



PROFESSIONAL  
KITCHEN EQUIPMENT



yatogastro.com

**YATO**



PROFESSIONAL  
KITCHEN EQUIPMENT



**Naczynia kuchenne 3-6**

- Garnki i rondle 3-4
- Patelnie ze stali nierdzewnej 5
- Patelnie aluminiowe z powłoką teflonową 6

**Pojemniki GN 7-8**

- Pojemniki GN ze stali nierdzewnej 7
- Pojemniki GN z poliwęglanu 8

**Pojemniki, dzbanki, szufelki 9-10**

- Wiadra 9
- Dzbanki 9
- Pojemnik na sztucce 9
- Pojemniki do przechowywania żywności 9
- Mieszadło do kotła 10
- Pojemnik na produkty sypkie 10
- Szufelki 10

**Przybory kuchenne 11-15**

- Noże ze stali kutej 11
- Nożyce kuchenne 11
- Otwieracz do puszek 11
- Ostrzałki do noży i nożyczek 12
- Deski do krojenia 13
- Deski do krojenia HACCP 13
- Różgi 13
- Szpatuły wąskie 14
- Szczypce uniwersalne 14
- Łyżki cedzakowe 14
- Sita 14
- Palniki szefa kuchni 15
- Siatki do pizzy 15
- Dyspensery do sosów 15

**Bufet 16-25**

- Podgrzewacze bufetowe 16-17
- Kociołek do zup 17
- Opiekacze 18
- Witryny grzewcze 19
- Wamiki do wody 20-21
- Termosy stolowe 21-22
- Dozownik do napojów 22
- Dzbanek do napojów 23
- Patera na owoce i ciastka 23
- Szczypce 23-24
- Artykuły bufetowe 24
- Tace kelnerskie 25
- Taca bufetowa 25

**Bar 26-28**

- Pojemniki do lodu 26
- Pojemnik termoizolacyjny do wina 26
- Wiaderko do szampiana 26
- Shakery do koktajli 26
- Dzwonek recepcyjny 27
- Wyciskacz do cytrusów 27
- Łyżeczka barmańska 27
- Pojemniki i pomocniki barmańskie 27
- Zapasowy kielich do blendera 27
- Maty barmańskie 28
- Dyspensery barmańskie 28
- Otwieracz do butelek 28
- Korki z dozownikami 28

**Obróbka mechaniczna 29-50**

- Pily do kości 29
- Kotłociarki 30
- Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger 31

**SPIS TREŚCI**

- Maszynki do mielenia mięsa 32-36
- Nadziewarki do kiełbas 3-38
- Krajalnice do wędlin 39
- Krajalnice do pomidorów 40
- Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków 40
- Szatkownicy do warzyw 41-42
- Tarcze do szatkownicy 43
- Blender ręczny 44
- Miksery planetarne 45-48
- Miksery spiralne 49-50

**Obróbka termiczna 51-75**

- Kuchenki indukcyjne 51
- Płyty grillowe 52
- Grille kontaktowe 53-54
- Grille elektryczne 55-56
- Grille gazowe 56-53
- Akcesoria do grillowania 67-69
- Pokrowce na grille gazowe 69
- Frytownice 70-72
- Smażalniki 73
- Urządzenie do gotowania makaronu 74
- Naleśnikarka 75
- Urządzenia do gotowania ryżu 75

**Termosy i pojemniki cateringowe 76-80**

- Termosy transportowe 76-77
- Termosy transportowe 78
- Cateringowe pojemniki termoizolacyjne 79-80
- Transportowy pojemnik termoizolacyjny 80

**Transport i magazynowanie 81-87**

- Wózki kelnerskie 81-82
- Wózek serwisowy 82
- Wózki transportowe 83
- Wózek platformowy 84
- Stoły robocze 84-85
- Szafki robocze 86
- Regały ażurowe 86
- Półki wiszące 87

**Pakowarki próżniowe 88-90**

- Pakowarki nastawne 88
- Pakowarki wolnostojące 88
- Worki do pakowarek próżniowych 89
- Kulki izolacyjne do gotowania sous vide 89
- Pakowarka próżniowa przemysłowa 90

**Chłodnictwo 91-111**

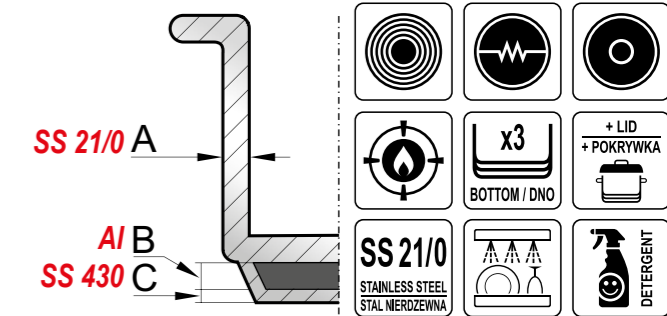
- Szafy chłodnicze i mroźnicze 91-93
- Zamrażarki skrzyniowe 92
- Stoły chłodnicze i mroźnicze 94-97
- Podstawa chłodnicza 98
- Szafa mroźnicza na kuwety do lodów 98
- Szafy i stoły chłodnicze przeszkłone 99
- Szafy i stoły piekarnicze 100
- Stoły chłodnicze sałatkowe 101
- Stoły chłodnicze do pizzy 102
- Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 103
- Nadstawki chłodnicze 104
- Witryny chłodnicze do sushi 104
- Witryny chłodnicze do butelek i akcesoria 105
- Witryny chłodnicze 106-111

**Higiena 112**

- Umywalka kolanowa 112
- Baterie gastronomiczne stojące 112

**Garnki i rondle**

- specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
  - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do garnków wykonanych ze stali 304
  - odporność na uszkodzenia mechaniczne
  - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzenie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty, mocowane przy pomocy nitów do garnków o średnicach większych niż 32 cm



Rozprowadzanie ciepła na dnie

Garnek YATO

Garnek standardowy

Gwarancja obejmuje garnki do YG-00055 ze str. 3



**Garnki wysokie z pokrywkami**

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00001	16	12	2.4	0.8	4.0	0.8	75.10	92.37
YG-00002	20	20	6.3	0.8	4.0	0.8	111.60	137.27
YG-00003	24	20	9.0	0.8	4.0	0.8	140.10	172.32
YG-00004	28	25	15.4	0.8	4.0	0.8	187.70	230.87
YG-00005	32	26	20.9	1.0	4.0	0.8	292.80	360.14
YG-00006	32	32	25.7	1.0	4.0	0.8	325.-	399.75
YG-00007	36	36	36.6	1.0	4.0	0.8	402.80	495.44
YG-00008	40	40	50.3	1.0	4.0	1.0	502.-	617.46
YG-00009	45	45	71.6	1.2	4.0	1.0	628.-	772.44
YG-00010	50	50	98.2	1.2	4.0	1.0	839.-	1 031.97

**Garnki średnie z pokrywkami**

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00021	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	71.36	87.77
YG-00022	20	14	4.4	0.8	4.0	0.8	101.10	124.35
YG-00023	24	16	7.2	0.8	4.0	0.8	128.40	157.93
YG-00024	28	18	11.1	0.8	4.0	0.8	160.50	197.42
YG-00025	32	20	16.1	1.0	4.0	0.8	246.50	303.20
YG-00026	36	22	22.4	1.0	4.0	0.8	314.20	386.47
YG-00027	40	30	37.7	1.0	4.0	1.0	424.70	522.38
YG-00028	45	36	57.3	1.2	4.0	1.0	585.-	719.55
YG-00029	50	32	62.8	1.2	4.0	1.0	611.-	751.53

**Garnki niskie z pokrywkami**

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00040	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	87.40	107.50
YG-00041	24	11	5.0	0.8	4.0	0.8	116.10	142.80
YG-00042	28	13	8.0	0.8	4.0	0.8	137.20	168.76
YG-00043	32	16	12.9	1.0	4.0	0.8	232.90	286.47
YG-00044	36	18	18.3	1.0	4.0	0.8	290.30	357.07
YG-00045	40	25	31.4	1.0	4.0	1.0	390.-	479.70



**Garnek do duszenia z pokrywką**

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00055	36	11	11.2	1.0	4.0	0.8	256.80	315.86

**Rondle z pokrywkami**

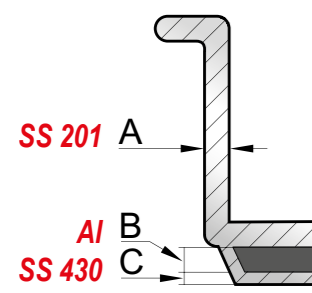
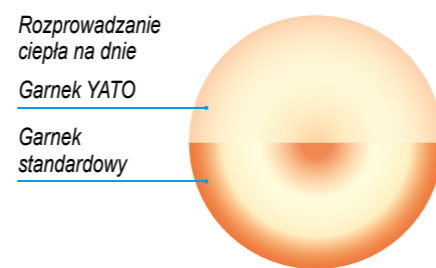
YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00060	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	70.30	86.47
YG-00061	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	81.80	100.61
YG-00062	24	11	5	0.8	4.0	0.8	111.20	136.78
YG-00063	28	13	8	0.8	4.0	0.8	151.70	186.59

**Rondle do sosu**


YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00080	20	6.5	2	0.8	4.0	0.8	57.02	70.13
YG-00081	24	7.5	3.4	0.8	4.0	0.8	71.09	87.44

## Garnki


- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzenie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty mocowane przy pomocy nitów



## Garnki wysokie z pokrywkami

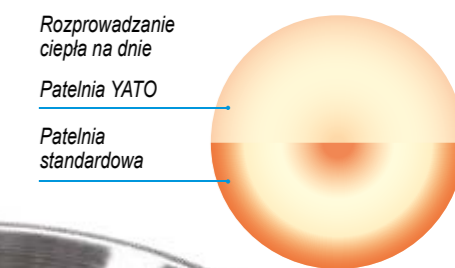
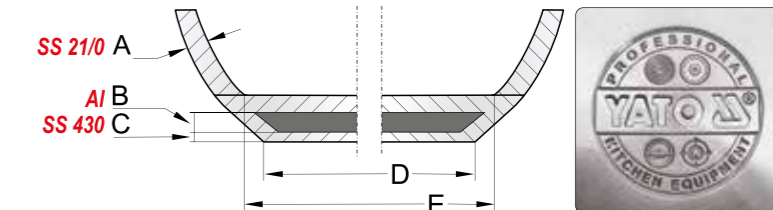
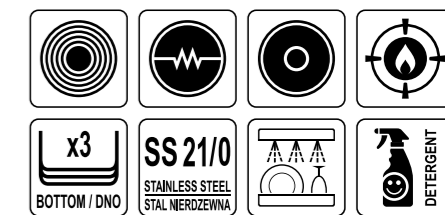
YATO 	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00011	20	20	6	1.0	4.0	0.8	114.-	140.22
YG-00012	25	25	12	1.0	4.0	0.8	126.-	154.98
YG-00013	28	28	17	1.0	4.0	0.8	150.90	185.61
YG-00014	30	30	21	1.0	4.0	0.8	167.90	206.52
YG-00015	32	32	25	1.0	4.0	0.8	182.20	224.11
YG-00016	36	36	36	1.0	4.0	0.8	225.30	277.12
YG-00017	38	38	43	1.0	4.0	0.8	243.40	299.38
YG-00018	40	40	50	1.0	4.0	0.8	276.90	340.59
YG-00019	45	45	71	1.2	4.0	1.0	344.80	424.10
YG-00020	50	50	98	1.2	4.0	1.0	422.10	519.18


## Garnki średnie z pokrywkami

YATO 	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00046	25	18	9	1.0	4.0	0.8	123.50	151.91
YG-00047	30	20	14	1.0	4.0	0.8	151.80	186.71
YG-00048	32	22	17	1.0	4.0	0.8	167.30	205.78
YG-00049	36	24	24	1.0	4.0	0.8	200.-	246.-
YG-00050	38	24	27	1.0	4.0	0.8	229.40	282.16
YG-00051	40	26	32	1.0	4.0	0.8	246.40	303.07
YG-00052	50	30	58	1.2	4.0	1.0	338.10	415.86


## Patelnie ze stali nierdzewnej

- specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
  - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do patelni wykonanych ze stali nierdzewnej 304
  - odporność na uszkodzenia mechaniczne
  - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzenie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie patelni na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty



YATO 	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00100	20	4	1.3	0.8	4.0	0.8	137.9	145	54.60	67.16
YG-00101	24	5	2.3	0.8	4.0	0.8	174	183	63.20	77.74
YG-00102	28	5	3.1	0.8	4.0	0.8	219.9	223	76.79	94.45



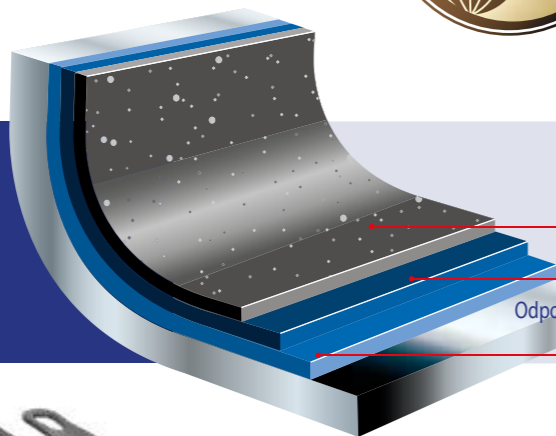
YATO 	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00103	32	5	4	1.0	4.0	0.8	257.9	263.5	123.30	151.66
YG-00104	36	6	6.1	1.0	4.0	0.8	297.6	300	162.60	200.-
YG-00105	40	7	8.8	1.0	4.0	0.8	337.6	340	205.70	253.01

### Patelnie aluminiowe z powłoką PTFE

Wykonane z aluminium w technologii odlewu, szybko i równomiernie rozpraszają ciepło na całej powierzchni roboczej. Pokryte oryginalnym trójwarstwowym systemem powłok PTFE, który zapobiega przywieraniu potraw i pozwala na smażenie z użyciem minimalnej ilości tłuszczu.

- powierzchnia robocza o wysokiej odporności na zarysowania
- przystosowane do pracy w temp. do 250°C
- rękojeści ze stali epoksydowanej, mocowane przy pomocy nitów aluminiowych
- łatwe w myciu

Powłoka PTFE sprosta nawet najcięższym wyzwaniom gastronomicznym. Zawiera mikroskopijne cząsteczki najtwardszych minerałów, które tworzą niezwykle wytrzymałą strukturę. Tak trwałą, że podczas smażenia można używać metalowych łopatek, nie martwiąc się o większe zarysowania. Dodatkowo korpus patelni odlewany jest z aluminium, co gwarantuje równomierne i szybkie nagrzewanie.




Odporna na zarysowania warstwa wierzchnia


Wzmocniona warstwa środkowa

Odporna na ścieranie, utwardzona minerałami warstwa podkładowa


### Patelnie uniwersalne

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00131	24	53.71	66.06
YG-00132	28	64.80	79.70
YG-00133	32	79.90	98.28


### Patelnie do naleśników

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00152	26	46.30	56.95
YG-00153	29	55.81	68.65

### Patelnia do ryb

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00155	29 x 40	127.60	156.95

### Patelnie na płytę indukcyjną

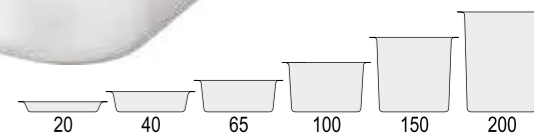
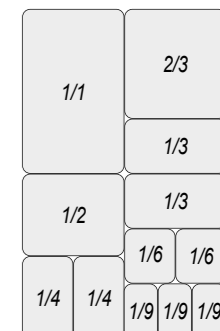
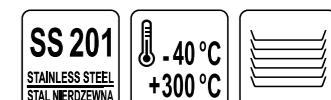
YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00160	24	56.24	69.18
YG-00161	28	72.20	88.81

\* średnica zewnętrzna


### Pojemniki GN ze stali nierdzewnej

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej eksponowania w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 o grubości 0,7 mm
- odporne na działanie kwasów organicznych i detergentów
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40°C do +300°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996




GN 1/1 - 530 x 325 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00250	20	2.5	21.10	25.95
YG-00251	40	5.5	26.90	33.09
YG-00252	65	8.5	26.97	33.17
YG-00253	100	12.5	33.73	41.49
YG-00254	150	19.5	48.75	59.96
YG-00255	200	25.5	66.91	82.30




GN 2/3 - 354 x 325 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00302	65	5.3	24.01	29.53
YG-00303	100	8.0	30.77	37.85
YG-00304	150	12.0	42.67	52.48




GN 1/2 - 325 x 265 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00260	20	1.0	12.62	15.52
YG-00261	40	2.5	15.70	19.31
YG-00262	65	3.5	17.46	21.48
YG-00263	100	5.5	22.16	27.26
YG-00264	150	8.5	38.86	47.80
YG-00265	200	11.5	44.97	55.31




GN 1/3 - 325 x 176 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00270	20	0.7	11.28	13.87
YG-00271	40	1.5	12.68	15.60
YG-00272	65	2.5	15.05	18.51
YG-00273	100	3.5	19.91	24.49
YG-00274	150	5.5	28.56	35.13




GN 1/4 - 265 x 162 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00282	65	1.5	12.43	15.29
YG-00283	100	2.5	17.57	21.61
YG-00284	150	3.1	24.33	29.93




GN 1/6 - 176 x 162 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00290	65	1.0	10.56	12.99
YG-00291	100	1.5	15.03	18.49
YG-00292	150	2.2	19.11	23.51
YG-00293	200	3.0	27.97	34.40



GN 1/9 - 176 x 108 mm


YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00295	65	0.55	8.65	10.64
YG-00296	100	0.9	11.80	14.51



Oznaczenie rozmiaru GN w narożniku




GN 1/1 - 530 x 325 mm perforowane

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00340	20	2.5	29.88	36.75
YG-00341	40	5.5	30.64	37.69
YG-00342	65	8.5	33.98	41.80
YG-00343	100	12.5	45.36	55.79
YG-00344	150	19.5	70.05	86.16
YG-00345	200	25.5	78.29	96.30




GN 2/3 - 354 x 325 mm perforowane


YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00360	65	5.3	30.30	37.27
YG-00361	100	8.0	39.51	48.60



GN 1/2 - 325 x 265 mm perforowane

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00355	65	3.5	21.89	26.92
YG-00356	100	5.5	31.78	39.09
YG-00357	150	8.5	46.45	57.13

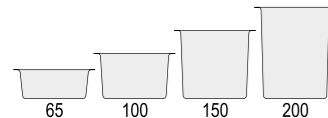
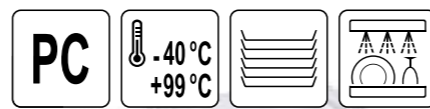
Pokrywy ze stali nierdzewnej do pojemników GN

YATO 	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00370	GN 1/1	18.99	23.36
YG-00371	GN 1/2	10.66	13.11
YG-00372	GN 1/3	9.11	11.21
YG-00373	GN 1/4	6.98	8.59
YG-00374	GN 1/6	5.64	6.94
YG-00375	GN 1/9	4.91	6.04
YG-00377	GN 2/3	15.21	18.71

## Pojemniki GN z poliwęglanu

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej ekspozycji w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości poliwęglanu, dzięki czemu są bardzo wytrzymałe i odporne na uszkodzenia, a jednocześnie estetyczne
- przezroczyste, z wytłoczoną skalą w litrach i uncjach
- nie pochłaniają zapachów ani smaków
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40 do +99°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00390	65	8.5	34.39	42.30
YG-00391	100	13.0	40.-	49.20
YG-00392	150	19.5	39.73	48.87
YG-00393	200	25.6	54.19	66.65



GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00400	65	3.9	20.48	25.19
YG-00401	100	5.9	18.86	23.20
YG-00402	150	8.9	28.78	35.40
YG-00403	200	11.7	36.22	44.55

### Pokrywkę z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00434	GN 1/1	29.02	35.69
YG-00435	GN 1/2	12.08	14.86
YG-00436	GN 1/3	8.57	10.54
YG-00437	GN 1/4	8.23	10.12
YG-00438	GN 1/6	6.07	7.47
YG-00439	GN 1/9	3.22	3.96



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00410	65	2.4	10.80	13.28
YG-00411	100	3.6	16.44	20.22
YG-00412	150	5.3	24.08	29.62
YG-00413	200	6.9	23.54	28.95



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00419	65	1.7	11.62	14.29
YG-00420	100	2.5	12.10	14.88
YG-00421	150	3.7	16.78	20.64



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00425	65	1.0	7.62	9.37
YG-00426	100	1.5	8.27	10.17
YG-00427	150	2.2	12.48	15.35



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00430	65	0.57	5.01	6.16
YG-00431	100	0.85	5.63	6.92

### Ociekacze z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00460	GN 1/1	21.95	27.-
YG-00461	GN 1/2	8.18	10.06
YG-00462	GN 1/3	5.74	7.06
YG-00463	GN 1/4	4.66	5.73
YG-00464	GN 1/6	3.57	4.39

## Wiadra z pierścieniem

Pojemne wiadra do profesjonalnych zastosowań gastronomicznych, m.in. przenoszenia płynów i innych półproduktów.

- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- wygodny uchwyt do przenoszenia
- wzmocniona, solidna podstawa
- łatwe do utrzymania w czystości



YATO	V (l)	Ø (cm)	H (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00650	12	25/24	27	59.30	72.94
YG-00651	16	30/25	30	76.69	94.33
YG-00652	28	35/30	35	100.60	123.74

## Dzbanki z miarką

Lekkie dzbanki do odmierzania płynnych i sypkich produktów. Wykonane z elastycznego i wytrzymałego polipropylenu. Posiadają wytłoczoną podziałkę w litrach i mililitrach.

- wygodny, wzmacniany uchwyt
- możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C
- nie absorbują zapachów



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07282	0.5	90	135	4.54	5.58
YG-07284	1	115	165	7.58	9.32
YG-07286	2	150	205	14.20	17.47
YG-07287	3	170	230	17.10	21.03
YG-07288	5	195	270	27.48	33.80



## Pojemnik na sztućce

Pojemnik z czterema pojemnymi przegrodami, każda o wymiarach: 24 x 10,5 x 5 cm.

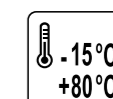
- wykonany z trwałego polipropylenu w kolorze szarym
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



## Pojemniki do przechowywania żywności

Wygodne i trwałe pojemniki do przechowywania żywności.

- podziałka boczna w litrach i kwartach
- uchwyty boczne ułatwiające przenoszenie
- nie absorbują zapachów
- łatwe do umycia
- możliwość piętrowania



## Pojemniki okrągłe

Wykonane z wytrzymałego polipropylenu. Umożliwiają przechowywanie żywności w zakresie temperatur od -15 do +80°C.



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00510	1	128	120	6.47	7.96
YG-00511	2	183	110	9.14	11.24
YG-00512	4	183	210	12.62	15.52
YG-00513	6	222	200	16.29	20.04
YG-00514	7.5	222	270	19.78	24.33
YG-00515	10	310	210	25.44	31.29
YG-00516	15	310	300	41.63	51.20
YG-00517	20	310	370	48.63	59.81

## Pokrywkę do pojemników okrągłych

Z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

YATO	Ø (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00518	132	YG-00510	3.08	3.79
YG-00519	187	YG-00511, YG-00512	4.44	5.46
YG-00520	226	YG-00513, YG-00514	5.74	7.06
YG-00521	316	YG-00515, YG-00516, YG-00517	9.33	11.48



### Pojemnik kwadratowy

Wyprodukowany z bardzo trwałego i wytrzymałego poliwęglanu, odpornego na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne. Przeznaczony do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40 do +99°C. Posiada miejsce na wpisanie daty.



YATO	V (l)	(mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00524	22	280 x 280	400	31.62	38.89

### Pojemnik na produkty sypkie

Przeznaczony do przechowywania, transportu i dozowania produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, ryż, kasza. Idealnie nadaje się do większych kuchni, piekarni i cukierni.

- wykonany z najwyższej jakości wytrzymałego polipropylenu
- pojemność 81 l pozwala pomieścić 77 kg cukru lub 63 kg mąki
- przesuwana pokrywa zapewnia łatwy dostęp do zawartości
- gładkie wewnętrzne ścianki i zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie
- transparentna pokrywa z mocnego, odpornego na uderzenia poliwęglanu
- 4 wytrzymałe kółka (w tym 2 skrętne) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- w zestawie szufelka z poliwęglanu o pojemności 950 ml z haczykiem umożliwiającym zawieszenie wewnątrz pojemnika
- optymalna wysokość pozwalająca na trzymanie pod blatem stołu roboczego



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09109	81	760 x 330 x 740	476.10	585.60

### Szufelki z poliwęglanu

- Przeznaczone do lodu, a także nabierania produktów sypkich, takich jak: mąka, ryż, kasza.
- wykonane z bardzo trwałego, odpornego na uszkodzenia poliwęglanu
  - wzmocnione rękojeści z otworami umożliwiającymi powieszenie na haczykach
  - możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02460	0.18	220 x 185	6.93	8.52
YG-02461	0.95	280 x 210	13.45	16.54
YG-02462	1.9	280 x 400	20.05	24.66

YG-02460



YG-02461



YG-02462



### Mieszadło do kotła

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/8
- wymiary części roboczej: 220 x 120 x 2 mm
- długość rękojeści: 1000 mm
- średnica rękojeści: 25 mm
- łatwe do utrzymania w czystości



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02520	1220	68.60	84.38

### Nóż do obierania

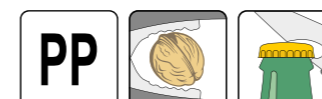
- trwały i precyzyjnie wykonany z kutej stali o twardości HRC 55-58
- najwyższej jakości niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 gwarantuje doskonałe właściwości tnące
- ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny, wygodny chwyt
- gładka rękojeść zapobiega gromadzeniu się resztek
- zapakowany w blister



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02225	90 / 195	14.29	17.58

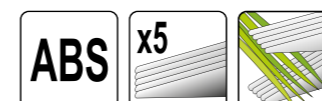
### Nożyce kuchenne

- ząbkowane krawędzie ostrza gwarantują precyzję cięcia
- ergonomiczne rękojeści przeznaczone również do użytkowania przez osoby leworęczne



Grubość ostrza: 1,8 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02365	210	80	3.30	4.06



Grubość ostrza: 1,2 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02368	200	80	7.41	9.11

### Otwieracz do puszek

- Umożliwia szybkie otwieranie puszek i konserw o maksymalnej średnicy 355 mm.
- łatwy w obsłudze
  - metalowy mechanizm obrotowy gwarantuje długą żywotność i bezawaryjne działanie
  - otwieranie puszek o różnej wysokości dzięki swobodnej regulacji ostrza w zakresie do 310 mm
  - stabilne mocowanie do blatu za pomocą 3 śrub (otwory montażowe o średnicy 7 mm)
  - podstawa o wymiarach 185 x 100 mm
  - praca zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02430	355	120.80	148.58

### Nóż do obierania

- trwały i precyzyjnie wykonany z kutej stali o twardości HRC 55-58
- najwyższej jakości niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 gwarantuje doskonałe właściwości użytkowe
- ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny, wygodny chwyt
- gładka rękojeść zapobiega gromadzeniu się resztek
- zapakowany w blister



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02216	180 / 310	15.88	19.53

### Nożyce kuchenne

- ząbkowane krawędzie ostrza gwarantują precyzję cięcia
- ergonomiczne rękojeści przeznaczone również do użytkowania przez osoby leworęczne

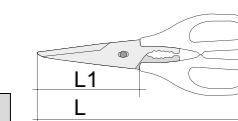


Grubość ostrza: 3 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02366	210	70	5.20	6.40



Specjalnej konstrukcji nożyczki z pięcioma ostrzami. Przeznaczone do cięcia ziół, kwiatów czy dekoracji.



Ø max  
355 mm  
CAN / PUSZKA

H max  
310 mm  
CAN / PUSZKA



### Ostrzałki do noży i nożyczek

- ostrzenie wstępne usuwa nierówności i ostrza
- ostrzenie końcowe wygładza krawędź ostrza
- podkładka antypoślizgowa zapobiega przesuwaniu się podczas pracy
- korpus wykonany z wytrzymałego materiału ABS

#### 3-funkcyjna ostrzałka do noży stalowych i ceramicznych

- ostrza:
  - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
  - z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02351	17.23	21.19



**3in1  
3w1**

DIAMOND BLADE  
OSTRZE  
DIAMENTOWE

TUNGSTEN  
STEEL BLADE  
OSTRZE  
Z WĘGLIKA  
WOLFRAMU

CERAMIC  
BLADE  
OSTRZE  
CERAMICZNE

FOR CERAMIC  
KNIVES  
DO NOŻY  
CERAMICZNYCH

FOR METAL  
KNIVES  
DO NOŻY  
METALOWYCH

#### 4-funkcyjna ostrzałka do nożyczek, noży metalowych gładkich i noży ceramicznych

- ostrza:
  - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
  - z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych oraz nożyczek
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02352	24.22	29.79



**4in1  
4w1**

DIAMOND BLADE  
OSTRZE  
DIAMENTOWE

TUNGSTEN  
STEEL BLADE  
OSTRZE  
Z WĘGLIKA  
WOLFRAMU

CERAMIC  
BLADE  
OSTRZE  
CERAMICZNE

FOR CERAMIC  
KNIVES  
DO NOŻY  
CERAMICZNYCH

FOR METAL  
KNIVES  
DO NOŻY  
METALOWYCH

FOR METAL  
KNIVES  
DO NOŻY  
METALOWYCH

FOR SCISSORS  
DO NOŻYCZEK

#### 2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- wyposażona w przysawkę umożliwiającą montaż w dogodnym miejscu
- ostrza:
  - ostrze spiralne zapewnia optymalny kąt ostrzenia
  - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych i stalowych
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02353	18.29	22.50



**2in1  
2w1**

CERAMIC  
BLADE  
OSTRZE  
CERAMICZNE

DIAMOND  
BLADE  
OSTRZE  
DIAMENTOWE

FOR CERAMIC  
KNIVES  
DO NOŻY  
CERAMICZNYCH

FOR METAL  
KNIVES  
DO NOŻY  
METALOWYCH

#### Kompaktowa ostrzałka do noży metalowych gładkich

- ostrza:
  - z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02354	9.43	11.60



**2in1  
2w1**

CERAMIC  
BLADE  
OSTRZE  
CERAMICZNE

FOR METAL  
KNIVES  
DO NOŻY  
METALOWYCH

TUNGSTEN  
STEEL BLADE  
OSTRZE  
Z WĘGLIKA  
WOLFRAMU

#### 2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- ostrza:
  - z węgla wolframu do wstępnego ostrzenia noży stalowych
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02355	17.80	21.89



**2in1  
2w1**

COARSE  
SHARPENING  
OSTRZENIE  
WSTĘPNE

FINE  
SHARPENING  
OSTRZENIE  
KONCOWE

CERAMIC  
BLADE  
OSTRZE  
CERAMICZNE

DIAMOND  
BLADE  
OSTRZE  
DIAMENTOWE

FOR CERAMIC  
KNIVES  
DO NOŻY  
CERAMICZNYCH

FOR METAL  
KNIVES  
DO NOŻY  
METALOWYCH

#### 2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- ostrza:
  - z węgla wolframu do wstępnego ostrzenia noży stalowych
  - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02356	24.90	30.63

**2in1  
2w1**

COARSE  
SHARPENING  
OSTRZENIE  
WSTĘPNE

FINE  
SHARPENING  
OSTRZENIE  
KONCOWE

CERAMIC  
BLADE  
OSTRZE  
CERAMICZNE

FOR CERAMIC  
KNIVES  
DO NOŻY  
CERAMICZNYCH

FOR METAL  
KNIVES  
DO NOŻY  
METALOWYCH

NON-SLIP  
BASE  
PODSTAWA  
ANTYPOŚLIZGOWA

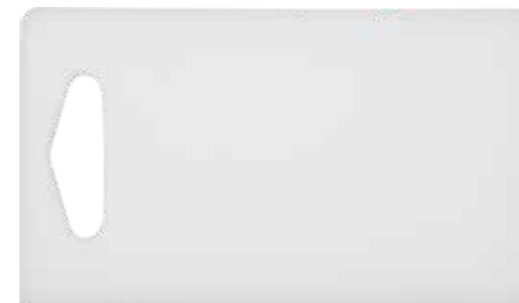
**ABS**

### Deski do krojenia

- Mocne i wytrzymałe deski do krojenia przeznaczone do użytku w gastronomii.
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu

#### Deski do krojenia z uchwytem

- bezpieczne, zaokrąglone krawędzie
- dwustronne



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02150	250 x 150 x 10	8.42	10.36
YG-02153	300 x 220 x 10	11.77	14.48

#### Deski do krojenia zgodne z kodem kolorów HACCP

- dwustronne

YATO	(mm)	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02170	450 x 300 x 13	●	27.40	33.70
YG-02171	450 x 300 x 13	●	27.40	33.70
YG-02172	450 x 300 x 13	●	27.49	33.81
YG-02173	450 x 300 x 13	●	27.40	33.70
YG-02174	450 x 300 x 13	○	27.44	33.75
YG-02175	450 x 300 x 13	●	27.40	33.70
YG-02180	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77
YG-02181	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77
YG-02182	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77
YG-02183	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77
YG-02184	600 x 400 x 20	○	73.80	90.77
YG-02185	600 x 400 x 20	●	73.80	90.77

#### Skrobak do desek do krojenia

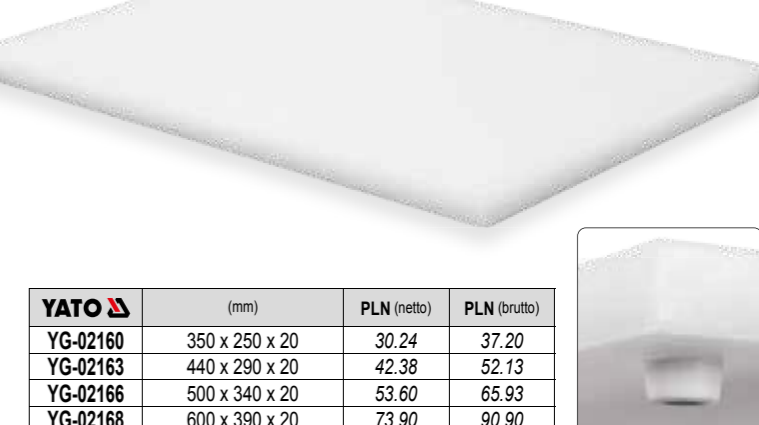
- Przeznaczony do usuwania rys i zacięć, w których gromadzą się resztki żywności.
- wykonany z wysokiej jakości polietylenu
- wygodny w użyciu
- zapewnia wysoki poziom higieny



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02188	170 x 60 x 50	61.-	75.03

#### Deski do krojenia z gumowymi nóżkami

- 6 gumowych nóżek



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02160	350 x 250 x 20	30.24	37.20
YG-02163	440 x 290 x 20	42.38	52.13
YG-02166	500 x 340 x 20	53.60	65.93
YG-02168	600 x 390 x 20	73.90	90.90



- mięso surowe
- warzywa
- drób surowy
- ryby, owoce morza
- nabiał, pieczywo
- mięso gotowane, wędliny



#### Rózgi

- Masywne i twarde różgi z metalową rękojeścią o długości 110 mm i uchwytem do zawieszania.
- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8
- 8 wrzecion z prętami o średnicy 2,4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02510	300	12.67	15.58
YG-02512	500	16.44	20.22
YG-02513	600	17.96	22.09



### Szpatuły wąskie

Profesjonalne szpatuły przeznaczone do masy cukierniczej.

- wykonane ze stali nierdzewnej 420
- elastyczne ostrze z zaokrągloną końcówką
- grubość profilu: 1 mm
- czarna plastikowa rękojeść o długości 125 mm
- możliwość mycia w zmywarce



### Szpatuły wąskie proste

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02410	255 / 385	1.66	2.04
YG-02411	310 / 440	2.01	2.47
YG-02412	355 / 485	2.25	2.77

### Szpatuły wąskie wygięte

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02415	255 / 385	1.63	2.01
YG-02416	300 / 430	2.22	2.73

### Łyżki cedzakowe

Niezbędne w każdej kuchni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8
- chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00600	220	600	24.25	29.83
YG-00601	260	730	30.56	37.59

### Sita

Niezbędne w każdej kuchni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8
- chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

### Sita chińskie

- drobne oczka: 0,5 x 0,5 mm
- druciany uchwyt



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00605	120	310	11.79	14.50
YG-00606	160	350	15.72	19.34

### Sita do przesiewania

- drobne oczka: 1 x 1 mm
- idealne do mąki, cukru pudru

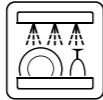


YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00615	220	60	10.67	13.12
YG-00617	280	70	15.45	19.-

### Szczypce uniwersalne

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 1 mm
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie
- wzmocniona konstrukcja
- wyposażone w blokadę



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02750	240	8.09	9.95
YG-02751	300	9.63	11.84
YG-02752	400	13.93	17.13

### Łyżki cedzakowe

Profesjonalne łyżki cedzakowe z uchwytem do zawieszania.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu:
  - 2,5 mm (YG-02593, YG-02595)
  - 3 mm (YG-02598)
- średnica oczka: 4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02593	120	475	22.23	27.34
YG-02595	140	570	26.22	32.25
YG-02598	160	580	35.47	43.63



### Palnik szefa kuchni

Palnik gazowy z zapłonem piezo i regulacją mocy płomienia. Doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania Creme Brulee, flambirowania lub podpiekania mięs, steków i warzyw. Stanowi świetne rozwiązanie dla każdej cukierni, piekarni czy kawiarni.

- aluminiowy korpus z antypoślizgową powierzchnią
- maksymalna temperatura palnika: 1350°C
- zasilanie gazem zapalniczkowym - butan lub propan-butan
- pojemność zbiornika: 45 ml
- w pełni napełniony zbiornik pozwala na pracę 90-120 min
- zużycie gazu: 35 g/h

YATO	(kW)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30100	0.375	47.98	59.02

### Palnik szefa kuchni

Palnik gazowy z zapłonem PIEZO i regulacją mocy płomienia. Doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania Creme Brulee, flambirowania lub podpiekania mięs, steków i warzyw. Stanowi świetne rozwiązanie dla każdej cukierni, piekarni czy kawiarni.

- moc 1,3 kW pozwala osiągnąć temperaturę 1300°C
- zasilanie gazem butan z butli zewnętrznej - zgodnie z normą EN417
- przyłącze butli typu TWIST
- zużycie gazu 96 g/h

YATO	(kW)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30105	1.3	15.63	19.22

### Siatki do pizzy

Gwarantują równomierny wypiek pizzy.

- wielkość oczka: 4 x 5 mm
- starannie wykonane
- materiał: aluminium
- nie można myć w zmywarce
- rant o szerokości 10 mm



YATO	Ø (mm)	Ø WNETRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02030	230	210	6.01	7.39
YG-02031	280	260	7.82	9.62
YG-02032	300	280	6.98	8.59
YG-02033	330	310	8.36	10.28
YG-02034	350	330	9.72	11.96
YG-02035	380	360	10.42	12.82
YG-02036	400	380	11.73	14.43
YG-02037	450	430	12.17	14.97
YG-02038	500	480	14.77	18.17

### Dyspensery do zimnych sosów

Umożliwiają precyzyjne dozowanie: musztardy, keczupu, sosu balsamicznego itp.

- wykonane z bardzo elastycznego polietylenu, który umożliwia bezwysiłkowe wyciskanie sosu
- zatyczka zapobiega wyciekaniu sosu i pozwala dłużej zachować jego świeżość
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00550	●	0.35	200	60	3.27	4.02
YG-00551	●	0.35	200	60	3.27	4.02
YG-00552	○	0.35	200	60	3.27	4.02
YG-00553	●	0.7	260	65	4.96	6.10
YG-00554	●	0.7	260	65	4.96	6.10
YG-00555	○	0.7	260	65	4.96	6.10

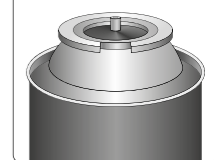


45 ml	PIEZO	1350 °C
GAS GAZ	BUTANE BUTAN	LIGHTER GAS GAZ DO ZAPALNICZEK
90-120 min	LOCK BLOKADA	CHILDREN PROTECTION ZABEZPIECZENIE PRZED DZIECIEM



1.3 kW	PIEZO	max °C 1300	GAS GAZ	BUTANE BUTAN
--------	-------	-------------	---------	--------------

EURO TYPE EN417



AI



PE

### Podgrzewacze bufetowe

Podgrzewacze na pastę doskonale nadają się do ekspozycji potraw w hotelach, restauracjach, bufetach oraz cateringach.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- w zestawie pojemniki GN ze stali nierdzewnej oraz pojemniki na pastę
- mocowania na grzałki
- eleganckie, chromowane wykończenie

### Podgrzewacz roll-top GN 1/1

- pokrywa typu roll-top uchylana do 90°
- w zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- uchwyty boczne do przenoszenia
- odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

FOR / DLA:  
**GN 1/1**  
max 65 mm

90°  
COVER  
OPEN ANGLE  
KĄT OTWARCIA  
POKRYWY

x2  
HANDLES  
UCHWYTY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04120	9	600 x 350 x 430	347.40	427.30

### Podgrzewacz roll-top GN 1/1

- pokrywa typu roll-top otwierana do 180°
- w zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

FOR / DLA:  
**GN 1/1**  
max 65 mm

180°  
COVER  
OPEN ANGLE  
KĄT OTWARCIA  
POKRYWY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04140	9	640 x 420 x 440	362.40	445.75

### ZOBACZ TAKŻE szczypce i łyżki



str. 23-24

SS 201  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

HEAT SOURCE:  
FUEL / HEATER  
ŹRÓDŁO CIEPŁA:  
PALIWO / GRZĄŁKA



### Podgrzewacz z kociołkami

- w zestawie dwa okrągłe kociołki o średnicy 220 mm i wysokości 140 mm, z pokrywkami
- uchwyty boczne do przenoszenia

x2  
HANDLES  
UCHWYTY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04125	2 x 4.5	600 x 350 x 370	350.20	430.75

### Podgrzewacz roll-top okrągły

- pokrywa okrągła typu roll-top otwierana do 180°
- w zestawie okrągły pojemnik do potraw o średnicy 350/380 mm i wysokości 100 mm

FOR / DLA:  
**GN**  
Ø 350 mm

180°  
COVER  
OPEN ANGLE  
KĄT OTWARCIA  
POKRYWY



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04145	6	470 x 450	264.40	325.21

### Grzałka do podgrzewacza

Grzałka do podgrzewaczy do potraw to niezawodny element wyposażenia profesjonalnej gastronomii, przeznaczony do utrzymywania odpowiedniej temperatury serwowanych dań. Montowana pod spodem pojemnika, zapewnia równomierne przekazywanie ciepła bez bezpośredniego kontaktu z potrawą, co sprzyja stabilnej pracy i bezpieczeństwu użytkownika. Solidna aluminiowa konstrukcja dobrze znosi intensywną eksploatację w warunkach bufetowych, cateringowych i hotelowych.

- moc: 400 W
- zasilanie: 220-240 V, 50/60 Hz
- materiał: aluminium
- wymiary: 280 x 197 x 20 mm
- stopień ochrony: IPX0
- klasa izolacji elektrycznej: I

220-240V~  
50/60Hz

400  
W



YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04592	400	280x197x20	59.-	72.57

### Kociołek do zup

Polecany do serwowania zup, kremów i sosów w bufetach oraz restauracjach hotelowych.

- obudowa ze stali malowanej na czarno
- łatwy w czyszczeniu pojemnik na zupę ze stali nierdzewnej 304 z zaokrąglonymi krawędziami
- regulacja temperatury pracy w zakresie 35-85°C
- grzałka z termostatem pozwala na utrzymanie temperatury podgrzewania na stałym poziomie
- płaszcz wodny równomiernie rozprowadza ciepło wokół zbiornika na zupę, zapobiegając przypalaniu się
- grzałka zamontowana pod dnem nie ma kontaktu z wodą, więc nie osadza się na niej kamień i zmniejsza się ryzyko przepalenia
- pokrywa z otworem na chochlę
- możliwość ustawienia pokrywy w pozycji otwartej zapobiega rozlewaniu się skroplonych oparów
- 4 nóżki zapewniają stabilność
- zasilanie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

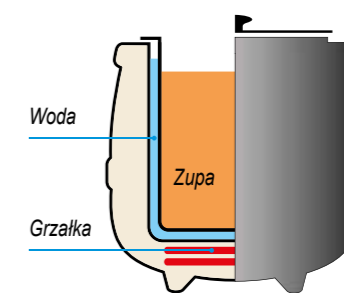
400  
W

9L

35-80  
°C

SS304  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

x4  
PLASTIC FEET  
NÓŻKI Z TWORZYWA



YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04250	9	340 x 340 x 370	400	238.70	293.60

### Opiekacz elektryczny

Opiekacz elektryczny do przygotowywania zapiekanek, grzanek, tostów. Sprawdza się również do grillowania i podgrzewania potraw. Wysoka moc 2500 W zapewnia równomierne opiekanie.

- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201
- regulacja temperatury roboczej w zakresie 50-300°C
- timer: 0-30 min
- regulowana pozycja rusztu na 3 poziomach
- element grzewczy ze stali nierdzewnej
- stopień ochrony: IPX3
- klasa izolacji elektrycznej: I
- lampka kontrolna
- tacka na okruchy



2500  
W

30 min

SS  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YATO	(W)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04650	2500	610x330x280	11.6	694.-	853.62

### Opiekacz elektryczny

Opiekacz elektryczny do przygotowywania zapiekanek, grzanek, tostów. Sprawdza się również do grillowania i podgrzewania potraw. Wysoka moc 3000 W zapewnia równomierne opiekanie.

- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201
- regulacja temperatury roboczej w zakresie 50-300°C
- timer: 0-30 min
- regulowana pozycja rusztu na 4 poziomach
- element grzewczy ze stali nierdzewnej
- stopień ochrony: IPX3
- klasa izolacji elektrycznej: I
- lampka kontrolna
- tacka na okruchy



3000  
W

30 min

SS  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YATO	(W)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04651	3000	580x400x380	14.7	756.-	929.88

### Opiekacz kwarcowy

Opiekacz kwarcowy do przygotowywania zapiekanek, grzanek, tostów. Sprawdza się również do grillowania i podgrzewania potraw. Wysoka moc 3000 W zapewnia równomierne opiekanie.

- obudowa i ruszt wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201
- element grzewczy: lampa kwarcowa VF8
- indywidualna regulacja temperatury roboczej
- timer: 0-30 min
- regulowana pozycja rusztu
- stopień ochrony: IPX3
- klasa izolacji elektrycznej: I
- lampka kontrolna
- tacka na okruchy



3000  
W

30 min

SS  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YATO	(W)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04660	3000	490x300x330	8.5	762.-	937.26

### Witryny grzewcze

Witryna grzewcza została zaprojektowana z myślą o lokalach gastronomicznych, które potrzebują efektywnego utrzymywania temperatury potraw przygotowanych do ekspozycji lub wydanych do serwisu kelnerskiego.

Urządzenie pozwala utrzymać temperaturę w zakresie 30-90 °C, zapewniając potrawom optymalne warunki przechowywania.

- regulacja temperatury w zakresie 30-90 °C
- obudowa ze stali nierdzewnej w kolorze srebrnym
- szklane szyby
- 3 półki wykonane z wysokiej jakości stali Q195 z chromowanym wykończeniem
- maksymalne obciążenie każdej półki do 15 kg
- wymiary półek:  
636 x 335 mm, 636 x 367 mm, 636 x 398 mm (YG-04980)  
813 x 335 mm, 813 x 367 mm, 813 x 398 mm (YG-04981)
- przesuwne szklane drzwi
- 4 szerokie nóżki zapewniające stabilność
- oświetlenie LED o mocy: 2 W (YG-04980), 2,5 W (YG-04981)
- zasilanie: 220-240 V~ 50 Hz

30-90  
°C

LED  
LIGHTING  
OSWIETLENIE



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04980	30-90	120	678x568x686	1100	35	1 333.-	1 639.59
YG-04981	30-90	160	856x568x686	1500	43	1 640.-	2 017.20

## Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- zabezpieczenie przed pracą na sucho
- grzałka wbudowana pod dnem warnika
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- niekapiący kranik
- wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- nienagrzewające się uchwyty
- włącznik / wyłącznik
- pokrywka z zabezpieczeniem typu TWIST-LOCK
- lampki kontrolne: grzania i podtrzymania temperatury
- plastikowa podstawa ochronna
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04290	8.5	1400-1650	242.20	297.91
YG-04292	14.1	2100-2600	294.20	361.87
YG-04293	19.1	2500-3000	331.60	407.87

## Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- zabezpieczenie przed pracą na sucho
- grzałka wbudowana pod dnem warnika
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- niekapiący kranik
- wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- nienagrzewające się uchwyty
- włącznik / wyłącznik
- pokrywka z zabezpieczeniem typu TWIST-LOCK
- lampki kontrolne: grzania i podtrzymania temperatury
- plastikowa podstawa ochronna
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04301	8.8	1000	209.60	257.81
YG-04310	10.0	1650	208.40	256.33
YG-04315	15.0	1800	247.70	304.67
YG-04318	16.0	2600	270.70	332.96
YG-04324	22.0	3000	278.90	343.05

## Tacka ociekowa

- wyposażona w wymiową kratkę ze stali nierdzewnej
- łatwa do czyszczenia
- możliwość zastosowania do warników do wody: YG-04301, YG-04310, YG-04315, YG-04318, YG-04324

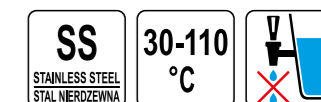
YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04325	10.97	13.49



## Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- zabezpieczenie przed pracą na sucho
- grzałka wbudowana pod dnem warnika
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- niekapiący kranik
- wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- nienagrzewające się uchwyty
- lampka kontrolna grzania
- wysokość kranika od podstawy: 10 cm
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04311	9.0	2000	251.80	309.71
YG-04316	12.0	2500	269.60	331.61
YG-04319	18.0	2500	293.70	361.25
YG-04321	25.0	3000	339.40	417.46



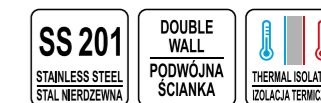
## Termosy stołowe

Przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów. Charakteryzują się doskonałymi właściwościami termoizolacyjnymi dzięki podwójnym ściankom z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 i strefie próżni.



- silikonowy korek
- plastikowy uchwyt
- przycisk otwierający

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07013	1.5	41.95	51.60
YG-07014	2.0	40.43	49.73



- silikonowy korek
- korpus oraz uchwyt z chromowanego metalu

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07026	1.5	72.50	89.18
YG-07027	2.0	76.-	93.48



## Termosy stołowe

Przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów. Charakteryzują się doskonałymi właściwościami termoizolacyjnymi dzięki podwójnym ściankom z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 i strefie próżni.



- rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- obrotowa podstawa
- pompka do nalewania
- uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07016	2.2	81.80	100.61



- rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- obrotowa podstawa
- pompka do nalewania
- uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07020	3.0	99.-	121.77
YG-07019	5.0	102.-	125.46

**SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**DOUBLE WALL**  
PODWÓJNA  
SCIANKA

**THERMAL ISOLATION**  
IZOLACJA TERMICZNA



## Dozownik do napojów

Profesjonalny dozownik z wbudowanym wkładem na lód umożliwiającym chłodzenie napojów. Polecany do użytku w hotelach i restauracjach.

- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- przezroczysty pojemnik na płyn wykonany z poliwęglanu
- polerowana powierzchnia korpusu
- wyciągana tacka ociekowa
- niekapiący kranik



YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07001	8	219.80	270.35



**8L**

**350x260 x600 mm**

**SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**PC**



**COOLING**  
CHŁODZENIE

**REMOVABLE BARELL**  
WYJMOWANY  
POJEMNIK

## Dzbanek do napojów

- Praktyczny, nietłukący się dzbanek idealny do restauracji, hoteli, barów.
- wykonany z poliwęglanu, który jest wyjątkowo odporny na uszkodzenia
  - trwały i odporny na zarysowania
  - estetyczne wzornictwo i elegancki wygląd



**PC**

YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07005	0.8	165	105		

## Patera na owoce i ciastka

Przeznaczona do efektywnego serwowania owoców, ciast i ciastek.

- 3 poziomy
- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- chromowane wykończenie
- łatwa do utrzymania w czystości
- skręcana, prosta w montażu

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**X3**  
LEVELS  
POZIOMY

**165 mm**  
**219 mm**  
**267 mm**



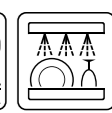
YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08202	165 / 219 / 267	300	79.90	98.28

## Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- eleganckie, chromowane wykończenie

**SS 18/0**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



## Szczypce do lodu

- grubość profilu: 0,7 mm (YG-02735), 1,2 mm (YG-02736)

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02735	100	1.71	2.10
YG-02736	150	3.59	4.42



## Szczypce do cukru

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02733	155	4.01	4.93

### Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- eleganckie, chromowane wykończenie

### Szczypce do pieczywa

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02731	220	9.45	11.62

### Szczypce do pieczenia

- grubość profilu: 2 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02730	195	6.63	8.15

### Szczypce do spaghetti

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02732	215	11.27	13.86



### Artykuły bufetowe

Estetyczne i trwałe przybory przydatne w każdym bufecie.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 2,5 mm
- metalowy uchwyt
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie



YG-02780

YG-02774

YG-02776

YG-02778

YG-02773

YG-02775

YG-02777

YG-02772

YG-02771

YG-02770

YG-02779

### Łyżka do spaghetti

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02780	340	21.80	26.81

### Widelec do sałatek

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02778	300	13.61	16.74

### Łyżka do serwowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02775	300	12.94	15.92

### Łyżka do serwowania cedzakowa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02774	300	13.14	16.16

### Łyżka cedzakowa

- Ø110 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02773	370	22.97	28.25

### Chochla

- 120 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02776	315	23.08	28.39

### Chochla do sosów

- 30 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02777	300	18.87	23.21

### Szpatuła

- 80 x 105 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02772	360	19.03	23.41

### Nóż do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02771	315	17.64	21.70

### Widelec do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02770	280	12.23	15.04

### Szpatuła do ciast

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02779	275	13.15	16.17

### Tace kelnerskie antypoślizgowe

Tace wzmacniane wielowarstwowym włóknem szklanym.

- powłoka antypoślizgowa
- duża sztywność i odporność na złamania
- rant zabezpieczający
- lekkie
- łatwe do utrzymania w czystości



### Tace prostokątne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02075	460 x 355	18.34	22.56
YG-02076	515 x 380	24.30	29.89
YG-02077	560 x 405	34.77	42.77
YG-02078	650 x 450	50.58	62.21

### Tace okrągłe

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02079	355	11.08	13.63
YG-02080	405	18.28	22.48

### Tace owalne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02084	590 x 490	42.14	51.83
YG-02087	600 x 735	58.30	71.71

### Taca bufetowa z polipropylenu

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02105	430 x 300	7.40	9.10

PP

### Pojemnik termoizolacyjny do lodu

Elegancki pojemnik termoizolacyjny z pokrywką doskonale sprawdzi się w hotelach, barach i restauracjach.

- wykonany z trwałego i wytrzymałego tworzywa ABS oraz polipropylenu
- podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas
- szczypeczki do nakładania kostek lodu chowane w pokrywie
- wyciągana kratka ociekowa
- estetyczna, chromowana powierzchnia
- wygodny uchwyt do przenoszenia



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07143	1.1	200	140	72.40	89.05

### Pojemnik do lodu

Wytrzymały pojemnik na lód w kształcie wiaderka wyjątkowo ładnie prezentuje się na restauracyjnych stołach i w barach.

- wykonany z trwałego, bezbarwnego akrylu
- wygodny uchwyt do przenoszenia



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07146	1.1	125	125	15.77	19.40

### Pojemnik termoizolacyjny do wina

Pojemnik do eksponowania butelek wina sprawia, że alkohol dłużej utrzymuje właściwą temperaturę.

- wykonany z wytrzymałego, bezbarwnego akrylu
- podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07147	1.4	235	125	12.54	15.42

ABS/PP

### Wiaderko do szampana

Eleganckie wiaderko do podawania szampana, wódki i innych alkoholi. Doskonale utrzymuje niską temperaturę.

- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej 201
- satynowe wykończenie zapewnia bardzo elegancki wygląd
- 2 wygodne uchwyty boczne



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07141	3.8	80	196	42.99	52.88

SS 201  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

3.8L

Ø 180 mm

ACRYLIC

### Shakery do koktajli i drinków

Idealne do użytku w barach. Stworzone do przyrządzania drinków i koktajli.

- 3-częściowe
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chromowane wykończenie nadaje im bardzo elegancki wygląd



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07121	0.5	70	178	21.58	26.54
YG-07123	0.7	80	248	29.46	36.24

SS 201  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



### Dzwonek recepcyjny

Idealnie nadaje się do hoteli, restauracji, barów.

- kopuła o średnicy 70 mm z elegancką powierzchnią chromowaną
- metalowa podstawa w czarnym kolorze



Ø 85 mm

CAST IRON

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02720	85	13.92	17.12

### Wyciskacz do cytrusów

Służy do ręcznego wyciskania soku z cytryn i innych cytrusów.

- wykonany ze stali nierdzewnej 202, odpornej na działanie kwasów
- chromowana powierzchnia sprawia, że jest łatwy do utrzymania w czystości



SS 202  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



YATO	Ø (mm)	Ø STOŻKA (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07108	120	65	22.-	27.06

### Pojemnik barmański

Pięcioczęściowy pojemnik na dodatki do napojów i drinków: oliwki, plasterki cytryny itp.

- wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- posiada 5 wyciąganych pojemników z polipropylenu, każdy o pojemności 650 ml i wymiarach 100 x 45 mm
- łatwy do utrzymania w czystości
- transparentna pokrywka i wygodne uchwyty boczne



x5  
COMPARTMENTS  
WKŁADY

ABS

PP

PC

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07080	500 x 160 x 100	49.69	61.12

### Łyżeczka barmańska

Doskonałe narzędzie pomocnicze dla barmana. Przydatna również podczas serwowania kawy w wysokich szklankach i deserów.

- wykonana ze stali nierdzewnej 18/0 o grubości profilu 2,5 mm
- łatwa do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie



330 mm

SS 18/0  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

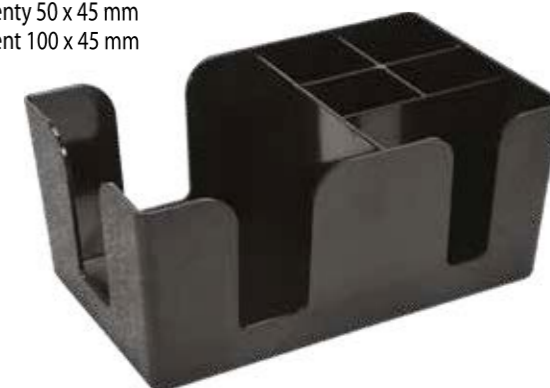


YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07136	330	6.09	7.49

### Pojemnik na akcesoria barmańskie

Pozwala na uporządkowane przechowywanie akcesoriów barmańskich, takich jak: serwetki, słomki, mieszadła.

- wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- praktyczny i elegancki
- posiada 6 przegródek:
  - 1 segment 130 x 140 mm
  - 2 segmenty 50 x 50 mm
  - 2 segmenty 50 x 45 mm
  - 1 segment 100 x 45 mm



x6  
SEGMENTS  
PRZEGRÓDKI

ABS

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07134	100	15.73	19.35

### Zapasy kielich do blendera

- przeznaczony do blendera YG-07085
- wykonany z bardzo wytrzymałego tworzywa niezawierającego szkodliwego BPA
- skala po obu stronach
- zatyczka z bryzgoszczelnym odpowietrznikiem
- podwójne ostrze czteroramienne ze stali nierdzewnej 420
- popychacz w zestawie



2500 ml

BPA FREE

FOR / DLA:  
YG-07085

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07086	2.5	190 x 250 x 335	43.20	53.14

### Maty barmańskie

Elastyczne maty barmańskie pozwalają zachować czystość podczas przygotowywania i serwowania napojów oraz drinków.

- wykonane z wysokiej jakości antypoślizgowego tworzywa TPR
- łatwe do czyszczenia – wystarczy przemyć pod bieżącą wodą



TPR

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07100	590 x 80 x 15	14.77	18.17
YG-07101	460 x 310 x 10	29.77	36.62

### Dyspensery barmańskie

Przeznaczone do mieszania, dozowania i przechowywania napojów.

- wykonane z odpornego na uszkodzenia polipropylenu
- dolna podstawka pełni także funkcję nakrętki, którą można szczelnie zamknąć pojemnik (po odkręceniu górnej części dozującej)
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- korki z odpowietrzeniem ułatwiają dozowanie płynów
- kolory umożliwiają łatwiejszą identyfikację zawartości



YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07115	●	1	330	90	10.11	12.44
YG-07116	●	1	330	90	10.11	12.44
YG-07117	●	1	330	90	10.11	12.44
YG-07118	●	1	330	90	10.19	12.53
YG-07119	●	1	330	90	10.11	12.44

1L

PP



### Otwieracz do butelek

Klasyczny otwieracz do butelek z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

- otwór umożliwiający powieszenie na haczyku lub przy pasku



SS  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07139	175 x 40 x 2	5.55	6.83

### Korki z dozownikami

Uniwersalne korki z dozownikami, pasujące do większości dostępnych na rynku butelek.

- wykonane z elastycznego polipropylenu, dzięki czemu łatwo wcisnąć je w szyjkę butelki
- elastyczne kołnierze uszczelniające dostosowują się do średnicy butelki
- rurka odpowietrzająca ułatwia nalewanie płynów

PP



YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07126	●	0.39	0.48
YG-07127	●	0.20	0.25
YG-07128	●	0.20	0.25
YG-07130	●	0.39	0.48



### Piła do kości

Przeznaczona do krojenia kości, mięs z kością, mięs bez kości, mięs mrożonych i ryb. Szczególnie przydatna w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz w gastronomii.

- anodyzowana obudowa wykonana ze stopu aluminium
- ostrze ze stali nierdzewnej z regulacją napięcia
- stół ze stali nierdzewnej
- długość ostrza: 1650 mm
- szybkość cięcia: 1400 min<sup>-1</sup>
- regulowana grubość cięcia: 3-180 mm
- max. wysokość cięcia: 245 mm
- półautomatyczne ostrzenie
- wyłącznik bezpieczeństwa
- mikrowyłącznik otwarcia obudowy
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03392	750	870 x 450 x 465	440 x 465	2 930.-	3 603.90

### Nóż tnący do piły do kości

Nóż tnący do piły do kości YG-03395.

- wykonany ze stali szybko tnącej HSS
- długość: 1650 mm
- szerokość: 16 mm
- 4 zęby na cal

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03396	1650 x 16	59.64	73.36



HSS

### Piła do kości

Przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz gastronomii. Polecana do krojenia kości, mięs z kością, mięs bez kości, mięs mrożonych i ryb.

- korpus i blat wykonane ze stali nierdzewnej
- taśma tnąca wykonana ze stali szybko tnącej HSS
- zakres cięcia: 4-180 mm
- prędkość ostrza: 15 m/s
- średnica koła: 210 mm
- moc: 850 W
- wyłącznik bezpieczeństwa
- wymiary blatu: 460 x 360 mm
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 230 V



YATO	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03395	850	480 x 460 x 880	360 x 460	1 870.-	2 300.10

850 W

1650 mm

max 210mm  
CUTTING HEIGHT  
WYSOKOŚĆ CIĘCIA

1400 min<sup>-1</sup>

4-180 mm  
SLICES  
PLASTRY

SS  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

HSS

AIMg  
ANODIZED  
ANODOWANE


### Kotłeciarka elektryczna

Kotłeciarka do wykorzystania w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach i firmach cateringowych. Polecana do rozmiękania mięsa na kotlety schabowe.

- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- maksymalna grubość porcji mięsa: 22 mm
- szerokość porcji mięsa: 6-130 mm
- prędkość noży zmiękczających: 170/200 obr./min
- moc: 450 W
- dwa wałki robocze o długości 192 mm: i szerokości 135 mm
- wymiary otworu wsadowego: 22 x 130 mm
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V



<b>450 W</b>	<b>170/200 min<sup>-1</sup></b>	<b>SS</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
--------------	---------------------------------	---

YATO 	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03300	450	1 418.-	1 744.14


### Wałki do kotłeciarki

Wałki do kotłeciarki YG-03300.

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przekładnia z tworzywa sztucznego
- długość: 192 mm

<b>2 PCS</b>	<b>SS</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
--------------	---




YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03301	293.90	361.50

### Głowica do mielenia mięsa

Głowica do mielenia mięsa do kotłeciarki YG-03300.



<b>SS</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
---

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03302	289.30	355.84


### Kotłeciarka ręczna

Kotłeciarka ręczna do wykorzystania w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do rozmiękania mięsa na kotlety schabowe.

- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- maks. grubość porcji mięsa: 22 mm
- antypoślizgowe nóżki
- długość wałka: 192 mm



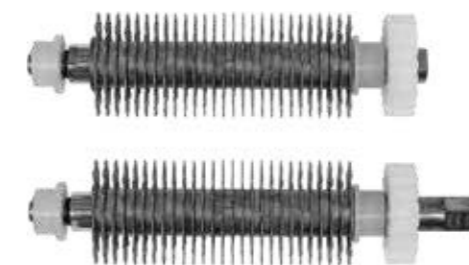
<b>SS</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
---

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03305	764.-	939.72

### Wałki do kotłeciarki ręcznej


Wałki do kotłeciarki YG-03305.

- wykonane ze stali nierdzewnej
- zintegrowana przekładnia nylonowa
- długość: 192 mm



<b>2 PCS</b>	<b>SS</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
--------------	---



YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03306	242.40	298.15

### Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger

Maszynka z 5-elementowym systemem Unger przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, cateringu.

Polecana do przygotowywania kielbas i wędlin.

- system Unger złożony z 5 elementów: szarpaka, sit z otworami 4,5 i 8 mm oraz 2 czteroramiennych, dwustronnych noży tnących
- w zestawie dodatkowe sito z otworami 8 mm
- korpus wykonany z anodowanego stopu aluminium
- rewers ułatwiający odkręcenie sitka
- wymiowana gardziel umożliwiająca umycie po zakończeniu pracy
- duża taca załadownicza ze stali nierdzewnej z możliwością demontażu


- gardziel, elementy tnące, sitka, ślimak i szarpak ze stali nierdzewnej
- sitka o średnicy 80 mm
- zabezpieczenie przeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- popychacz z polistyrenu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

<b>220 kg/h</b>	<b>AIMg</b> ANODIZED ANODOWANE	<b>SS</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	<b>PE</b>
<b>EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA</b>	<b>2x</b>	<b>8mm</b>	<b>4.5mm</b>



### System Unger



YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03232	220	1100	520 x 390 x 225	2 180.-	2 681.40

## Maszynka do mielenia mięsa

Maszynka do mielenia mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych.

- Polecana do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kielbas.
- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- silnik o mocy 250 W umożliwia zmielenie 75 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 170 obr./min
- 4-ramienny nóż
- średnice oczek: 6 i 8 mm
- popychacz z polietylenu
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V




**75**  
kg/h

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**AI**

**PE**



YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03200	75	250	335 x 175 x 325	789.-	970.47

## Nóż do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03200
- ostrze tnące z jednej strony
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej




**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA


## Walek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03200
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03201	10.05	12.36

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03204	56.76	69.81



## Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.




- przeznaczone do maszynki YG-03200 (średnica sitka: 51,5 mm, średnica otworu w osi: 9 mm, grubość: 5 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03250	3.0	15.52	19.09	YG-03251	4.5	13.17	16.20



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03202	6.0	13.10	16.11	YG-03203	8.0	13.09	16.10	YG-03252	10	12.14	14.93

## Maszynka do mielenia mięsa

Maszynka do mielenia mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kielbas.

- korpus wykonany z aluminium
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- silnik o mocy 650 W umożliwia zmielenie 150 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 193/225 obr./min
- 4-ramienny nóż
- średnice oczek: 6 i 8 mm
- popychacz z polietylenu
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V




**150**  
kg/h

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**AI**

**PE**



YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03215	150	650	385 x 240 x 415	987.-	1 214.01

## Nóż do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03215
- ostrze tnące z jednej strony
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej




**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA


## Walek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03215
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03216	8.94	11.-

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03219	55.11	67.79



## Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.




- przeznaczone do maszynki YG-03215 (średnica sitka: 69,5 mm, średnica otworu w osi: 10 mm, grubość: 9 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03255	3.0	23.86	29.35	YG-03256	4.5	21.34	26.25



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03217	6.0	12.12	14.91	YG-03218	8.0	12.11	14.90	YG-03257	10	20.57	25.30




## Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03215 (średnica sitka: 69,5 mm, średnica otworu w osi: 11 mm, grubość: 24 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce

YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03260	3.0	32.53	40.01	YG-03261	4.5	26.98	33.19



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03262	6.0	26.55	32.66	YG-03263	8.0	25.77	31.70	YG-03264	10	25.77	31.70

## Maszynka do mielenia mięsa


Maszynka do mielenia mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kielbas.

- korpus wykonany z aluminium
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- silnik o mocy 750 W umożliwia zmielenie 250 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 193/225 obr./min
- 4-ramienny nóż
- średnice oczek: 6 i 8 mm
- popychacz z polistyrenu
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V



**250 kg/h** **SS** **AI** **PE**  
STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA




YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03235	250	750	440 x 270 x 385	1 392.-	1 712.16



## Nóż do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03235
- ostrze tnące z jednej strony
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej




YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03236	14.80	18.20

## Wałek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki do mielenia mięsa YG-03235.
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej





YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03239	120.20	147.85

## Sitka do maszynki do mielenia mięsa




Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03235 (średnica sitka: 81,5 mm, średnica otworu w osi: 11 mm, grubość: 10 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03265	3.0	26.67	32.80	YG-03266	4.5	25.85	31.80





YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03237	6.0	21.61	26.58	YG-03238	8.0	21.56	26.52	YG-03267	10	25.84	31.78

## Sitka do maszynki do mielenia mięsa




Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03235 (średnica sitka: 81,5 mm, średnica otworu w osi: 11 mm, grubość: 25 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03270	3.0	34.90	42.93	YG-03271	4.5	32.64	40.15



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03272	6.0	32.68	40.20	YG-03273	8.0	32.62	40.12	YG-03274	10	30.37	37.36


## Maszynka do mielenia mięsa

Bardzo wydajna maszynka do mielenia mięsa surowego lub poddanej obróbce termicznej. Przeznaczona do użytku profesjonalnego w obiektach gastronomicznych, zakładach przetwórstwa, punktach żywienia zbiorowego, hotelach, sklepach mięsnych i garmażeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych.

- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- bardzo mocny silnik 4000 W umożliwia zmielenie do 650 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 160 obr./min
- 4-ramienny nóż jednostronny
- sitko o średnicy 129 mm
- średnica otworu wsadowego 100 mm
- wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie przerywa pracę silnika
- antypoślizgowe nóżki
- wymiary: 1020 x 520 x 975 cm
- zasilanie: prądem ~380 V

**4000 W**  
**650 kg/h**  
**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA




YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03275	650	4000	1020 x 520 x 975	5 130.-	6 309.90

## Nadziejarka do kielbas

Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Idealne do przyrządzania kielbas i innych wyrobów wędliniarskich. Polecane zakładom przetwórstwa mięsnego, restauracjom, firmom cateringowym i agroturystycznym, gospodarstwom domowym i myśliwym.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie prędkości napełniania dzięki mechanizmowi zębatkowemu z 2-stopniową przekładnią
- uchylny zbiornik ułatwia nakładanie farszu oraz mycie
- silikonowa uszczelka tłoka zapobiega przeciekaniu farszu
- prosty demontaż wszystkich części, które mają bezpośredni kontakt z żywnością, ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- gumowe nóżki antypoślizgowe
- w zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm




YATO 	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03350	3	31	300 x 340 x 570	140 x 200	519.-	638.37
YG-03360	5	39.10	300 x 340 x 690	140 x 320	490.80	603.68
YG-03370	7	44	300 x 340 x 830	140 x 460	532.-	654.36
YG-03380	15	69.50	370 x 330 x 710	219 x 400	1 004.-	1 234.92

## Nadziejarka do kielbas

Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Idealne do przyrządzania kielbas i innych wyrobów wędliniarskich. Polecane zakładom przetwórstwa mięsnego, restauracjom, firmom cateringowym i agroturystycznym, gospodarstwom domowym i myśliwym.

- korpus, cylinder oraz końcówki wykonane ze stali nierdzewnej
- metalowa przekładnia
- pojemność: 2 l
- 2 prędkości napełniania
- w zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm



YATO 	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03349	2	24.70	500 x 280 x 238	120 x 200	388.30	477.61


## Nadzewarka do kielbas

Pozioma nadzewarka do kielbas przeznaczona do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich. Sprawdza się w restauracjach, gospodarstwach agroturystycznych, zakładach przetwórstwa mięsnego, wędzarniach oraz innych obiektach gastronomicznych, a także dla myśliwych i w gospodarstwach domowych.

Wyposażona jest w lejki o czterech średnicach, umożliwiając produkcję wyrobów o różnej grubości, a tym samym wiele ich rodzajów.

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS304
- dwie prędkości napelniania dzięki mechanizmowi zębatkowemu z 2-stopniową przekładnią
- uchylny i demontowalny zbiornik ułatwia nakładanie farszu oraz mycie
- silikonowa uszczelka tłoka zapobiega przeciekaniu farszu
- możliwość demontażu elementów mających kontakt z żywnością ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- rękojeść z tworzywa sztucznego
- gumowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm



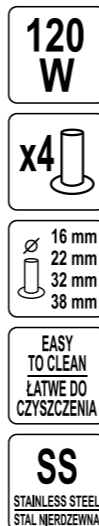
YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03371	3	430 x 210 x 220	451.-	554.73
YG-03372	5	560 x 210 x 220	503.-	618.69
YG-03373	7	690 x 210 x 220	543.-	667.89


## Elektryczna nadzewarka do kielbas

Elektryczna nadzewarka do kielbas przeznaczona do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich. Sprawdza się w restauracjach, gospodarstwach agroturystycznych, zakładach przetwórstwa mięsnego, wędzarniach oraz innych obiektach gastronomicznych, a także dla myśliwych i w gospodarstwach domowych.

Wyposażona jest w lejki o czterech średnicach, umożliwiające produkcję wyrobów o różnej grubości, a tym samym wiele ich rodzajów.

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS304
- uchylny i demontowalny zbiornik ułatwia nakładanie farszu oraz mycie
- silikonowa uszczelka tłoka zapobiega przeciekaniu farszu
- możliwość demontażu elementów mających kontakt z żywnością ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- opcjonalnie obsługiwana za pomocą pedału nożnego
- gumowe antypoślizgowe nóżki
- 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm

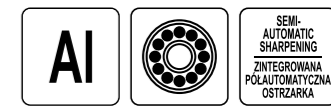


YATO 	V (l)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03379	10	120	395x300x720	1 630.-	2 004.90
YG-03382	15	120	395x300x845	1 745.-	2 146.35

## Krajalnice do wędlin

Krajalnice do wędlin przeznaczone dla profesjonalnych użytkowników. Szczególnie polecane dla zakładów gastronomicznych, restauracji, sklepów spożywczych, firm cateringowych.

- podstawa wykonana ze stopu aluminium, lakierowana (YG-03110, YG-03118), anodyzowana (YG-03120, YG-03130)
- demontowany wózek ułatwiający czyszczenie
- wbudowana ostrzałka noża
- tarcza tnąca ustawiona ukośnie
- płynna regulacja grubości cięcia
- prowadnica z łożyskami
- nóżki antypoślizgowe
- wyłącznik bryzgoszczelny
- osłona zabezpieczająca tarczę
- silnik chłodzony powietrzem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



### YG-03110

- maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm
- grubość plasterów: 0,2-12 mm



### YG-03118

- maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- grubość plasterów: 0,2-12 mm



### YG-03120


- maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- grubość plasterów: 0,2-12 mm



### YG-03130

- maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm
- grubość plasterów: 0,2-15 mm



YATO 	(W)	Ø (mm)	STÓŁ (mm)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03110	120	220	200 x 230	470 x 340 x 370	1 003.-	1 233.69
YG-03118	150	250	200 x 230	470 x 360 x 410	1 094.-	1 345.62
YG-03120	150	250	200 x 230	470 x 380 x 410	1 213.-	1 491.99
YG-03130	250	300	255 x 275	530 x 450 x 450	1 900.-	2 337.-

### Krajalnice do pomidorów

Profesjonalne krajalnice do szybkiego dzielenia pomidorów i miękkich warzyw na 6 lub 12 części. Polecane do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- maksymalna średnica krojonego warzywa: 80 mm
- ząbkowane ostrza ze stali nierdzewnej
- możliwość ustawienia miski o średnicy 280 mm bezpośrednio pod krajalnica
- odległość ostrza od podłoża: 140 mm
- 2 prowadnice ze sprężynowym mechanizmem powrotnym
- 3 stabilne nóżki z antypoślizgowymi nakładkami



YATO	CZĘŚCI (szk.)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03420	6	480	350	30.50	37.52
YG-03421	12	480	350	30.16	37.10

### Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków

Ręczna krajalnica do ziemniaków przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w zakładach gastronomicznych i przetwórczych, restauracjach, firmach cateringowych.

Umożliwia szybkie i precyzyjne krojenie w słupki lub równe cząstki.

- korpus, prowadnica i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- w zestawie 4 wymienne ostrza do krojenia:
  - w słupki (frytki) 6 x 6 mm, 9 x 9 mm oraz 13 x 13 mm
  - na 8 części
- rozmiar ostrza: 114 x 114 mm
- rozstaw otworów mocujących: 94 x 94 mm



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03422	308.-	378.84

### Ostrza wymienne do maszynki do krojenia ziemniaków

Wymienne ostrza do krajalnicy do ziemniaków YG-03422 umożliwiają szybkie i precyzyjne krojenie ziemniaków

- rozmiar ostrza: 114 x 114 mm
- wykonane ze stali nierdzewnej



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03423	33.26	40.91

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03424	33.36	41.03

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03425	33.66	41.40

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03426	41.43	50.96

### Zestaw przysawek do maszynki do krojenia ziemniaków

- przeznaczone do krajalnicy do ziemniaków YG-03422
- nakrętki zapewniające stabilne mocowanie do urządzenia oraz podparcie



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03427	10.87	13.37

### Baza do mocowania maszynki do krojenia ziemniaków

- przeznaczona do krajalnicy do ziemniaków YG-03422
- materiał: stal nierdzewna

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03428	53.54	65.85



### Szatkwonica do warzyw

Elektryczna szatkownica do warzyw przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- wysoka wydajność, pozwala na krojenie dużej ilości warzyw
- w zestawie 5 wymiennych tarcz o średnicy 205 mm: tnących na plastry 2 i 4 mm oraz na wiórki 3, 4 i 7 mm
- duży, owalny otwór wsadowy o wymiarach 175 x 80 mm z wygodnym popychaczem dźwigniowym
- mały otwór wsadowy o średnicy 50 mm z popychaczem ręcznym
- wysokość wylotu od podłoża (18 cm) umożliwia podstawienie naczynia przed zabrudzeniem
- dodatkowa tarcza zabezpieczająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
- korpus wykonany ze stopu aluminium
- nóżki antypoślizgowe
- szczelny włącznik
- łatwa do utrzymania w czystości
- szczotka do czyszczenia w komplecie
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

**550 W**  
**x5**  
EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA  
AIMg ANODIZED ANODOWANE

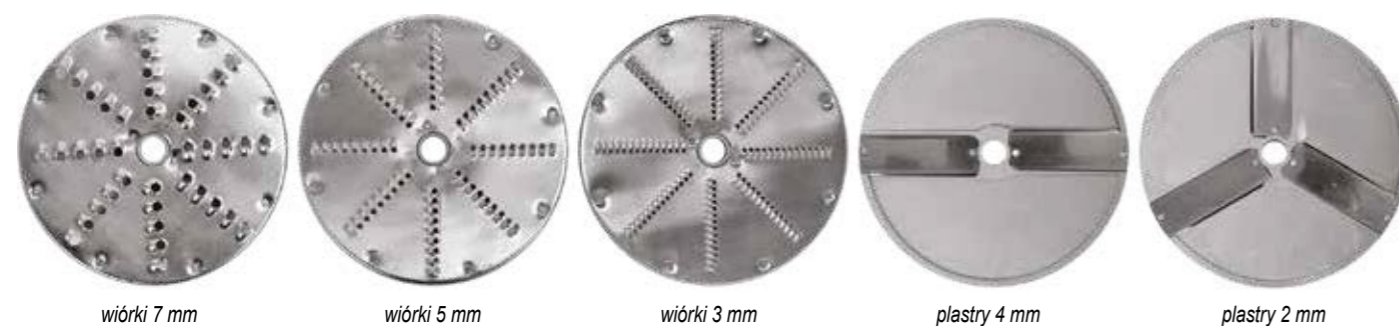
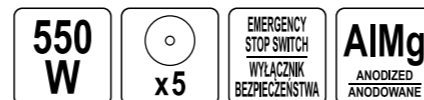


YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03100	550	560 x 580 x 240	2 000.-	2 460.-

## Szatkownica do warzyw

Elektryczna szatkownica do warzyw przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- wysoka wydajność, pozwala na krojenie dużej ilości warzyw
- w zestawie 5 wymiennych tarcz o średnicy 205 mm: tnących na plastry 2 i 4 mm oraz na wiórki 3, 5 i 7 mm
- duży otwór wsadowy o średnicy 165 mm z wygodnym popychaczem dźwigniowym
- mały otwór wsadowy o średnicy 55 mm z popychaczem ręcznym
- wysokość wylotu od podłoża (18 cm) umożliwia podstawienie naczynia
- dodatkowa tarcza zabezpieczająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
- specjalna tarcza osłaniająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
- korpus wykonany z wysokiej jakości stopu aluminium i magnezu z anodyzowaną powierzchnią
- nóżki antypoślizgowe
- szczelny włącznik
- łatwa do utrzymania w czystości
- szczotka do czyszczenia w komplecie
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



wiórki 7 mm

wiórki 5 mm

wiórki 3 mm

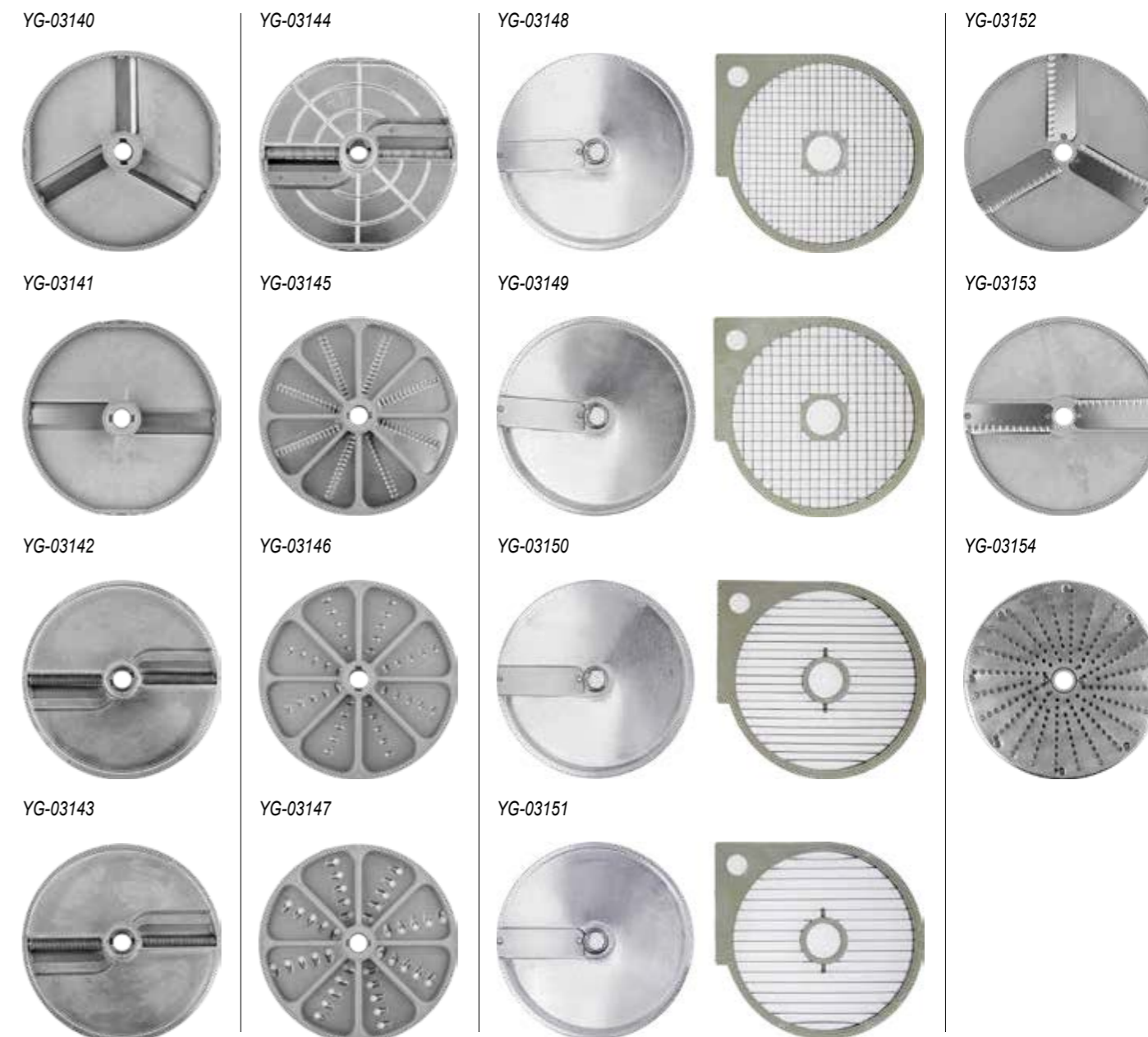
plastry 4 mm

plastry 2 mm

YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03101	550	610 x 620 x 270	2 070.-	2 546.10

## Tarcze do szatkownicy

Wymienne tarcze do szatkownicy do warzyw YG-03100 i YG-03101. Przeznaczone do frytek, krojenia w plastry, kostkę i słupki, a także tarcia i wiórkowania m.in. owoców, warzyw, sera, orzechów.



YATO	RODZAJ	GRUBOŚĆ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03140	PLASTRY	2	80.80	99.38
YG-03141	PLASTRY	4	80.80	99.38
YG-03142	SŁUPKI	2.5 x 2.5	191.20	235.18
YG-03143	SŁUPKI	4 x 4	191.20	235.18
YG-03144	SŁUPKI	10 x 10	191.20	235.18
YG-03145	WIÓRKI	3	80.80	99.38
YG-03146	WIÓRKI	4	80.70	99.26
YG-03147	WIÓRKI	7	80.70	99.26
YG-03148	KOSTKA	8 x 8 x 8	334.-	410.82
YG-03149	KOSTKA	10 x 10 x 10	333.90	410.70
YG-03150	FRYTKI	8 x 8	307.-	377.61
YG-03151	FRYTKI	10 x 10	307.-	377.61
YG-03152	PLASTRY FALISTE	2	104.10	128.04
YG-03153	PLASTRY FALISTE	4	104.10	128.04
YG-03154	TARKA	-	104.10	128.04

### Blender ręczny

- Blender z wytrzymałym silnikiem bezszczotkowym.
- trwały i cichy silnik 750 W
  - długa końcówka miksująca 377 mm



**750W**

**3000-12000**  
min<sup>-1</sup>

BRUSHLESS  
MOTOR  
SILNIK BEZ-  
SZCZOTKOWY

**3.0**  
Nm

**377**  
mm


**SS304**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

### Ramię miksujące do blendera

Wymienne ramiona pozwalają na dopasowanie zasięgu urządzenia do głębokości naczyń.

**SS304**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA




YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03001	377	320.-	393.60
YG-03002	450	340.-	418.20
YG-03003	530	380.-	467.40

### Trzepaczka do blendera


Wymienne ramiona pozwalają na dopasowanie zasięgu urządzenia do głębokości naczyń.

**SS304**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03004	385	420.-	516.60

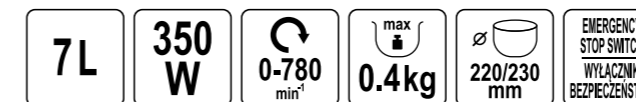
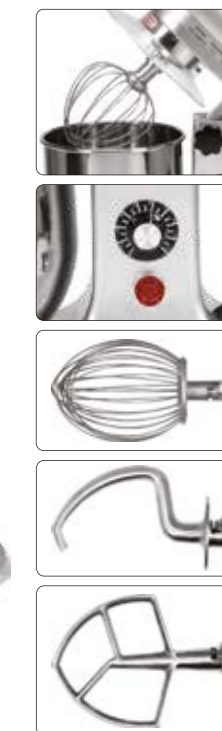



YATO 	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03000	750	945.-	1 162.35

### Mikser planetarny

Uniwersalny mikser planetarny do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- płynna regulacja prędkości obrotowej w zakresie 0-780 min<sup>-1</sup>
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica robocza
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej z mocowaniem typu twist
- korpus z aluminium i stali
- przezroczysta osłona ochronna z otworem wyspowym
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne przerwanie pracy przy próbie podniesienia głowicy roboczej
- zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- blokada uchylania głowicy roboczej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



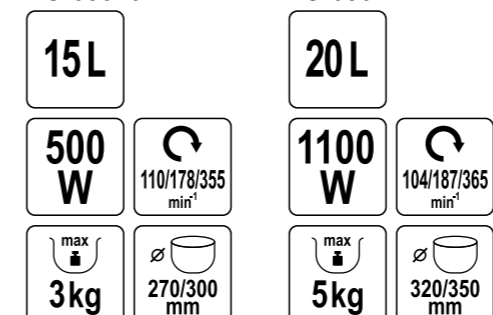
YATO 	(W)	V (l)	(min <sup>-1</sup> )	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03012	350	7	0-780	420 x 400 x 230	220/230	17	1 447.-	1 779.81


### Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240V~ 50/60 Hz

YG-03020      YG-03021



YATO 	(W)	V (l)	(min <sup>-1</sup> )	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03020	500	15	110/178/355	680 x 475 x 365	270/300	59	2 190.-	2 693.70
YG-03021	1100	20	104/187/365	780 x 500 x 430	320/350	85	2 760.-	3 394.80
YG-03022	1100	30	104/187/365	850 x 540 x 430	340/370	91	3 670.-	4 514.10

### Mikser planetarny

Mikser planetarny do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- pokrętko do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



40 L	2200 W	104/206/399 min <sup>-1</sup>	max 8 kg	400/420 mm	EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	CAST IRON ŻELIWO	AI			



YATO	(W)	V (l)	(min <sup>-1</sup> )	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03023	2200	40	104/206/399	990 x 640 x 520	400/420	152	6 360.-	7 822.80

### Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- pasek napędowy
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

EMERGENCY STOP SWITCH	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	CAST IRON ŻELIWO	AI			
-----------------------	------------------------------------	------------------	----	--	--	--

### YG-03025

10 L	max 1.5 kg	245/275 mm	500 W	110/178/355 min <sup>-1</sup>
------	------------	------------	-------	-------------------------------

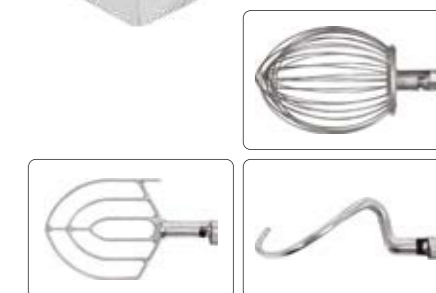


YATO	(W)	V (l)	(min <sup>-1</sup> )	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03025	500	10	110/178/355	680 x 460 x 370	245/275	63	2 160.-	2 656.80
YG-03026	750	25	110/200/420	840 x 550 x 435	335/370	82	3 290.-	4 046.70

### Dzieże do mikserów planetarnych

### YG-03026

25 L	max 3 kg	335/370 mm	750 W	110/200/420 min <sup>-1</sup>
------	----------	------------	-------	-------------------------------



YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03125	YG-03025	10	185.40	228.04
YG-03126	YG-03026	25	309.80	381.05



YG-03125



YG-03126

## Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- pasek napędowy
- pokrętko do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240V~ 50/60 Hz, a w modelu YG-03029: 380-415 V~ 50/60 Hz

### YG-03027

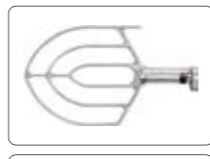
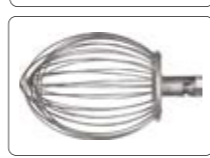
35 L	max 4.5 kg	375/395 mm
1100 W	80/160/388 min <sup>-1</sup>	

### YG-03028

40 L	max 6 kg	400/420 mm
1500 W	80/160/388 min <sup>-1</sup>	

### YG-03029

60 L	max 8 kg	460/490 mm
2000 W	74/155/388 min <sup>-1</sup>	



YATO	(W)	V (l)	(min <sup>-1</sup> )	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03027	1100	35	80/160/388	1020 x 640 x 550	375/395	148	5 330.-	6 555.90
YG-03028	1500	40	80/160/388	1020 x 640 x 550	400/420	153	5 600.-	6 888.-
YG-03029	2000	60	74/155/388	1250 x 750 x 570	460/490	150	11 510.-	14 157.30

## Dzieże do mikserów planetarnych



YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03127	YG-03027	35	549.-	675.27
YG-03128	YG-03028	40	576.-	708.48
YG-03129	YG-03029	60	856.-	1 052.88

## Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- timer 0-60 min z możliwością ustawienia w pozycji „manual” (praca ciągła)
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica ułatwia wyjmowanie ciasta i czyszczenie dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przed pracą z podniesioną głowicą roboczą
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

### YG-03059

20 L	max 8 kg	360/390 mm
1100 W	158 min <sup>-1</sup>	

### YG-03062

30 L	max 12 kg	400/430 mm
1500 W	158 min <sup>-1</sup>	

YATO	(W)	V (l)	(min <sup>-1</sup> )	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03059	1100	20	158	690 x 760 x 390	360/390	124	3 910.-	4 809.30
YG-03062	1500	30	158	760 x 800 x 440	400/430	136	4 140.-	5 092.20

## Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wsypowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- lampka kontrolna sygnalizująca podłączenie do sieci elektrycznej
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

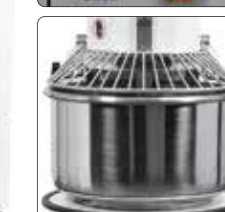
### YG-03060

20 L	max 6 kg	360/390 mm
1500 W	207 min <sup>-1</sup>	

### YG-03063

30 L	max 12.5 kg	400/430 mm
2000 W	207 min <sup>-1</sup>	

YATO	(W)	V (l)	(min <sup>-1</sup> )	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03060	1500	20	207	860 x 700 x 390	360/390	92	2 530.-	3 111.90
YG-03063	2000	30	207	890 x 730 x 430	400/430	107	2 850.-	3 505.50



### Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- biegi: wolny, szybki oraz wsteczny
- dzieża i mieszanica obracane ze stałą prędkością
- model YG-03068 wyposażony dodatkowo w timer 0-60 min z możliwością ustawienia w pozycji „manual” (praca ciągła)
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wyspowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



YG-03068

- 50L
- max 20kg
- 500/530 mm
- 3100 W
- 108/216 min<sup>-1</sup>



YG-03065

- 40L
- max 16kg
- 450/480 mm
- 3100 W
- 110/220 min<sup>-1</sup>



YG-03065



YG-03068



YATO	(W)	V (l)	(min <sup>-1</sup> )	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03065	3100	40	110/220	1030 x 730 x 480	450/480	140	4 470.-	5 498.10
YG-03068	3100	50	108/216	1120 x 880 x 530	500/530	189	5 720.-	7 035.60

### Kuchenki indukcyjne

Kuchenki o mocy 3500 W do szybkiego, energooszczędnego gotowania.

- przeznaczone do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 260 mm
- automatyczne dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy naczynia
- automatyczne wyłączenie
- ochrona przed przegrzaniem
- podwójne wentylatory chłodzące
- łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- blat ze szkła ceramicznego
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- płynna regulacja mocy w zakresie 500-3500 W (co 100 W)
- sterowanie manualne



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04700	325 x 420 x 105	500-3500	594.-	730.62



MANUAL CONTROL  
STEROWANIE  
MANUALNE

- ustawianie mocy 1-10 (w zakresie 500-3500 W co 100 W)
- ustawianie temperatury 1-10 (60-240°C co 20°C)
- ustawianie timera 0-180 min (0-30 min co 1 min, 30-180 min co 10 min)
- wyświetlacz LED
- sterowanie elektroniczne



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04701	325 x 420 x 105	500-3500	604.-	742.92



DIGITAL CONTROL  
STEROWANIE  
ELEKTRONICZNE

0-180min  
TIMER LED  
DISPLAY  
CZASOMIARZ  
ELEKTRONICZNY



## Płyty grillowe

Płyty grillowe o doskonałym przewodzeniu ciepła, z wysokim rantem ułatwiającym utrzymanie czystości na stanowisku pracy. Przeznaczone – w zależności od rodzaju powierzchni – do smażenia jajek, kielbasek, bekonu, mięs, opiekania tostów, tortilli, warzyw.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- stalowa płyta grillowa
- regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rant boczny o wysokości 75 mm (w modelu YG-04584 – 60 mm)


- rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- nóżki antypoślizgowe
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

50-300  
°C




- powierzchnia płaska

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04584	2000	365 x 460 x 220	360 x 380 x 6	13.5	445.-	547.35




- powierzchnia płaska

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04585	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	436.-	536.28



- 2/3 powierzchni płaskie,  
1/3 powierzchni ryflowana




YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04586	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	471.-	579.33




- powierzchnia ryflowana



YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04587	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	502.-	617.46



- powierzchnia płaska
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04588	2200 + 2200	735 x 510 x 230	730 x 420 x 9	26	640.-	787.20

## Grill kontaktowy

Przeznaczony do szybkiego przygotowywania hamburgerów, mięs, ryb, tortilli, tostów, panini i warzyw. Duża powierzchnia grillowa pozwala na jednoczesne obustronne smażenie wielu produktów.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- żeliwna płyta grillowa
- płynna regulacja temperatury pracy: 50-300°C
- plastikowa rękojeść
- wyjmowana rynienka na tłuszcz i odpadki po grillowaniu
- włączniki z osłoną antybryzgową
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- miedziana szczotka w zestawie

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA


50-300  
°C



## Grill kontaktowy pojedynczy

- góra i dół ryflowane

  
240x230  
mm


YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04555	1800	310 x 370 x 205	240x230	15	542.-	666.66

## Grille kontaktowe „Panini”




- góra i dół płaskie

  
360x230  
mm

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04558	2200	440 x 370 x 190	360 x 230	18	689.-	847.47

- góra i dół ryflowane

  
360x230  
mm


YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04557	2200	440 x 370 x 190	360 x 230	18	714.-	878.22

Grill kontaktowy podwójny



- góra i dół ryflowane
- osobne włączniki i termostaty dla każdej z dwóch stref grzewczych



YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04560	3600	580 x 360 x 190	485 x 230	24	972.-	1 195.56

Grill elektryczny

Wolnostojący grill elektryczny do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu oraz w kuchni.


Strefa grillowa podzielona na dwie płyty grzewcze (płyta pełna i ryflowana).

Temperatura pracy grzałek dla każdej płyty regulowana niezależnie pokrętkiem.

- ruszty żeliwne o łącznej powierzchni 470 x 330 mm
- kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
- dwie grzałki o łącznej mocy 2,3 kW
- zakres regulacji temperatury: 50-300°C, w krokach co 5°C
- cyfrowy panel sterowania 3w1 – regulacja temperatury, czasomierz, sonda do mierzenia temperatury wewnątrz potraw
- wysuwana tacka ociekowa
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- stabilne nóżki
- zasilanie: 230 V
- przewód o długości 1,5 m
- stopień ochrony IPX4
- możliwość montażu na dedykowanym wózku YG-20072

<b>2300 W</b>	<b>230V~ 50Hz</b>	<b>530x475 x250 mm</b>	 47x33 cm
TEMPERATURE CONTROL REGULACJA TEMPERATURY	CAST IRON GRATE RUSZT ŻELIWNY	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	1.5 m 

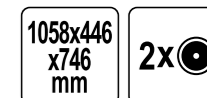



YATO 	(W)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20071	2300	530 x 475 x 250	470 x 330	16.5	608.-	747.84

Wózek do grilla

Wózek przystosowany do montażu grilla elektrycznego YG-20071, z możliwością użytkowania jako osobny stolik z blatem roboczym.

- 2 kółka ułatwiają manewrowanie
- boczne składane blaty
- półki na bocznych ściankach
- wymiary: 1058 x 446 x 746 mm, półka boczna: 260 x 320 mm, blat roboczy (miejsce na grill elektryczny): 530 x 370mm



YATO 	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20072	1058 x 446 x 746	9.73	218.20	268.39



## Grill elektryczny


Wolnostojący grill elektryczny do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Strefa grillowa podzielona na dwie płyty grzewcze (płyta pełna i z otworami na tłuszcz). Temperatura pracy grzałek dla każdej płyty regulowana niezależnie pokręteł.

- płyty grillowe o łącznej powierzchni 470 x 370 mm
- kratka do podgrzewania: 400 x 150 mm
- dwie grzałki o łącznej mocy 2,3 kW
- zakres regulacji temperatury: 100-300 °C
- składane półki boczne z haczykami na akcesoria
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- termometr w pokrywie
- zasilanie: 230 V
- przewód o długości 1,5 m
- dwa kółka: 6"



<b>2300 W</b>	<b>230V~ 50Hz</b>	<b>1005x475 x924 mm</b>	<b>470x370 mm</b>	<b>TEMPERATURE CONTROL REGULACJA TEMPERATURY</b>
			<b>ENAMEL GRATE RUSZT EMALIOWANY</b>	<b>1.5 m</b>



YATO 	(kW)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20070	2300	1005 x 475 x 924	470 x 370	14.5	422.-	519.06


## Grill gazowy

Przełny grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w dwa palniki główne o łącznej mocy 5 kW.

- ruszt ze stali emaliowanej
- kratka do podgrzewania: 400 x 130 mm
- dwie półki boczne: 190 x 170 mm
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- panel sterowania ze stali nierdzewnej
- termometr w pokrywie
- 2 uchwyty boczne
- 2 zaciski zamykające pokrywę
- pojemnik ociekowy na tłuszcz
- plastikowe nóżki



- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20005	5	965 x 465 x 350	470 x 370	8.6	308.10	378.96


## Składany wózek do grilla gazowego

Składany wózek do przenośnego grilla gazowego YG-20005. Łatwy do złożenia, transportu i przechowywania. Może być wykorzystywany również jako blat roboczy. Dwa duże kółka umożliwiają wygodne przemieszczanie.

- blat roboczy z PVC: 440 x 380 mm
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo



<b>830x440 x765 mm</b>
------------------------

YATO 	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20006	830 x 440 x 765	6.4	210.70	259.16


## Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w dwa palniki o łącznej mocy 5 kW.

- ruszt ze stali emaliowanej
- kratka do podgrzewania: 400 x 130 mm
- 2 składane półki boczne: 250 x 405 mm
- półka dolna: 340 x 340 mm
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- termometr w pokrywie
- haczyki na akcesoria
- dwa kółka: 6"
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



<b>5 kW</b>
<b>x2</b>
<b>1005x490x924 mm</b>
<b>470x370 mm</b>
<b>ENAMEL GRATE RUSZT EMALIOWANY</b>

YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20007	5	1005 x 490 x 924	470 x 370	11.98	324.70	399.38

## Grill gazowy


Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w dwa palniki główne o łącznej mocy 5 kW, płytę grzewczą o mocy 2,5 kW, palnik boczny 3,5 kW. Łączna moc wszystkich palników 11 kW. Pod pokrywą znajduje się ruszt z dwóch tłoczonych płyt grzewczych z emaliowanej stali nierdzewnej. Po prawej stronie jest żeliwna płyta grzewcza, po lewej palnik boczny.

- ruszt ze stali emaliowanej
- płyta grzewcza: 270 x 370 mm
- kratka do podgrzewania: 400 x 130 mm
- półka boczna: 250 x 400 mm
- półka dolna: 770 x 370 mm
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- termometr w pokrywie
- dwa kółka: 6"
- otwieracz do butelek
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



<b>5+6 kW</b>	<b>2+2</b>	<b>1285x500x928 mm</b>	<b>470x370 mm</b>
<b>270x370 mm</b>	<b>ENAMEL GRATE RUSZT EMALIOWANY</b>	<b>CAST IRON PLATE PŁYTA ŻELIWNIA</b>	



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20008	5	1285 x 500 x 928	480 x 370	21.3	560.-	688.80

### Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w trzy palniki o łącznej mocy 9 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- ruszt ze stali emaliowanej
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- kratka do podgrzewania: 570 x 120 mm
- 2 półki boczne: 310 x 480 mm
- półka dolna: 640 x 450 mm
- termometr w pokrywie
- wysuwana taca ociekowa na tłuszcz z kubeczkim
- 5 haczyków na akcesoria na frontowym uchwycie
- dwa kółka: 6"
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



**9 kW**

**x3**


**1220x570x980 mm**

**600x420 mm**

**ENAMEL GRATE RUSZT EMALIOWANY**

**x5 HOOKS HAKI**



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20009	9	1220 x 570 x 980	600 x 420	570 x 120	20.2	528.-	649.44

### Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w cztery palniki główne o łącznej mocy 12 kW i palnik boczny 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba z termometrem w pokrywie
- żeliwny ruszt
- kratka do podgrzewania: 680 x 120 mm
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- wysuwana taca na tłuszcz z pojemnikiem
- 4 skłone kółka z hamulcami
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



**12+2.2 kW**


**4+1**

**x2**

**680x420 mm**

**360° 4x BRAKE HAMULCE**




YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20010	14.2	1380 x 580 x 1180	680 x 420	680 x 120	39.08	1 016.-	1 249.68

### Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba z termometrem w pokrywie
- żeliwny ruszt
- zapalnik umieszczony w pokrętkach
- wyjmowany pojemnik na jedzenie
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- 6 wieszaków na półkach bocznych
- 4 pokręta z niebieskim światłem LED
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)




YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20015	11.2	1220 x 570 x 1140	600 x 420	700 x 120	38	1 141.-	1 403.43

### Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba z termometrem w pokrywie
- żeliwny ruszt
- zapalnik umieszczony w pokrętkach
- wyjmowany pojemnik na jedzenie
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- 6 wieszaków na półkach bocznych
- 5 pokręteł z niebieskim światłem LED
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20003	14.2	1330 x 570 x 1130	700 x 420 (x2: 225 x 410 - x1: 220 x 415 - ø300)	675 x 120	41.5	1 260.-	1 549.80



**9+2.2 kW**

**3+1**

**SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA**

**360° 4x BRAKE HAMULCE**



**12+2.2 kW**

**4+1**

**SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA**

**360° 4x BRAKE HAMULCE**

## Grille gazowe

Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażone w palniki główne o mocy 3 kW oraz zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW.


- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwusłenne ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- otwieracz do butelek
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)




YG-20018

YG-20019

**9+2.2 kW** 

**12+2.2 kW** 



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20018	11.2	1220 x 570 x 1120	600 x 420 (2 szt.)	570 x 120	32	870.-	1 070.10
YG-20019	14.2	1330 x 570 x 1120	700 x 420 (3 szt.)	675 x 120	36	975.-	1 199.25

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**360°**  
**4x** 

**4x**   
**BRAKE**  
HAMULCE



## Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- 2 zapalniki piezo
- żeliwny ruszt
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- pojemnik na tłuszcz umieszczony pod misą
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)




**18+2.2 kW** 

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**360°**  
**4x** 

**4x**   
**BRAKE**  
HAMULCE



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20004	20.2	1440 x 570 x 1130	780 x 420 (x2: 225 x 415 - x1: 335 x 415)	790 x 120	39.5	1 138.-	1 399.74

## Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba o grubości 6 mm umieszczona w pokrywie umożliwia podgląd stanu przyrządzanych potraw
- zapalnik umieszczony w pokrętle
- wyjmowany pojemnik na jedzenie
- żeliwny ruszt
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- 6 wieszaków na półkach bocznych
- 7 pokręteł z niebieskim światłem LED
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)


**18+2.2 kW** 

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**360°**  
**4x** 

**4x**   
**BRAKE**  
HAMULCE



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20016	20.2	1440 x 570 x 1120	800 x 420	820 x 120	46	1 381.-	1 698.63

### Grille gazowe

Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Z unikalną grzałką na podczerwień, ułatwiającą przygotowanie perfekcyjnych steków. Wyposażone w cztery palniki główne o mocy 3 kW, palnik o wysokiej mocy 4 kW oraz palnik boczny na podczerwień o mocy 3,5 kW.

- pokrywa z termometrem zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- zapalnik umieszczony w pokrętkach
- kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
- palnik boczny na podczerwień osiągający temperaturę 800°C
- ruszt nad palnikiem na podczerwień wykonany ze stali nierdzewnej
- 4 profilowane, emaliowane osłony palnika z wycięciami
- 1 profilowany, wykonany ze stali nierdzewnej, aromatyzator z wycięciami do palnika 4 kW
- wysuwana tacka na tłuszcz
- boczna półka wyposażona w deskę do krojenia i stalową misę
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- możliwość doposażenia w dodatkowe akcesoria
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

<b>16+3.5 kW</b>	<b>5+1</b>	<b>x3</b>	<b>700x420 mm</b>
<b>INFRARED BURNER PALNIK NA PODCZERWIEN</b>	<b>CAST IRON GRATE RUSZT ŻELIWNY</b>	<b>360° 4x</b>	<b>4x BRAKE HAMULCE</b>




YG-20031



YG-20032



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20031	19.5	1330 x 570x 1120	700x420	677 x 120	48.5	1 423.-	1 750.29
YG-20032	19.5	1330 x 570x 1120	700x420	677 x 120	47.3	1 540.-	1 894.20

### Grille gazowe

Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażone w cztery palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa z termometrem zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba o grubości 6 mm umieszczona w pokrywie umożliwia podgląd stanu przyrządzanych potraw
- żeliwny ruszt
- zapalnik umieszczony w pokrętkach
- kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
- palnik boczny do przygotowywania potraw w garnku lub na patelni
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- półka boczna
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo na atrakcyjne kolory (niebieski, czerwony, zielony)
- możliwość doposażenia w dodatkowe akcesoria
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

<b>12+2.2 kW</b>	<b>4+1</b>	<b>x2</b>	<b>680x420 mm</b>	<b>CAST IRON GRATE RUSZT ŻELIWNY</b>	<b>360° 4x</b>	<b>4x BRAKE HAMULCE</b>
------------------	------------	-----------	-------------------	--	--------------------	---------------------------------




YG-20034



YG-20035



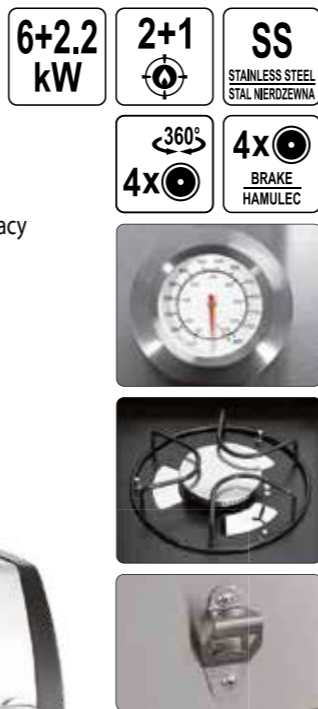
YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20033	14.2	1380 x 580x 1180	700x420	680 x 120	39.08	1 016.-	1 249.68
YG-20034	14.2	1380 x 580x 1180	700x420	680 x 120	39.08	1 016.-	1 249.68
YG-20035	14.2	1380 x 580x 1180	700x420	680 x 120	39.08	1 016.-	1 249.68


## Grill gazowo-węglowy 2 w 1

Wolnostojący grill combo do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Składa się z dwóch części: węglowej oraz gazowej wyposażonej w 2 palniki główne o mocy 3 kW i zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- dwie pokrywy z termometrami zapewniają szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- mechaniczny system podnoszenia i opuszczania paleniska na węgiel
- dwa otwory wentylacyjne umieszczone w pokrywie grilla węglowego i regulacja przepływu powietrza za pomocą gałki

- pokrywy i drzwiczki dwuosienne ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- otwieracz do butelek oraz 6 haczyków
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)




YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20030	8.2	1620 x 660 x 1130	900 x 420	900 x 120	54	1 500.-	1 845.-

## Grille węglowe

Stalowe grille węglowe z chromowanym rusztem i paleniskiem zamykanym pokrywą. Wyposażone w przesłonę do regulacji cyrkulacji powietrza, która umożliwia stałą kontrolę poziomu rozżarzenia i temperatury. Lekka konstrukcja oraz kółka zapewniają swobodę przestawiania grilla w dowolne miejsce na tarasie lub w ogrodzie.

- stalowe, malowane proszkowo palenisko z przesłoną regulującą cyrkulację powietrza pozwala kontrolować temperaturę i przepływ dymu
- pokrywa wyposażona w nienagrzewający się stalowy uchwyt
- chromowany ruszt z dwoma uchwytami do podnoszenia jest lekki, wytrzymały, łatwy w czyszczeniu
- 2 stalowe boczne uchwyty mogą służyć do przestawiania grilla, odwieszania pokrywy lub akcesoriów
- 3 stabilne nogi, w tym 2 na kółkach
- dodatkowa półka do odkładania akcesoriów kuchennych lub węgla
- rozmiar produktu: 65 x 64,5 x 107,5 cm
- średnica rusztu: 54 cm
- średnica paleniska: 57 cm
- głębokość paleniska: 15,5 cm




YATO 	(cm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20300	65 x 64.5 x 107.5	54	10.49	274.30	337.39
YG-20301	65 x 64.5 x 107.5	54	9.90	274.30	337.39
YG-20302	65 x 64.5 x 107.5	54	9.99	274.30	337.39
YG-20303	65 x 64.5 x 107.5	54	9.96	274.30	337.39
YG-20304	65 x 64.5 x 107.5	54	9.97	274.60	337.76

## Grill wiszący na trójnogu

Stalowy przenośny trójnog z rusztem do grillowania. Lekka konstrukcja zapewnia swobodę przestawiania grilla w dowolne miejsce.

- materiał: wysokiej jakości stal nierdzewna SS304, malowana proszkowo i odporna na działanie wysokiej temperatury
- okrągły ruszt ze stali nierdzewnej o średnicy 66 cm z regulacją wysokości
- 3 stabilne nogi
- stalowe łańcuchy
- wymiary: 128 x 128 x 216 cm




YATO 	(cm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20330	128 x 128 x 216	68	14.99	487.40	599.50

## Szafka modułowa do grilla gazowego

Modułowa szafka dostosowana do grilli gazowych YATO ZUSHI. Umożliwia łatwą rozbudowę strefy grillowej, tworząc dodatkową przestrzeń roboczą i miejsce do przechowywania niezbędnych akcesoriów, produktów spożywczych i higienicznych.

- wymiary: 600 x 515 x 1080 mm
- wymiary blatu roboczego: 600 x 455 mm
- wymiary wewnętrzne szafki: 535 x 450 x 595mm (szerokość x głębokość x wysokość)
- materiał: stal malowana proszkowo na kolor czarny
- perforowana ścianka przednia umożliwia zakup i montaż dodatkowych haczyków lub uchwytów
- otwarte półki zapewniają łatwy dostęp do przechowywanych rzeczy
- ozdobny panel na froncie wykonany ze stali nierdzewnej (SS 430)
- 4 obrotowe kółka z hamulcami
- pasuje do grilli: YG-20004, YG-20018, YG-20019 (pasuje do modeli wyprodukowanych w 2025 i nowszych)

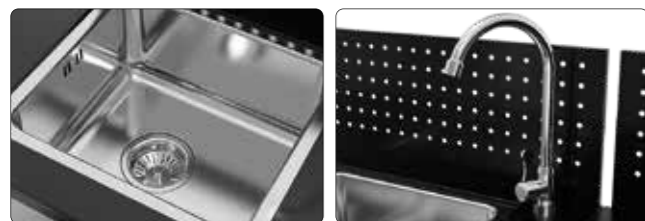
YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20170	600 x 515 x 1080	267.70	329.27




## Szafka modułowa ze zlewem do grilla gazowego

Modułowa zamykana szafka ze zlewem i kranem dostosowana do grilli gazowych YATO ZUSHI. Umożliwia łatwą rozbudowę strefy grillowej, tworząc dodatkową przestrzeń roboczą i miejsce do przechowywania niezbędnych akcesoriów.

- wymiary: 600 x 570 x 1135 mm
- wymiary blatu roboczego: 600 x 455 mm
- wymiary zewnętrzne zlewozmywaka: 380 x 340 x 170 mm
- wymiary wewnętrzne zlewozmywaka: 340 x 300 x 165 mm
- materiał: stal nierdzewna (S/S 430), stal malowana proszkowo na kolor czarny
- perforowana ścianka przednia umożliwia zakup i montaż dodatkowych haczyków lub uchwytów
- 4 obrotowe kółka z hamulcami zapewniają łatwe manewrowanie i stabilność na każdym rodzaju podłoża
- przyłącze kranu (baterii): standardowy G 1/2"
- pasuje do grilli: YG-20004, YG-20018, YG-20019 (pasuje do modeli wyprodukowanych w 2025 i nowszych)



YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20171	600 x 570 x 1135	624.-	767.52



600x570 x1135 mm

SS  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

360°  
4x


4x  
BRAKE  
HAMULCE



## Płyta grillowa ze stali nierdzewnej

Płyta grillowa przeznaczona do wykorzystania na grillach gazowych i węglowych. Polecana do przygotowywania produktów, których przygotowanie jest niewygodne na ruszcie grilla, takich jak: bekon, jajka, warzywa, krewetki, ryby, kotletów itp.

- wykonana ze stali nierdzewnej 430
- wysoka akumulacja i równomierne rozprowadzanie ciepła
- nieprzywierająca powłoka
- wysokie ścianki boczne uniemożliwiające zsuwanie się grillowanych produktów z płyty
- 2 uchwyty do przenoszenia
- wgłębienie na tłuszcz i resztki jedzenia
- łatwa do utrzymania w czystości

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20023	400 x 320	80.80	99.38




## Płyta żeliwna do grilli gazowych

Płyta do grilli gazowych YATO – dzięki dwóm rodzajom powierzchni – umożliwia przygotowanie nie tylko mięsa, ryb i warzyw, ale także jajek, placków czy owoców morza.

- wykonana z żeliwa, które szybko i równomiernie się nagrzewa oraz długo utrzymuje ciepło
- trwała, odporna na ścieranie i korozję
- dwustronna: ryflowana i płaska
- waga: 2,7 kg
- pasuje do grilli: YG-20002, YG-20003, YG-20004, YG-20011, YG-20014, YG-20015, YG-20016, YG-20017, YG-20030, YG-20018, YG-20019




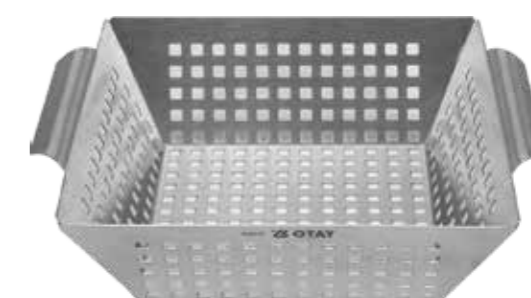
YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20020	220 x 410	51.47	63.31

## Kosz do grillowania

Kosz do grillowania mięsa lub warzyw na grillach gazowych i na węgiel drzewny. Otwory w ściankach umożliwiają równomierne opiekanie i podduszanie potraw.

- wykonany ze stali nierdzewnej 304
- ścianki o grubości 1,0 mm

YATO 	(cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20140	26 x 22 x 7	19.49	23.97



26x22 x7 cm


1.0 mm

SS430  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

## Patelnia żeliwna

Żeliwna patelnia grillowa z wysokim rantem – idealna do smażenia, podgrzewania i gotowania. Równomiernie się nagrzewa, doskonale przewodzi temperaturę, długo utrzymuje ciepło.

- wymiary: 380 x 310 x 72 mm
- płyta grzewczej średnicy 280 mm, grubości 3,5 mm
- materiał: żeliwo
- emaliowana powierzchnia, ułatwia czyszczenie
- 2 duże uchwyty zapewniają bezpieczne użytkowanie
- pasuje do grilli: YG-20003, YG-20015, YG-20016, YG-20031, YG-20032

YATO 	Ø (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20141	28	97.10	119.43



Ø 28 cm


CAST  
IRON  
ZELIWO

## Kamień do pizzy

Kamień do pizzy przeznaczony do stosowania na grillach gazowych.

- wymiary: 30,5 x 30,5 x 10 cm
- średnica płyty grzewczej: 30 cm
- materiał: kordieryt
- 2 duże uchwyty zapewniają bezpieczne użytkowanie
- pasuje do grilli: YG-20003, YG-20008, YG-20015, YG-20016, YG-20031, YG-20032




YATO 	Ø (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20024	30	64.44	79.26

## Praska do mięsa

Praska do mięsa idealna do przyrządzania smash burgerów oraz innych rodzajów mięsa, np. steków, fletów.

- wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej SS430
- gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie
- otwieracz do butelek z boku praski
- wymiary: średnica: 16 cm, wysokość: 7,5 cm, grubość: 1,95 mm, średnica rękojeści: 25 mm




YATO 	Ø (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20135	16	25.95	31.92

## Rożen do grilli gazowych

Automatyczny, obrotowy rożen do grilli gazowych YATO z możliwością regulacji długości oraz położenia szpikulców.

- wykonany ze stali nierdzewnej
- długość całkowita: 1005 mm
- zasilanie: 220-240 V ~ 50/60 Hz



YATO 	ROŻEN (mm)	UCHWYT (mm)	SILNIK (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20021	825	110	70	YG-20001, YG-20003, YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20015, YG-20016	145.80	179.33


## Uchwyt na noże

Stalowy uchwyt na noże do zamontowania na perforowanych ściankach grilli gazowych.

Umożliwia zawieszenie kilku noży.

- materiał: stal malowana proszkowo na kolor czarny, odporna na uszkodzenia mechaniczne i łatwa w czyszczeniu
- wymiary: 315 x 24 x 7 mm
- grubość: 2 mm
- 2 uchwyty montażowe
- pasuje do grilli i szafek: YG-20031, YG-20032, YG-20170, YG-20171




YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20142	315 x 24 x 7	9.43	11.60

## Uchwyt na noże

Stalowe haki przeznaczone do zawieszania na perforowanych ściankach grilli gazowych.

- wymiary: 63 x 39 x 4 mm
- grubość: 4 mm
- materiał: chromowana stal
- w zestawie 3 sztuki
- pasują do grilli: YG-20009, YG-20030, YG-20170, YG-20171

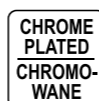



YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20143	63 x 39 x 4	5.97	7.34

## Uchwyt na ręcznik papierowy

Uchwyt przeznaczony do zaczepiania na perforowanych ściankach grilli gazowych.

- wymiary: 277 x 83 x 55 mm
- grubość: 5 mm
- materiał: chromowana stal
- pasuje do grilli: YG-20003, YG-20004, YG-20010, YG-20013, YG-20015, YG-20016, YG-20018, YG-20019, YG-20030, YG-20031, YG-20032, YG-20170, YG-20171




YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20144	63 x 39 x 4	11.71	14.40

## Zestaw do grillowania

Zestaw sztućców ze stali nierdzewnej pomocnych podczas grillowania.

- zawiera: widelec, szczypcę, łopatkę i pędzelek
- materiał części roboczej: stal nierdzewna 430
- materiał rękojeści: stal nierdzewna 430
- grubość blachy: 1,5 mm
- haczyki do zawieszania

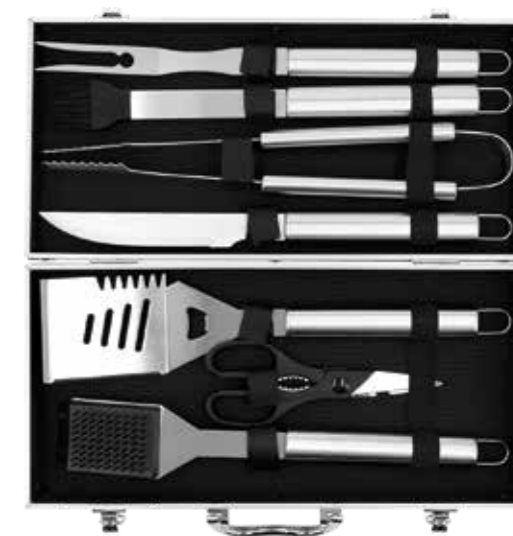



YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20110	400 x 70 x 90	26.75	32.90

## Zestaw do grillowania

Zestaw sztućców ze stali nierdzewnej pomocnych podczas grillowania.

- zawiera: widelec, szczypcę, łopatkę, nóż, nożyczki, pędzelek i szczotkę
- materiał części roboczej: stal nierdzewna 430, 2CR14 (nożyczki)
- materiał rękojeści: stal nierdzewna 430, PP (nożyczki)
- grubość blachy: 1,8 mm (nożyczki), 1,5 mm (pozostałe)
- haczyki do zawieszania
- zapakowany w zamykaną, aluminiową walizkę (4 x 21 x 8,5 cm)




YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20111	400 x 70 x 90	64.50	79.34

## Szczotka do grilla ze skrobakiem

Stalowa szczotka do czyszczenia grilla ze skrobakiem i otwieraczem do butelek.

- materiał: stal nierdzewna SS430
- wymiary: 40 x 7 x 9 cm




YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20107	400 x 70 x 90	20.10	24.72

## Pokrowce na grille

Praktyczne pokrowce do ochrony grilli gazowych przed deszczem, słońcem, wiatrem i kurzem. Idealne latem podczas przerw w użytkowaniu urządzeń oraz poza sezonem do ich bezpiecznego przechowywania.

- wykonane z wytrzymałego poliestru Oxford 600D o gramaturze 240 g
- dodatkowo wzmocnione powłoką PVC
- wodoodporne
- dwa zapięcia na rzepy zapewniają lepsze dopasowanie
- łatwe do utrzymania w czystości
- kształt: trapez
- kolor: czarny



YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20050	1300 x 600 x 1050	YG-20001, YG-20002, YG-20011, YG-20015, YG-20018, YG-20019	40.55	49.88
YG-20051	1500 x 650 x 1050	YG-20003, YG-20004, YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20016, YG-20017, YG-20030	42.37	52.12

## Frytownice pojedyncze i podwójne

Wydajne frytownice elektryczne z jedną lub dwoma komorami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękąjścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywa z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz, a w przypadku modeli YG-04617 oraz YG-04624: 380-415 V~ 50/60 Hz



### Frytownice pojedyncze

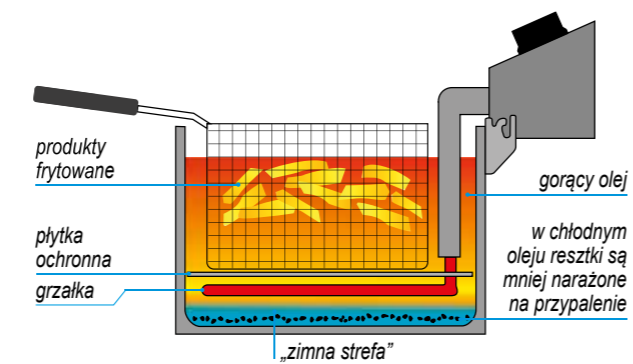
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04608	2000	3.5	210 x 125 x 95	430 x 200 x 290	4.5	324.90	399.63
YG-04609	2000	5	210 x 125 x 135	430 x 200 x 335	5.5	390.60	480.44
YG-04610	3000	6	210 x 190 x 95	430 x 285 x 285	6	377.-	463.71
YG-04616	3300	8.5	210 x 190 x 150	430 x 285 x 335	6.5	481.30	592.-
YG-04617	5000	11	240 x 220 x 120	490 x 285 x 360	8	571.-	702.33



### Frytownice podwójne

- osobne włączniki i termostaty dla każdego z dwóch zbiorników

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04620	2 x 2000	2 x 3.5	215 x 120 x 95	425 x 410 x 290	9	599.-	736.77
YG-04621	2 x 2000	2 x 5	215 x 120 x 135	425 x 410 x 340	9.5	645.-	793.35
YG-04622	2 x 3000	2 x 6	215 x 195 x 95	425 x 580 x 305	10.5	694.-	853.62
YG-04623	2 x 3300	2 x 8	215 x 195 x 150	425 x 580 x 335	12	788.-	969.24
YG-04624	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 220 x 110	490 x 595 x 360	15	1 040.-	1 279.20



\* pojemność wlewcza



## Frytownice z kranikiem

Frytownice pojedyncze i podwójne wyposażone w kraniki do spuszczenia oleju.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękąjścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywa z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



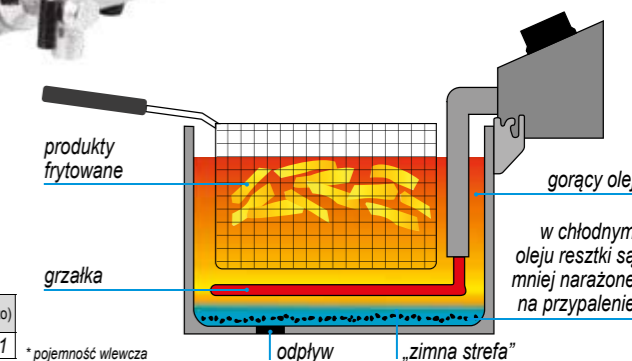
### Frytownica pojedyncza z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04630	5000	12	240 x 220 x 115	550 x 365 x 400	11	606.-	745.38

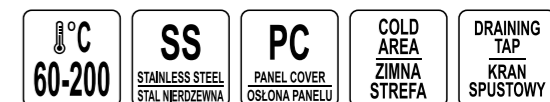


### Frytownica podwójna z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04634	2 x 5000	2 x 12	240 x 220 x 120	550 x 730 x 400	18	1 117.-	1 373.91



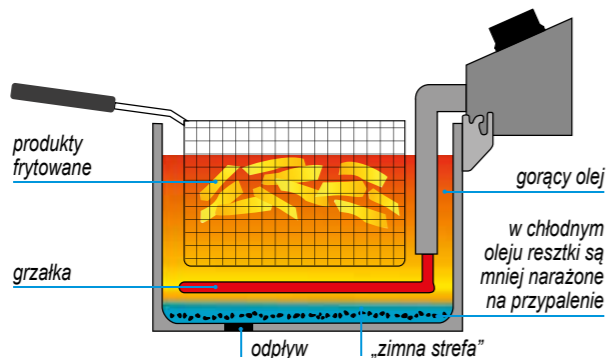
\* pojemność wlewcza



## Frytownice wolnostojące

Frytownice z jednym lub dwoma zbiornikami umieszczone na funkcjonalnej szafce z drzwiczkami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojeścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika umieszczony wewnątrz szafki na wysokości 32 cm
- metalowe nóżki z regulacją wysokości w zakresie 13,5-16 cm
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



- 60-200 °C
- SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
- PC PANEL COVER OSŁONA PANELU
- COLD AREA ZIMNA STREFA
- DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY



YG-04636



YG-04638



YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	SZAFKA (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04636	5000	11.5	240 x 225 x 115	315 x 370 x 390	520 x 365 x 935	16	1 247.-	1 533.81
YG-04638	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 225 x 115	680 x 370 x 390	520 x 730 x 900	31	2 330.-	2 865.90

\* pojemność wlewca

## Smażalniki

Smażalniki elektryczne przeznaczone do przygotowywania pączków, ryb itp.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- ociekacz boczny instalowany osobno
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz

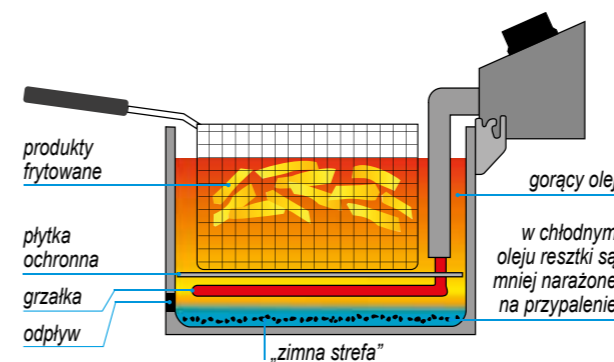
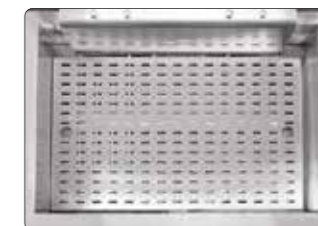
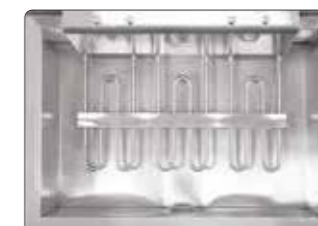
- 60-200 °C
- SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
- PC PANEL COVER OSŁONA PANELU
- COLD AREA ZIMNA STREFA
- DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY



YG-04640



YG-04641



YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04640	6000	23	270 x 480 x 90	570 x 580 x 340	14	1 049.-	1 290.27
YG-04641	6000	26.5	270 x 480 x 90	600 x 600 x 360	15	1 166.-	1 434.18

\* pojemność wlewca

## Urządzenie do gotowania makaronu


Urządzenie do gotowania makaronu o pojemności 8 litrów. Duża moc 3150 W oraz 4 oddzielne koszyki 124x114x(h)150 mm pozwalają przygotować indywidualne porcje makaronu. 24x114x(h)150 mm



- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201
- 4 niezależne koszyki ze stali nierdzewnej SS304
- pojemność: 8 l
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- timer: 0-30 min
- termostat: 110°C
- kran spustowy
- stopień ochrony: IPX3
- klasa izolacji elektrycznej: I
- diodowe kontrolki
- wymiary: 550 x 470 x 380 mm
- wymiary koszyka: 124 x 114 x (h)150 mm

<b>3150 W</b>	<b>30-110 °C</b>	<b>DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY</b>	<b>SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA</b>
---------------	------------------	---	---



YATO 	V (l)	(W)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04750	8	3150	550x470x380	7	799.-	982.77


## Naleśnikarka

Naleśnikarka o dużej, płaskiej powierzchni grzewczej o średnicy 400 mm, pozwalającej na sprawne przygotowywanie równych i odpowiednio wysmażonych placków.

- powierzchnia robocza pokryta powłoką nieprzywierającą PTFE
- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- włącznik z osłoną antybryzgową
- nóżki antypoślizgowe
- łatwa do utrzymania w czystości
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

<b>400 mm</b>	<b>PTFE</b>	<b>50-300 °C</b>	<b>3000W</b>	<b>SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA</b>
---------------	-------------	------------------	--------------	---



YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04680	3000	450 x 470 x 220	∅ 400 x 15	13	629.-	773.67


## Urządzenie do gotowania ryżu

Specjalistyczne urządzenie do gotowania ryżu z funkcją podtrzymania ciepła. Polecane dla restauracji serwujących sushi i inne dania z ryżu, firm cateringowych oraz placówek zbiorowego żywienia.

- automatyczne przejście w tryb podtrzymania ciepła po zakończeniu gotowania
- zbiornik na ryż z nieprzywierającą powłoką i wytłoczoną skalą
- mata zabezpieczająca przed przypaleniem i przywieraniem ryżu do dna
- zabezpieczenie przed pracą bez zbiornika
- pojemność pojemnika: 16,5 l
- max. ilość suchego ryżu: 5,5 l (30 porcji po 180 ml)
- wymiary wewnętrzne pojemnika: ∅ 320 x 210 mm
- pojemnik na skropliny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- rękojeść i zamknięcie wykonane z mocnego, wytrzymałego ABS
- w zestawie: miarka do ryżu, łyżka do nakładania i łopatką do mieszania
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

<b>SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA</b>	<b>ABS</b>	<b>ENERGY SAVING MODE SYSTEM OSZCZĘDZANIA ENERGII</b>	<b>COOKING WARMING DIODES DIODY GOTOWANIA PODGRZEWANIA</b>	<b>NON STICK POT STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA</b>
---	------------	---	--	--





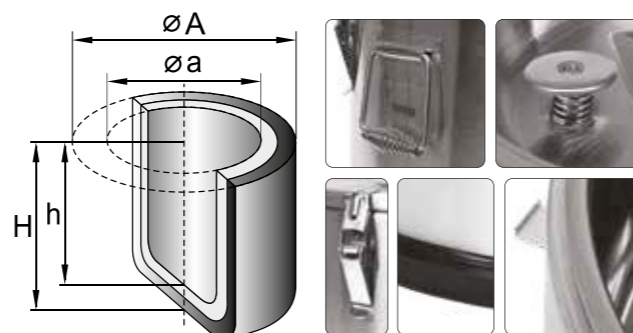
YATO 	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04695	16.5	480 x 380 x 380	1950	584.-	718.32

### Termosy transportowe stalowe

Profesjonalne termosy wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 443/201. Polecane do transportu wszelkiego rodzaju produktów gastronomicznych, zarówno gorących, jak i zimnych. Pozwalają utrzymać temperaturę potraw do 8 godzin.

- podwójne ścianki korpusu i pokrywy wypełnione specjalną pianką izolacyjną
- podwójna pokrywa z 6 zatrzaskami
- silikonowa uszczelka pokrywy zapewniająca szczelność termosu
- zawór dekompresyjny
- wygodne uchwyty transportowe
- gumowa osłona ochronna dna zapobiega przesuwaniu się termosu podczas transportu
- możliwość piętrowania termosów (o pojemności do 35 l)

<b>SS 443/201</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	 THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA	<b>80-68 °C</b> <b>0-6 °C</b> <b>8h</b>	DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY	SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA
RUBBER BOTTOM PAD GUMOWA PODKŁADKA	<b>x2</b> HANDLES UCHWYTY	<b>x6</b> CLIPS ZATRZASKI	DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA	

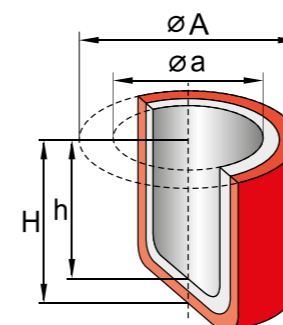


YATO	V (l)	ø A (mm)	ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09200	10	355	300	240	165	356.-	437.88
YG-09201	15	355	300	300	210	389.30	478.84
YG-09202	20	355	300	380	300	406.20	499.63
YATO	V (l)	ø A (mm)	ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09203	25	355	300	450	375	462.60	569.-
YG-09204	35	355	300	590	510	576.-	708.48
YG-09205	50	505	450	390	320	698.-	858.54

### Termosy do transportu żywności



Wykorzystywane w działalności cateringowej.

- wyposażone w zintegrowany wkład ze stali nierdzewnej
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiadają powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- niezwykle łatwe do utrzymania w czystości
- przystosowane do piętrowania przy tej samej objętości
- wyposażone w zawór dekompresyjny, uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



YATO	V (l)	ø A (mm)	ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09225	15	335	280	300	240	259.-	318.57
YG-09226	30	410	350	380	320	370.90	456.21
YG-09227	48	465	405	445	380	466.20	573.43



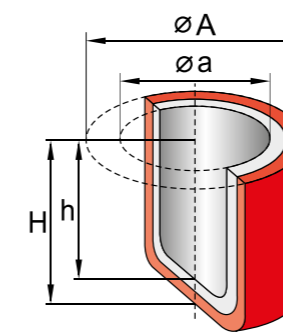
<b>SS</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	<b>PE</b>	DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY		<b>85-80 °C</b> <b>-3-0 °C</b> <b>4h</b>
SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA	<b>x2</b> HANDLES UCHWYTY	<b>x4</b> CLIPS ZATRZASKI		



### Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

- wyposażone w zintegrowany wkład ze stali nierdzewnej
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiadają powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- niezwykle łatwe do utrzymania w czystości
- przystosowane do piętrowania przy tej samej objętości
- wyposażone w kran, zawór dekompresyjny, uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



YATO	V (l)	ø A (mm)	ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09230	9	335	280	300	240	244.80	301.10
YG-09231	15	410	350	380	320	293.50	361.01
YG-09233	30	465	405	445	380	415.60	511.19



<b>SS</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	<b>PE</b>	DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY		<b>85-80 °C</b> <b>-3-0 °C</b> <b>4h</b>
<b>x2</b> HANDLES UCHWYTY	<b>x4</b> CLIPS ZATRZASKI		SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA	



### Zgrzewarka do tacek

Zgrzewarka do tacek to urządzenie przeznaczone do profesjonalnej gastronomii, do codziennej eksploatacji w kuchniach restauracyjnych, punktach cateringowych oraz zakładach przygotowania posiłków.

- maksymalny rozmiar matrycy: 250 x 180 mm
- matryca w zestawie: 1-komorowa, aluminium anodowane 6061
- płyta zgrzewająca: pokryta PTFE
- materiał elementów kontaktowych: stal nierdzewna 304
- kontrola temperatury: kontroler Omron
- długość przewodu zasilającego: 1,5 m
- wymiary zewnętrzne: 260 x 545 x 590 mm
- zasilanie: 220-240 V / 50-60 Hz



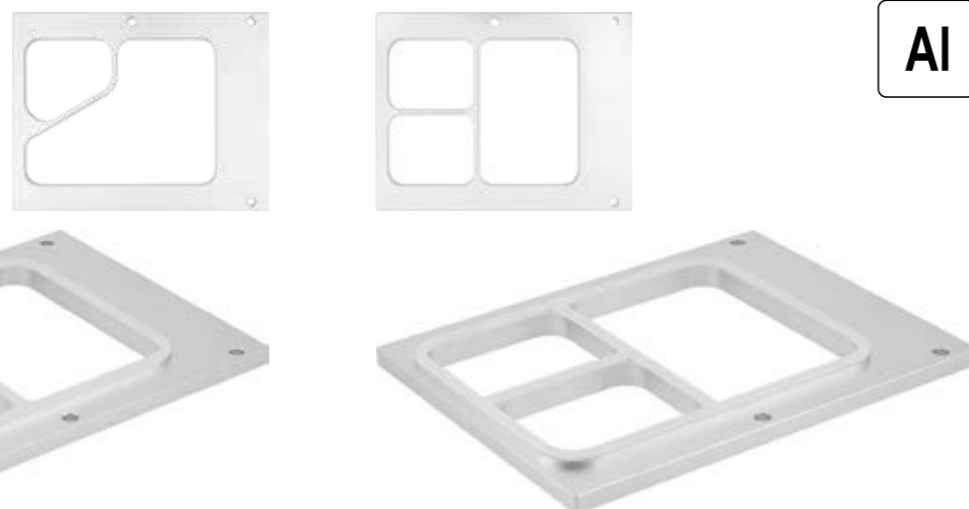
**900 W**  
**max 250x180 mm**  
**PTFE**  
**AI**

YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09280	900	250 x 180	1 449.-	1 782.27

### Matryce do zgrzewarki

Matryce do zgrzewarki YG-09280 wykonane z anodowanego aluminium.

- aluminium 6061



**AI**

• matryca 2-komorowa

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09281	249.-	306.27

• matryca 3-komorowa

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09282	249.-	306.27

### Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

Wykorzystywany w działalności cateringowej.

- wykonany z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiada powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- dostosowany do pojemników GN 1/1 o głębokości max. 200 mm
- niezwykle łatwy do utrzymania w czystości
- przystosowany do piętrowego składowania
- wyposażony w uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



**GN 1/1**  
**PE**  
**x4 CLIPS ZATRZASKI**

85-80 °C  
-3-0 °C  
4h

THERMAL ISOLATION  
IZOLACJA TERMICZNA



YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09250	30	610 x 410 x 310	510 x 300 x 200	634.-	779.82

### Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

Lekki i wytrzymały pojemnik wykorzystywany do transportu żywności gorącej i zimnej w branży gastronomicznej i działalności cateringowej.

- wykonany z piocelanu, który zapewnia bardzo dobrą izolację termiczną oraz charakteryzuje się wysoką odpornością na zużycie i wstrząsy
- dostosowany do pojemników GN 1/1 o głębokości max. 200 mm
- ergonomiczne uchwyty ułatwiające transport
- łatwy do utrzymania w czystości i higieniczny – możliwość mycia w zmywarce
- specjalna konstrukcja umożliwia piętrowanie



**GN 1/1**  
**40L**  
**30mm WALL THICKNESS GRUBOŚĆ ŚCIANKI**  
**PIOCELAN**  
**LID POKRYWA**

THERMAL ISOLATION  
IZOLACJA TERMICZNA



YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09210	40	600 x 400 x 283	540 x 340 x 222	105.-	129.15

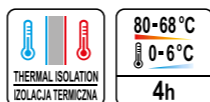
## Cateringowy pojemnik termoizolacyjny


Pojemnik z powłoką termoizolacyjną utrzymujący przez wiele godzin ciepłą lub zimną temperaturę zawartości.

- wykonany z polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- wyposażony w dwa mocne uchwyty boczne do przenoszenia
- drzwi otwierane pod kątem 270° zapewniają wygodny załadunek i wyładunek
- zawór dekompresyjny ułatwia otwieranie pojemnika z gorącymi potrawami w środku
- silikonowa uszczelka w drzwiach
- możliwość piętrowania
- wygodny do przewożenia na wózku YG-09246
- posiada 12 prowadnic, dzięki czemu jest odpowiedni do pojemników GN:
  - 1/1, 65 mm wysokości – 6 szt.
  - 1/1, 100 mm wysokości – 4 szt.
  - 1/1, 150 mm wysokości – 3 szt.
  - 1/2, 100 mm wysokości – 8 szt.
  - 1/2, 150 mm wysokości – 4 szt.
  - 1/3, 100 mm wysokości – 12 szt.
  - 1/3, 150 mm wysokości – 9 szt.
  - 1/3, 200 mm wysokości – 6 szt.



<b>90L</b>	<b>PE</b>	<b>1/1 GN</b> x6 (65mm) x4 (100mm) x3 (150mm)	<b>1/2 GN</b> x8 (100mm) x4 (150mm)	<b>1/3 GN</b> x12 (100mm) x9 (150mm) x6 (200mm)
------------	-----------	--	---	--




<b>YATO</b> 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09245	477 x 680 x 620	931.-	1 145.13


## Wózek do pojemnika termoizolacyjnego

- przeznaczony do przewożenia pojemników YG-09245 (max. dwóch naraz)
- specjalne przetłoczenia ułatwiają załadunek
- wykonany z bardzo mocnego i wytrzymałego polipropylenu odpornego na uderzenia i promieniowanie UV
- posiada 4 kółka o średnicy 125 mm, w tym 2 skrajne z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- dotychczasowy pas zabezpieczający



<b>PP</b>	<b>x2 YG-09245</b> MAX LOAD ŁADOWNOŚĆ MAKSYMALNA	<b>360°</b> <b>2x</b> 	FOR / DLA: YG-09245
-----------	---	--	------------------------



<b>YATO</b> 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09246	710 x 530 x 230	358.-	440.34

## Transportowy pojemnik termoizolacyjny


Idealny do transportu, przechowywania i serwowania zarówno gorących, jak i zimnych napojów.

- podwójne ścianki z mocnego, odpornego na wgniecenia polietylenu
- specjalna warstwa izolacyjna doskonale utrzymuje temperaturę
- szczelna pokrywa zamykana na 4 zatrzaski
- 2 mocne uchwyty górne do wygodnego przenoszenia
- kranik umieszczony w zagłębieniu termosu, chroniony przed uszkodzeniem w czasie transportu
- odpowietrznik do wyrównywania ciśnienia
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie
- nie pochłania zapachów i smaków
- możliwość piętrowania
- miejsce na etykietkę oraz naklejki w zestawie: „Coffee”, „Punch”, „Decaffeinated coffee”, „Iced tea”, „Hot water”



<b>x2 HANDLES UCHWYTY</b>	<b>THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA</b>	<b>80-72°C</b> <b>0-4°C</b> <b>4h</b>
---------------------------	---	---

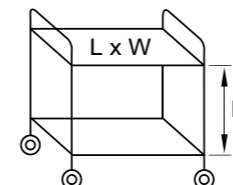


<b>YATO</b> 	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09249	9	430 x 230 x 470	330 x 175 x 265	440.90	542.31


## Wózki kelnerskie

Niezbędne w gastronomii wózki kelnerskie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- wygluszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
  - nie pozostawiają śladów na posadzce
  - pracują bardzo cicho
  - mają długą żywotność
  - 2 kółka z hamulcami
  - odbojniki ochronne




### Wózek kelnerski dwupółkowy

<b>YATO</b> 	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09090	860 x 530 x 950	820 x 500	570	270.30	332.47

**x2 SHELVES PÓLKI**

### Wózek kelnerski trzypółkowy

<b>YATO</b> 	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09091	860 x 530 x 950	820 x 500	270	315.90	388.56


**x3 SHELVES PÓLKI**

## Wózki kelnerskie

Niezbędne w gastronomii wózki kelnerskie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.


- wygluszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
  - nie pozostawiają śladów na posadzce
  - pracują bardzo cicho
  - mają długą żywotność
  - 2 kółka z hamulcami
  - odbojniki ochronne

### Wózek kelnerski dwupółkowy

<b>YATO</b> 	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09095	950 x 500 x 950	890 x 495	600	261.60	321.77


**x2 SHELVES PÓLKI**

### Wózek kelnerski trzypółkowy

<b>YATO</b> 	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09096	950 x 500 x 950	890 x 495	280	297.80	366.29

**x3 SHELVES PÓLKI**

### Wózek kelnerski dwupółkowy głęboki

<b>YATO</b> 	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09099	950 x 500 x 950	820 x 430	500	344.-	423.12

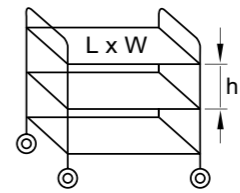
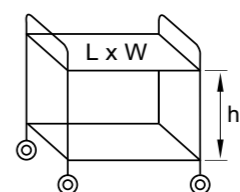
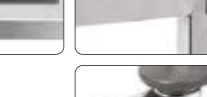
**x2 SHELVES PÓLKI**



<b>SS 201</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	max <b>50kg</b> SHELF / PÓLKA	<b>2x</b>  BRAKE HAMULEC
---	----------------------------------	---



<b>SS 201</b> STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	max <b>45kg</b> SHELF / PÓLKA	<b>2x</b>  BRAKE HAMULEC
---	----------------------------------	---



## Wózek kelnerski

Wózek do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- wykonany z mocnego, odpornego na uszkodzenia polietylenu
- 3 półki z dodatkowymi wzmocnieniami pod spodem
- nośność wózka: 100 kg
- wytrzymała aluminiowa rama o zaokrąglonym profilu
- wygodne rączki do pchania po obu stronach wózka
- półki z rantem o wysokości 20 mm po bokach i z tyłu zapobiegają wypadnięciu naczyń, a brak rantu z przodu ułatwia załadunek
- posiada 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- wymiary blatu: 750 x 490 mm
- odstęp między półkami: 300 mm
- mocowania na dodatkowe pojemniki



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09100	1040 x 510 x 980	332.10	408.48

## Pojemniki do wózka kelnerskiego

Przeznaczone do wózka kelnerskiego YG-09100.

- wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- uchwyty umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09104	330 x 230 x 175	17.92	22.04
YG-09105	340 x 225 x 440	35.94	44.21



## Wózek serwisowy

Wózek z zestawem pojemników do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- wykonany z okrągłych profili ze stali nierdzewnej
- posiada 3 półki na duże pojemniki oraz dodatkową półkę na 2 kosze
- nośność wózka: 100 kg
- posiada 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- odstęp między półkami: 240 mm
- specjalne trzpienie mocujące pojemniki zapobiegają ich przesuwaniu
- w zestawie 3 pojemniki YG-09102 oraz 2 pojemniki YG-09106



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09101	870 x 435 x 905	359.40	442.06

## Pojemniki do wózka serwisowego

Przeznaczone do wózka serwisowego YG-09101.

- wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- specjalne otwory umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YATO	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09102	540 x 380 x 135	460 x 330 x 130	21.90	26.94
YG-09103	540 x 380 x 205	460 x 330 x 200	27.57	33.91
YG-09106	275 x 195 x 310	265 x 185 x 305	15.74	19.36



## Wózki transportowe

Niezbędne w gastronomii wózki transportowe wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- solidne i łatwe w czyszczeniu
- obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników
- odbojniki ochronne
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
  - nie pozostawiają śladów na posadzce
  - pracują bardzo cicho
  - mają długą żywotność
  - 2 kółka z hamulcami
- odstęp między półkami: 80 mm



15x  
1/1 GN

30x  
1/2GN

Prowadnice M



Prowadnice umożliwiają dostosowanie odległości pomiędzy pojemnikami



x15  
BAKERY  
CONTAINERS  
POJEMNIKI

x15  
TRAY / TACA  
400x600 mm

Prowadnice L



## Wózek transportowy na pojemniki GN

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09070	380 x 550 x 1700	445.70	548.21

## Wózek transportowy do tac kelnerskich i blach piekarniczych

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09072	470 x 620 x 1700	472.70	581.42

## Wózek platformowy

Niezbędny w gastronomii transportowy wózek platformowy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- solidna, specjalnie wzmocniona platforma
- 4 kółka z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
  - nie pozostawiają śladów na posadzce
  - pracują bardzo cicho
  - mają długą żywotność
  - 2 kółka skrętne
- składana rękojeść ułatwia przechowywanie

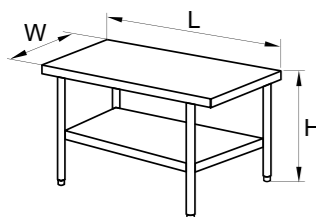


YATO	L x W (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09080	740 x 440	725	125	293.60	361.13

## Stoły robocze – skręcane

Wytrzymałe stoły robocze ze stali nierdzewnej 201.

- samodzielny, łatwy montaż
- niewielkie wymiary opakowania – niskie koszty transportu
- blat wykonany z masywnej blachy o grubości 0,8 mm z profilami wzmocniającymi
- dodatkowe wzmocnienie drewnianą płytą laminowaną o grubości 20 mm, która usztywnia blat i wycisza go, a przy tym jest odporna na wilgoć
- funkcjonalna dolna półka ze wzmocnieniami
- nośność blatu: 150 kg
- nośność półki: 35 kg
- nogi o okrągłym profilu z możliwością poziomowania



## Stoły centralne z półką

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09000	800	600	850	348.20	428.29
YG-09001	1000	600	850	369.50	454.49
YG-09002	1200	600	850	423.60	521.03
YG-09003	1400	600	850	440.60	541.94
YG-09004	1500	600	850	474.30	583.39
YG-09005	1600	600	850	489.80	602.45
YG-09006	800	700	850	374.80	461.-
YG-09010	1000	700	850	386.30	475.15
YG-09011	1200	700	850	435.20	535.30
YG-09012	1400	700	850	511.-	628.53
YG-09013	1500	700	850	559.-	687.57
YG-09014	1600	700	850	557.-	685.11

## Stoły przyściennne z półką

• z tylnym rantem o wysokości 100 mm

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09020	800	600	850+100	438.30	539.11
YG-09021	1000	600	850+100	466.60	573.92
YG-09022	1200	600	850+100	500.-	615.-
YG-09023	1400	600	850+100	524.-	644.52
YG-09024	1500	600	850+100	552.-	678.96
YG-09025	1600	600	850+100	562.-	691.26
YG-09030	800	700	850+100	461.60	567.77
YG-09031	1000	700	850+100	487.60	599.75
YG-09032	1200	700	850+100	539.-	662.97
YG-09033	1400	700	850+100	589.-	724.47
YG-09034	1500	700	850+100	614.-	755.22
YG-09035	1600	700	850+100	643.-	790.89

## Stoły robocze ze zlewem

Skręcane stoły centralne z półką. Wykonane z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej 201, przystosowanej do intensywnego eksploataowania.

- blat wykonany z blachy o grubości 1 mm, grubość pozostałych ram 0,8 mm
- starannie wykonane połączenia spawane oraz gładkie powierzchnie ułatwiają utrzymanie w czystości.
- odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- rant o wysokości 100 mm



YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	ZLEW (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30900	1000	600	950	400 x 400 x 250	825.-	1 014.75
YG-30901	1200	600	950	450 x 450 x 250	875.-	1 076.25
YG-30902	1400	600	950	450 x 450 x 250	965.-	1 186.95
YG-30903	1000	700	950	450 x 450 x 250	895.-	1 100.85
YG-30904	1200	700	950	500 x 500 x 300	955.-	1 174.65
YG-30905	1400	700	950	500 x 500 x 300	1 055.-	1 297.65

## Stoły robocze z basenem

Skręcane stoły centralne z półką. Wykonane z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej 201, przystosowanej do intensywnego eksploataowania.

- blat wykonany z blachy o grubości 1 mm, grubość pozostałych ram 0,8 mm
- starannie wykonane połączenia spawane oraz gładkie powierzchnie ułatwiają utrzymanie w czystości.
- odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- rant o wysokości 100 mm



YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30920	600	600	950	675.-	830.25
YG-30921	800	600	950	735.-	904.05
YG-30922	1000	600	950	815.-	1 002.45
YG-30923	600	700	950	695.-	854.85
YG-30924	800	700	950	765.-	940.95
YG-30925	1000	700	950	865.-	1 063.95

## Stoły robocze – skręcane

Skręcane stoły centralne z półką. Wykonane z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej 201, przystosowanej do intensywnego eksploataowania.

- blat wykonany z blachy o grubości 0,8 mm, wzmocniony profilami i odporną na wilgoć płytą laminowaną o grubości 20 mm
- starannie wykonane połączenia spawane oraz gładkie powierzchnie ułatwiają utrzymanie w czystości.
- maksymalne obciążenie blatu: 150 kg
- maksymalne obciążenie półki: 35 kg
- odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- wysokość nóg regulowana +/- 15 mm



YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08990	800	500	850	386.50	475.40
YG-08991	1000	500	850	413.90	509.10
YG-08992	1200	600	850	479.30	589.54
YG-08993	1500	600	850	522.-	642.06

## Szafki ścienne

Wiszące szafki ścienne z dwoma drzwiczkami. Wykonane ze stali nierdzewnej 201, polerowanej.

- wysokość: 650 mm
- głębokość: 400 mm
- grubość blachy: 0,8 mm
- łatwe do utrzymania w czystości



**SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08900	1000	400	650	657.-	808.11
YG-08901	1200	400	650	713.-	876.99
YG-08902	1500	400	650	859.-	1 056.57

## Regały ażurowe

Wytrzymałe regały ażurowe o wszechstronnym zastosowaniu: w kuchniach, magazynach, sklepach, warsztatach.

- nośność regału: 800 kg
- chromowana powłoka chroni przed korozją i uszkodzeniami
- wygodna regulacja wysokości półek
- łatwe do utrzymania w czystości
- do samodzielnego montażu

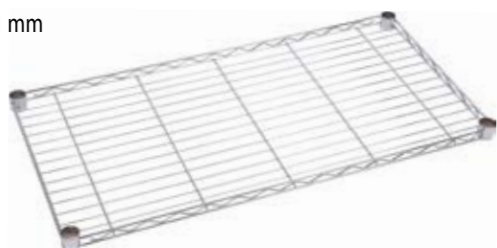
**Cr**  
CHROME PLATED  
CHROMOWANA  
POWIERZCHNIA 

### Półki

- maksymalne obciążenie półki: 200 kg
- grubość drutu: 3,4 mm
- grubość rantu: 4,6 mm
- grubość wzmocnienia półki: 6,1 mm
- w zestawie 4 komplety klipsów montażowych
- sprzedawane w kompletach po 4 sztuki

max  **200 kg**  
SHELF / PÓLKA

**8+2**  
FIXING WEDGES  
KLINY  
MONTAZOWE



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	KONFIGURACJE GOTOWEGO REGAŁU	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09050	600 x 457	48.21	59.30	4 x YG-09050 + 4 x YG-09065	600 x 457 x 1880	311.64	383.32
YG-09051	906 x 457	65.24	80.25	4 x YG-09051 + 4 x YG-09065	906 x 457 x 1880	379.76	467.10
YG-09052	1210 x 457	85.70	105.41	4 x YG-09052 + 4 x YG-09065	1210 x 457 x 1880	461.60	567.77
YG-09053	1520 x 457	110.-	135.30	4 x YG-09053 + 4 x YG-09065	1520 x 457 x 1880	558.80	687.32
YG-09054	600 x 610	59.59	73.30	4 x YG-09054 + 4 x YG-09065	600 x 610 x 1880	357.16	439.31
YG-09055	906 x 610	80.80	99.38	4 x YG-09055 + 4 x YG-09065	906 x 610 x 1880	442.-	543.66
YG-09056	1060 x 610	91.90	113.04	4 x YG-09056 + 4 x YG-09065	1060 x 610 x 1880	486.40	598.27
YG-09057	1210 x 610	106.60	131.12	4 x YG-09057 + 4 x YG-09065	1210 x 610 x 1880	545.20	670.60
YG-09058	1520 x 610	133.80	164.57	4 x YG-09058 + 4 x YG-09065	1520 x 610 x 1880	654.-	804.42
YG-09059	1820 x 610	158.70	195.20	4 x YG-09059 + 4 x YG-09065	1820 x 610 x 1880	753.60	926.93

### Słupki

- z nóżką chroniącą podłoże przed zarysowaniem i umożliwiającą wypoziomowanie złożonego regału
- grubość profilu: 1,2 mm
- sprzedawane w kompletach po 4 sztuki



**1880 mm**  
RUBBER FOOT  
GUMOWA STOPKA

**FOR/DLA:**  
YG-09050, YG-09051  
YG-09052, YG-09053  
YG-09054, YG-09055  
YG-09056, YG-09057  
YG-09058, YG-09059

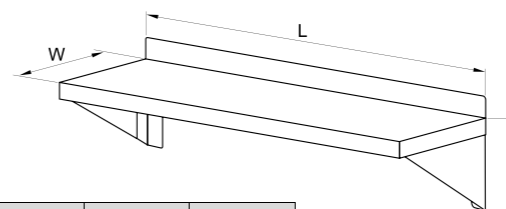
YATO	L (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09065	1880	25.4	29.70	36.53



## Półki wiszące z rantem

Zwiększają funkcjonalność profesjonalnych kuchni, laboratoriów, magazynów. Na szerokiej powierzchni bez problemu zmieszczą się garnki, naczynia i duże pojemniki.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- wytrzymałe i odporne na korozję
- łatwe do utrzymania w czystości
- tylny rant o wysokości 35 mm
- boczne wsporniki



YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09040	900 x 300 x 180	186.90	229.89
YG-09041	1200 x 300 x 180	217.20	267.16
YG-09042	1500 x 300 x 180	243.70	299.75
YG-09044	1800 x 300 x 180	282.70	347.72

## Półki wiszące z rantem

Półki wiszące z tylnym rantem, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

**SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



- szerokość: 300 mm
- wysokość: 180 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08930	1000 x 300 x 180	180.20	221.65
YG-08931	1200 x 300 x 180	197.70	243.17
YG-08932	1500 x 300 x 180	232.-	285.36

## Półki wiszące z rantem

Regulowane półki wiszące z tylnym rantem, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

ADJUSTABLE  
REGULOWANA **SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



- szerokość: 300 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- wysokość: 350 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08940	1000 x 300 x 350	200.60	246.74
YG-08941	1200 x 300 x 350	213.80	262.97
YG-08942	1500 x 300 x 350	243.30	299.26

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



## Półki wiszące z rantem

Wiszące półki z relingiem, haczykami i tylnym rantem. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

**SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



- szerokość: 300 mm
- wysokość: 180 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- grubość blachy: 0,8 mm
- haczyki: 4 szt. (YG-08936), 5 szt. (YG-08937) lub 7 szt. (YG-08938)

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08936	1000 x 300 x 180	205.90	253.26
YG-08937	1200 x 300 x 180	228.80	281.42
YG-08938	1500 x 300 x 180	263.-	323.49

## Półki wiszące z rantem

Regulowane podwójne półki wiszące z tylnym rantem, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

ADJUSTABLE  
SHELVES  
REGULOWANE  
PÓLKI **SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



- szerokość: 300 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- wysokość: 350 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08946	1000 x 300 x 350	286.-	351.78
YG-08947	1200 x 300 x 350	319.-	392.37
YG-08948	1500 x 300 x 350	342.10	420.78

## Pakowarki próżniowe

Profesjonalne urządzenia do pakowania próżniowego, wydłużającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- w pełni automatyczny proces pakowania
- możliwość regulacji czasu zgrzewania
- cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- zaokrąglone kształty ułatwiają utrzymanie w czystości
- transparentna pokrywa z grubego, mocnego tworzywa umożliwia śledzenie procesu pakowania
- dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



## Pakowarki nastawne

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m <sup>3</sup> /h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09303	480 x 330 x 320h	385 x 280 x 50 (100)	260	230	370	10	3 095.-	3 806.85
YG-09304	480 x 370 x 435h	370 x 320 x 135 (185)	300	230	370	10	3 630.-	4 464.90
YG-09305	560 x 425 x 460h	450 x 370 x 170 (220)	350	230	900	20	4 140.-	5 092.20



## Pakowarki wolnostojące

- posiadają 4 kółka z hamulcami



YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m <sup>3</sup> /h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09310	555 x 475 x 1000h	440 x 310 x 75 (125)	2 x 420	230	900	20	4 900.-	6 027.-
YG-09311	555 x 475 x 1050h	420 x 385 x 150 (200)	400	230	900	20	5 190.-	6 383.70

## Worki do pakowarek próżniowych

Przydatne w gastronomii, przemyśle spożywczym oraz handlu. Umożliwiają szczelne zapakowanie żywności, bez dostępu tlenu lub w atmosferze modyfikowanej (MAP), wydłużając jej termin przydatności do spożycia. Idealnie nadają się do mrożenia produktów sezonowych, półproduktów i nadwyżek produkcyjnych.

- 100 szt. w zestawie
- 2-warstwowe
- warstwa zewnętrzna z mocnego, wytrzymałego poliamidu, który gwarantuje szczelność i hermetyczność
- warstwa wewnętrzna wykonana z polietylenu przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- grubość całkowita: 70 µm
- nie zawierają szkodliwego BPA
- odporne na działanie promieni UV

**x100** **70 µm**



## Worki do pakowarek komorowych

**PA/PE**

## Worki do sous vide i pakowarek komorowych

**PA/PE SV** **120°C (max)**

Polecane do przygotowywania potraw w technologii sous vide, marynowania, pasteryzowania.

- możliwość stosowania w temperaturze od -20 do +120°C

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09330	140 x 200	17.81	21.91
YG-09331	160 x 230	23.29	28.65
YG-09332	200 x 300	37.72	46.40
YG-09333	250 x 350	54.84	67.45
YG-09334	300 x 400	75.08	92.35

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09335	140 x 200	21.70	26.69
YG-09336	160 x 230	28.38	34.91
YG-09337	200 x 300	46.02	56.60
YG-09338	250 x 350	66.94	82.34
YG-09339	300 x 400	91.60	112.67

## Kulki izolacyjne do sous-vide

Unosząc się na powierzchni wody w naczyniu do sous vide, tworzą powłokę izolacyjną zmniejszającą odparowywanie wody. Dzięki temu ograniczają straty ciepła nawet do 90%, podnoszą stabilność termiczną i zmniejszają zużycie energii elektrycznej.

- wykonane z polipropylenu

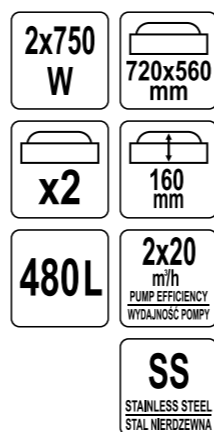



YATO	(szt.)	Ø (mm)	MAX. TEMP. (°C)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04735	100	20	110	24.64	30.31

## Pakowarka próżniowa przemysłowa

Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego, wydłużającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- w pełni automatyczny proces pakowania
- możliwość regulacji czasu zgrzewania
- cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- zaokrąglone kształty ułatwiają czyszczenie i utrzymanie w czystości
- dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



YATO 	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m <sup>3</sup> /h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09307	720 x 1460 x 980h	720 x 560 x 160	2 x 600	480	2 x 750	2 x 20	15 880.-	19 532.40

## Szafy chłodnicze i mroźnicze

Profesjonalne szafy chłodnicze i mroźnicze przeznaczone do przechowywania produktów spożywczych.

- obudowa zewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na kolor biały
- obudowa wewnętrzna wykonana z wytrzymałego i odpornego na uszkodzenia materiału ABS
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem (dotyczy tylko szaf chłodniczych)
- elektroniczny sterownik z cyfrowym kontrolerem
- samozamykające drzwi z zamkiem, z możliwością zmiany strony otwierania
- 2 regulowane nóżki z przodu
- 2 kółka z tyłu ułatwiające transport
- klasa klimatyczna: 4
- klasa izolacji elektrycznej: I
- czynnik spieniający izolację: C5H10
- czynnik chłodzący:
  - R600a (YG-05231, YG-05233, YG-05235)
  - R290 (YG-05232, YG-05234, YG-05236)
- zasilanie: 230 V/50 Hz
- ciśnienie akustyczne: < 70 dB




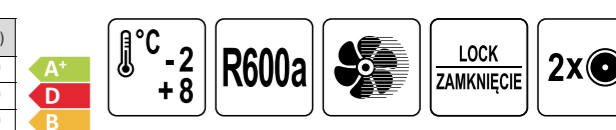
YG-05231  
YG-05232

YG-05233  
YG-05234


YG-05235  
YG-05236

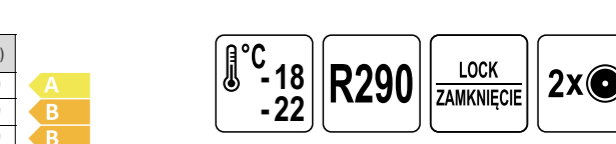
### Szafy chłodnicze

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05231	-2/+8	130	600 x 585 x 850	36	234	1 570.-	1 931.10
YG-05233	-2/+8	368	600 x 630 x 1850	60	612	2 740.-	3 370.20
YG-05235	-2/+8	570	777 x 695 x 1890	73	424	3 190.-	3 923.70



### Szafy mroźnicze

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05232	-18/-22	120	600 x 585 x 850	37	566	1 620.-	1 992.60
YG-05234	-18/-22	340	600 x 585 x 1850	61	893	2 840.-	3 493.20
YG-05236	-18/-22	555	777 x 695 x 1890	77	1112	3 290.-	4 046.70



\* zużycie energii

### Zamrażarki skrzyniowe

Zamrażarki skrzyniowe dla gastronomii profesjonalnej. Posiadają samozamykające drzwi uchylne z uchwytem, wyposażone w zamek.

- zakres temperatur: -24 do +10°C
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- funkcja automatycznego odszraniania
- materiał wewnątrz zamrażarki: aluminiowa blacha perforowana
- materiał na zewnątrz zamrażarki: stal malowana proszkowo
- wyposażone w 2 kółka i 2 regulowane nóżki (YG-05171, YG-05174) lub 6 kółek (YG-05177, YG-05179, YG-05180)
- czynnik chłodniczy: R600a (YG-05171, YG-05174), R290 (YG-05177, YG-05179, YG-05180)
- w zestawie koszyk druciany



\* zużycie energii

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05171	-24/+10	190	950 x 564 x 845	140	35	475	1 160.-	1 426.80
YG-05174	-24/+10	282	1116 x 644 x 845	240	42	836	1 432.-	1 761.36
YG-05177	-24/+10	345	1275 x 740 x 825	190	54	945	1 910.-	2 349.30
YG-05179	-24/+10	435	1535 x 740 x 825	250	58	1077	2 000.-	2 460.-
YG-05180	-24/+10	488	1655 x 740 x 850	275	62	1132	2 150.-	2 644.50

### Szafy chłodnicze i mroźnicze

Profesjonalne urządzenia do przechowywania produktów spożywczych.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



### Szafy chłodnicze i mroźnicze 1-drzwiowe

• 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05215	-2/+8	600	680 x 810 x 2010	195	110	815	3 870.-	4 760.10
YG-05200	-2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	121	982	4 090.-	5 030.70
YG-05216	-18/-22	600	680 x 810 x 2010	450	117	2154	4 900.-	6 027.-
YG-05201	-18/-22	650	740 x 830 x 2010	480	126	2416	4 630.-	5 694.90



### Szafy chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe

• 6 powlekanych półek

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05220	-2/+8	1200	1340 x 810 x 2010	400	167	1249	5 870.-	7 220.10
YG-05210	-2/+8	1300	1480 x 830 x 2010	440	188	1495	6 310.-	7 761.30
YG-05221	-18/-22	1200	1340 x 810 x 2010	700	177	4317	6 450.-	7 933.50
YG-05211	-18/-22	1300	1480 x 830 x 2010	780	201	3833	7 700.-	9 471.-



\* zużycie energii

### Stoły chłodnicze – linia 600

Wygodne i praktyczne stoły z komorami do przechowywania żywności i agregatem bocznym.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- powlekane półki o wymiarach 333 x 430 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 11-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



#### Stół chłodniczy 2-drzwiowy – linia 600

- 2 powlekane półki
- wymiary blatu: 1360 x 600 mm
- regulowana wysokość: 850-910 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05253	-2/+8	228	1360 x 600 x 850	215	83	797	3 110.-	3 825.30



#### Stół chłodniczy 3-drzwiowy – linia 600

- 3 powlekane półki
- wymiary blatu: 1795 x 600 mm
- regulowana wysokość: 845-905 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05258	-2/+8	339	1795 x 600 x 845	230	105	1195	3 680.-	4 526.40



### Stoły chłodnicze – linia 700

Funkcjonalne stoły z komorami do przechowywania żywności.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- wysokość: 870 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



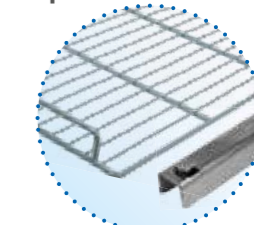
#### Stół chłodniczy 2-drzwiowy – linia 700

- 2 powlekane półki
- czynnik chłodniczy: R600a
- wymiary blatu: 900 x 700 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05270	+2/+8	240	900 x 700 x 870	170	75	939	2 322.-	2 856.06

R600a

ZOBACZ TAKŻE półki i prowadnice



str. 103



#### Stół chłodniczy 3-drzwiowy – linia 700

- 3 powlekane półki
- czynnik chłodniczy: R290
- wymiary blatu: 1365 x 700 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05300	+2/+8	368	1365 x 700 x 870	240	98	1825	3 420.-	4 206.60

R290



### Stół chłodniczy z 4 szufladami – linia 700

Wygodny stół z 4 szufladami do przechowywania żywności i dolnym agregatem.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 900 x 700 mm
- wysokość: 870 mm
- 4 regulowane nóżki o wysokości 20 mm
- 4 szuflady w standardzie GN 1/1 o wymiarach wewnętrznych 520 x 295 mm i głębokości 155 mm
- możliwość pełnego wysunięcia szuflad
- otwory w bocznych ściankach szuflad umożliwiające przepływ powietrza
- metalowe prowadnice na łożyskach kulkowych
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



**SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR CIRCULATION  
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

**x4**  
DRAWER  
SZUFLADA

**GN 1/1**

**R600a**

AUTOMATIC DEFROST  
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05280	+2/+8	220	900 x 700 x 870	170	90	898	3 544.-	4 359.12

### Stół chłodniczy z 6 szufladami – linia 700

Wygodny stół z 6 szufladami do przechowywania żywności i dolnym agregatem.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiają czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1365 x 700 mm
- wysokość: 880 mm
- 4 regulowane nóżki o wysokości 20 mm
- 6 szuflad w standardzie GN 1/1 o wymiarach wewnętrznych 520 x 295 mm i głębokości 155 mm
- możliwość pełnego wysunięcia szuflad oraz wyjęcia do mycia
- otwory w bocznych ściankach szuflad umożliwiające przepływ powietrza
- metalowe prowadnice na łożyskach kulkowych
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



**SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR CIRCULATION  
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

**x6**  
DRAWER  
SZUFLADA

**GN 1/1**

**R290**

AUTOMATIC DEFROST  
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05281	+2/+8	368	1365 x 700 x 880	240	104	1797	5 130.-	6 309.90



### Stoły chłodnicze i mroźnicze z agregatem bocznym – linia 700

Wygodne i praktyczne stoły z komorami do przechowywania żywności, bocznym agregatem i rantem przyściennym.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- regulowana wysokość: 950-1010 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)

- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- tylny rant o wysokości 100 mm
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



### Stoły chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe z agregatem bocznym – linia 700

- 2 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05250	-2/+8	282	1360 x 700 x 950	215	102	919	3 360.-	4 132.80
YG-05251	-18/-22	282	1360 x 700 x 950	520	110	2592	4 870.-	5 990.10



### Stoły chłodnicze i mroźnicze 3-drzwiowe z agregatem bocznym – linia 700

- 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05255	-2/+8	417	1795 x 700 x 950	230	134	1145	4 330.-	5 325.90
YG-05256	-18/-22	417	1795 x 700 x 950	560	159	3103	5 240.-	6 445.20



**SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR CIRCULATION  
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

**GN 1/1**

**R290**

AUTOMATIC DEFROST  
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE

**max**  
**40 kg**  
SHELF / PÓLKA

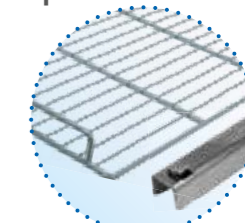
**4x**  
↑ ↓  
120-180mm

SELF-CLOSING DOOR  
SAMOZAMYKAJĄCE DRZWI

**R290**



ZOBACZ TAKŻE  
półki  
i prowadnice



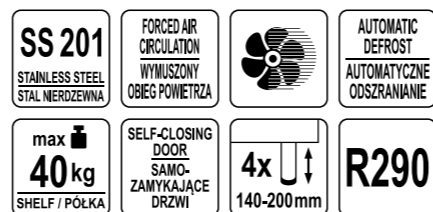
str. 103

\* zużycie energii

### Podstawa chłodnicza 3-drzwiowa – linia 700

Podstawa chłodnicza z 3 komorami do przechowywania żywności i bocznym agregatem.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1795 x 700 mm
- regulowana wysokość: 650-710 mm
- 3 powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 6-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05259	-2/+8	317	1795 x 700 x 650	230	107	1138	3 930.-	4 833.90

### Szafa mroźnicza na kufy do lodów

Szafa z agregatem górnym polecana do lodziarni i innych punktów gastronomicznych zajmujących się sprzedażą lodów rzemieślniczych. Mieści 54 kufy o wymiarach 360 x 165 x 120 mm.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora chłodnicza z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- 10 powlekanych półek o wymiarach 600 x 800 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 34-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05230	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	2974	5 450.-	6 703.50

### Szafa chłodnicza przeszklona

Szafa do przechowywania żywności z agregatem górnym oraz drzwiami z podwójnego, hartowanego szkła.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- duży i wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- komora chłodnicza w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED 12 W z niezależnym sterowaniem
- 3 powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 22-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

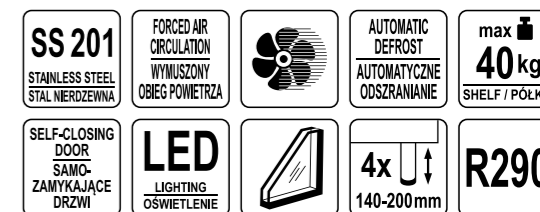


YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05225	+2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	132	1205	4 420.-	5 436.60

### Stoły chłodnicze przeszklone – linia 700

Stoły do przechowywania żywności z bocznym agregatem oraz drzwiami z podwójnego, hartowanego szkła.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komór wewnętrznych ułatwiają czyszczenie
- wygodne, przykręcane uchwyty do otwierania drzwi
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora chłodnicza z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 850-910 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 10-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



#### YG-05252 Stół chłodniczy przeszklony 2-drzwiowy – linia 700

- 2 powlekane półki
- wymiary blatu: 1360 x 700 mm



#### YG-05257 Stół chłodniczy przeszklony 3-drzwiowy – linia 700

- 3 powlekane półki
- wymiary blatu: 1795 x 700 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05252	+2/+8	282	1360 x 700 x 850	215	108	940	3 602.-	4 430.46
YG-05257	+2/+8	417	1795 x 700 x 850	230	134	1250	4 640.-	5 707.20

## Szafy piekarnicze chłdnicze i mroźnicze

Pojemne urządzenia z agregatem górnym oraz prowadnicami na blachy piekarnicze.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- 10 poziomów z prowadnicami, przeznaczonych na blachy piekarnicze o wymiarach 600 x 800 mm, o max. obciążeniu 40 kg każdy
- 34-stopniowa regulacja wysokości prowadnic
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



**YG-05226**  
Szafa chłdnicza

**YG-05227**  
Szafa mroźnicza

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05226	-2/+8	737	740 x 990 x 2010	295	134	1093	4 640.-	5 707.20
YG-05227	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	2672	5 210.-	6 408.30

## Stół chłdniczy piekarniczy 2-drzwiowy

Stół chłdniczy z agregatem bocznym oraz półkami przystosowanymi do przechowywania blach piekarniczych.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1510 x 800 mm
- regulowana wysokość: 845-905 mm
- powlekane półki o wymiarach 408 x 630 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 14-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05254	-2/+8	390	1510 x 800 x 845	215	110	820	3 444.-	4 236.12

**B** \* zużycie energii

## Stoły chłdnicze sałatkowe

Stoły do przechowywania sałatek lub składników do ich przygotowywania.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- blat pomocniczy wykonany z polietylenu
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- drzwi samozamykające
- powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R600a (YG-05260, YG-05262), R290 (YG-05290)
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- stoły nie zawierają pojemników GN

### Stół chłdniczy 2-drzwiowy z nadstawką szklaną

- 2 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- nadstawka z hartowanego szkła

**R600a**



### Stół chłdniczy 2-drzwiowy z pokrywą

- 2 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- uchylna pokrywa górna

**R600a**



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05260	+2/+8	240	900 x 700 x 850	170	76	3 040.-	3 739.20

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05262	+2/+8	240	900 x 700 x 876	170	70	2 271.-	2 793.33

### Stół chłdniczy 3-drzwiowy z pokrywą

- 3 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/1)
- uchylna pokrywa górna

**R290**



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05290	+2/+8	368	1365 x 700 x 876	240	115	3 300.-	4 059.-

**ZOBACZ TAKŻE**  
pojemniki GN



str. 7

### Stoły chłodnicze do pizzy

Funkcjonalne stoły z kamiennymi blatami i komorami do przechowywania żywności.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- powlekane półki o max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- stoły nie zawierają pojemników GN



### Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawką i blatem granitowym

- czynnik chłodniczy: R600a
- blat marmurowy
- 2 powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm
- górny otwór na pojemniki GN (5 x GN 1/6)



**R600a**

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05275	+2/+8	240	900 x 700 x 1075	170	105	2 440.-	3 001.20

### Stół chłodniczy 3-drzwiowy do pizzy z nadstawką i blatem granitowym

- czynnik chłodniczy: R290 (stół), R600a (nadstawka)
- blat granitowy
- 3 powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm
- nadstawka na pojemniki GN (6 x GN 1/4)



**R290 R600a**

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05305	+2/+8	368	1400 x 700 x 1020 + 1400 x 335 x 435	240 + 110	170 + 27	5 260.-	6 469.80



### Stół chłodniczy 2-drzwiowy do pizzy z 7 szufladami i blatem granitowym

- czynnik chłodniczy: R290
- blat granitowy
- 2 powlekane półki o wymiarach 408 x 630 mm
- 7 niechłodzonych szuflad
- 6 kółek skrętnych, w tym 3 z hamulcem

**R290**

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05310	-2/+8	580	2025 x 800 x 1000	215	332	941	5 800.-	7 134.-

\* zużycie energii

### Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych

Zapassowe półki i prowadnice do szaf chłodniczych i mroźniczych oraz stołów chłodniczych YATO.

#### Półki powlekane



**PVC**  
COATED SHELVES  
POWLEKANE PÓLKI

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05400	534 x 650	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	43.88	53.97

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05403	534 x 650	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	45.29	55.71

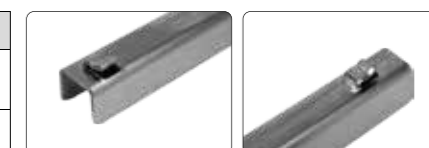


YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05406	333 x 530	YG-, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	34.38	42.29
YG-05409	325 x 560	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	33.99	41.81
YG-05412	408 x 630	YG-05310, YG-05254	42.87	52.73
YG-05420	333 x 430	YG-05253, YG-05258	26.04	32.03

#### Prowadnice do półek



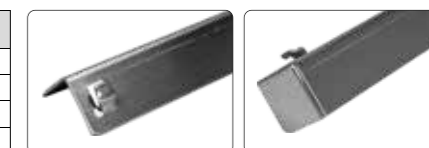
YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05401	L	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	24.80	30.50
YG-05402	P	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	24.81	30.52
YG-05404	L	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	24.80	30.50
YG-05405	P	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	24.80	30.50
YG-05407	L	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	20.70	25.46
YG-05408	P	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	20.66	25.41
YG-05410	L	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	20.61	25.35
YG-05411	P	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	20.61	25.35
YG-05413	L	YG-05310, YG-05254	24.99	30.74
YG-05414	P	YG-05310, YG-05254	24.80	30.50
YG-05421	L	YG-05253, YG-05258	16.51	20.31
YG-05422	P	YG-05253, YG-05258	16.52	20.32



\* L - lewa, P - prawa



YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05423	L	YG-05226	25.16	30.95
YG-05424	P	YG-05226	25.07	30.84
YG-05425	L	YG-05227	25.27	31.08
YG-05426	P	YG-05227	25.17	30.96



### Nadstawki chłodnicze

Przeszkłone witryny nadstawne, które utrzymują właściwą temperaturę przechowywanych składników do przygotowywania potraw: pizzy, kanapek, sałatek itp.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- automatyczne odszranianie
- czynnik chłodniczy: R600a
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- witryna z hartowanego szkła
- max. głębokość pojemników GN: 150 mm
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- nadstawki nie zawierają pojemników GN



**SS 201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**AUTOMATIC DEFROST**  
AUTOMATYCZNE  
ODSZRANIANIE

**DIGITAL TEMPERATURE CONTROL**  
CYFROWA  
REGULACJA  
TEMPERATURY

**HARDENED GLASS**  
SZKŁO  
HARTOWANE

**R600a**



**ZOBACZ TAKŻE**  
pojemniki  
GN



str. 7

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05320	+2/+8	5 x GN 1/4	1200 x 335 x 435	110	25	1 350.-	1 660.50
YG-05321	+2/+8	6 x GN 1/4	1400 x 335 x 435	110	27	1 401.-	1 723.23
YG-05322	+2/+8	7 x GN 1/4	1500 x 335 x 435	110	29	1 469.-	1 806.87
YG-05323	+2/+8	8 x GN 1/4	1800 x 335 x 435	110	32	1 560.-	1 918.80
YG-05330	+2/+8	6 x GN 1/3	1400 x 395 x 435	110	30	1 489.-	1 831.47
YG-05331	+2/+8	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 435	110	32	1 690.-	2 078.70
YG-05332	+2/+8	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 435	110	36	1 800.-	2 214.-

### Witryny chłodnicze do sushi

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do ekspozycji sushi, tapas i starterów.

- oświetlenie LED
- górna dysza parowa
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- hartowane szyby
- przesuwne drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- max. głębokość pojemników GN: 40 mm
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



**AUTOMATIC DEFROST**  
AUTOMATYCZNE  
ODSZRANIANIE

**DIGITAL TEMPERATURE CONTROL**  
CYFROWA  
REGULACJA  
TEMPERATURY

**LED LIGHTING**  
OSWIELENIE

**R600a**



- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05001	0/+6	5 x GN 1/3	1350 x 420 x 290	135	38.5	698	2 370.-	2 915.10
YG-05002	0/+6	6 x GN 1/3	1530 x 420 x 290	145	41.5	548	2 739.-	3 368.97
YG-05005	0/+6	5 x GN 1/2	1800 x 420 x 290	160	45	890	2 570.-	3 161.10



- szklana półka

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05007	0/+6	5 x GN 1/2	1755 x 395 x 375	180	53	953	2 410.-	2 964.30

\* zużycie energii

### Witryny chłodnicze do butelek

Pojemne chłodziarki do przechowywania napojów w butelkach i puszkach, polecane do punktów gastronomicznych i handlowo-usługowych.

- obudowa zewnętrzna wykonana z wysokiej jakości blachy malowanej proszkowo na czarno
- ścianki wewnętrzne z aluminium
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- chromowane półki o max. obciążeniu 40 kg każda (dwie na drzwi)
- drzwi samozamykające z hartowanego szkła z zamkiem
- oświetlenie LED
- czynnik chłodniczy: R600a
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



#### Witryna 1-drzwiowa

- 2 chromowane półki o wymiarach 515 x 350 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05350	+2/+8	142	600 x 515 x 905	180	83	760	1 580.-	1 943.40

#### Witryna 2-drzwiowa

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05355	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	1063	2 000.-	2 460.-

#### Witryna 2-drzwiowa (drzwi przesuwne)

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05356	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	2 020.-	2 484.60

#### Witryna 3-drzwiowa

- 6 chromowanych półek: środkowe o wymiarach 445 x 350 mm i boczne 400 x 350 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05360	+2/+8	341	1350 x 515 x 910	225	130	1276	2 670.-	3 284.10

**SS AI**

**FORCED AIR CIRCULATION**  
WYMUSZONY  
OBIEG POWIETRZA

**LED LIGHTING**  
OSWIELENIE

**LOCK**  
ZAMKNIĘCIE

**SELF-CLOSING DOOR**  
SAMO-  
ZAMYKAJĄCE  
DRZWI

**HARDENED GLASS**  
SZKŁO  
HARTOWANE

**CHROME PLATED SHELVES**  
CHROMOWANE  
PÓLKI

**R600a**



### Akcesoria do witryn chłodniczych do butelek

#### Półki zapasowe



- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05415	515 x 350	YG-05350	33.91	41.71



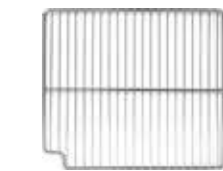
- biała

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05416	835 x 350	YG-05355, YG-05356	43.30	53.26



- półka środkowa
- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05417	445 x 350	YG-05360	34.13	41.98



- półka lewa/prawa
- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05418	400 x 350	YG-05360	33.99	41.81

#### Uchwyt do półki typu K



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05419	400 x 350	YG-05350, YG-05355, YG-05356, YG-05360	4.09	5.03

### Witryny chłdnicze

- Profesjonalne urządzenia chłdnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.
- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa
  - oświetlenie LED
  - górna dysza parowa
  - elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
  - automatyczne odszranianie
  - hartowane szyby
  - przesuwne drzwi
  - regulowane, chromowane półki
  - zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +12°C
  - moc: 160 W
  - czynnik chłdniczy: R600a
  - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- AUTOMATIC DEFROST  
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
- DIGITAL TEMPERATURE CONTROL  
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
- LED LIGHTING  
OSWIETLENIE
- R600a
- ADJUSTABLE SHELVES  
REGULOWANE PÓŁKI



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05020	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	●	39.1	730	1 880.-	2 312.40
YG-05021	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	730	1 880.-	2 312.40
YG-05022	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	730	1 900.-	2 337.-



\* zużycie energii

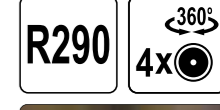
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05025	0/+12	120	688 x 568 x 686	160	64	958	2 240.-	2 755.20

### Witryny chłdnicze

- Profesjonalne urządzenia chłdnicze polecane do kawiarni, cukierni, barów, sklepów spożywczych.
- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
  - drzwi otwierane (YG-05040), drzwi przesuwne (YG-05045)
  - 3 szklane półki z regulacją wysokości i indywidualnym oświetleniem LED
  - automatyczne odszranianie
  - elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
  - zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
  - 4 kółka skrętne z nóżkami
  - moc: 450 W
  - czynnik chłdniczy: R290
  - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- AUTOMATIC DEFROST  
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
- DIGITAL TEMPERATURE CONTROL  
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
- LED LIGHTING  
OSWIETLENIE
- R290
- ADJUSTABLE SHELVES  
REGULOWANE PÓŁKI



\* zużycie energii

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05040	+2/+8	300	650 x 805 x 1445	450	135	2668	6 130.-	7 539.90
YG-05045	+2/+8	400	900 x 805 x 1445	450	160	2624	6 190.-	7 613.70

### Witryny chłdnicze

Profesjonalne urządzenie chłdnicze polecane do pubów, hoteli, restauracji, cukierni, kawiarni i sklepów spożywczych. Przeznaczone do ekspozycji słodkich wypieków, deserów i koktajli, napojów orzeźwiających, a także sałatek i drobnych przekąsek.

- podwójne hartowane szyby z 4 stron
- obudowa w kolorze czarnym ze stali nierdzewnej
- uchwylnie drzwi z uchwytem z dwuwarstwowego hartowanego szkła
- solidne stalowe półki z regulacją wysokości mocowania, powlekane PVC
- maks. obciążenie półek: 10 kg
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +12°C
- czynnik chłdniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50 Hz



YG-05052

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05050	0-12	59	460 x 410 x 820	32	793	929.-	1 142.67
YG-05051	0-12	69	460 x 410 x 900	35	916	1 015.-	1 248.45
YG-05052	0-12	79	460 x 410 x 970	36	1038	1 077.-	1 324.71
YG-05053	0-12	98	460 x 410 x 1120	40	1332	1 171.-	1 440.33

YG-05050



YG-05051



YG-05053



### Witryny chłdnicze

Profesjonalne urządzenia chłdnicze polecane do pubów, hoteli, barów, sklepów spożywczych i restauracji.

- podwójne hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane, chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 164 W
- czynnik chłdniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05055	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	818	1 314.-	1 616.22
YG-05056	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	●	33.8	818	1 429.-	1 757.67
YG-05057	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	818	1 460.-	1 795.80

### Witryna chłdnicza

Profesjonalne urządzenie chłdnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane, chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 180 W
- czynnik chłdniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



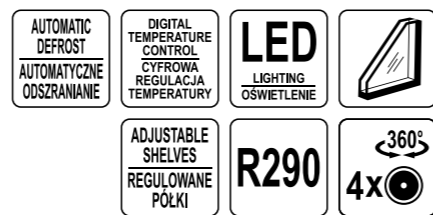
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05060	0/+6	78	430 x 390 x 986	180	42	891	2 316.-	2 848.68

\* zużycie energii

### Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 636 W
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

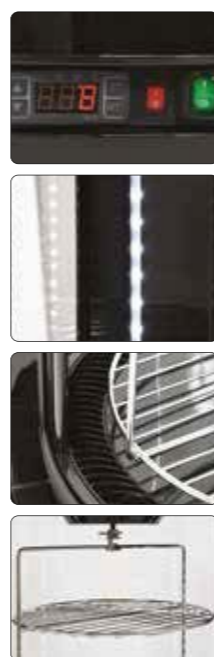
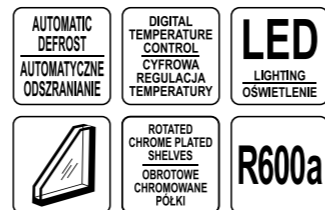


YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05068	0/+6	400	650 x 650 x 1908	636	175	2002	7 250.-	8 917.50

### Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby
- dwustronne oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +12°C
- wentylacja zewnętrzna zapobiegająca parowaniu szyb
- 4 chromowane, obrotowe półki o średnicy 305 mm
- moc: 170 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05090	+2/+12	73	504 x 504 x 1060	170	45	1252	2 675.-	3 290.25

\* zużycie energii

### Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby
- dwustronne oświetlenie LED
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
- automatyczne odszranianie
- automatyczne zamykanie drzwi
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- czynnik chłodniczy: R600a
- 3 szklane, regulowane półki o średnicy 390 mm

**R600a**

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05094	+2/+8	100	480 x 480 x 1030	170	50	1376	2 526.-	3 106.98

- czynnik chłodniczy: R290
- 4 szklane, regulowane półki o średnicy 540 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05098	+2/+8	400	680 x 680 x 1750	450	127	2482	6 870.-	8 450.10

\* zużycie energii



### Umywarka kolanowa

Strumień wody płynący z wylewki uruchamiany jest zaworem poprzez naciśnięcie go kolanem. System ten umożliwia umycie zabrudzonych dłoni bez konieczności dotykania nimi baterii. Zwiększa to poziom higieny i zmniejsza konieczność częstego sprzątania.

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304/201
- wylewka sztorcowa
- zawór kolanowy z otwarciem czasowym
- regulacja temperatury wody
- dozownik mydła
- przyłącze wody: 1/2"



**SS 304/201**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**Ømm 40**  
DRAIN HOLE  
ODPŁYW

TEMPERATURE  
REGULATION  
REGULACJA  
TEMPERATURY

WATER  
STOP VALVE  
ZAWÓR  
ODCINAJĄCY  
WODĘ



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-10010	400 x 330 x 570	625.-	768.75

### Bateria gastronomiczna stojąca

Stojąca bateria gastronomiczna ze słuchawką prysznicową.

- wysokość: 122,5 ± 10 cm
- korpus baterii: mosiądz
- rura, sprężyna: stal nierdzewna 304
- wąż: mosiądz, stal nierdzewna 304
- słuchawka prysznicowa: mosiądz, stal nierdzewna 304, ABS



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30700	592.-	728.16

### Bateria gastronomiczna stojąca

Stojąca bateria gastronomiczna ze słuchawką prysznicową i obrotową wylewką.

- wysokość: 122,5 ± 10 cm
- korpus baterii: mosiądz
- rura, sprężyna, wylewka: stal nierdzewna 304
- czwórnik: mosiądz
- wąż: mosiądz, stal nierdzewna 304
- słuchawka prysznicowa: mosiądz, stal nierdzewna 304, ABS



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30701	698.-	858.54



I. TOYA S.A. informuje, iż: 1) niniejszy katalog nie stanowi oferty w rozumieniu prawa cywilnego; 2) prezentowane w niniejszym katalogu artykuły mogą w rzeczywistości odbiegać od wskazanego na zdjęciach wzoru, w szczególności jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne, tj. wielkość, kolor, sposób opakowania; 3) nie ponosi odpowiedzialności za drobne różnice we właściwościach artykułów pozostające bez wpływu na ich przeznaczony cel lub sposób użytkowania; 4) nie ponosi odpowiedzialności wynikającej z jakichkolwiek niedokładności lub nieścisłości, co do informacji zawartych w przedmiotowym katalogu; 5) nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną szkodę powstałą w wyniku otrzymania towaru o innych właściwościach, niż prezentowany na zdjęciach.

II. Pomimo najlepszych starań poczynionych przez TOYA S.A. nie może ona zagwarantować, iż informacje zawarte w niniejszym katalogu w pełni odpowiadają rzeczywistości.

III. Wszelkie decyzje podjęte na podstawie informacji zawartych w przedmiotowym katalogu podejmowane są na własne ryzyko osoby, która korzysta z tych informacji. Copyright © 2026 TOYA S.A.

## TOYA S.A.

ul. Sołtysowicka 13-15  
51-168 Wrocław  
☎ (+48 71) 32 46 200  
fax: (+48 71) 32 46 370  
sales@yato.pl (domestic)  
export@yato.pl (export)  
import@yato.pl (import)

## ODDZIAŁ WARSZAWSKI

Teren Mapletree Park Nadarzyn  
al. Kasztanowa 160  
05-831 Młochów k. Warszawy  
☎ (+48 22) 73 82 800  
☎ (+48 22) 73 82 828  
sales@yato.pl (domestic)  
export@yato.pl (eport)

## TOYA ROMANIA S.A.

Soseaua Stefanestii 8-8a  
077175 Stefanestii De Jos  
☎ (+40 031) 710 8692  
office@yato.ro

## YATO TOOLS (SHANGHAI) Co., Ltd.

No. 1, Lane 1300  
East Kangqiao Road  
Shanghai, China 201315  
☎ (+86 21) 681 829 50  
fax: (+86 21) 681 829 51  
yato@yato-sh.com

## YATO TOOLS (JIAXING) CO., LTD.

No.1033 Huyan Road,  
Baibu Town, Haiyan County,  
Jiaxing City, Zhejiang Province,  
China  
☎ (+86 21) 681 829 50  
yato@yato-sh.com

**V02.26**

TWÓJ ZAUFANY DOSTAWCA

**yatogastro.com**