430
Ilość palników	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	166	230
Cena netto PLN	30 047,-	38 605,-

Kuchnia gazowa



 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
 - system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
 - stała świeczka
- PAT - 98 G
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- PA - 98 G
- szafka otwarta



Indeks	00028450	00024086
Model	PAT - 98 G	PA - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	26,7	26,7
Moc kcal/h	22962	22962
Waga kg	129	134
Cena netto PLN	20 952,-	22 137,-

Kuchnia z piekarnikiem gazowa



GN2/1
8,5kW GAS



- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

Indeks	00024087
Model	PAF - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	35,2
Moc kcal/h	30272
Moc piekarnika kW	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	184
Cena netto PLN	29 312,-

Kuchnia żeliwna gazowa



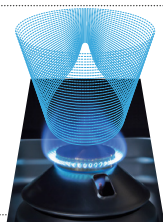
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem



TP2T - 98 G



Indeks	00028485	00028487	00028481	00028482	00028480
Model	TPT - 94 G	TPT - 98 G	TP2T - 98 G	TP4T - 912 G	TP2T - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	7	12	24	35	29
Moc kcal/h	6020	10320	26040	30100	24940
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	12 kW 7 kW 10 kW
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730	390 x 730	390 x 730	790 x 730
Waga kg	64	137	130	155	157
Cena netto PLN	10 451,-	15 222,-	15 731,-	21 432,-	22 809,-



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna z szafką gazowa



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- **+** palniki FireFlex
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- szafka otwarta



TP2 - 98 G



Indeks	00024378	00001077	00001078	00001079	00028331
Model	TP - 94 G	TP - 98 G	TP2 - 98 G	TP2 - 912 G	TP4 - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	7	12	24	29	35
Moc kcal/h	6020	10320	20640	24940	30100
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730	390 x 730	790 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Waga kg	75	144	139	166	160
Cena netto PLN	11 818,-	17 041,-	17 239,-	24 968,-	23 708,-

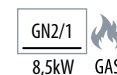
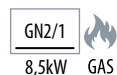
Kuchnia żeliwna gazowa



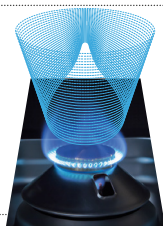
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- **+** palniki FireFlex
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem



TPF - 98 G



Indeks	00001090	00001092
Model	TPF - 98 G	TPF2 - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	20,5	32,5
Moc kcal/h	17630	27950
Wymiary płyty mm	790 x 730	390 x 730
Ilość palników	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	194	181
Cena netto PLN	24 571,-	24 701,-



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

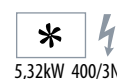
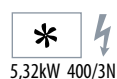
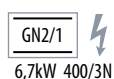
Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- **+** palniki FireFlex
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem



TPF2 - 98 GE



Indeks	00001091	00028789	00001093	00028321
Model	TPF - 98 GE	TPFV - 98 GE	TPF2 - 98 GE	TPFV2 - 98 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	12	12	24	24
Moc kcal/h	10320	10320	20640	20640
Wymiary płyty mm	790 x 730	790 x 730	390 x 730	390 x 730
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	6,7	5,32
Ilość palników	12 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	7 kW 10 kW 7 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	196	196	191	191
Cena netto PLN	25 036,-	28 324,-	25 230,-	27 470,-

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 912 GV

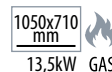
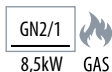
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

TPF2 - 912 G

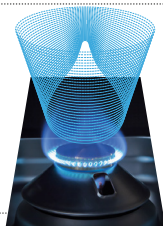
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytyami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPF2 - 912 GV



Indeks	00001094	00001096
Model	TPF2 - 912 GV	TPF2 - 912 G
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	37,5	42
Moc kcal/h	32250	36080
Wymiary płyty mm	790 x 730	790 x 730
Ilość palników	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	8,5	13,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Waga kg	254	264
Cena netto PLN	32 971,-	34 551,-



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 912 GEV / TPFV2 - 912 GEV

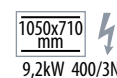
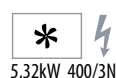
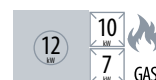
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

TPF2 - 912 GE

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPFV2 - 912 GEV



Indeks	00001095	00028323	00001097
Model	TPF2 - 912 GEV	TPFV2 - 912 GEV	TPF2 - 912 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	29	29	29
Moc kcal/h	24940	24940	24940
Wymiary płyty mm	670 x 710	530 x 325	1000 x 720
Ilość palników	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	250	250	260
Cena netto PLN	33 480,-	35 995,-	35 230,-

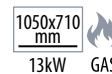
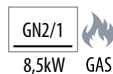
Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa



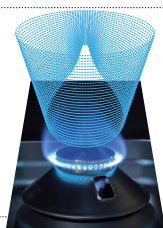
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- palniki FireFlex



TPF4 - 912 GV



Indeks	00028324	00028327
Model	TPF4 - 912 GV	TPF4 - 912 G
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	43,5	48
Moc kcal/h	37410	41280
Wymiary płyty mm	390 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Moc piekarnika kW	8,5	13
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Waga kg	249	259
Cena netto PLN	33 891,-	35 930,-



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka. Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń. Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 912 GEV / TPFV2 - 912 GEV

- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

TPF2 - 912 GE

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytyami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPFV4 - 912 GEV



GN2/1
6,7kW 400/3N



*
5,32kW 400/3N



1050x710 mm
9,2kW 400/3N

Indeks	00028325	00028326	00028328
Model	TPF4 - 912 GEV	TPFV4 - 912 GEV	TPF4 - 912 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	35	35	35
Moc kcal/h	30100	30100	30100
Wymiary płyty mm	390 x 730	390 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	245	245	255
Cena netto PLN	34 418,-	36 396,-	36 576,-

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektryczna



⚡
400/3N

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości



TPF - 98 ET

3,4 kW 3,4 kW
3,4 kW 3,4 kW ⚡
400V

GN2/1 ⚡
6,7kW 400/3N

3,4 kW 3,4 kW
3,4 kW 3,4 kW ⚡
400V

* ⚡
5,32kW 400/3N

Indeks	00001026	00028334
Model	TPF - 98 ET	TPFV - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,3	13,6
Wymiary rusztu mm	670 x 710	530 x 325
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680	700 x 680
Moc piekarnika kW	6,7	5,32
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	180	180
Cena netto PLN	28 230,-	29 064,-

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

⚡
400/3N

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø300 mm
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PCT - 98 ET

3,5
kW

3,5
kW

⚡
400V

3,5
kW

3,5
kW

3,5
kW

3,5
kW

⚡
400V

3,5
kW

3,5
kW

3,5
kW

3,5
kW

3,5
kW

3,5
kW

⚡
400V

Indeks	00028467	00028469	00028463
Model	PCT - 94 ET	PCT - 98 ET	PCT - 912 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7	14	21
Ilość pól grzewczych	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW	6 x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	29	68	94
Cena netto PLN	6 903,-	13 589,-	18 928,-

Kuchnia z szafką elektryczna



°C
50-400

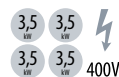


Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø300 mm
- szafka otwarta



PC - 98 ET



Indeks	00001009	00001014	00001019
Model	PC - 94 ET	PC - 98 ET	PC - 912 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7	14	21
Ilość płyt grzewczych	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW	6 x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53	86	114
Cena netto PLN	8 469,-	15 578,-	21 291,-

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna

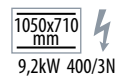
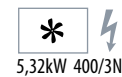
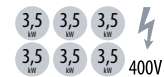
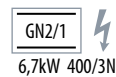
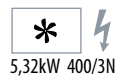
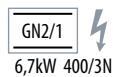


°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
 - wysoka moc - duża wydajność
 - łatwe utrzymanie czystości
- CF6 - 912 ET / CF8 - 916 ETV
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie
- CF6 - 912 ETV / CF8 - 916 ETV
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami



CFV4 - 98 ET



Indeks	00001023	00028329	00001027	00028330	00001029
Model	CF4 - 98 ET	CFV4 - 98 ET	CF6 - 912 ETV	CFV6 - 912 ETV	CF6 - 912 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,7	19,32	27,7	26,32	30,2
Ilość płyt grzewczych	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW	6x 3,5 kW	6x 3,5 kW	6x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2
Piekarnik wymiary mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	142	142	200	200	206
Cena netto PLN	23 913,-	26 023,-	32 309,-	33 697,-	35 076,-

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty: 300 x 300 mm
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



PCQT-98ET



Indeks	00028461	00028462	00028459
Model	PCQT-94ET	PCQT-98ET	PCQT-912ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	8	16	24
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	33	71	112
Cena netto PLN	9 520,-	17 277,-	26 934,-

Kuchnia z szafką elektryczna



°C
50-400



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty: 300 x 300 mm
- szafka otwarta



PCQ - 98 ET



Indeks	00001010	00001015	00001020
Model	PCQ - 94 ET	PCQ - 98 ET	PCQ - 912 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	8	16	24
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	94	129
Cena netto PLN	11 084,-	20 000,-	27 468,-

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna



°C
50-400

- płyty szybkoegrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CFQ6 - 912 ET / CFQ8 - 916 ETV

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie
- CFQ6 - 912 ETV / CFVQ6 - 912 ETV / CFQ8 - 916 ETV
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami



CFVQ4 - 98 ET

GN2/1 ⚡
6,7kW 400/3N

* ⚡
5,32kW 400/3N

GN2/1 ⚡
6,7kW 400/3N

* ⚡
5,32kW 400/3N

1050x710 mm ⚡
9,2kW 400/3N

4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
400V

4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
400V

4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
400V

4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
400V

4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
4 kW ⚡
400V

Indeks	00001024	00028332	00001028	00028333	00001030
Model	CFQ4 - 98 ET	CFVQ4 - 98 ET	CFQ6 - 912 ETV	CFVQ6 - 912 ETV	CFQ6 - 912 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,7	21,32	30,7	29,32	33,2
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	4x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW	6x 4 kW	6x 4 kW
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2
Wymiar piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	212	212	218
Cena netto PLN	29 837,-	30 895,-	41 527,-	41 860,-	44 292,-

Piekarnik elektryczny



- możliwe zastosowanie jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych
- górna płyta na piekarnik
- wymiary: 800 x 825 x 28 mm
- na zamówienie



Indeks	00028447
Model	MFV - 98 ET
Wymiary mm	800 x 830 x 570
Moc elektryczna kW	5,32
Wymiary wewnętrzne mm	550 x 360 x 340
Pojemność	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	80
Cena netto PLN	18 377,-

Kuchnia elektryczna



- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PCCT - 98 ET



Indeks	00028451	00028452
Model	PCCT - 94 ET	PCCT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	38	70
Cena netto PLN	11 715,-	20 120,-

Kuchnia ceramiczna z szafką elektryczna

- łatwe utrzymanie czystości
- szafka otwarta



CERAMIC



400/3N



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!



PCC - 98 ET



Indeks	00001011	00001016
Model	PCC - 94 ET	PCC - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	74
Cena netto PLN	14 159,-	22 577,-

Kuchnia ceramiczna z piekarnikiem elektrycznym



CERAMIC

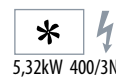


400/3N

- elektryczna trójfazowa
- łatwe utrzymanie czystości



CFC4 - 98 ET



Indeks	00001025	00028335
Model	CFC4 - 98 ET	CFVC4 - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,3	18,92
Moc piekarnika kW	6,7	5,32
Wymiary płyty mm	750 x 750	750 x 750
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie eL V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	130	130
Cena netto PLN	33 395,-	34 255,-

Kuchnia żeliwna elektryczna



400/3N

Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
 - wysoka moc - duża wydajność
 - łatwe utrzymanie czystości
- TPT - 98 ET
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



TP - 98 ET



Indeks	00028486	00001018
Model	TPT - 98 ET	TP - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,6	13,6
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680	700 x 680
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	108	114
Cena netto PLN	19 174,-	21 396,-

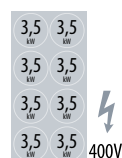
Kuchnia indukcyjna elektryczna



- łatwe utrzymanie czystości
 - bezpieczny system grzewczy
 - krótki czas przygotowania potraw
 - do 60% mniejsze zużycie energii
 - możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- TPIT - 98 ETD
- sterowanie elektroniczne



PCIT - 98 ET



Indeks	00028453	00028455	00028483
Model	PCIT - 94 ET	PCIT - 98 ET	TPIT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	10	20	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	38	76	80
Cena netto PLN	38 917,-	74 125,-	109 500,-

Kuchnia z szafką indukcyjna elektryczna



INDUCTION

- łatwe utrzymanie czystości
 - bezpieczny system grzewczy
 - krótki czas przygotowania potraw
 - do 60% mniejsze zużycie energii
- TPI - 98 ETD
- sterowanie elektroniczne



PCI - 98 ET



Indeks	00001012	00001017	00026927
Model	PCI - 94 ET	PCI - 98 ET	TPI - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	10	20	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	94	95
Cena netto PLN	39 967,-	76 302,-	110 607,-

Kuchnia WOK indukcyjna elektryczna

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PCIWT - 94 ET



Indeks	00028457
Model	PCIWT - 94 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	4,5
Wymiary płyty mm	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34
Cena netto PLN	28 860,-

Kuchnia WOK z szafką indukcyjna elektryczna

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii



INDUCTION



PCIW - 94 ET



Indeks	00001013
Model	PCIW - 94 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	4,5
Wymiary płyty mm	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53
Cena netto PLN	30 192,-

Płyta grillowa gazowa



- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

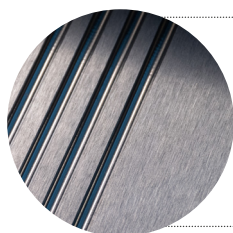
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 94 G



Indeks	00028425	00028433	00028426	00028434
Model	FTLT - 94 G	FTRT - 94 G	FTLT - 94 GS	FTRT - 94 GS
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280
Moc gazowa kW	9	9	9	9
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	71	71	71	71
Cena netto PLN	11 402,-	11 950,-	13 647,-	14 239,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

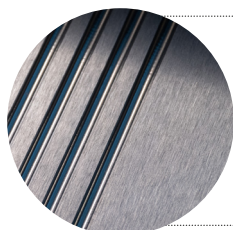
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 94 G



Indeks	00001103	00001104	00001105	00001106
Model	FTL - 94 G	FTR - 94 G	FTL - 94 GS	FTR - 94 GS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Moc gazowa kW	9	9	9	9
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	81	81	81	81
Cena netto PLN	12 298,-	12 860,-	14 882,-	15 724,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



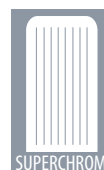
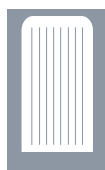
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 98 GS



Indeks	00028429	00028437	00028417	00028430	00028438	00028418
Model	FTLT - 98 G	FTRT - 98 G	FTLRT - 98 G	FTLT - 98 GS	FTRT - 98 GS	FTLRT - 98 GS
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	18	18	18	18	18	18
Moc kcal/h	15480	15480	15480	15480	15480	15480
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Płyta grzewcza	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	108	108	108	108	108	108
Cena netto PLN	17 365,-	18 934,-	18 152,-	21 535,-	23 178,-	22 397,-

Płyta grillowa gazowa



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

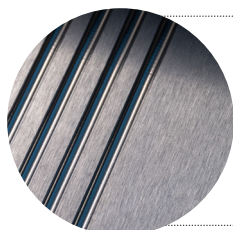
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 98 GS



Indeks	00001107	00001109	00001108	00001110	00001112	00001111
Model	FTL - 98 G	FTR - 98 G	FTLR - 98 G	FTL - 98 GS	FTR - 98 GS	FTLR - 98 GS
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	18	18	18	18	18	18
Moc kcal/h	15480	15480	15480	15480	15480	15480
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	134	134	134	134	134	134
Cena netto PLN	18 954,-	20 635,-	19 730,-	23 093,-	25 296,-	24 259,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 912 GS



Indeks	00028421	00028413	00028422	00028414
Model	FTLT - 912 G	FTLRT - 912 G	FTLT - 912 GS	FTLRT - 912 GS
Wymiary mm	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	27	27	27	27
Moc kcal/h	23220	23220	23220	23220
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryfl. + 2/3 gł.	gładka chromowana	1/3 ryfl. + 2/3 gł. chromowana
Waga kg	173	173	173	173
Cena netto PLN	28 233,-	29 922,-	32 260,-	33 978,-

Płyta grillowa gazowa



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

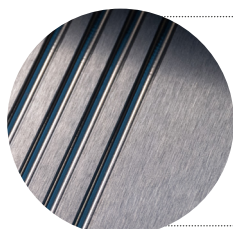
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 912 GS



Indeks	00026930	00026931	00026932	00026933
Model	FTL - 912 G	FTLR - 912 G	FTL - 912 GS	FTLR - 912 GS
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	27	27	27	27
Moc gazowa kcal/h	23220	23220	23220	23220
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana + 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka chrom.
Waga kg	198	198	198	198
Cena netto PLN	28 690,-	30 370,-	32 676,-	34 356,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- 4x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 916 GS



Indeks	00026934	00026935
Model	FTL - 916 G	FTL - 916 GS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36	36
Moc kcal/h	30960	30960
Wymiary płyty mm	1505 x 650	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
Waga kg	266	266
Cena netto PLN	36 364,-	41 535,-

Płyta grillowa elektryczna



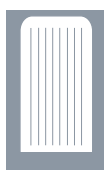
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

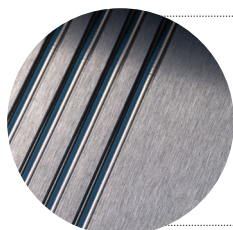
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 94 ET



Indeks	00028423	00028431	00028424	00028432
Model	FTLT - 94 ET	FTRT - 94 ET	FTLT - 94 ETS	FTRT-94 ETS
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	7,5	7,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	69	69	69	69
Cena netto PLN	11 070,-	11 713,-	13 834,-	14 424,-



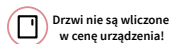
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

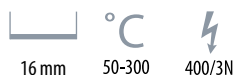


FTL - 94 ET



Indeks	00001042	00001043	00001044	00001045
Model	FTL - 94 ET	FTR - 94 ET	FTL - 94 ETS	FTR - 94 ETS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	7,5	7,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	79	79	79	79
Cena netto PLN	12 557,-	13 397,-	14 883,-	15 725,-

Płyta grillowa elektryczna



- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

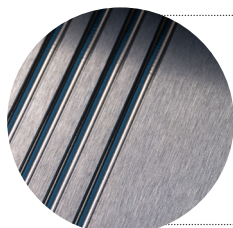
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 98 ETS



Indeks	00026454	00028435	00028415	00028428	00028436	00028416
Model	FTLT - 98 ET	FTRT - 98 ET	FTLRT - 98 ET	FTLT - 98 ETS	FTRT - 98 ETS	FTLRT - 98 ETS
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	15	15	15	15	15	15
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	103	103	103	103	103	103
Cena netto PLN	16 642,-	17 854,-	17 039,-	19 896,-	21 475,-	20 683,-



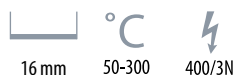
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 98 ETS



Indeks	00001046	00001048	00001047	00001050	00001051	00001049
Model	FTL - 98 ET	FTR - 98 ET	FTLR - 98 ET	FTL - 98 ETS	FTR - 98 ETS	FTLR - 98 ETS
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15	15	15	15	15	15
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	126	126	126	126	126	126
Cena netto PLN	18 246,-	20 340,-	19 316,-	21 673,-	23 743,-	22 770,-

Płyta grillowa elektryczna



- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

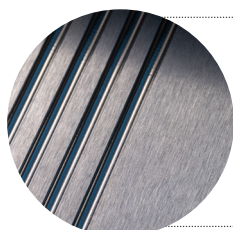
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą: niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 912 ETS



Indeks	00026455	00028411	00028420	00028412
Model	FTLT - 912 ET	FTLRT - 912 ET	FTLT - 912 ETS	FTLRT - 912 ETS
Wymiary mm	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	22,5	22,5	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana + 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	161	161	161	161
Cena netto PLN	27 117,-	28 164,-	30 493,-	32 178,-



SUPERCHROM

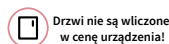
Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.



Płyta grillowa elektryczna



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 912 ET



Indeks	00026936	00026937	00026938	00026939
Model	FTL - 912 ET	FTLR - 912 ET	FTL - 912 ETS	FTLR - 912 ETS
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,5	22,5	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	186	186	186	186
Cena netto PLN	26 563,-	28 294,-	30 556,-	32 237,-

Płyta grillowa elektryczna



20 mm °C 50-300 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 4x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprzowanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

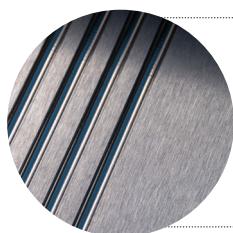
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzystawalna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 916 ETS



Indeks	00026940	00026941
Model	FTL - 916 ET	FTL - 916 ETS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	30	30
Wymiary płyty mm	1505 x 650	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	256	256
Cena netto PLN	35 742,-	40 784,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopaty, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Grill lawowy gazowy



GAS



PIEZZO

- regulowany poziom rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT- 98 G: 10 kg)



CWT - 98 G

5 KG
STONE10 KG
STONE

Indeks	00028400	00028402
Model	CWT - 94 G	CWT - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	12	24
Moc kcal/h	10320	20640
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Waga kg	56	97
Cena netto PLN	12 141,-	18 685,-

Grill lawowy z szafką gazowy



GAS



PIEZZO

Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT- 98 G: 10 kg)



CW - 98 G

5 KG
STONE10 KG
STONE

Indeks	00001113	00001114
Model	CW - 94 G	CW - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	12	24
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Moc kcal/h	10320	20640
Waga kg	77	131
Cena netto PLN	13 029,-	19 948,-

Grill wodny elektryczny



STAINLESS

400/3N

- regulowany poziom rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50-300°C
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



CWT - 98 ET

Indeks	00028399	00028401
Model	CWT - 94 ET	CWT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7,8	15,6
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Waga kg	57	87
Cena netto PLN	11 686,-	17 606,-

Grill wodny z szafką elektryczny



400/3N



STAINLESS



Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- regulowany poziomy rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50 -300°C
- szafka otwarta



CW - 98 ET

Indeks	00001040	00001041
Model	CW - 94 ET	CW - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,8	15,6
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	71	109
Cena netto PLN	13 407,-	19 191,-

Grill wodny elektryczny



- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- **⊕ blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



CWKT - 98 ET

Indeks	00028397	00028398
Model	CWKT - 94 ET	CWKT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	5,415	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	85
Cena netto PLN	14 893,-	20 759,-



Grill wodny z szafką elektryczny



- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- szafka otwarta



CWK - 98 ET

Indeks	00024090	00024091
Model	CWK - 94 ET	CWK - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,41	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	105
Cena netto PLN	16 897,-	23 061,-

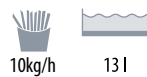
Frytownica gazowa



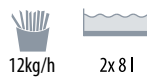
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**



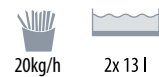
F2/13T - 98 G



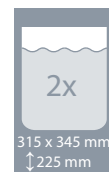
10kg/h 13 l

315 x 345 mm
↑ 225 mm

12kg/h 2x 8 l

150 x 350 mm
↑ 230 mm

20kg/h 2x 13 l

315 x 345 mm
↑ 225 mm

Indeks	00028404	00028408	00028406
Model	F13T - 94 G	F2/8T - 94 G	F2/13T - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	12	9	24
Moc kcal/h	10320	7740	20640
Wymiary wanny mm	1x 315 x 345 x 225	2x 150 x 350 x 230	2x 315 x 345 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 300 x 95	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Waga kg	60	58	81
Cena netto PLN	14 797,-	20 118,-	23 371,-

Kosze do frytownicy

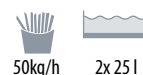
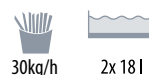
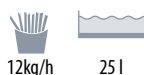
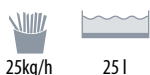
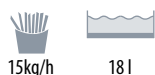
Indeks	00026154	00029752	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74G	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 300 x 95	135 x 290 x 90
Waga kg	1,5	0,7	0,7
Cena netto PLN	479,-	339,-	459,-

Frytownica z szafką gazowa

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny



F2/18 - 98 G



Indeks	00001115	00001116	00024088	00001117	00001118
Model	F18 - 94 G	F25 - 94 G	F2/8 - 94 G	F2/18 - 98 G	F2/25 - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	15	20	10	30	40
Moc kcal/h	12900	17200	8600	25770	34360
Moc elektryczna kW	0,005	0,005	-	0,001	0,001
Wymiary wanny mm	1x 240 x 510 x 440	1x 310 x 510 x 440	2x 150 x 350 x 360	2x 240 x 510 x 440	2x 310 x 510 x 440
Ilość koszy	1x 210 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	18	25	2x 8	2x 18	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	69	75	63	116	126
Cena netto PLN	16 790,-	18 085,-	21 803,-	26 176,-	29 440,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00003037	00030498	00021684	00003038
Model	Kosz F - 1/1 do F18-G	Kosz F - 1/2 do F25-G/E + F25-ETD	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F25-G/E + F25-ETD
Wymiary mm	210 x 450 x 150	135 x 450 x 150	120 x 300 x 150	280 x 450 x 150
Waga kg	1,5	0,8	0,7	1,5
Cena netto PLN	429,-	349,-	349,-	619,-

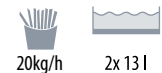
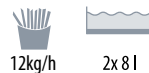
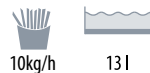
Frytownica elektryczna



- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**



F2/13T - 98 ET



Indeks	00028403	00028407	00028405
Model	F13T - 94 ET	F2/8T - 94 ET	F2/13T - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	11,95	12	23,9
Wymiary wanny mm	305 x 340 x 225	2x 148 x 355 x 225	2x 305 x 340 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 290 x 115	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	58	75
Cena netto PLN	13 340,-	17 236,-	19 230,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00026154	00026617	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74ET	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 290 x 115	135 x 290 x 90
Waga kg	1,5	0,8	0,8
Cena netto PLN	479,-	319,-	459,-

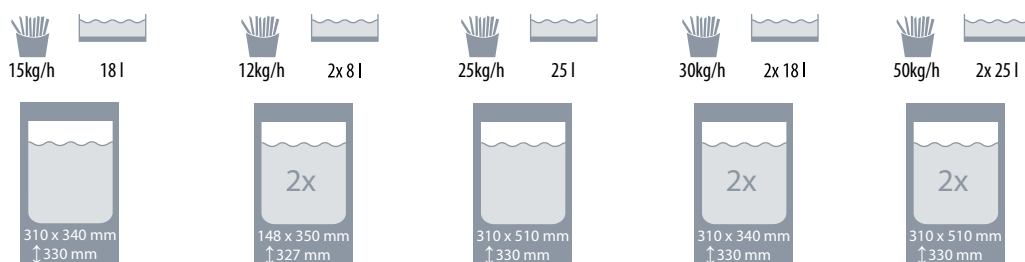
Frytownica z szafką elektryczną



- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie



F2/18 - 98 ET



Indeks	00001054	00001055	00001056	00001057	00001058
Model	F18 - 94 ET	F2/8 - 94 ET	F25 - 94 ET	F2/18 - 98 ET	F2/25 - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,9	12	22	31,8	44
Wymiary wanny mm	1x 310 x 340 x 330	2x 148 x 350 x 327	1x 310 x 510 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 510 x 330
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 280 x 290 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	18	2x 8	25	2x 18	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	63	63	66	106	114
Cena netto PLN	14 822,-	19 392,-	16 127,-	23 175,-	25 960,-

Kosz F

- kosz do frytownicy



Indeks	00003035	00021684	00030498	00003036
Model	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G/ET	Kosz F - 1/2 do F25-G/E + F25-ETD	Kosz F - 1/2 do F18-ET (stand. do F18-ETD)
Wymiary mm	280 x 290 x 150	120 x 300 x 150	135 x 450 x 150	135 x 290 x 150
Waga	1,5	0,7	0,7	0,8
Cena netto PLN	419,-	349,-	349,-	359,-

RM Frytownice TouchFry

- elektroniczne sterowanie, zarządzanie i przetwarzanie informacji za pomocą 7-calowego ekranu dotykowego o rozdzielczości 800 x 480 pikseli
- perfekcyjna kontrola temperatury pracy - ustawienie z dokładnością do 1°C
- zdolność do filtrowania gorącego oleju (do 180°C) podczas pracy urządzenia
- możliwość zapisania 100 różnych programów pracy urządzenia, krok po kroku oraz powtarzania ich w dowolnym momencie - gwarancja uzyskania tego samego perfekcyjnego efektu
- w modelach gazowych system Pre-Mix zapewniający optymalne, bezpieczne i energooszczędne spalanie



WERSJE

- Sterowanie poprzez panel dotykowy
- Sterowanie poprzez panel dotykowy, z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju
- Sterowanie poprzez panel dotykowy, z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju i automatycznym podnoszeniem kosza.

SYSTEM OGRZEWANIA OLEJU

- Modele elektryczne: układ wewnętrzny z grzałką w wannie

FUNKCJE

- Pojemnik na fryturę ze wspornikiem na kółkach
- Czujnik obecności oleju
- Czujnik maksymalnego poziomu oleju
- Podnośnik koszy
- Pompa i zestaw do filtrowania oleju (5 mikronów)

MENU

PODGRZEWANIE

- System do topienia tłuszczów stałych: smalec, frytura, masło itp.

PROGRAMY

- Możliwość przechowywania w pamięci do 100 różnych programów smażenia (nazwa, temperatura, czas).

PRACA

- Tryb ręczny: zarządzanie temperaturą, czasem podnoszenia 1 lub 2 koszy (jednocześnie lub osobno)
- Tryb pamięci: możliwość zapamiętania zestawu danych podczas sekcji pracy.

CZYSZCZENIE

- Filtrowanie oleju
- Czyszczenie zbiornika
- Opróżnianie zbiornika

USTAWIENIA

- Sekcja przygotowania i instalacji frytkownicy.

INFORMACJE

- Tryb serwisowy - weryfikacji oprogramowania i instalacja nowego oprogramowania przez USB.

Frytownica gazowa



- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie

Modele GDP

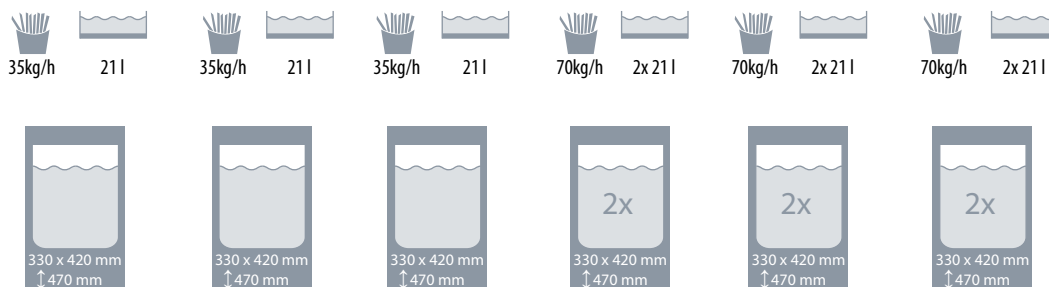
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele GDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/21-98 GDP



Indeks	00032091	00032105	00032124	00032107	00032108	00032109
Model	F21-94 GD	F21-94 GDP	F21-94 GDPS	F2/21-98 GD	F2/21-98 GDP	F2/21-98 GDPS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	23	23	23	46	46	46
Moc kcal/h	19780	19780	19780	39560	39560	39560
Moc elektryczna kW	0,05	0,3	0,65	0,1	0,6	1,3
Wymiary wanny mm	1x 330 x 420 x 470	1x 330 x 420 x 470	1x 330 x 420 x 470	2x 330 x 420 x 470	2x 330 x 420 x 470	2x 330 x 420 x 470
Ilość koszy	2x 140 x 360 x 150	2x 140 x 360 x 150	2x 140 x 360 x 150	4x 140 x 360 x 150	4x 140 x 360 x 150	4x 140 x 360 x 150
Pojemność l	21	21	21	21 + 21	21 + 21	21 + 21
Zasilanie eł. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	81	91	101	132	152	172
Cena netto PLN	39 110,-	53 100,-	61 480,-	75 660,-	103 900,-	120 620,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00032162
Model	Kosz F - 1/1 do F23-90GVP + F21-90GD
Wymiary mm	280 x 360 x 150
Cena netto PLN	550,-

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031942
Model	TT-PS90
Do frytownicy	F21-94 GD / F21-94 GDP / F21-94 GDPS / F2/21-98 GD / F2/21-98 GDP / F2/21-98 GDPS
Cena netto PLN	390,-

Frytownica elektryczna



- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie
- modele z dwoma komorami posiadają podwójne przyłącze elektryczne**

Modele TDP

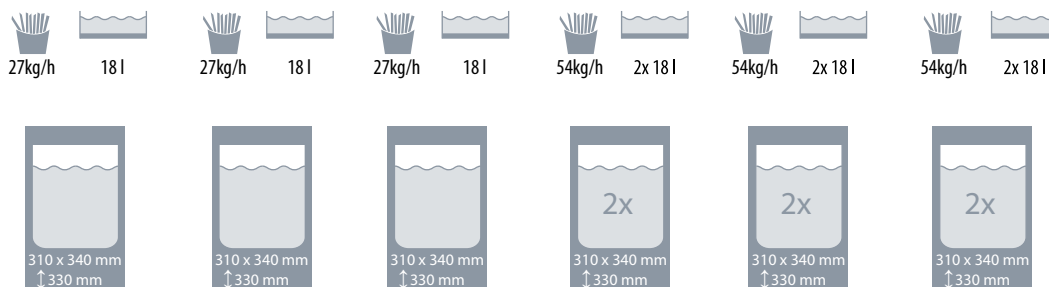
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/18-98 ETD



Indeks	00028777	00028778	00028779	00028780	00028781	00028782
Model	F18 - 94 ETD	F18 - 94 ETD P	F18-94 ETD P S	F2/18-98 ETD	F2/18-98 ETD P	F2/18-98 ETD P S
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,95	16,20	16,55	31,90	32,40	33,10
Wymiary wanny mm	310 x 340 x 330	310 x 340 x 330	310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330
Wymiary kosza mm	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150
Pojemność l	18	18	18	2x 18	2x 18	2x 18
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	79	89	118	138	158
Cena netto PLN	30 892,-	47 227,-	58 619,-	55 526,-	88 124,-	111 041,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00003036	00003035
Model	Kosz F - 1/2 do F18-ET (stand. do F18-ETD)	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)
Wymiary mm	135 x 290 x 150	280 x 290 x 150
Waga kg	0,8	1,5
Cena netto PLN	359,-	419,-

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031942
Model	TT-PS90
Do frytownicy	F18 - 94 ETD P, F18-94 ETD P S, F2/18-98 ETD P, F2/18-98 ETD P S, F25-94 ETD P, F25-94 ETD P S, F2/25-98 ETD P, F2/25-98 ETD P S
Cena netto PLN	390,-

Frytownica elektryczna



- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem (5 mikronów; 100 szt. w zestawie)
- sito, pokrywa i drzwi w standardzie
- modele z dwoma komorami posiadają podwójne przyłącze elektryczne**

Modele TDP

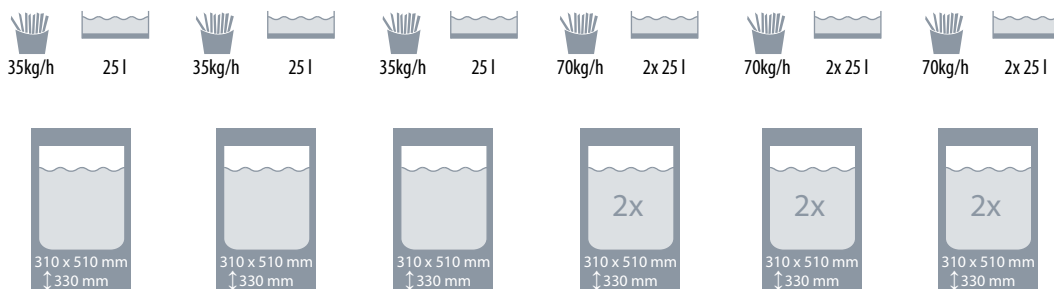
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/25-98ETD



Indeks	00028783	00028784	00028785	00028786	00028787	00028788
Model	F25-94 ETD	F25-94 ETDP	F25-94 ETDPS	F2/25-98 ETD	F2/25-98 ETDP	F2/25-98 ETDPS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,05	22,30	22,65	44,10	44,60	45,30
Wymiary wanny mm	310 x 510 x 330	310 x 510 x 330	310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330
Wymiary kosza mm	2x 135 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	25	25	25	2x 25	2x 25	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	72	82	92	126	146	166
Cena netto PLN	32 081,-	48 410,-	59 868,-	57 962,-	90 495,-	113 346,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00030498	00003038
Model	Kosz F - 1/2 do F25-G/E + F25-ETD	Kosz F - 1/1 do F25-G/E + F25-ETD
Wymiary mm	135 x 450 x 150	280 x 450 x 150
Waga kg	0,8	1,5
Cena netto PLN	349,-	619,-

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031942
Model	TT-PS90
Do frytownicy	F18 - 94 ETDP, F18-94 ETDPS, F2/18-98 ETDP, F2/18-98 ETDPS F25-94 ETDP, F25-94 ETDPS, F2/25-98 ETDP, F2/25-98 ETDPS
Cena netto PLN	390,-

Podgrzewacz elektryczny



CERAMIC

°C
30-90⚡
230/1N

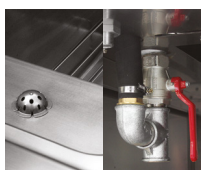
- lampa infra
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00028395
Model	BST - 94 EM
Wymiary mm	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiar wanny mm	305 x 510 x 165
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	48
Cena netto PLN	8 113,-



Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 94 G / CPA - 98 G / CPPA - 94 G

- automatyczne napełnianie wody
- czujnik poziomu wody



CP - 98 G



40l



40l



40l



40l



2x40l



2x40l



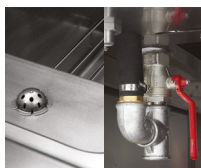
80l

Indeks	00001100	00017012	00028336	00028337	00001101	00017013	00001102
Model	CP - 94 G	CPA - 94 G	CPP - 94 G	CPPA - 94 G	CP - 98 G	CPA - 98 G	CPB - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	13,95	13,95	23,50	23,50	27,9	27,9	31,5
Moc kcal/h	11997	11997	20210	20210	23994	23994	27060
Moc elektryczna kW	0,02	0,02	0,02	0,035	0,04	0,04	0,02
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	620 x 509 x 327 GN 2/1
Pojemność l	40	40	40	40	2x 40	2x 40	80
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	68	68	69	69	116	116	110
Cena netto PLN	17 912,-	19 368,-	19 815,-	20 959,-	30 288,-	32 903,-	26 795,-

Możliwe ułożenie koszy w wannie

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
		1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
	1/2	1/3		1/3	1/6 1/6

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



DRAIN



TUBULAR



COLD



30-110



400/3N

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napełniania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 94 ET / CPA - 98 ET:

- automatyczne napełnianie wody
- czujnik poziomu wody



CP - 98 ET



40l



40l



2x40l



2x40l



80l

Indeks	00001037	00017010	00001038	00017011	00001039
Model	CP - 94 ET	CPA - 94 ET	CP - 98 ET	CPA - 98 ET	CPB - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	13,5	27	27	27
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	620 x 509 x 327 GN 2/1
Pojemność l	40	40	2x 40	2x 40	80
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	57	98	98	93
Cena netto PLN	16 805,-	19 405,-	27 743,-	33 045,-	26 108,-

Możliwe ułożenie koszy w wannie

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
		1/3		1/3	1/6	1/6	1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6	1/6	1/6

Koszki do urządzeń do gotowania makaronu

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			999,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				799,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			599,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			599,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				399,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					899,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					599,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					599,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	799,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		549,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	599,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	419,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		399,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	1 099,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	699,-



Możliwe ułożenie koszy w wannie

CP - 94 CP - 98	1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
			1/3		1/3	1/6	1/6	
		1/2	1/3	2/3	1/3	1/6	1/6	

SCCP - 92 EM (moduł automatycznego podnoszenia koszy)	1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6
			1/3		1/6	1/6
		1/2	1/3	2/3	1/6	1/6

Moduł do automatycznego sterowania
koszami w urządzeniach do gotowania
makaronu

- umożliwia automatyczne opuszczanie i podnoszenie koszy w makaroniarkach
- ustawianie czasu gotowania
- 3 uchwyty

⚡
230/1N



Możliwe użycie koszy

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6
		1/3		1/6	1/6
	1/2	1/3	2/3	1/6	1/6

Indeks	00024089
Model	SCCP - 92 EM
Wymiary mm	200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	0,525
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Cena netto PLN	21 091,-

Bemar wodny gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- piezoo zapalanie
- płomień pilotujący




BMT - 98 G



Indeks	00028392	00028394
Model	BMT - 94 G	BMT - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny cm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Waga kg	48	61
Cena netto PLN	9 750,-	14 106,-

Bemar wodny z szafką gazowy



 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- szafka otwarta
- piezoo zapalanie
- płomień pilotujący



BM - 98 G



Indeks	00001098	00001099
Model	BM - 94 G	BM - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Waga kg	56	81
Cena netto PLN	11 990,-	17 262,-

Bemar wodny elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napełniania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

**BMT - 98 ET**

230/1N



400/3N

Indeks	00028391	00028393
Model	BMT - 94 EM	BMT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	2,85	5,7
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	39	54
Cena netto PLN	8 871,-	12 494,-

Bemar wodny z szafką elektryczny

Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napełniania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- szafka otwarta

**BM - 98 ET****230/1N****400/3N**

Indeks	00001035	00028338
Model	BM - 94 EM	BM - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	2,85	5,7
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	52	76
Cena netto PLN	11 169,-	15 016,-

Patelnia uchylna gazowa



- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

BR80 - 98 G/N / BRM80 - 98 G/N / BR120 - 912 G/N / BRM120 - 912 G/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania



BRM80 - 98 G/N

⚡
230/1N

⚡
230/1N



Indeks	00001119	00001120	00001123	00001124	00001121	00001122	00001125	00001126
Model	BR80 - 98 G	BR80 - 98 G/N	BRM80 - 98 G	BRM80 - 98 G/N	BR120 - 912 G	BR120 - 912 G/N	BRM120 - 912 G	BRM120 - 912 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	22	22	30	30	30	30
Moc kcal/h	18920	18920	18920	18920	25800	25800	25800	25800
Moc elektryczna kW	-	-	0,1	0,1	-	-	0,1	0,1
Pojemność l	80	80	80	80	120	120	120	120
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	159	159	165	165	208	208	214	214
Cena netto PLN	23 950,-	25 990,-	29 940,-	31 780,-	29 790,-	32 930,-	36 230,-	38 980,-

Patelnia uchylna elektryczna



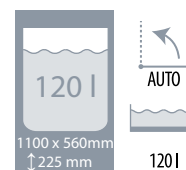
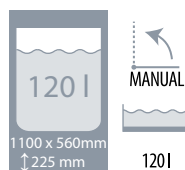
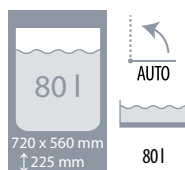
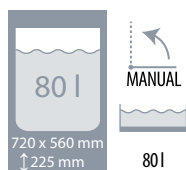
- nierdzewna wanna - dno ze specjalnej stali trudnościeralnej o gr. 12 mm
- idealne, równomierne rozpraszanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie lub automatyczne uchylanie
- zawór do napełniania wody

BR80 - 98 ET/N / BRM80 - 98 ET/N / BR120 - 912 ET/N / BRM120 - 912 ET/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania

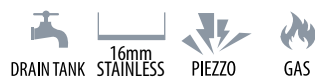


BRM80 - 98 ET/N



Indeks	00001059	00001060	00001061	00001062	00001063	00001064	00001065	00001066
Model	BR80 - 98 ET	BR80 - 98 ET/N	BRM80 - 98 ET	BRM80 - 98 ET/N	BR120 - 912 ET	BR120 - 912 ET/N	BRM120 - 912 ET	BRM120 - 912 ET/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12	12	12,1	12,1	18	18	18,1	18,1
Pojemność l	80	80	80	80	120	120	120	120
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	156	156	162	162	205	205	211	211
Cena netto PLN	22 510,-	24 430,-	28 100,-	29 830,-	28 800,-	32 430,-	34 250,-	37 350,-

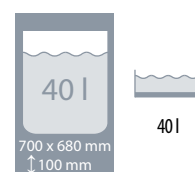
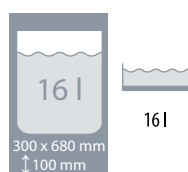
Patelnia multifunkcyjna gazowa



- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozpraszanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy
- piezoo zapalenie
- płomień pilotujący



BRF - 98 G



Indeks	00001127	00001128
Model	BRF - 94 G	BRF - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	9	18
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100	700 x 680 x 100
Moc kcal/h	7740	15480
Pojemność l	16	40
Waga kg	79	129
Cena netto PLN	21 780,-	30 684,-



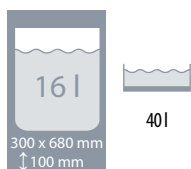
Patelnia multifunkcyjna elektryczna



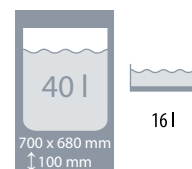
- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprzewadzenie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy



BRF - 98 ET



40 l



16 l

Indeks	00001067	00001068
Model	BRF - 94 ET	BRF - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100	700 x 680 x 100
Pojemność l	16	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	18 311,-	27 700,-

Kocioł gazowy



- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatycznie lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system ENERGY LOGIC - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

BIA100 - 98 G / PIA100A - 98 G / BIA150 - 98 G / PIA150A - 98 G

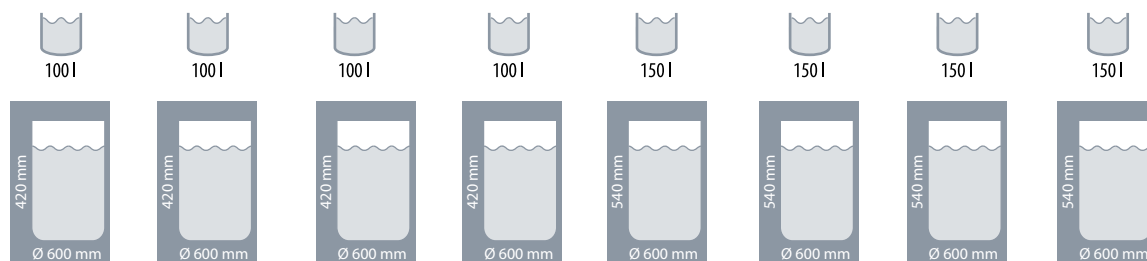
- autoklaw - kocioł ciśnieniowy

PI100A - 98 G / PIA100A - 98 G / PI150A - 98 G / PIA150A - 98 G

- automatyczne dopuszczanie wody do płaszczu wodnego



PI150A - 98 G



Indeks	00007764	00028340	00008748	00028711	00007692	00028342	00008749	00028344
Model	BI100 - 98 G	PI100A - 98 G	BIA100 - 98 G	PIA100A - 98 G	BI150 - 98 G	PI150A - 98 G	BIA150 - 98 G	PIA150A - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22,5	21	22,5	21	22,5	21	22,5	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Moc elektryczna kW	-	0,1	-	0,1	-	0,2	-	0,1
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540
Zasilanie el. V/Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz
Waga kg	131	131	136	136	135	135	136	136
Cena netto PLN	32 870,-	52 440,-	37 890,-	60 290,-	34 250,-	54 470,-	39 250,-	61 930,-

Kocioł elektryczny



OUTLET HOT/COLD 400/3N

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system ENERGY LOGIC - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

BIA100 - 98 ET / PIA100A - 98 ET / BIA150 - 98 ET / PIA150A - 98 ET

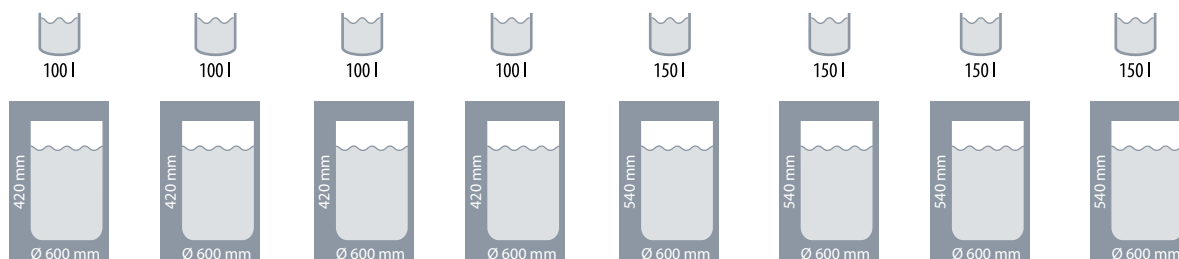
- autoklaw - kocioł ciśnieniowy

PI100A - 98 ET / PIA100A - 98 ET / PI150A - 98 ET / PIA150A - 98 ET

- automatyczne dopuszczanie wody do płaszczu wodnego



BIA100 - 98 ET



Indeks	00007635	00028339	00008750	00028345	00007670	00028341	00008751	00028346
Model	BI100 - 98 ET	PI100A - 98 ET	BIA100 - 98 ET	PIA100A - 98 ET	BI150 - 98 ET	PI150A - 98 ET	BIA150 - 98 ET	PIA150A - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	21	16	21	16	21	18	21	18
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	107	113	113	110	116	116	116
Cena netto PLN	30 150,-	51 190,-	35 440,-	59 180,-	30 980,-	53 180,-	36 170,-	60 890,-

Płyta robocza bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PLST - 96

Indeks	00028475	00028471	00028472	00028473	00028474
Model	PLT - 92	PLST - 93	PLST - 94	PLST - 96	PLST - 98
Wymiary mm	200 x 900 x 280	300 x 900 x 280	400 x 900 x 280	600 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Waga kg	18	22	23	29	35
Cena netto PLN	3 354,-	3 490,-	3 556,-	5 569,-	6 106,-

Płyta robocza z szafką, bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta



PLS - 98

Indeks	00028347	00028348	00028349	00028350	00028351
Model	PLS - 92	PLS - 93	PLS - 94	PLS - 96	PLS - 98
Wymiary mm	200 x 900 x 900	300 x 900 x 900	400 x 900 x 900	600 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	42	47	49	59	70
Cena netto PLN	5 020,-	5 036,-	5 162,-	7 515,-	7 907,-

Płyta robocza z szufladą



- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
PLT - 94 / PLT - 98
- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PLT- 98)




PLT - 98

Indeks	00028476	00028477	00028478	00028479
Model	PLT - 93	PLT - 94	PLT - 96	PLT - 98
Wymiary mm	300 x 900 x 280	400 x 900 x 280	600 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 150 mm
Waga kg	25	28	38	46
Cena netto PLN	4 897,-	4 761,-	6 774,-	7 580,-

Płyta robocza z szafką i z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta
PL - 94 / PL - 98
- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PL- 98)

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!




PL - 98

Indeks	00028352	00001003	00009831	00001004
Model	PL - 93	PL - 94	PL - 96	PL - 98
Wymiary mm	300 x 900 x 900	400 x 900 x 900	600 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 150 mm
Waga kg	50	54	70	82
Cena netto PLN	6 470,-	6 337,-	8 950,-	9 589,-

Podstawa zamknięta

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- drzwi nie są wliczone w cenę podstawy
- M-92 - brak możliwości montażu drzwi (posiada zabudowany front)

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



M-98

Indeks	00028442	00028443	00028444	00024420	00028446	00028440
Model	M-92	M-93	M-94	M-96	M-98	M-912
Wymiary mm	200 x 785 x 570	300 x 785 x 570	400 x 785 x 570	600 x 785 x 570	800 x 785 x 570	1200 x 785 x 570
Waga kg	14	16	19	23	26	38
Cena netto PLN	2 600,-	2 534,-	2 760,-	3 211,-	3 351,-	4 464,-

Drzwi



Indeks	00001005	00001006
Model	P - 94 DX	P - 94 SX
Typ	400 prawe	400 lewe
Wymiary mm	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	4	4
Cena netto PLN	994,-	994,-

Szuflady

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL
- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi

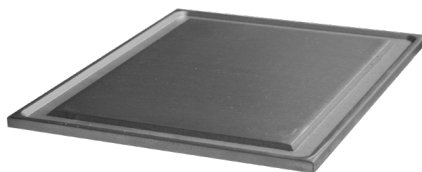


C - 76/96

Indeks	00028791	00000853	00000854	00000855
Model	C - 73/93	C - 74/94	C - 76/96	C - 78/98
Wymiary mm	295 x 590 x 475	395 x 590 x 475	595 x 590 x 475	795 x 590 x 475
Waga kg	16	18	22	26
Pojemność GN	-	2x GN 1/1 - 150	-	4x GN 1/1 - 150
Cena netto PLN	3 490,-	3 500,-	5 247,-	4 990,-

Płyta gładka

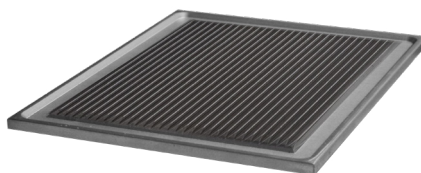
- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001135
Model	PLF/9
Wymiary mm	360 x 390 x 30
Waga kg	11
Cena netto PLN	982,-

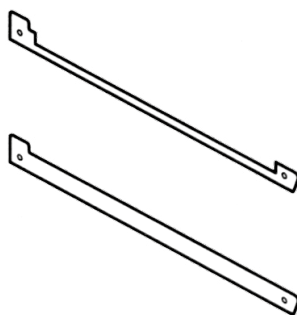
Płyta ryflowana

- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001136
Model	PRF/9
Wymiary mm	360 x 390 x 30
Waga kg	11
Cena netto PLN	1 298,-

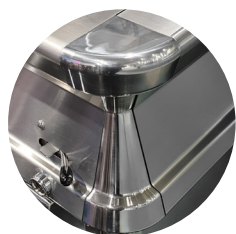
Listwa boczna



Indeks	00001141	00001140
Model	TPC - 9	TPA - 9
Wymiary mm	15 x 900 x 50	15 x 900 x 50
Waga kg	1	1
Cena netto PLN	347,-	347,-

Maskownica boczna profilowana

- narożniki zaokrąglone, polerowane
- panele oraz narożniki wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego



Indeks	00028798	00028799	00028801
Model	TMTA - 9 SX	TMTA - 9 DX	TMTA - 99
Typ	lewa	prawa	lewa + prawa
Waga kg	16	16	32
Cena netto PLN	3 884,-	3 884,-	7 569,-

Maskownica boczna

- panele wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego



Indeks	00028355	00028356	00028357
Model	TMA - 9 SX	TMA - 9 DX	TMA - 99
Typ	lewa	prawa	lewa + prawa
Waga kg	10	10	20
Cena netto PLN	1 281,-	1 281,-	2 492,-

Podstawa zamknięta pod indukcję



Indeks	00028448	00028449
Model	MPI - 94	MPI - 98
Wymiary mm	400 x 810 x 570	800 x 810 x 570
Waga kg	24	29
Cena netto PLN	4 041,-	4 595,-

Płyta robocza ze zlewem

- bateria dźwigniowa
LAT - 94
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00028439	00028353
Model	LAT - 94	LA - 94
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900
Wymiary wanny mm	300 x 350 x 150	300 x 350 x 150
Waga kg	24	53
Cena netto PLN	5 932,-	7 482,-

Marine System

O firmie

Piece k-p

RM Multi

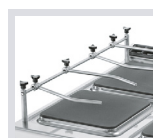
RM 600

RM 700

RM 900



- urządzenia dedykowane dla jednostek morskich, wyposażone w podstawy lub jako moduły TOP
- wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- dostępne w głębokościach 60, 70 i 90 cm, w postaci modułów w standardzie Lotus
- szafki wyposażone w magnesy zapobiegające niespodziewanemu otwieraniu
- moduły wyposażone w uchwyty przeciwdziałające przemieszczaniu się przedmiotów
- frytownice wykonane zgodnie ze standardem SOLAS



Regulowane uchwyty garnków we wszystkich kuchniach



Nóżki z flanszą służącą mocowaniu urządzenia do podłogi



Linia RM 900 Drop-in

Kuchnie gazowe	318
Kuchnie elektryczne	321
Kuchnie indukcyjne	322
Płyty grillowe	323
Grille	328
Kosze do makaroniarki	329
Urządzenie do gotowania makaronu	330
Bemary wodne	331
Piekarnik elektryczny	331
Akcesoria	332



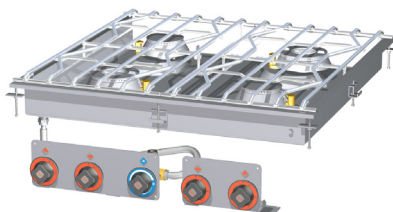
Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.



Kuchnia stołowa wodna gazowa



- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwiający pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- zawór do napełniania wody
- niezależne sterowanie
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4"
- odpływ wody Ø 25 mm



PCAD - 88 G



Indeks	00026942	00026943
Model	PCAD - 84 G	PCAD - 88 G
Wymiary mm	400 x 800 x 120	800 x 800 x 120
Moc gazowa kW	14	28
Moc kcal/h	12040	24080
Ilość palników	5,5 8,5 kW	2x 5,5 2x 8,5 kW
Waga kg	55	75
Cena netto PLN	10 452,-	17 093,-

Kuchnia stołowa gazowa



- solidne, żeliwne ruszty
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- **⊕ palniki FireFlex**
- niezależne sterowanie
- stała świeczka



PCD - 88 G



Indeks	00026944	00026945
Model	PCD - 84 G	PCD - 88 G
Wymiary mm	400 x 800 x 110	800 x 800 x 110
Moc gazowa kW	11	28
Moc kcal/h	9460	24080
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW
Waga kg	55	75
Cena netto PLN	8 245,-	14 238,-

Kuchnia żeliwna gazowa



230/1N

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe do utrzymania czystości
- wskaźnik obecności płomienia
- wanna wodna z odpływem



TPD - 89 G

Indeks	00029331	00029332
Model	TPD - 85 G	TPD - 89 G
Wymiary mm	500 x 800 x 310	900 x 800 x 310
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Moc elektryczna kW	0,001	0,001
Ilość palników	7 kW	12 kW
Waga kg	58	129
Cena netto PLN	15 411,-	17 261,-

Kuchnia żeliwna gazowa



230/1N

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe do utrzymania czystości
- wskaźnik obecności płomienia
- wanna wodna z odpływem



TPD - 99 G

Indeks	00029333	00029334
Model	TPD - 95 G	TPD - 99 G
Wymiary mm	500 x 950 x 310	900 x 950 x 310
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Moc elektryczna kW	0,001	0,001
Ilość palników	7 kW	12 kW
Waga kg	62	135
Cena netto PLN	15 724,-	18 772,-

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x kwadratowa płyta grzewcza: 4 kW



PCQD - 88 ET



Indeks	00026946	00026947
Model	PCQD - 84 ET	PCQD - 88 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 50	800 x 800 x 50
Moc elektryczna kW	8	16
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	24	48
Cena netto PLN	9 496,-	17 301,-

Kuchnia stołowa ceramiczna elektryczna

- trójfazowa
- 2x lub 4x powierzchnia grzejna: 3,4 kW
- powierzchnia płyty ceramicznej 35 x 77 cm



PCCD - 88 ET



Indeks	00026948	00026949
Model	PCCD - 84 ET	PCCD - 88 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 50	800 x 850 x 50
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Waga kg	24	48
Cena netto PLN	11 782,-	20 474,-

Kuchnia stołowa indukcyjna elektryczna

DIGITAL
CONTROL INDUCTION

- trójfazowa
- strefa grzewcza: 5,0 kW
- wymiar szklanej płyty roboczej: 35 x 35 cm



PCID - 84 ET



Indeks	00026950	00026952	00026954
Model	PCID - 44 ET	PCID - 84 ET	PCID - 88 ET
Wymiary mm	400 x 400 x 310	400 x 800 x 310	800 x 800 x 310
Moc elektryczna kW	5	10	20
Strefa grzewcza	1x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW
Waga kg	18	25	50
Cena netto PLN	23 383,-	37 336,-	71 483,-

Kuchnia stołowa żeliwna elektryczna



- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni, rondli o różnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe do utrzymania czystości
- wymiar żeliwnej płyty roboczej: 70 x 68 cm
- 1x powierzchnia grzejna: 13 kW



Indeks	00026956
Model	TPD - 88 ET
Wymiary mm	800 x 800 x 240
Moc elektryczna kW	13,6
Strefa grzewcza	4x 3,4 kW
Waga kg	93
Cena netto PLN	18 871,-

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

°C
50-300

⚡
400/3N

- trójfazowa
- stała wanna w całości nierdzewna
- dobrze rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno
- odpływ do podstawy



Indeks	00026957
Model	BRFD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 280
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100
Moc elektryczna kW	5,2
Waga kg	60
Cena netto PLN	13 153,-

Płyta grillowa elektryczna

°C
50-300

⚡
400/3N

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



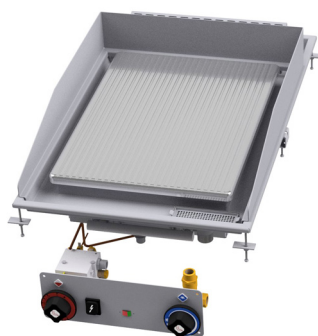
FTLD - 84 ET

Indeks	00029320	00029321	00026958	00026959	00026960	00026961
Model	FTLD - 84 ET	FTLD - 84 ETS	FTLD - 88 ET	FTLD - 88 ETS	FTLRD - 88 ET	FTLRD - 88 ETS
Wymiary mm	400 x 800 x 220	400 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Moc elektryczna kW	7,5	15	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	45	45	90	90	90	90
Cena netto PLN	11 001,-	13 624,-	15 930,-	19 538,-	16 732,-	20 277,-

Płyta grillowa gazowa

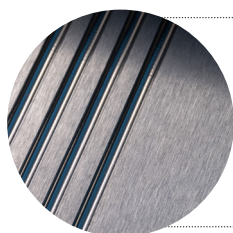


- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTRD - 85 GS

Indeks	00029335	00029336	00029343	00029344
Model	FTLD - 85 GS	FTRD - 85 GS	FTLD - 95 GS	FTRD - 95 GS
Wymiary mm	500 x 800 x 330	500 x 800 x 330	500 x 950 x 330	500 x 950 x 330
Wymiary płyty mm	390 x 535	390 x 535	390 x 685	390 x 685
Moc gazowa kW	7	7	9	9
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	7440	7440
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	ryflowana chromowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	53	53	61	61
Cena netto PLN	14 153,-	14 677,-	16 039,-	16 774,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozproszanie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLD - 87 GS

Indeks	00029337	00029338	00029339
Model	FTLD - 87 GS	FTLRD - 87 GS	FTRD - 78 GS
Wymiary mm	700 x 800 x 330	700 x 800 x 330	700 x 800 x 330
Wymiary płyty mm	590 x 535	590 x 535	590 x 535
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5
Moc gazowa kcal/h	9030	9030	9030
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	gładko-ryflowana chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	62	62	62
Cena netto PLN	14 678,-	15 410,-	15 738,-

Płyta grillowa gazowa

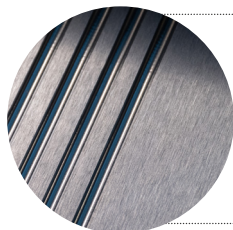


- dwie strefy grzewcze
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozrowadzenie i utrzymanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLD - 89 GS

Indeks	00029340	00029341	00029342
Model	FTLD - 89 GS	FTLRD - 89 GS	FTRD - 89 GS
Wymiary mm	900 x 800 x 330	900 x 800 x 330	900 x 800 x 330
Wymiary płyty mm	790 x 535	790 x 535	790 x 535
Moc gazowa kW	2x 7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	12040	12040	12040
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	gładko-ryflowana chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	98	98	98
Cena netto PLN	18 875,-	19 505,-	20 249,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

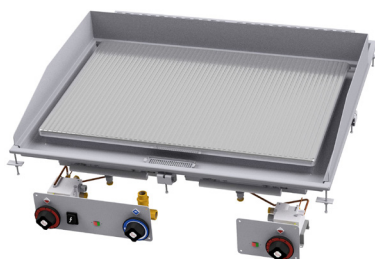
Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatk, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa



- dwie strefy grzewcze
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozrowadzenie i utrzymanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



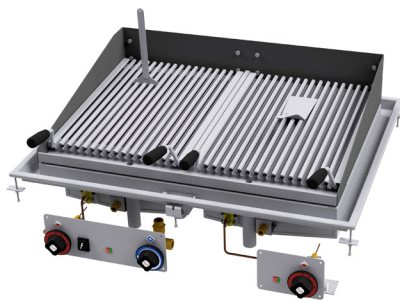
FTRD - 99 GS

Indeks	00029345	00029346	00029347
Model	FTLD - 99 GS	FTLRD - 99 GS	FTRD - 99 GS
Wymiary mm	900 x 950 x 330	900 x 950 x 330	900 x 950 x 330
Wymiary płyty mm	790 x 685	790 x 685	790 x 685
Moc gazowa kW	2x 9	2x 9	2x 9
Moc gazowa kcal/h	15480	15480	15480
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	gładko-ryflowana chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	102	102	102
Cena netto PLN	22 655,-	23 813,-	24 136,-

Grill lawowy gazowy



- regulowany poziom rusztu
- **⊕ uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- kamienie lawowe: 5 kg (CWD- 79 G: 10 kg)



CWD - 79 G



Indeks	00029329	00029330
Model	CWD - 75 G	CWD - 79 G
Wymiary mm	500 x 700 x 330	900 x 700 x 330
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Moc gazowa kW	9	18
Moc gazowa kcal/h	7740	15480
Moc elektryczna kW	0,001	0,001
Waga kg	51	94
Cena netto PLN	10 790,-	15 727,-

Grill wodny elektryczny



400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- blokada zaworu spustowego



Indeks	00029318
Model	CWKD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 300
Wymiary rusztu mm	270 x 630
Moc elektryczna kW	5,415
Waga kg	35
Cena netto PLN	15 623,-

KOSZE DO MAKARONIARKI

Kosze do urządzeń do gotowania makaronu



Indeks	00002968	00002966	00003061	00003059	00003060
Nazwa	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	Kosz 1/1S do CP-94/98	Kosz 1/2S do CP-94/98
Wymiary mm	280 x 320 x 215	280 x 160 x 215	135 x 160 x 215	280 x 490 x 215	280 x 240 x 215
CP-94/98	2/3S	1/3S	1/6S	1/1S	1/2S
Cena netto PLN	799,-	599,-	419,-	1 099,-	699,-

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- trójfazowa
 - wymiary wanny: 30,7 x 50,9 x 32,7 cm
 - pojemność wanny: 40 l
 - zawór spustowy
- CPAD - 84 ET:
- automatyczne napełnianie wody



Możliwe ułożenie koszy w wannie

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
		1/3		1/3	1/6	1/6	
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6	1/6	

Indeks	00026962	00026963
Model	CPD - 84 ET	CPAD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 510	400 x 800 x 510
Wymiary wanny cm	30,7 x 50,9 x 32,7	30,7 x 50,9 x 32,7
Pojemność l	40	40
Moc elektryczna kW	13,5	13,5
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 110	50 - 110
Waga kg	30	30
Cena netto PLN	12 781,-	14 920,-

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



- komora wykonana ze stali AISI 316
 - zawór do napełniania wody
 - otwór przelewowy
 - zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
 - kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
 - zapłon elektryczny
 - wskaźnik obecności płomienia
- CPAD- 94 G:
- automatyczne napełnianie wody

Możliwe ułożenie koszy w wannie

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
		1/3		1/3	1/6	1/6	
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6	1/6	



Indeks	00029327	00029328
Model	CPD - 94 G	CPAD - 94 G
Wymiary mm	400 x 900 x 650	400 x 900 x 650
Wymiary wanny cm	30,7 x 50,9 x 32,7	30,7 x 50,9 x 32,7
Pojemność l	40	40
Moc elektryczna kW	0,02	0,035
Moc gazowa kW	13,95	13,95
Moc gazowa kcal/h	11997	11997
Ilość wanien	1	1
Waga kg	58	58
Cena netto PLN	14 841,-	15 997,-

Bemar wodny elektryczny



- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- jednofazowy
- zawór spustowy



BMD - 84 EM

Indeks	00026964	00026965
Model	BMD - 82 EM	BMD - 84 EM
Wymiary mm	200 x 800 x 300	400 x 800 x 300
Moc elektryczna kW	1,65	2,85
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 90	50 - 90
Pojemność GN	7x GN 1/9, 150 gł.	GN 1/1 + GN 1/3, 150 gł.
Waga kg	16	21
Cena netto PLN	7 089,-	8 530,-

Ofirmie

Piece k-p

RM Multi

RM 600

RM 700

RM 900

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

Piekarnik elektryczny



- moduł piekarnika do zabudowy w linii Drop-In



Indeks	00026966	00026967	00026968
Model	FSD - 78 ET	FVD - 78 ET	FSD - 98 ET
Typ	statyczny	konwekcyjny	statyczny
Wymiary mm	800 x 690 x 486	800 x 615 x 486	800 x 855 x 486
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,7
Zakres temp. °C	50 - 300	50 - 300	50 - 300
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340
Wymiar rusztu mm	650 x 530 - GN 2/1	530 x 325 - GN 1/1	670 x 710 - GN 2/1
Waga kg	40	45	45
Cena netto PLN	8 543,-	10 441,-	8 937,-

Bateria kolumnowa

- do montażu w liniach grzewczych
- możliwość używania zimnej wody



Indeks	00033578
Model	CEAT
Waga kg	6
Cena netto PLN	1 890,-

Bateria kolumnowa

- do montażu w monoblock
- możliwość używania ciepłej i zimnej wody



Indeks	00029348
Model	CEAMS
Wymiary mm	120 x 120 x 680
Waga kg	6
Cena netto PLN	3 347,-

Linia RM 900 DIGITAL

Kuchnie ceramiczne	335
Kuchnie indukcyjne	336
Kuchnie żeliwne	338
Płyty grillowe	339
Grille wodne	340
Frytownice elektroniczne	341
Urządzenia do gotowania makaronu	342
Bemary wodne	343
Patelnie uchylne elektryczne	344
Patelnie multifunkcyjne elektryczne	345
Kotły	346
Akcesoria	347



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



Linia RM 900 DIGITAL

Urządzenia RM Lotus 900 Digital w wersji z dotykowym panelem sterowania - alternatywą dla tradycyjnych pokręteł, to połączenie niezawodnej technologii z nowoczesną funkcjonalnością.

Użytkownik może obecnie dostosować i zapisać programy, czasy, metody gotowania i poziomy zużycia energii oraz łatwo je powtarzać.

System ułatwia pracę w kuchni, automatyzując procesy i eliminując błędy wynikające z rutyny. Doskonale sprawdza się przy powtarzalnych czynnościach, upraszczając je i przyspieszając. Jednocześnie wspiera rozwój umiejętności personelu i poprawia efektywność całego zespołu.

RM Lotus 900 Digital to idealne rozwiązanie dla wszystkich, którzy chcą wprowadzić cyfryzację do swojej kuchni - z myślą o podniesieniu jakości pracy, oszczędności czasu, energii i surowców oraz o większej równowadze i zrównoważonym zarządzaniu zasobami.



- ekran dotykowy 4,3"
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”

Kuchnia ceramiczna z szafką elektryczną



CERAMIC 400/3N DIGITAL CONTROL

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

NOWOŚĆ

- ekran dotykowy 4,3"
- 10 poziomów mocy
- dwie niezależne strefy grzewcze (możliwość włączenia wewnętrznego, zewnętrznego lub obu pól grzewczych) oraz wskaźnik ciepła resztkowego
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9



PCC - 94 ETT

3,4 kW
3,4 kW
400V



PCC - 98 ETT

3,4 kW 3,4 kW
3,4 kW 3,4 kW
400V

Indeks	00034006	00033999
Model	PCC - 94 ETT	PCC - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Wymiary płyty mm	300 x 770	750 x 770
Strefa grzewcza	2x 6,8 kW	4x 13,6 kW
Waga kg	48	74
Cena netto PLN	15 590,-	30 590,-

Kuchnia indukcyjna z szafką elektryczną



- ekran dotykowy 4,3"
- 10 poziomów mocy
- łatwe utrzymanie w czystości
- do 60% mniejsze zużycie energii w porównaniu z tradycyjną kuchnią elektryczną
- bezpieczny system grzewczy z obszarami gotowania o dużej wydajności
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9
- TPI - 98 ETT
- pojedynczy wyświetlacz dla 2 stref gotowania z regulacją mocy



PCI - 94 ETT



PCI - 98 ETT



TPI - 98 ETT



Indeks	00034023	00033863	00034017
Model	PCI - 94 ETT	PCI - 98 ETT	TPI - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	10	20	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770	750 X 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	94	95
Cena netto PLN	25 020,-	77 560,-	115 540,-

Kuchnia WOK indukcyjna z szafką elektryczną



- ekran dotykowy 4,3"
- 10 poziomów mocy
- 1x strefa grzewcza
- łatwe utrzymanie w czystości
- do 60% mniejsze zużycie energii w porównaniu z tradycyjną kuchnią elektryczną
- bezpieczny system grzewczy z obszarami gotowania o dużej wydajności
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9

NOWOŚĆ



PCIW - 94 ETT



Indeks	00034024
Model	PCIW - 94 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	4,5
Wymiary płyty mm	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53
Cena netto PLN	41 240,-

Kuchnia żeliwna elektryczna



400/3N



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

NOWOŚĆ

- ekran dotykowy 4,3"
- wysoka moc - możliwość nagrzania płyty do 400°C
- łatwe utrzymanie w czystości
- sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
- płyta grzewcza podzielona na cztery strefy gotowania wykonana z BIMETAL AISI-316/FE o grubości 18 mm
- solidna płyta Compound do bezpośredniego i pośredniego gotowania
- możliwość stosowania garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9



TPK - 98 ETT

3,4 kW	3,4 kW	⚡ 400V
3,4 kW	3,4 kW	

Indeks	00034018
Model	TPK - 98 ETT
Wymiary mm	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,6
Ilość pól grzewczych	4 x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	710 x 650
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	114
Cena netto PLN	41 180,-

Płyta grillowa elektryczna



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- ekran dotykowy 4,3"
- higiena i komfort pracy
- szuflada na tłuszcz
- możliwość nagrzania płyty do 300°C
- sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej- 16 mm - jednolity rozkład ciepła i gwarancja utrzymania temperatury (modele FT-912/916- grubość płyty roboczej 20 mm)
- kontrolka pracy i grzania
- możliwość stosowania garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9

Modele ETTS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie zapewniające jeszcze większą wytrzymałość niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka zapewniająca mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

opcjonalnie: sonda rdzeniowa

NOWOŚĆ



FTLR - 98 ETTS



Indeks	00034025	00034010	00034000	00033864	00034011	00034014
Model	FTL - 94 ETTS	FTR - 94 ETTS	FTL - 98 ETTS	FTLR - 98 ETTS	FTL - 912 ETTS	FTLR - 912 ETTS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	15	15	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	760 x 680	760 x 680	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka chromowana	ryflowana chromowana	gładka chromowana	½ ryflowana - ½ gładka chromowana	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	79	126	126	186	186
Cena netto PLN	17 430,-	18 650,-	27 430,-	27 690,-	42 230,-	42 650,-

Indeks	00034021
Model	FTL - 916 ETTS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	30
Wymiary płyty mm	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	256
Cena netto PLN	49 310,-




FTL - 916 ETTS

Grill wodny z szafką elektryczny



400/3N STAINLESS

 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- ekran dotykowy 4,3"
 - 10 poziomów mocy
 - uniwersalny ruszt do mięsa i ryb
 - wykonanie nierdzewne
 - wanna wodna na tłuszcz
 - regulacja temp. 50-300°C
 - 2x timer (maks. 99 min)
 - możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
 - wodoodporność IPX5 - panel przedni
 - szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
 - w zestawie 1 listwa boczna TPA-9
- opcjonalnie: sonda rdzeniowa

NOWOŚĆ



CWK - 94 ETT



CWK - 98 ETT

Indeks	00034022	00034003
Model	CWK - 94 ETT	CWK - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,41	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	105
Cena netto PLN	18 730,-	31 710,-

Frytownica z szafką elektryczna

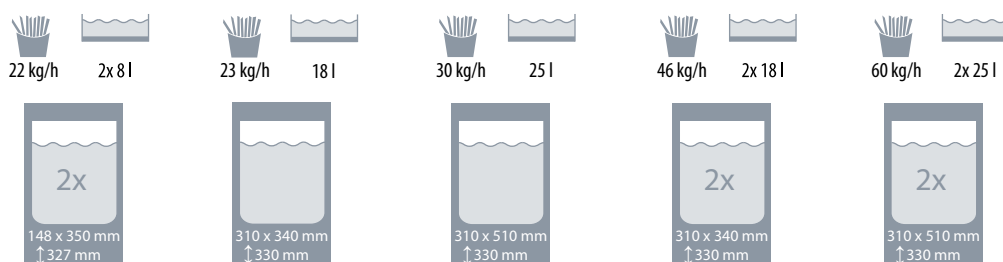


- ekran dotykowy 4,3"
- możliwość rozgrzania do 190°
- sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
- funkcja topienia
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA

NOWOŚĆ



F2/18 - 98 ETT



Indeks	00034004	00033865	00034001	00034012	00034015
Model	F2/8 - 94 ETT	F18 - 94 ETT	F25 - 94 ETT	F2/18 - 98 ETT	F2/25 - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12	15,9	22	31,8	44
Wymiary wanny mm	2x 148 x 350 x 327	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 510 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 510 x 330
Ilość koszy	2x 120 x 300 x 150	1x 280 x 290 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 280 x 290 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	2x 8	18	25	2x 18	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	63	63	66	106	114
Cena netto PLN	25 450,-	17 650,-	18 810,-	30 800,-	33 040,-

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



- ekran dotykowy 4,3"
- komora wykonana ze stali AISI 316
- 4x timer (maks. 99 min)
- gotowanie na parze
- możliwość używania jako urządzenie do gotowania makaronu, jako beamar lub dzięki sondzie urządzenie do gotowania sous-vide
- automatyczne napełnianie wody z czujnikiem poziomu - urządzenie przelewowe i odpływ podłogowy
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9

NOWOŚĆ



CPA - 94 ETT



40l



CPA - 98 ETT



2x 40l

Indeks	00033866	00034013
Model	CPA - 94 ETT	CPA - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	27
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1
Pojemność l	40	2x 40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	98
Cena netto PLN	22 000,-	38 730,-

Bemar wodny z szafką elektryczny



DRAIN



30-90

Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- ekran dotykowy 4,3"
- możliwość rozgrzania wody do 90°C
- 2x timer (maks. 99 min)
- formowany zbiornik na pojemnik GN 1/1 o głębokości 150 mm
- zawór elektromagnetyczny do napuszczania wody
- zawór bezpieczeństwa przeciw przepełnieniu
- odpływ podłogowy
- łatwe utrzymanie w czystości
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
- w zestawie 1 listwa boczna TPA



BM - 94 ETT



230/1N



BM - 98 ETT



400/3N

Indeks	00034026	00034019
Model	BM - 94 ETT	BM - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Pojemność GN	GN 1/1 - 150 mm	GN 2/1 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	52	76
Cena netto PLN	13 910,-	16 450,-

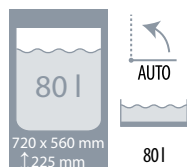
Patelnia uchylna elektryczna



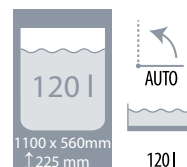
- ekran dotykowy 4,3"
- możliwość rozgrzania do 300°C
- sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
- 2x timer (maks. 99 min)
- nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne uchylanie wanny (80°)
- zawór do napełniania wody
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni



BRM80 - 98 ETT



BRM120 - 912 ETT



Indeks	00033867	00034027
Model	BRM80 - 98 ETT	BRM120 - 912 ETT
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12,1	18,1
Wymiary wanny mm	720 x 560 x 225	1100 x 560 x 225
Pojemność l	80	120
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	162	211
Cena netto PLN	49 860,-	62 490,-

Patelnia multifunkcyjna elektryczna



- ekran dotykowy 4,3"
 - możliwość rozgrzania do 300°C
 - sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
 - 2x timer (maks. 99 min)
 - stały zbiornik z grubym dnem ze stali nierdzewnej
 - dobre rozprzodzenie ciepła przez bimetalowe dno o grubości 16 mm
 - odpływ do podstawy
 - możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
 - wodoodporność IPX5 - panel przedni
 - drzwi do szafki w standardzie
 - w zestawie 1 listwa boczna TPA
- opcjonalnie: sonda rdzeniowa

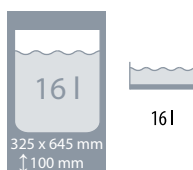
NOWOŚĆ



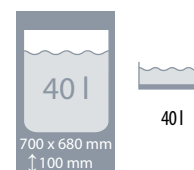
BRF - 94 ETT



BRF - 98 ETT



16l



40l

Indeks	00034020	00034007
Model	BRF - 94 ETT	BRF - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,5	15
Wymiary wanny mm	325 x 645 x 100	725 x 645 x 100
Pojemność l	16	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	22 070,-	35 400,-

Kocioł elektryczny



- ekran dotykowy 4,3"
 - 10 poziomów mocy
 - 2x timer (maks. 99 min)
 - grzanie pośrednie
 - napełnianie zimną i ciepłą wodą
 - specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
 - kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
 - możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
 - system ENERGY LOGIC- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
 - ochrona przed przenikaniem wody
 - zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
 - automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego
 - zabezpieczenie ciśnieniowe
 - specjalny kształt rękojeści chroniący użytkownika przed poparzeniem
 - regulowane nogi ze stali nierdzewnej
 - możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
 - wodoodporność IPX5 - panel przedni
 - drzwi do szafki w standardzie
 - w zestawie 1 listwa boczna TPA
- opcjonalnie: sonda rdzeniowa

NOWOŚĆ



PI100A - 98 ETT



100 l



150 l



Indeks	00034016	00034008
Model	PI100A - 98 ETT	PI150A - 98 ETT
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	16	18
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	116
Cena netto PLN	56 450,-	63 710,-

Sonda Ø 1,5mm

- cienka sonda rdzeniowa Ø 1,5mm z liniowym uchwytem
- do gotowania metodą sous vide w urządzeniach CPA i PI
- do gotowania próżniowego w urządzeniu do gotowania makaronu z termostatem
- do kontroli konsystencji kremów, sterylizacji lub pasteryzacji produktów w słoikach
- możliwość odczytu i ustawienia wymaganej temperatury (funkcja HOLD)

NOWOŚĆ

Indeks	00034002
Model	SCSV-ST
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	1 000,-

Sonda Ø 4mm

- gruba sonda rdzeniowa Ø 4mm z uchwytem 90°
- do gotowania w urządzeniach FT i BRF oraz CWK
- do smażenia na płycie grillowej porcji mięsa/ryb
- możliwość odczytu i ustawienia wymaganej temperatury (funkcja HOLD)

NOWOŚĆ

Indeks	00034009
Model	SCCD-ST
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	1 000,-

Uchwyt sondy

- uchwyt do zawieszania sondy w kottach ze sterowaniem elektronicznym PI

Indeks	00034005
Model	SPSC-PI
Cena netto PLN	600,-





Linia RM 1100

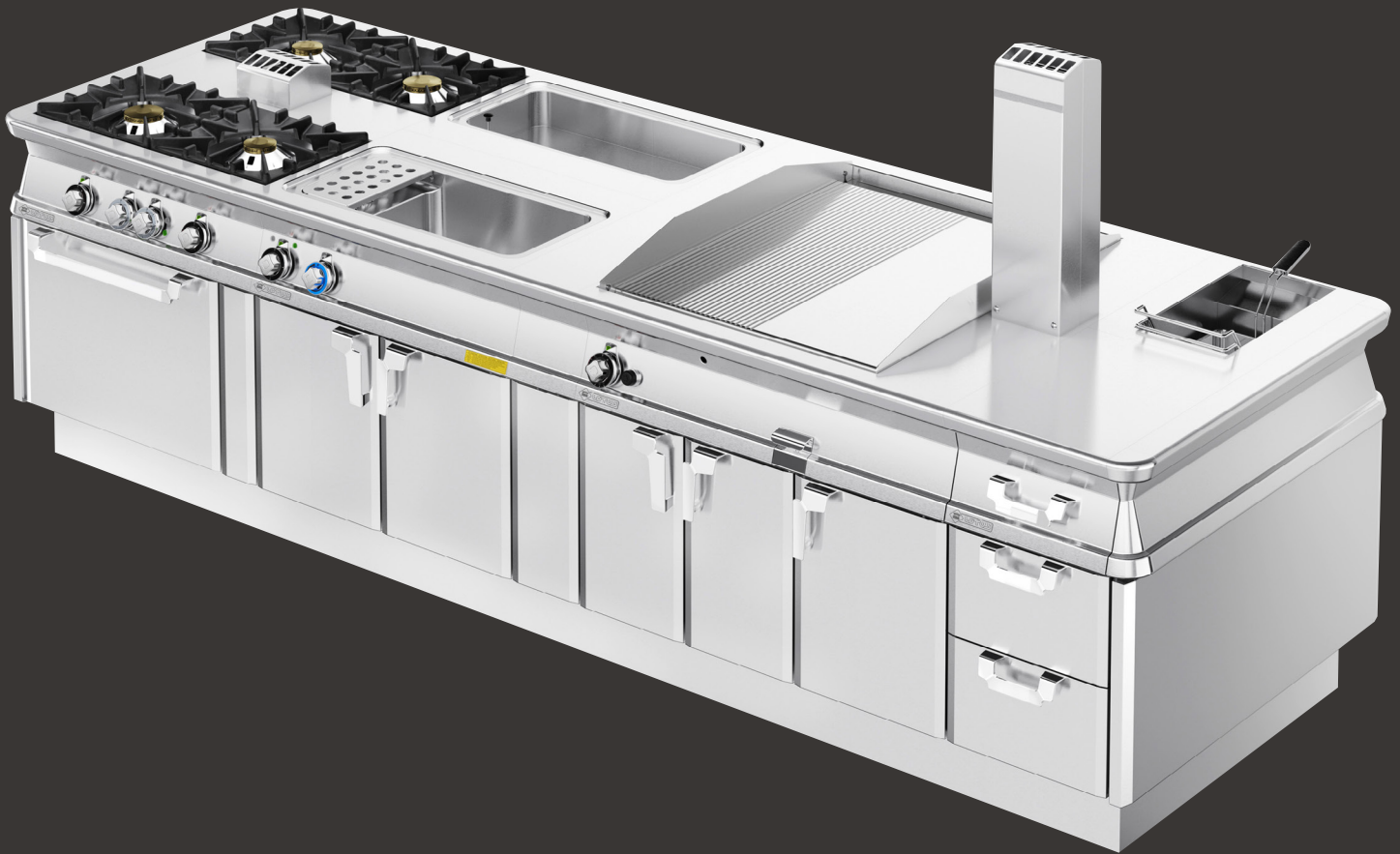
Kuchnie gazowe	353
Kuchnie z piekarnikiem	354
Kuchnie elektryczne	356
Kuchnie Żeliwne	359
Kuchnie indukcyjne	362
Płyty grillowe	364
Grille lawowe	366
Frytownice	368
Urządzenia do gotowania makaronu	370
Bemary	372
Płyty robocze	374
Akcesoria	375



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



Linia RM 1100



Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.

Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.



RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony



RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary

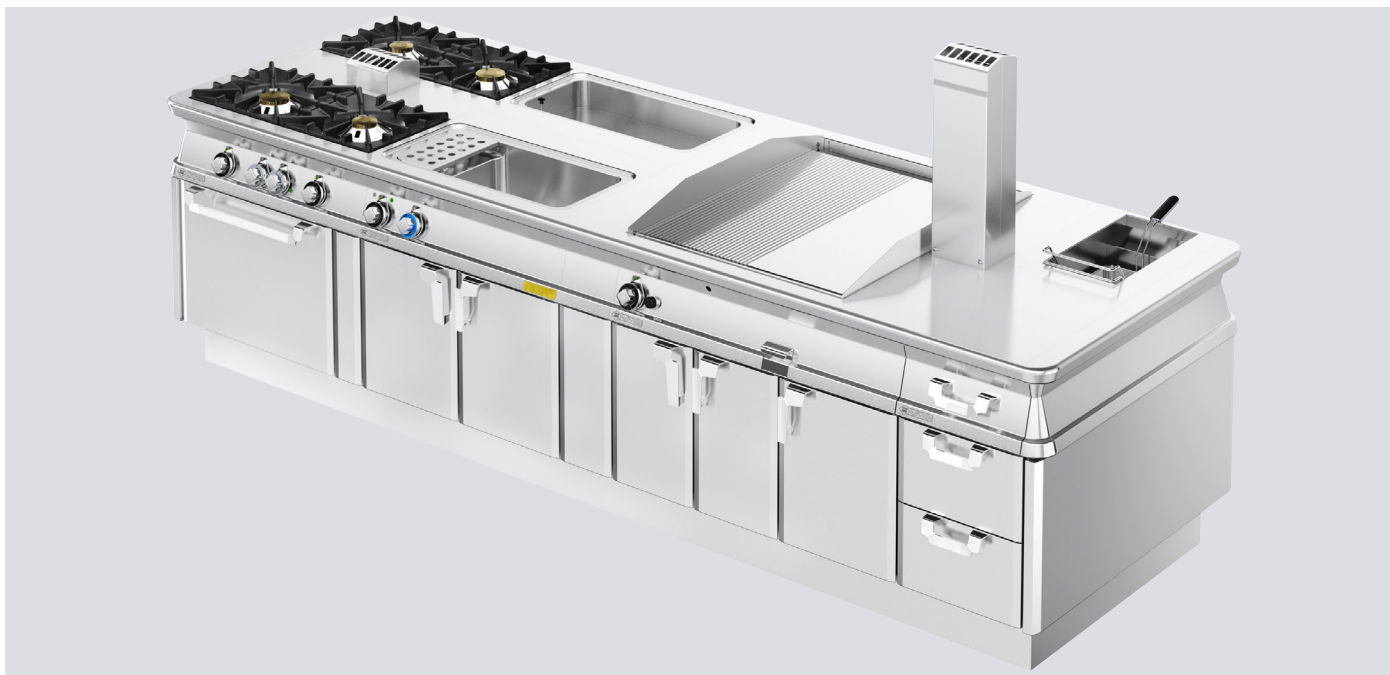


RAL 9005
Czarny



RAL 9016
Biały

RM 1100



- linia przeznaczona do lokali gastronomicznych, w których przygotowuje się do 400 dań dziennie
- złożona z urządzeń o szerokości 400, 800 oraz 1000 mm i głębokości 550 i 1100 mm
- jest pierwszą modułową „przelotową” linią, stworzoną, aby maksymalnie ułatwić dostęp do wszystkich zestawionych urządzeń
- urządzenia występują w wersji elektrycznej i zasilanej gazem ziemnym (dołączone dysze na gaz propan-butan)
- piekarniki, płyty grillowe, szafki, wszystkie zamontowane urządzenia można obsługiwać z obu stron
- cechami podkreślającymi jakości i niezawodność linii są stal nierdzewna AISI 304 oraz blat o grubości 2 mm



Kuchnia gazowa



- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
 - system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
 - palniki FireFlex
 - stała świeczka
 - przelotowa, otwarta szafka
- PC-114 G / PC-118 G
- obustronne sterowanie



PC-118 G



Indeks	00030351	00030352	00030353	00030354
Model	PC-554 G	PC-558 G	PC-114 G	PC-118 G
Wymiary mm	400 x 550 x 900	800 x 550 x 900	400 x 1100 x 900	800 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	10	17	20	34
Moc kcal/h	8600	14620	17200	29240
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	2x 10 kW	2x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	49	78	85	140
Cena netto PLN	8 653,-	13 478,-	11 483,-	18 828,-

Kuchnia z piekarnikiem gazowa



- żeliwny ruszt- umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- palniki FireFlex
- stała świeczka
- przelotowy piekarnik gazowy umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- regulacja temperatur piekarnika: 50-300°C
- obustronne sterowanie



Indeks	00030360
Model	CF4-118 G
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	44
Moc kcal/h	37840
Ilość palników	2x 7 kW 2x 10 kW
Moc piekarnika kW	10 kW
Wymiary piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Waga kg	181
Cena netto PLN	36 574,-

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- żeliwny ruszt- umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wewnątrz urządzenia przed zalaniem
- palniki FireFlex
- stała świeczka
- przelotowy piekarnik elektryczny umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- zakres temperatur piekarnika: 50-300°C
- obustronne sterowanie



Indeks	00030355
Model	CF4-118 GE
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	34
Ilość palników	2x 7 kW 2x 10 kW
Moc gazowa kcal/h	29240
Moc elektryczna kW	7,5
Wymiary piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	181
Cena netto PLN	37 519,-

Kuchnia elektryczna



- płyta szybkogrzejna
 - powierzchnia płyty: 300 x 300 mm
- PCQ-118ET
- obustronne sterowanie
 - przelotowa, otwarta szafka



PCQ-118 ET



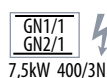
Indeks	00030349	00030350
Model	PCQ-558 ET	PCQ-118 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	8	16
Ilość pól grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW
Wymiar płyty mm	300 x 300	300 x 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	60	115
Cena netto PLN	13 373,-	23 973,-



Kuchnia z piekarnikiem elektryczna



- płyty szybkogrzejne
- przelotowy piekarnik elektryczny umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- wymiar piekarnika: 550 x 980 x 340 mm
- zakres temperatur piekarnika: 50-300°C
- wysoka moc- duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie



Indeks	00030359
Model	CFQ4-118 ET
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	23,5
Ilość płyt grzewczych	4x 4 kW
Moc piekarnika kW	7,5
Wymiar piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Wymiar płyty mm	300 x 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	167
Cena netto PLN	47 809,-

Kuchnia żeliwna gazowa



- płyta żeliwna- umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka

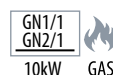


Indeks	00030362
Model	TP-1110 G
Wymiary mm	1000 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	12
Moc kcal/h	10320
Ilość pól grzewczych	12 kW
Wymiary płyty mm	730 x 790
Waga kg	198
Cena netto PLN	28 278,-

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem



- płyta żeliwna- umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc- duża wydajność
- przelotowy piekarnik elektryczny umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- wymiar piekarnika: 550 x 980 x 340 mm
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka



Indeks	00030363
Model	TPF-1110 G
Wymiary mm	1000 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	22
Moc kcal/h	18 920
Wymiary płyty mm	730 x 790
Ilość palników	12 kW
Moc piekarnika kW	10
Wymiary piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Waga kg	245
Cena netto PLN	39 829,-

Kuchnia żeliwna elektryczna

- płyta żeliwna- umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc- duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka



3,4 kW 3,4 kW
3,4 kW 3,4 kW 400V

Obustronne sterowanie

Indeks	00030361
Model	TP-118 ET
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	13,6
Ilość pól grzewczych	13,6 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680
Waga kg	153
Cena netto PLN	32 230,-

Kuchnia indukcyjna elektryczna



- łatwe utrzymanie czystości
 - bezpieczny system grzewczy
 - krótki czas przygotowania potraw
 - do 60% mniejsze zużycie energii
 - średnica strefy grzewczej: 300 mm
- PCI-114ET / PCI-118ET
- obustronne sterowanie



PCI-118 ET




Indeks	00030356	00030357	00030358
Model	PCI-558 ET	PCI-114 ET	PCI-118 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900	400 x 1100 x 900	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	10	10	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	2x 5 kW	4x 5kW
Wymiary płyty mm	550 x 350	2x 350 x 350	2x 750 x 350
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	59	65	115
Cena netto PLN	44 560,-	45 610,-	86 556,-



Płyta grillowa gazowa



 Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x płyta grzejna z osobnym sterowaniem
- płyta robocza pokryta powłoką SUPERCHROM
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej- 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta
- modele GS - płyta SUPERCHROM:
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL-1110GS / FTLR-1110GS

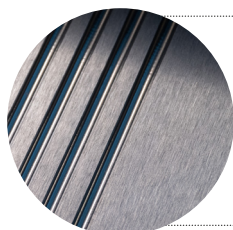
przelotowa, otwarta szafka



FTLR-558 GS



Indeks	00030368	00030454	00030455	00030369
Model	FTL-558 GS	FTLR-558 GS	FTL-1110 GS	FTLR-1110 GS
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900	1000 x 1100 x 900	1000 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	10	10	24	24
Moc kcal/h	8 600	8 600	20 640	20 640
Wymiary płyty mm	760 x 340	760 x 340	760 x 850	760 x 850
Rodzaj płyty	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	96	96	190	190
Cena netto PLN	17 783,-	18 624,-	28 698,-	30 063,-



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopaty, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach. Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



- 2x płyta grzejna z osobnym sterowaniem
 - płyta robocza pokryta powłoką SUPERCHROM
 - odpowiednia grubość płyty roboczej- 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
 - higiena i komfort pracy
 - zakres temperatur: 50-300°C
 - kontrolka pracy i grzania
 - wykonanie nierdzewne
 - szuflada na tłuszcz
 - szafka otwarta
 - Modele ETS - płyta SUPERCHROM
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
 - powierzchnia nieprzywieralna
 - powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
 - posiada aprobatę MoCA

FTL-118 ETS / FTLR-118 ETS

FTL-118 ETS / FTLR-118 ETS

FTL-118 ETS / FTLR-118 ETS



FTLR-118 ETS



Indeks	00030366	00030456	00030457	00030458
Model	FTL-558 ETS	FTLR-558 ETS	FTL-118 ETS	FTLR-118 ETS
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900	800 x 1100 x 900	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	6,6	6,6	17	17
Wymiary płyty mm	760 x 340	760 x 340	760 x 850	760 x 850
Rodzaj płyty	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 400 V / 50 Hz	230 V / 400 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	84	84	160	160
Cena netto PLN	17 678,-	18 729,-	26 178,-	27 438,-

Grill lawowy gazowy



GAS



PIEZZO

- regulowany poziom rusztu
- uniwersalny ruszt do mięsa i ryb
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- przelotowa, otwarta szafka
- kamienie lawowe: 5 kg

5 KG
STONE

Indeks	00030348
Model	CW-114 G
Wymiary mm	400 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	9
Moc kcal/h	7 740
Wymiary rusztu mm	380 x 520
Waga kg	83
Cena netto PLN	14 319,-

Grill lawowy elektryczny

STAINLESS



400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- blokada zaworu spustowego
- przelotowa, otwarta szafka

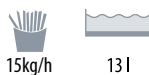
5 KG
STONE

Indeks	00030347
Model	CWK-114 ET
Wymiary mm	400 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	4,8
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary rusztu mm	270 x 430
Waga kg	83
Cena netto PLN	17 784,-

Frytownica gazowa



- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- zakres temperatur: 50-180°C
- zimna strefa: 80°C
- piezzo zapalanie
- zawór spustowy
- odpływ oleju do podstawy
- pokrywa wanny
- podstawa z drzwiami



15kg/h

13l



325 x 315 mm

↑ 360 mm

Indeks	00030346
Model	F13-554 G
Wymiary mm	400 x 550 x 900
Moc gazowa kW	10,5
Moc kcal/h	9 030
Wymiary wanny mm	325 x 315 x 360
Ilość koszy	1x 300 x 275 x 120
Pojemność l	13
Waga kg	60
Cena netto PLN	13 588,-

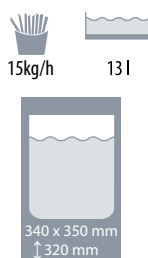
Kosze do frytownicy

Indeks	00028822	00030476
Model	Kosz F - 1/1 do F13-64G	Kosz F - 1/2 do F13-64G
Wymiary mm	300 x 275 x 120	150 x 270 x 120
Waga kg	1,4	0,7
Cena netto PLN	399,-	408,-

Frytownica elektryczna



- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- zakres temperatur: 50-180°C
- zimna strefa: 80°C
- zawór spustowy
- odpływ oleju do podstawy
- pokrywa wanny
- podstawa z drzwiami



Indeks	00030345
Model	F13-554 ET
Wymiary mm	400 x 550 x 900
Moc elektryczna kW	10,95
Wymiary wanny mm	240 x 350 x 320
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120
Pojemność l	13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 HZ
Waga kg	52
Cena netto PLN	12 748,-

Kosze do frytownicy

Indeks	00002867	00003056
Model	Kosz F - 1/1 do F13-64ET	Kosz F - 1/2 do F13-64E / F10T-63E
Wymiary mm	210 x 300 x 120	100 x 300 x 120
Waga kg	1,4	0,7
Cena netto PLN	299,-	299,-

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



GAS



DRAIN TANK

- komora wykonana ze stali AISI 316
 - zawór do napełniania wody
 - otwór przelewowy
 - zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
 - kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
 - podstawa z drzwiami
- CPA-558G
- automatyczne napełnianie wody
 - czujnik poziomu wody



CP-558 G



40l



40l

Indeks	00030375	00030459
Model	CP-558 G	CPA-558 G
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900
Moc gazowa kW	13,95	13,95
Moc kcal/h	11 997	11 997
Moc elektryczna kW	0,02	0,035
Wymiary wanny mm	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Ilość koszy	-	-
Pojemność l	40	40
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 1N / 50 Hz	230 V / 1N / 50 Hz
Waga kg	84	84
Cena netto PLN	20 934,-	22 509,-

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



400/3N DRAIN TANK

- komora wykonana ze stali AISI 316
 - zawór do napełniania wody
 - otwór przelewowy
 - zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
 - kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
 - podstawa z drzwiami
- CPA-558ET:**
- automatyczne napełnianie wody
 - czujnik poziomu wody



CP-558 ET



40l



40l

Indeks	00030374	00030460
Model	CP-558 ET	CPA-558 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	13,5
Wymiary wanny mm	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Ilość koszy	-	-
Pojemność l	40	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	72	72
Cena netto PLN	20 199,-	22 614,-

Bemar wodny z szafką elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napełniania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- przelotowa, otwarta szafka



Indeks	00030344
Model	BM-114 EM
Wymiary mm	400 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	2,85
Wymiary wanny mm	GN 1/1 + GN 1/3 150
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 1N / 50 Hz
Waga kg	63
Cena netto PLN	13 373,-

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprzewadzenie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy
- podstawa z drzwiami

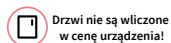


400/3N DRAIN TANK



Indeks	00030365
Model	BRF-558 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900
Moc elektryczna kW	5,2
Wymiary wanny mm	680 x 300 x 100
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	80
Cena netto PLN	22 824,-

Płyta robocza z szafką i z szufladą



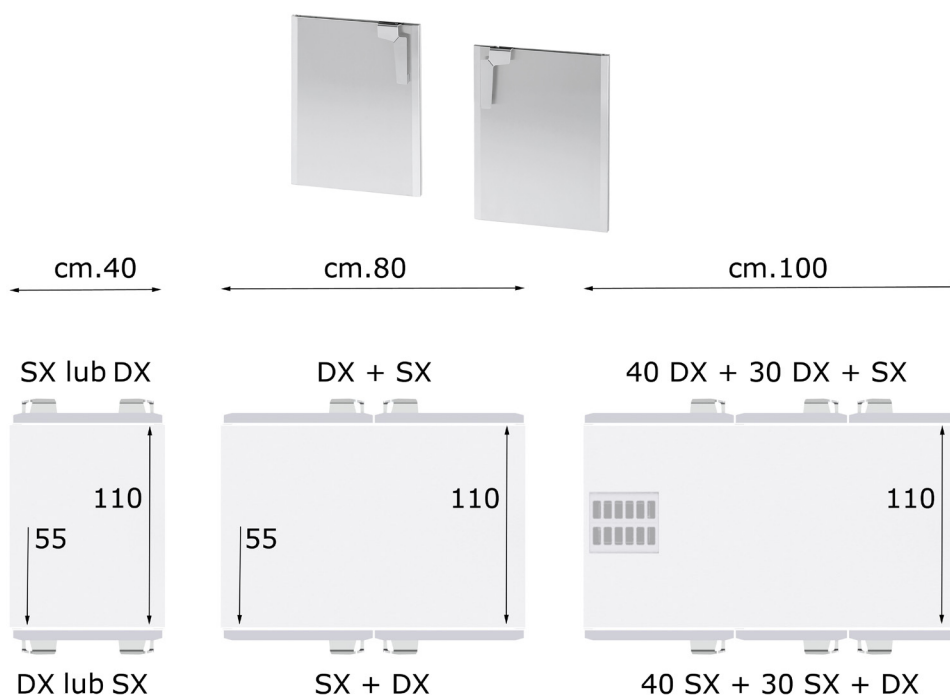
Drzwi nie są wliczone
w cenę urządzenia!

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- PL-112
- podstawa bez szafki
- PL-554 / PL-558
- szafka otwarta
- PL-114
- przelotowa, otwarta szafka



Indeks	00030370	00030371	00030372	00030373
Model	PL-112	PL-554	PL-558	PL-114
Wymiary mm	200 x 1100 x 900	400 x 550 x 900	800 x 550 x 900	400 x 1100 x 900
Waga kg	40	40	65	70
Cena netto PLN	6 763,-	5 503,-	8 544,-	10 644,-

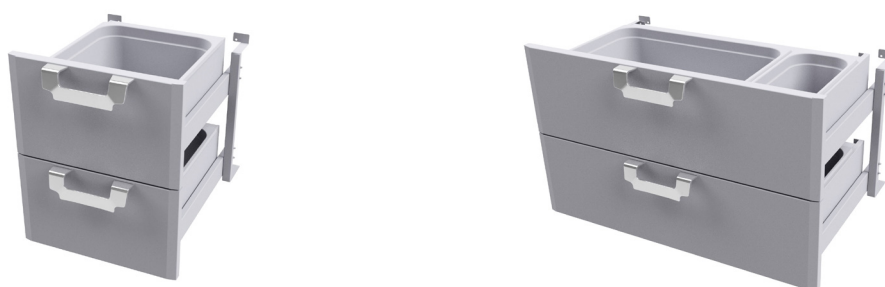
Drzwi



Indeks	00000849	00000850	00000851	00000852
Model	P-73/93DX	P-73/93SX	P-74/94DX	P-74/94SX
Typ	prawe	lewe	prawe	lewe
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	4	4		
Cena netto PLN	890,-	890,-	919,-	919,-

Szufłady

- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi



Indeks	00030461	00030462
Model	C-554	C-558
Wymiary mm	395 x 500 x 475	795 x 500 x 475
Pojemność GN	2x GN 1/1 - 150	2x GN 1/1 - 150
Waga kg	11	19
Cena netto PLN	3 306,-	4 566,-

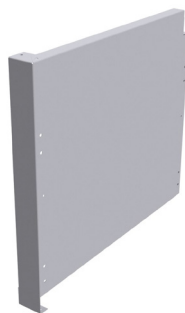
Przegroda podwójna

- umożliwia podział podstawy w celu umieszczenia półek



Indeks	00030463
Model	D-11
Wymiary mm	50 x 1010 x 420
Waga kg	4
Cena netto PLN	1 416,-

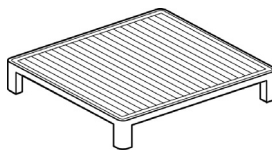
Przegroda



Indeks	00030464
Model	D-55
Wymiary mm	50 x 470 x 420
Waga kg	2
Cena netto PLN	723,-

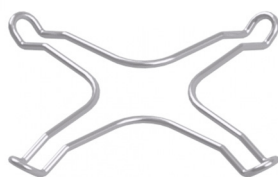
Płyta

- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001135	00001136	00030478	00030479
Model	PLF/9	PRF/9	PLFT/9	PRFT/9
Typ	gładka na ruszt żeliwny	ryflowana na ruszt żeliwny	gładka na ruszt nierdzewny	ryflowana na ruszt nierdzewny
Wymiary mm	360 x 390	360 x 390	360 x 390	360 x 390
Waga kg	11	11	11	11
Cena netto PLN	982,-	1 298,-	933,-	1 206,-

Redukcja krzyżowa



Indeks	00030480
Model	533009200
Wymiary mm	250 x 250
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	258,-

Palnik WOK - komplet

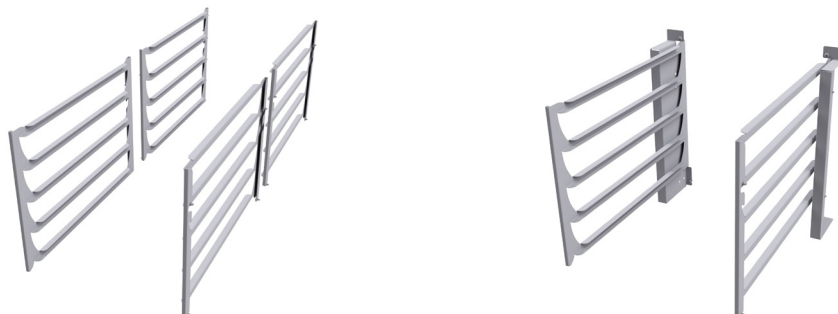
- do stosowania z palnikami o mocy 10 kW
- w skład kompletu wchodzi: specjalna korona palnika - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW, nakładka na ruszt żeliwny - jej kształt zapewnia optymalne rozprowadzenie ciepła w ustawionej na niej patelni WOK



Indeks	00009829
Model	Kit-WOK
Wymiary mm	Ø 260 x 160
Waga kg	5
Cena netto PLN	1 990,-

Prowadnice na półki

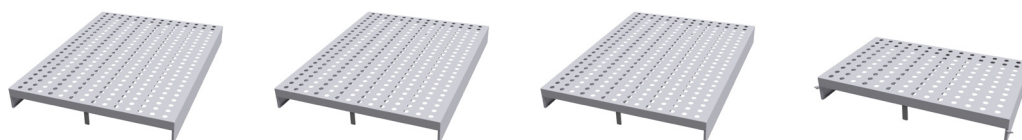
- prowadnice 5 półek
 - rozstaw prowadnic co 7 cm.
- PT-114
- do urządzenia o głębokości 110 cm, pojemności GN 1/1 + GN 1/1 40 mm lub 3x GN 1/1 60 mm
- PT-554
- do urządzenia o głębokość 55 cm, pojemność GN 2/3 40 mm lub GN 1/1 60 mm



Indeks	00030470	00030471
Model	PT-114	PT-554
Waga kg	5	2,5
Cena netto PLN	3 253,-	1 941,-

Półki

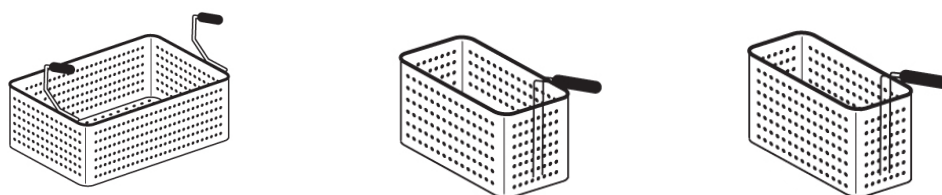
- RRV-114
- nie pasuje do BM-114 E
- RRV-118
- nie pasuje do PC-118 G



Indeks	00030481	00030482	00030483	00030484
Model	RRV-114	RRV-118	RRV-1110	RRV-554
Wymiary mm	340 x 950 x 100	740 x 950 x 100	940 x 950 x 100	740 x 460 x 100
Waga kg	7	13	16	2,5
Cena netto PLN	2 298,-	4 356,-	6 246,-	2 886,-

Kosz do CP

- do urządzenia do gotowania makaronu



Indeks	00002807	00005801	00002808
Model	Kosz 1/1	Kosz 1/3	Kosz 1/4
Typ	1/1 do CP	1/3 do CP	1/4 do CP
Wymiary mm	490 x 290 x 200	160 x 290 x 200	115 x 290 x 200
Cena netto PLN	899,-	599,-	599,-

Kosz F

- do frytownicy



Indeks	00003056	00030476
Model	F-71213	F-13G
Typ	1/2 do F13-554 E	1/2 do F13-554 G
Wymiary mm	100 x 300 x 120	150 x 270 x 120
Cena netto PLN	299,-	408,-

Ruszt

Indeks	00030472	00030473	00030474
Model	RN 1100	R CW1	R CW 2
Typ	do S110	do CW-114 G	do CW-114 G
Wymiary mm	380 x 350 x 50	360 x 510	360 x 510
Waga kg	6	11	11
Cena netto PLN	817,-	1 941,-	1 941,-

Łopatka



Indeks	00002897
Model	Łopatka do płyty grillowej ryflowanej
Cena netto PLN	328,-

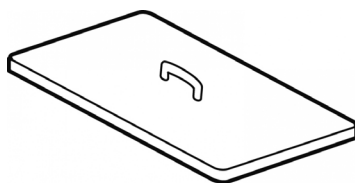
Korek

- do płyty grillowej



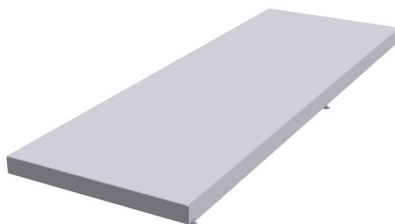
Indeks	00030475
Model	T-FT
Wymiary mm	100 x 20 x 50
Cena netto PLN	1 206,-

Pokrywa do BRF-114



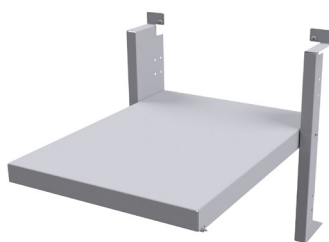
Indeks	00030477
Model	P 1100
Typ	do BRF-114
Wymiary mm	320 x 700 x 50
Waga kg	2,5
Cena netto PLN	681,-

Półka



Indeks	00030465	00030466	00030467
Model	R-114	R-118	R-1110
Wymiary mm	350 x 1005 x 38	750 x 1005 x 38	950 x 1005 x 38
Waga kg	5	10	12
Cena netto PLN	990,-	1 390,-	1 731,-

Półka środkowa



Indeks	00030468	00030469
Model	R-554	R-558
Wymiary mm	350 x 470 x 38	750 x 470 x 38
Waga kg	2,5	5
Cena netto PLN	618,-	750,-

Ofirmie

Piecze k-p

RM Multi

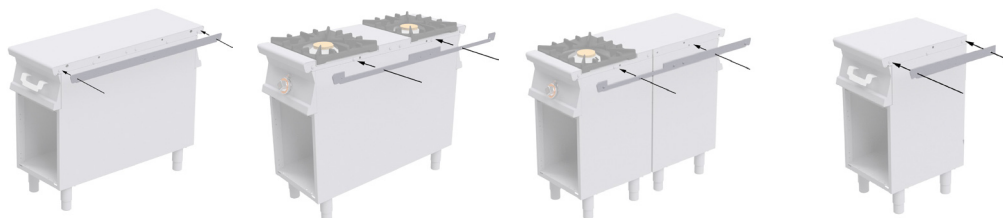
RM 600

RM 700

RM 900

RM 1100

Listwa boczna



Indeks	00030485	00030486	00030487	00030488
Model	TPA-11	TPC-11	TPAC-11	TPA-55
Wymiary mm	2 x 1100 x 50	2 x 1100 x 50	2 x 1100 x 50	2 x 550 x 50
Waga kg	2	2	2	1
Cena netto PLN	471,-	471,-	471,-	376,-

Maskownica boczna

- profilowana maskownica do estetycznego zakończenia wyspy grzewczej



Indeks	00030364
Model	TM-TA-11
Wymiary mm	75 x 1100 x 740
Waga kg	24
Cena netto PLN	6 561,-



O firmie

Piece k-p

RM Multi

RM 600

RM 700

RM 900

RM 1100

