Bartscher
od 1876

TECHNIKA GOTOWANIA

TECHNIKA CHŁODZENIA

TECHNIKA ZMYWANIA

MAŁE URZĄDZENIA

Profesjonalne urządzenia gastronomiczne

2018

www.bartscher.com

BARTSCHER – PEŁNY ASORTYMENT

Szanowni Państwo, drodzy Klienci,

od ponad 140 lat pozostajemy wierni naszej ponadczasowej zasadzie, która brzmi: jakość się opłaca. Oferujemy produkty wyróżniające się atrakcyjnym stosunkiem jakości do ceny oraz nieustannie dostosowujemy portfolio do Państwa życzeń i potrzeb, zawsze uwzględniając nowe trendy. Zarówno nasi wieloletni klienci, jak i interesanci mogą liczyć na to samo: u nas wszystko ukierunkowane jest na to, aby zapewnić optymalne wsparcie dla Państwa biznesu.

Kierując się tą zasadą również w tym roku przygotowaliśmy asortyment katalogowy, który umożliwi, ułatwi i zoptymalizuje pracę oraz poszczególne procesy w nowoczesnej kuchni gastronomicznej, dzięki zastosowaniu wysoce wydajnego wyposażenia. Rezultat naszej pracy znajdą Państwo na 336 stronach zawierających ponad 1800 produktów, w tym również wiele nowości.

Nowych rozwiązań mogą Państwo spodziewać się również w zakresie obsługi: nasza strona internetowa jest teraz dostępna w całkowicie nowej odsłonie. Dlatego bardzo się cieszymy, że możemy zaprezentować Państwu markę Bartscher oraz szeroki asortyment naszych produktów w oparciu o zoptymalizowany „look and feel" pod adresem www.bartscher.com.

Jako zarejestrowani sprzedawcy branżowi mogą Państwo skorzystać z wielu pomocnych funkcji, takich jak np. prosta funkcja szybkiego zamówienia „Quickorder", wgląd w historię zamówień i wiele innych. Inne przydatne funkcje nowej strony internetowej przedstawimy Państwu szczegółowo na stronach 6-7.

Niezależnie od tego, czy preferują Państwo transakcje „online" czy „offline" – kupując produkt marki Bartscher, podejmują Państwo świadomą decyzję o wyborze doskonałej jakości, inteligentnych rozwiązań i najwyższych kompetencji w zakresie obsługi klienta.

Nasi wykwalifikowani pracownicy chętnie doradzą Państwu zarówno przy wyborze pojedynczego urządzenia, jak i w przygotowaniu kompleksowego projektu kuchni według indywidualnych preferencji. W ten sposób wspieramy Państwa w osiągnięciu celu, jakim jest efektywne, funkcjonalne i jednocześnie ergonomiczne urządzenie kuchni gastronomicznych i barów szybkiej obsługi.

Służymy Państwu pomocą i chętnie przyczynimy się do Państwa sukcesu.

Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży

Bartscher GmbH
doświadczenie i kompetencja od 1876

Od czasu założenia przedsiębiorstwa w roku 1876 i gospodarczego rozwoju firmy rodzinnej w ostatnich dekadach, spółka Bartscher GmbH konsekwentnie umacnia swoją pozycję lidera na rynku niemieckim w sektorze wyposażenia kuchni.

HISTORIA

1876	Założenie przedsiębiorstwa w Geseke
1959	Rozpoczęcie dystrybucji urządzeń gastronomicznych na terenie całych Niemiec
1971	Powstanie nowego magazynu w Geseke
1978	Projekt i budowa nowej siedziby przedsiębiorstwa w Salzkotten
2004	Rozbudowa przedsiębiorstwa o trakt biurowy
2006	Budowa nowej hali magazynowej z pomieszczeniami szkoleniowymi i salonem wystawowym
2011	Utworzenie systemu Paternoster zapewniającego efektywniejszą i szybszą dostawę części zamiennych
2012	Rozbudowa przedsiębiorstwa o trakt biurowy
2014	Dodanie trzech kolejnych modułów Paternoster umożliwiających dystrybucję ok. 8000 części zamiennych
2014	Rozszerzenie eksportowej powierzchni wysyłkowej

1 Niemcy, Salzkotten
2 Holandia, Nieuwegein
3 Francja, Reims
4 Szwajcaria, Küssnacht am Rigi
5 Austria, Salzburg-Hallwang
6 Polska, Warszawa
7 Ukraina, Iwano-Frankiwsk
8 Chiny, Shanghaj

Bartscher - firma o międzynarodowej renomie

Silna obecność w Europie:
Dzięki oddziałom w różnych europejskich krajach jesteśmy w stanie zawsze zagwarantować przekonujący kompletny asortyment, kompleksowe doradztwo oraz usługi na wysokim poziomie.

Kalendarz targów 2018

Również w 2018 roku chcielibyśmy zaprezentować Państwu najnowsze trendy na wszystkich ważnych krajowych i międzynarodowych targach. Zapraszamy do odwiedzenia naszych stoisk i zapoznania się z szeroką gamą naszych urządzeń.

W naszych centrach wystawowych i szkoleniowych w Salzkotten i Hallwang-Mayrwies (pod Salzburgiem) przez cały rok odbywają się dla Państwa prezentacje produktów i szkolenia.

INTERNORGA, Hamburg 2017

Styczeń
08. - 11. HORECAVA, Amsterdam

Luty
03. - 07. INTERGASTRA, Stuttgart

Marzec
09. - 13. INTERNORGA, Hamburg
21. - 23. EUROGASTRO, Warszawa

Maj
15. - 17. UNITI expo, Stuttgart

Wrzesień
10. - 13. FAFGA, Innsbruck
16. - 18. GULFHOST, Dubai

Październik
PIR, Moskwa
28. - 31. GastRo, Rostock

Listopad
FORECH, Kijów
10. - 14. ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg

Profesjonalne urządzenia gastronomiczne firmy Bartscher to:

- ✓ Znana marka
- ✓ Solidna jakość i dobry serwis
- ✓ Bogaty asortyment produktów
- ✓ Wyśmienity stosunek jakości do ceny

Już szósty raz z rzędu przyznano nam pożądaną przez wszystkich nagrodę czytelników „BEST of Market" w kategorii serwisu, jakości i stosunku jakości do ceny. Dziękujemy naszym klientom za uznanie. Jest to dla nas najlepsza motywacja w dążeniu do sprostania coraz to nowym wyzwaniom.

Lista wyróżnień jest długa: czytelnicy czasopism fachowych „first class", „GVmanager" i „24 Stunden Gastlichkeit" przyznali nam w 2012 roku 3. miejsce w kategorii „technika gotowania", a w latach 2013 - 2017 zajęliśmy 1. miejsce w kategorii "pomoc kuchenna".

Jakość się opłaca

Również testujący produkty magazyn ETM ponownie bardzo dobrze ocenia nasze produkty. Na przykład nasza kuchenka mikrofalowa 610835 lub maszynka do mięsa FW10 uzyskały ocenę „DOBRE", a nasz grill kontaktowy wyrożniono oceną „BARDZO DOBRE".

Nasz serwis

Serwis zajmuje w firmie Bartscher centralną pozycję: kompetentne doradztwo, nowoczesna logistyka czy też nasz szybki i sprawny dział obsługi klienta - zawsze najważniejsze jest dla nas zadowolenie naszych klientów.

Kompetentne zarządzanie projektami

Planujesz urządzenie nowej kuchni gastronomicznej bądź nosisz się z zamiarem dostosowania obszaru kuchennego do istniejących potrzeb?

Chętnie wesprzemy Państwa w realizacji indywidualnych pomysłów. W analizie potrzeb i określeniu funkcjonalności, sporządzeniu koncepcji i projektowaniu czy też w ofertowaniu i planowaniu montażu. Doradzamy też przy sporządzaniu wykazu robót i świadczeń.

Nasz kompetentny zespół projektowy chętnie służy Państwu pomocą. **projekt@bartscher.com**

DLACZEGO JESTEŚMY WŁAŚCIWYM PARTNEREM DLA CIEBIE

1 WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W BRANŻY

Można na nas polegać - podobnie, jak na naszych urządzeniach. Od 141 lat spełniamy najwyższe i coraz to nowe wymagania w zakresie doradztwa i techniki. Bartscher to doświadczenie i kompetencja w zakresie kuchni przemysłowych.

2 PEŁNY ASORTYMENT

Wszystko, czego potrzebuje profesjonalista: od kompletnych rozwiązań dla kuchni przemysłowych, poprzez ekskluzywne rozwiązania techniczne typu Salamander Hi-Light, aż po małe urządzenia. Nasza paleta produktów jest wyjątkowa, a dzięki naszemu dużemu magazynowi możemy zagwarantować pełną dostępność produktów.

3 BLISKOŚĆ DO KLIENTA

Nasi Klienci mają wysokie wymagania, a my jesteśmy po to, aby je spełniać. Pomoże w tym osobisty doradca. Nasze usługi serwisowe uzupełnia kompetentna i łatwo dostępna telefoniczna „gorąca linia" dla Klientów.

4 MOCNY PAKIET USŁUGOWY

Szybki i efektywny serwis związany z konserwacją i naprawami minimalizuje ewentualne czasy przerwy w pracy zakupionych przez Państwa urządzeń. Dokładamy wszelkich starań, aby Państwa Klienci nie musieli z niczego rezygnować.

5 JAKOŚĆ

Nasze wartości to: solidne wykonanie, perfekcyjne wykończenie i ergonomia. Nasze urządzenia zostały zaprojektowane z myślą o profesjonalistach w świecie gastronomii. Są one trwałe, łatwe w czyszczeniu i co równie ważne energooszczędne.

NASZ NOWY SKLEP INTERNETOWY

Otwarty dla Państwa 24 godziny na dobę przez 365 dni w roku – witamy w nowym sklepie internetowym marki Bartscher!

Ponad 1800 produktów z branży gastronomicznej czeka na to, aby je poznać. Zarejestrowani sprzedawcy branżowi mają łatwy dostęp do całego asortymentu i znajdą tu wiele praktycznych funkcji, które pomogą w wyborze i zakupie produktów marki Bartscher.

Przekonajcie się Państwo sami: www.bartscher.com

"Wyszukiwanie" jeszcze nigdy nie było takie proste

Dzięki funkcji swobodnego wyszukiwania tekstu otrzymają Państwo pasujące do szukanego terminu propozycje wyboru, podczas gdy szczegółowe wyszukiwanie fasetowe pomoże Państwu znaleźć konkretny produkt. W znalezieniu pasującego artykułu pomoże Państwu również funkcja wyszukiwania według tematów, np. grillowanie, utrzymywanie temperatury, kawa i akcesoria do kawy lub serie Thermik.

Na stronie zawierającej szczegółowy opis produktu – oprócz ilustracji produktu i danych technicznych – znajdą Państwo również inne przydatne informacje: instrukcje obsługi, rysunki złożeniowe, karty danych itp. można wygodnie pobrać w formacie PDF i dotyczy to każdego produktu z naszego asortymentu.

Kolejnym narzędziem, które może Państwu pomóc w zakupie, jest funkcja porównania produktów. Funkcja zapewnia przejrzystość i pozwala zestawić ze sobą do trzech urządzeń jednocześnie. Ewentualne różnice między porównywanymi produktami zostaną podświetlone innym kolorem.

Dobry ogląd sytuacji to podstawa

Jeżeli chcą Państwo zachować możliwość podglądu różnych urządzeń, pomocna okaże się praktyczna opcja zakładek. Po dokonaniu wyboru mogą Państwo z tego miejsca dodać wybrane urządzenia lub pasujące akcesoria bezpośrednio do koszyka. Ponadto istnieje możliwość tworzenia różnych list zakładek, posortowanych np. według klientów lub dziedzin techniki, dzięki czemu zachowają Państwo orientację i będą w stanie dokonać właściwego wyboru nawet w przypadku kompleksowych wyszukiwań lub złożonych zestawień.

Jeszcze więcej usług

Zarejestrowani klienci – po zalogowaniu – mają do dyspozycji jeszcze więcej praktycznych funkcji. Za pomocą funkcji Quickorder mogą w najprostszy i najszybszy sposób dodać do koszyka nawet do 25 produktów.

W rozbudowanej strefie „Moje konto" można znaleźć m.in. informacje dotyczące historii zamówień, w tym również opcję śledzenia przesyłek „track and trace". W tym miejscu mogą Państwo sprawdzić, gdzie aktualnie znajduje się przesyłka. Cena zakupu netto oraz dostępność towarów to informacje, które znajdą Państwo w strefie indywidualnej. Dotyczy to również rozszerzonych możliwości płatności.

Wsparcie dla sprzedawców branżowych

Sklep internetowy został zaprojektowany w taki sposób, aby wspierać sprzedawcę branżowego w jego codziennej pracy przy pomocy wszystkich dostępnych funkcji. Funkcje te stanowią dobrą podstawę dla poszerzenia i wzbogacenia usługi doradztwa stacjonarnego za pośrednictwem kanału online.

Osoby zainteresowane produktami Bartscher mogą na stronie internetowej zasięgnąć informacji, a także – za pośrednictwem wyszukiwarki sprzedawców branżowych – nawiązać bezpośredni kontakt z partnerami handlowymi w swojej okolicy.

Technika gotowania

Kuchnie wolnostojące 11-13
Seria 600 14-21
Seria 650 22-31
Seria 700 32-48
Seria 900 49-62
Kotły warzelne 63
Patelnie uchylne 64-65
Kuchenka gazowa wok 66

Urządzenia grzewcze

Lawa-grille 67
Płyty grillowe nastolne 68-69
Taborety gazowe i elektryczne 70-71
Frytownice 72-74, 192-199
Piece konwekcyjne 75-79, 245
Piece konwekcyjno-parowe 83-96,245
Piekarnik niskotemperaturowy 97
Urządzenie do gotowania Sous Vide 98
Rożna do kurczaków 99
Salamandry 108-111
Tostery 242-243
Kuchnie mikrofalowe 246-249

Pizzy / Makaronu

Piece do pizzy 100-104, 244
Maszynka do makaronu 105
Miesiarki 106-107
Wałkownice 106

Urządzenia chłodnicze

Chłodziarko-zamrażarka szokowa 97
Regał chłodniczy 123
Witryny chłodnicze MINI 126-127
Witryna do ciast 128-129
Szafy chłodnicze 130-133, 134-135
Chłodziarka do wina 132-133
Szafy mroźnicze 134, 135, 136
Zamrażarki 136
Chłodnia 137
Lady sałatkowe 138-140
Stoły chłodnicze Mini 141
Stoły chłodnicze 142-145
Stół chłodniczy do pizzy 146
Nadstawy chłodnicze 147-149
Kostkarki do lodu 151-154
Łuskarki do lodu 155

Witryny chłodnicze/grzewcze

Witryny grzewcz 112, 114, 116-119, 232
Witryny chłodnicze 113, 115, 120-124, 128-129

Technika zmywania

Zmywarki do szkła 158-161
Urządzenia do zmiękczania wody 157, 162-166
Zmywarki gastronomiczne 167-170
Armatury 171
Zmywarki gastronomiczne kapturowe 172-173
Zmiękczacze 174-175
Urządzenie do polerowania szklanek 176
Polerki do sztućców 176

Meble ze stali nierdzewnej

Regały 178-179
Nadstawy 180
Stoły robocze 181-183
Szafki ścienne 184
Szafki z drzwiami przesuwnymi 185-187
Zlewozmywaki 188-189
Wyciągi i okapy 190-191
Wózki do serwowania 322-323
Wózki transportowe 258-259, 324-325

Zdjęcia:
© Fotolia.com / Yuri Arcurs | Lsantilli | Svenja98 | foodmaster | Irochka | HL Photo | Yantra | Thomas Perkins | momanuma | Esther Hildebrandt | LUMIERES | Brenda Carson | Victoria German | Robert Neumann | Rechitan Sorin | Brigitte Bonaposta | Brebca | guy | 2jenn | cagnottojack | draghicich | fudio | afitz | M.studio | Lucky Dragon | exclusive-design | Printemps | 5ph | Christian Schwier | arizanko | wizdata | StefanieB. | photocrew | doris oberfrank-list
© dreamstime.com / Smokefish

Grille / Snacki

Patelnie uniwersalne	202
Płyty grillowe	203-204
Grille kontaktowe	205-207
Patelnia wielofunkcyjna	207
Płyty grillowe	208-209
Dyspensery	240
Krajalnica do currywurst	241

Kuchenki nastolne

Urządzenia do gotowania ryżu	200
Urządzenia do gotowania produktów mącznych	201
Kuchenki indukcyjne	214-219
Woki indukcyjne	220-221
Płyty elektryczne	222-223
Kuchenki gazowe	224-225
Patelnie	226
Garnki	226-227

Utrzymywanie ciepła

Bemary	228
Bemary Hotpots	229
Wózek do wydawania potraw	230-231
Mostki grzewcze	232, 233
Podgrzewacze do talerzy	234, 236, 237
Płyty grzewcze	234, 235
Podgrzewacze do filiżanek	237
Urządzenia do Hot-dogów	238-239
Rolkowy podgrzewacz do kiełbasek	239
Podgrzewacz do kiełbasek	239
Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności	260, 261
Dyspensery do napojów	310
Kociołki do zup	314-315
Podgrzewacze do potraw	316-320
Pasty do podgrzewaczy	321

Przygotowalnia

Pojemniki gastronomiczne	250-255
Pojemniki na sztućce	256
Listwa na bony	257
Palnik do flambirowania	257
Miksery ręczne	264-266
Wagi kuchenne	267
KitchenAid	268-271
Szatkownice do warzyw	272-273
Wirówka do sałaty	274
Obieraczki	275
Wilki do mięsa	276-277
Krajalnice	278-279
Pakowarki próżniowe	280-282
Deski do krojenia	283
Termometry	284-285

Cafeteria / Bar

Kruszarka do lodu	150
Dozownik do płatków śniadaniowych	262
Witryny bufetowe	263
Maszyna do lodów	286
Wyciskarki do soku	287, 288, 289
Miksery	288, 289, 291-293
Gofrownice	294-295
Naleśnikarki	296
Ekspresy/zaparzacze do kawy	297-309
Spieniacz do mleka	304
Warniki do wody	311, 312
Warniki do grzanego wina	312, 313
Stojak reklamowy	326

Taras

Grille wolnostojące/nastawne	326
Ogrzewacz tarasowy	328-329
Popielniczki	330
Stoły/ławki	331
Lampy owadobójcze	332-333

Wyposażenie dla hoteli

Stojak na walizki	327
Urzadzenie do czyszczenia butów	327
Suszarki do rąk	334
Podajnik ręczników papierowych	334
Dozownik do mydla	335

Kompetencja logistyczna

Nasz kompletny asortyment produktów jest zarządzany w nowoczesnym magazynie wysokiego składowania, dzięki czemu jesteśmy w stanie realizować zamówienia w bardzo krótkim czasie. Produkty są wysyłane szybko spedycją lub kurierem.

Szybka obsługa

Natychmiastowa dostępność: za składowanie naszych części zamiennych odpowiada nowoczesny system mikroprocesorowy Paternoster.

Optymalne wykorzystanie przestrzeni magazynowej pozwala na przechowywanie ponad 16.000 części zamiennych i natychmiastową dostawę.

Nasza firma przywiązuje dużą wagę do serwisu, i to nie tylko w zakresie szybkiej dostawy części zamiennych.

WAŻNE INFORMACJE

Świadczone usługi odbywają się zgodnie z zasadami przedstawionymi w Ogólnych Warunkach Handlowych (AGB) firmy Bartscher.
Dane dot. wagi urządzeń podane są bez opakowania, materiałów służących do transportu towaru (europaleta, paleta jednorazowa).

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych.

Naprawa drobnych urządzeń:
Drobne urządzenia w celu naprawy powinny być wysłane do firmy serwisowej lub dostarczone do Państwa partnera handlowego.

Aktualne informacje o nowych produktach i promocjach znajdują się na stronie: www.bartscher.com

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Biuro w Polsce
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa-Wesoła
Polska

Kuchnie kompaktowe - Kuchnie serii kompaktowej firmy Bartscher łączą w sobie komfort "dużych" urządzeń - zajmują mało miejsca z pięcioma polami grzewczymi, w kombinacji z przestronnym wielofunkcyjnym piekarnikiem. Idealne rozwiązanie wszędzie tam, gdzie ze szczególnej okazji lub na powtarzających się regularnie imprezach okolicznościowych goście są zaopatrywani w smaczne posiłki, np. w małej gastronomii, w klubach bądź na potrzeby zapalonego kucharza-amatora.

- ✓ kuchnia gazowa ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ ruszty wykonane z żeliwa
- ✓ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu
- ✓ zapłon elektryczny (za pomocą jednej ręki)
- ✓ regulowana wysokość nóżek
- ✓ piekarnik wielofunkcyjny z grillem
- ✓ podwójna szyba w drzwiach piekarnika
- ✓ piekarnik emaliowany
- ✓ ustawiona na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone

B	D	B
C		A

A 1,0 kW C 3,0 kW
B 1,75 kW D 3,7 kW
11,2 kW całkowita moc przyłączeniowa

Kuchnia gazowa 5FL EBO-1*
wymiary: szer. 900 x gł. 600 x wys. 850-900 mm
5 palników gazowych: 1 x 1 kW / 2 x 1,75 kW / 1 x 3 kW / 1 palnik dwukoronowy 3,7 kW
Piekarnik wielofunkcyjny
pojemność piekarnika: 105 litrów, szer. 690 x gł. 400 x wys. 340 mm
regulacja temperatury: 60 °C do 250 °C
moc przyłączeniowa: gaz 11,2 kW
moc przyłączeniowa: elektr. 3,35 kW / 230 V 50 Hz
w zestawie 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia, 1 podstawa pod wok
waga: 67,2 kg
GTIN 4015613678023
Nr art. 1509951
5.543,00 zł

ustawiona na gaz ziemny H

Blacha do pieczenia
wymiary:
szer. 682 x gł. 408 x wys. 27 mm
waga: 1,89 kg
GTIN 4015613658612
Nr art. 150988
139,00 zł

Ruszt do piekarnika
wymiary:
szer. 684 x gł. 404 x wys. 40 mm
waga: 1,19 kg
GTIN 4015613664514
Nr art. 150989
75,00 zł

- ✓ kuchnia elektryczna ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ płyta ze szkła ceramicznego
- ✓ nóżki ze stali szlachetnej z regulacją wysokości
- ✓ piekarnik wielofunkcyjny z grillem i timerem
- ✓ potrójna szyba drzwi piekarnika
- ✓ oświetlenie piekarnika
- ✓ uchwyty ze stali szlachetnej
- ✓ piekarnik powleczony czarną emalią

5-palnikowa kuchnia elektryczna EBO*
wymiary: szer. 900 x gł. 600 x wys. 890-910 mm
całkowita moc przyłączeniowa: 11,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
5 pól grzewczych:
1x pole grzewcze poszerzone: Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW
środkowa strefa do smażenia: Ø 170/265, 1,4/2,2 kW
1x pole grzewcze Ø 210 mm, 2,2 kW
2x pole grzewcze Ø 145 mm à 1,2 kW
Piekarnik wielofunkcyjny, 2,5 kW
pojemność piekarnika: 100 litrów, szer. 635 x gł. 435 x wys. 360 mm
regulacja temperatury: 50 °C do 250 °C
waga: 76 kg
GTIN 4015613469621
Nr art. 155660
9.904,00 zł

Blacha do pieczenia
wymiary:
szer. 587 x gł. 376 x wys. 20 mm
waga: 1,14 kg
GTIN 4015613658650
Nr art. 150956
258,00 zł

Ruszt do piekarnika
wymiary:
szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
waga: 1,01 kg
GTIN 4015613656557
Nr art. 150606
87,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kuchnie gazowe - **Profesjonalne gotowanie na gazie**

Zalety stosowania kuchni gazowej mówią same za siebie: płomień daje się precyzyjnie regulować, ciepło jest natychmiast dostępne, zawsze udaje się utrafić idealny stopień ugotowania i stosować można prawie wszystkie formy garnków - od patelni poprzez garnki aż po woki.

Kuchnia gazowa GHU 4110

- ✓ kuchnia gazowa ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu
- ✓ zapłon ręczny
- ✓ piekarnik elektryczny z termoobiegiem 1/1 GN
- ✓ nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- ✓ łatwa do czyszczenia:
  - niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana
  - szuflada pod niecką palnika
- ✓ ustawiona na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone

4-palnikowa kuchnia gazowa GHU 4110
z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 850-910 mm
moc przyłączeniowa: gaz 21 kW
4 palniki gazowe:
2 x 3,5 kW, 2 palniki dwukoronowe 2 x 7 kW
piekarnik elektryczny z termoobiegiem 1/1 GN
komin
szer. 560 x gł. 390 x wys. 340 mm
3,1 kW / 230 V 50 Hz
regulacja temperatury: 50 °C do 300 °C
timer: 0 - 120 minut
w zestawie 1 ruszt i 2 blachy, stal nierdzewna
waga: 100,8 kg
GTIN 4015613616940
Nr art. 2819991
9.709,00 zł

Blacha 1/1 GN
wymiary:
szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
waga: 1,45 kg
GTIN 4015613271729
Nr art. A101185
76,00 zł

Ruszt 1/1 GN
wymiary:
szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,95 kg
GTIN 4016098175250
Nr art. A101091
105,00 zł

ustawiona na gaz ziemny H

B	A
A	B

A 3,5 kW
B 7,0 kW (palnik dwukoronowy)

21,0 kW całkowita moc przyłączeniowa

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kuchnie gazowe MFG

- ✓ kuchnia gazowa ze stali nierdzewnej
- ✓ ciężkie ruszty wykonane z żeliwa
- ✓ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu
- ✓ zapłon ręczny
- ✓ piekarnik elektryczny 2/1 GN
- ✓ nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- ✓ uchwyty ze stali nierdzewnej
- ✓ ustawiona na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone

4-palnikowa kuchnia gazowa MFG 7340
z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
moc przyłączeniowa: gaz 19,0 kW
4 palniki gazowe: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW
Piekarnik elektryczny 2/1 GN
grzalka górna/dolna, komin
szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
w zestawie 1 ruszt
waga: 108,4 kg
GTIN 4015613632315
Nr art. 1582001
10.696,00 zł

B	A
A	B

A 3,5 kW
B 6,0 kW
19,0 kW całkowita moc przyłączeniowa

6-palnikowa kuchnia gazowa MFGO 7060
z podstawą otwartą
wymiary: szer. 1200 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
moc przyłączeniowa: gaz 28,5 kW
6 palników gazowych: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
waga: 79,2 kg
GTIN 4015613635033
Nr art. 1582101
9.904,00 zł

6-palnikowa kuchnia gazowa MFG 7360
z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
i podstawą otwartą
wymiary:
szer. 1200 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
moc przyłączeniowa: gaz 28,5 kW
6 palników gazowych: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
Piekarnik elektryczny 2/1 GN
grzalka górna/dolna, komin
szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
podstawa otwarta:
szer. 352 x gł. 535 x wys. 380 mm
w zestawie 1 ruszt
waga: 129,4 kg
GTIN 4015613635040
Nr art. 1582201
12.881,00 zł

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW
B 6,0 kW
28,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Blacha 2/1 GN
wymiary:
szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm
waga: 2,7 kg
GTIN 4015613271699
Nr art. A101181
142,00 zł

Ruszt 2/1 GN
wymiary:
szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm
waga: 1,93 kg
GTIN 4016098175267
Nr art. A101092
167,00 zł

Seria 600 Imbiss

Wydajne urządzenia do gotowania w praktycznej zabudowie modułowej, zajmującej niewiele miejsca.

Budowa i wyposażenie według potrzeb.
Urządzenia z wysokowartościowej stali chromowo-niklowej 18/10 w kompaktowym wykonaniu. Długi czas użytkowania urządzeń.

- ✓ urządzenia i ich podstawy w całości wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ głębokość zabudowy 600 mm, moduły o szerokości 400 mm lub 600 mm
- ✓ wysokość bez komina 290 mm - wysokość z kominem 425 mm
- ✓ niewielkie wymiary
- ✓ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu
- ✓ rożne możliwości przyporządkowania podstaw
- ✓ urządzenia gazowe lub elektryczne
- ✓ urządzenia ustawione na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
- ✓ optymalne zużycie energii
- ✓ perfekcyjna funkcjonalność
- ✓ łatwe czyszczenie
- ✓ ładny design
- ✓ możliwość połączenia z kontuarem
- ✓ urządzenia skręcone ze sobą

✓ palnik 3,5 kW
palnik 6,0 kW

✓ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu

✓ przygotowanie przekąsek na niewielkiej wydajnej powierzchni

✓ Okap
do seria 600 Imbiss
dostępny na zamówienie

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

4-palnikowa kuchnia gazowa
z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym
szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm
moc przyłączeniowa gaz: 19,0 kW
4 otwarte miejsca do gotowania:
palniki 2 x 3,5 kW
palniki 2 x 6,0 kW
z płomieniem pilotującym
Piekarnik wielofunkcyjny
cyrkulacja powietrza - grill - grzalka górna/dolna
pojemność piekarnika: 58 l
szer. 450 x gł. 380 x wys. 315 mm, 2,2 kW / 230 V 50 Hz
zakres temperatur: 50 °C do 250 °C
podwójna szyba w drzwiach piekarnika
włącznie z 1 rusztem, 1 blachą do pieczenia
waga: 58,5 kg
GTIN 4015613547510
Nr art. 1315563
9.904,00 zł

B	A
A	B

A 3,5 kW
B 6,0 kW
19,0 kW całkowita moc przyłączeniowa

ustawiona na gaz płynny

Kuchnia elektryczna z 4 płytami grzewczymi
z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym
szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm
4 płyty grzewcze à 2,0 kW, Ø 185 mm
moc przyłączeniowa: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Piekarnik wielofunkcyjny
cyrkulacja powietrza - grill - grzałka górna/dolna
pojemność piekarnika: 58 l
szer. 450 x gł. 380 x wys. 315 mm, 2,2 kW
zakres temperatur: 50 °C do 250 °C
podwójna szyba w drzwiach piekarnika
włącznie z 1 rusztem, 1 blachą do pieczenia
waga: 58 kg
GTIN 4015613547527
Nr art. 131764
9.352,00 zł

4-palnikowa kuchnia elektryczna
z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym
szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm
płyta ze szkła ceramicznego
4 powierzchnie grzewcze:
2 x 2,5 kW, Ø 230 mm
1 x 1,8 kW, Ø 180 mm
1 x 1,2 kW, Ø 145 mm
moc przyłączeniowa: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Piekarnik wielofunkcyjny
cyrkulacja powietrza - grill - grzałka górna/dolna
pojemność piekarnika: 58 l
szer. 450 x gł. 380 x wys. 315 mm, 2,2 kW
zakres temperatur: 50 °C do 250 °C
podwójna szyba w drzwiach piekarnika
włącznie z 1 rusztem, 1 blachą do pieczenia
waga: 58 kg
GTIN 4015613547534
Nr art. 132870
13.868,00 zł

Blacha do pieczenia
wymiary: szer. 444 x gł. 362 x wys. 34 mm
waga: 1,02 kg
GTIN 4015613658667
Nr art. 132646
139,00 zł

Ruszt do piekarnika
wymiary: szer. 443 x gł. 350 x wys. 10 mm
waga: 0,46 kg
GTIN 4015613658674
Nr art. 132647
107,00 zł

2-palnikowa kuchnia gazowa
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
moc przyłączeniowa: 9,5 kW
palnik 1 x 3,5 kW
palnik 1 x 6,0 kW
z płomieniem pilotującym
waga: 19,5 kg
GTIN 4015613547541
Nr art. 1317433
3.762,00 zł

4-palnikowa kuchnia gazowa
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
moc przyłączeniowa: 19,0 kW
palniki 2 x 3,5 kW
palniki 2 x 6,0 kW
z płomieniem pilotującym
waga: 30,3 kg
GTIN 4015613547558
Nr art. 1317463
5.665,00 zł

2-płytowa kuchnia elektryczna
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
płyty szybkogotujące à 2 kW: Ø 180 mm
moc przyłączeniowa: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
waga: 16,6 kg
GTIN 4015613309989
Nr art. 131722
3.164,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
płyty szybkogotujące à 2 kW: Ø 180 mm
moc przyłączeniowa: 8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
waga: 29,6 kg
GTIN 4015613310008
Nr art. 131734
4.476,00 zł

2-płytowa kuchnia elektryczna
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
płyta ze szkła ceramicznego
pola grzewcze: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
moc przyłączeniowa: 4,3 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 17 kg
GTIN 4015613418193
Nr art. 131800
6.141,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
płyta ze szkła ceramicznego
pola grzewcze: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
moc przyłączeniowa: 8,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 25 kg
GTIN 4015613418209
Nr art. 131850
9.313,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Bemar elektryczny
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
wielkość komór: 3 x 1/4 GN, głębokość 150 mm
regulacja temperatury: 30 °C do 85 °C
moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
waga: 17,6 kg
GTIN 4015613310084
Nr art. 131760
4.159,00 zł

Artykuł dostarczany bez pojemników GN i bez mostów łączących

Bemar elektryczny
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
wielkość komór: 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN, głębokość 150 mm
regulacja temperatury: 30 °C do 85 °C
moc przyłączeniowa: 2,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
waga: 28 kg
GTIN 4015613310091
Nr art. 131770
5.348,00 zł

Element roboczy
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
z szufladą szer. 320 x gł. 480 x wys. 180 mm
waga: 28 kg
GTIN 4015613548005
Nr art. 131905
2.216,00 zł

Element roboczy
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
z szufladą szer. 520 x gł. 480 x wys. 180 mm
waga: 30 kg
GTIN 4015613548012
Nr art. 131915
2.613,00 zł

Frytownica elektryczna z komorą 1 x 6 litrów
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
ze stałym elementem grzewczym
waga: 17,8 kg
GTIN 4015613309699
Nr art. 131306
4.555,00 zł

Kosz do frytownicy 6L
szer. 190 x gł. 270 x wys. 120 mm
waga: 0,75 kg
GTIN 4015613658681
Nr art. 131308
274,00 zł

Frytownica elektryczna z komorami 2 x 6 litrów
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
moc przyłączeniowa: 6,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
ze stałym elementem grzewczym
waga: 29 kg
GTIN 4015613433264
Nr art. 131413
7.921,00 zł

Frytownica elektryczna z komorą 1 x 8 litrów
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
z podnoszonym do góry elementem grzewczym
waga: 21 kg
GTIN 4015613433240
Nr art. 131415
6.335,00 zł

Kosz do frytownicy 8L mały
szer. 110 x gł. 280 x wys. 100 mm
waga: 0,62 kg
GTIN 4015613658704
Nr art. 131418
285,00 zł

Kosz do frytownicy 8L duży
szer. 225 x gł. 275 x wys. 100 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613658711
Nr art. 131419
313,00 zł

Frytownica elektryczna z komorami 2 x 8 litrów
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
moc przyłączeniowa: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
z podnoszonym do góry elementem grzewczym
waga: 34 kg
GTIN 4015613433257
Nr art. 131425
10.300,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Frytownica gazowa z komorą 1 x 8 litrów
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
moc przyłączeniowa: 6,7 kW
waga: 25 kg
GTIN 4015613433028
Nr art. 1315113
7.727,00 zł

Kosz do frytownicy 8L mały
szer. 115 x gł. 290 x wys. 120 mm
waga: 0,69 kg
GTIN 4015613658728
Nr art. 131514
246,00 zł

Kosz do frytownicy 8L duży
szer. 227 x gł. 290 x wys. 120 mm
waga: 0,99 kg
GTIN 4015613658735
Nr art. 131515
313,00 zł

Frytownica gazowa z komorami 2 x 8 litrów
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
moc przyłączeniowa: 13,4 kW
waga: 42 kg
GTIN 4015613433271
Nr art. 1315213
12.881,00 zł

Pojemnik na fryturę
Filtr frytury
zob. katalog str. 194, 195

Lawa-grill gazowy
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
moc przyłączeniowa: 7,3 kW
regulacja wysokości rusztu grilla
waga: 49 kg
GTIN 4015613309972
Nr art. 1317003
8.318,00 zł

Kamienie lawowe
worek 7 kg
GTIN 4015613182049
Nr art. 100611
194,00 zł

✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapełnienia

Urządzenia ustawione na gaz płynny

Płyta grillowa elektryczna gładka
chromowanie twarde, specjalna stal
w celu lepszego przewodnictwa ciepła
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 390 x 440 mm
moc przyłączeniowa: 3,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
waga: 29,2 kg
GTIN 4015613547572
Nr art. 132115
7.212,00 zł

Płyta grillowa elektryczna gładka
chromowanie twarde, specjalna stal
w celu lepszego przewodnictwa ciepła
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 590 x 440 mm
2 strefy grzewcze, oddzielna regulacja
moc przyłączeniowa: 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
waga: 47 kg
GTIN 4015613547589
Nr art. 132125
8.714,00 zł

Płyta grillowa elektryczna mieszana
1/2 gładka, 1/2 ryflowana
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 590 x 440 mm
2 strefy grzewcze, oddzielna regulacja
moc przyłączeniowa: 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
waga: 45 kg
GTIN 4015613547596
Nr art. 132255
7.921,00 zł

Korek zamykający
materiał: tworzywo sztuczne, białe
wymiary:
Ø 40 mm, wysokość 50 mm
waga: 0,065 kg
GTIN 4015613632384
Nr art. 132257
155,00 zł

Skrobak uniwersalny
do wszystkich płyt stalowych
i rusztów, wymienne ostrze
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613605500
Nr art. 529712
52,00 zł

Ostrze zapasowe do skrobak uniwersalny
waga: 0,004 kg
GTIN 4015613658377
Nr art. 529723
12,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz płynny

Płyta grillowa gazowa gładka
chromowanie twarde, specjalna stal
w celu lepszego przewodnictwa ciepła
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 390 x 440 mm
moc przyłączeniowa: 4,6 kW
waga: 33,2 kg
GTIN 4015613547602
Nr art. 1311413
7.921,00 zł

Płyta grillowa gazowa gładka
chromowanie twarde, specjalna stal
w celu lepszego przewodnictwa ciepła
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 590 x 440 mm
2 strefy grzewcze, oddzielna regulacja
moc przyłączeniowa: 7,6 kW
waga: 49 kg
GTIN 4015613547619
Nr art. 1311813
9.432,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Podstawa z 2 szufladami
szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm
regulowana wysokość nóżek:
maks. 50 mm
szuflada: 309 x 500 x 150 mm
waga: 21 kg
GTIN 4015613310190
Nr art. 131954
3.485,00 zł

Listwa łącząca urządzenia
GTIN 4015613323787
Nr art. 132060
123,00 zł

Podstawa otwarta z półką
szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm
regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
waga: 13,5 kg
GTIN 4015613310138
Nr art. 131924
1.542,00 zł

Podstawa otwarta z półką
szer. 600 x gł. 550 x wys. 580 mm
regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
waga: 16 kg
GTIN 4015613310145
Nr art. 131926
1.661,00 zł

Podstawa otwarta z półką
szer. 800 x gł. 550 x wys. 580 mm
regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
waga: 19 kg
GTIN 4015613548067
Nr art. 131925
2.058,00 zł

Podstawa z drzwiami skrzydłowymi i półką
szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm
regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
waga: 16 kg
GTIN 4015613310169
Nr art. 131944
2.058,00 zł

Podstawa z drzwiami skrzydłowymi i półką
szer. 600 x gł. 550 x wys. 580 mm
regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
waga: 20 kg
GTIN 4015613310176
Nr art. 131946
2.414,00 zł

Podstawa z drzwiami skrzydłowymi i półką
szer. 1000 x gł. 550 x wys. 580 mm
regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
waga: 29 kg
GTIN 4015613310183
Nr art. 131940
3.406,00 zł

Seria 650 Snack

Seria urządzeń do profesjonalnej kuchni.

Wyróżnia się optymalnym wykorzystaniem energii, wydajnymi urządzeniami i przyjaznym czyszczeniem.
Modułowa konstrukcja umożliwia łatwe i wielowariantowe ustawianie urządzeń.
Urządzenia wykonane z całości ze stali chromowo-niklowej 18/10.

- ✓ urządzenia i ich podstawy w całości wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ głębokość zabudowy 650 mm, wysokość 870 mm (włącznie z podstawą)
- ✓ urządzenia nastawne szer. 400 mm, 600 mm, 700 mm lub 800 mm
- ✓ wysokość bez komina 295 mm - wysokość z kominem 485 mm
- ✓ modułowa zabudowa, o odpowiednich wymiarach, łatwa w ustawieniu
- ✓ rożne możliwości przyporządkowania podstaw
- ✓ urządzenia gazowe lub elektryczne
- ✓ kuchnie gazowe z płomieniem pilotującym
- ✓ urządzenia ustawione na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
- ✓ optymalne zużycie energii
- ✓ wytrzymała budowa
- ✓ praktyczna funkcjonalność, łatwe czyszczenie
- ✓ atrakcyjny wygląd
- ✓ seria idealna do połączenia z kontuarem
- ✓ urządzenia skręcone ze sobą

✓ wydajne urządzenia na niewielkiej powierzchni

✓ frytownica elektryczna z podnoszonym do góry elementem grzewczym

✓ urządzenia skręcone ze sobą

✓ Okap typu Snack
do snack-barów, głębokość 650 mm
dostępny na zamówienie

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

4-palnikowa kuchnia gazowa
z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
moc przyłączeniowa gaz: 18,0 kW
4 palniki: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
z płomieniem pilotującym
piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 570 x gł. 490 x wys. 295 mm
4,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
zakres regulacji: 110 °C do 280 °C
akcesoria: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia
waga: 71,8 kg
GTIN 4015613548760
Nr art. 1151143
11.093,00 zł

B	A
A	B

A 3,5 kW
B 5,5 kW
18,0 kW całkowita moc przyłączeniowa

ustawiona na gaz płynny

Kuchnia elektryczna z 4 płytami grzewczymi
z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
całkowita moc przyłączeniowa: 12,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 płyty grzewcze:
2 x 2,6 kW, Ø 220 mm
2 x 1,5 kW, Ø 180 mm
piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 570 x gł. 490 x wys. 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
zakres regulacji: 110 °C do 280 °C
akcesoria: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia
waga: 70 kg
GTIN 4015613548791
Nr art. 115058
10.502,00 zł

4-palnikowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
całkowita moc przyłączeniowa: 12,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
płyta ze szkła ceramicznego
4 powierzchnie grzewcze:
2 x 2,5 kW, Ø 220 mm
1 x 1,8 kW, Ø 180 mm
1 x 1,2 kW, Ø 145 mm
piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 570 x gł. 490 x wys. 295 mm
4,2 kW / 3 NAC 400 V
zakres regulacji: 110 °C do 280 °C
akcesoria: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia
waga: 64 kg
GTIN 4015613548814
Nr art. 115059
13.472,00 zł

Blacha do pieczenia
wymiary:
szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm
waga: 2,24 kg
GTIN 4015613559339
Nr art. 115805
670,00 zł

Ruszt do piekarnika
wymiary:
szer. 530 x gł. 490 x wys. 47 mm
waga: 1,71 kg
GTIN 4015613559322
Nr art. 105804
353,00 zł

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW
B 5,5 kW

6-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym i neutralną szafką
szer. 1100 x gł. 650 x wys. 870 mm
moc przyłączeniowa gaz: 32 kW
6 palników: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW
z płomieniem pilotującym
piekarnik gazowy
szer. 570 x gł. 530 x wys. 295 mm, 5 kW
zakres regulacji: 140 °C do 280 °C
akcesoria: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia
waga: 100 kg
GTIN 4015613548869
Nr art. 1151163
14.586,00 zł

Blacha do pieczenia
wymiary:
szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm
waga: 2,24 kg
GTIN 4015613559339
Nr art. 115805
670,00 zł

Ruszt do piekarnika
wymiary:
szer. 530 x gł. 490 x wys. 47 mm
waga: 1,71 kg
GTIN 4015613559322
Nr art. 105804
353,00 zł

B
A

B	A
A	B

2-palnikowa kuchnia gazowa
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 9,0 kW
2 palniki: 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW
z płomieniem pilotującym
waga: 17 kg
GTIN 4015613548906
Nr art. 1151023
3.604,00 zł

4-palnikowa kuchnia gazowa
szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa 18,0 kW
4 palniki: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
z płomieniem pilotującym
waga: 32,2 kg
GTIN 4015613548920
Nr art. 1151033
5.388,00 zł

2-płytowa kuchnia elektryczna
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 4,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 płyty grzewcze:
1 x 2,6 kW Ø 220 mm
1 x 1,5 kW Ø 180 mm
waga: 17,35 kg
GTIN 4015613548937
Nr art. 115005
3.164,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna
szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 8,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 płyty grzewcze:
2 x 2,6 kW Ø 220 mm
2 x 1,5 kW Ø 180 mm
waga: 30,6 kg
GTIN 4015613548944
Nr art. 115007
4.872,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz płynny

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Płyta indukcyjna z jednym polem grzewczym
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
powierzchnia szklana: szer. 348 x gł. 512 mm
zwój indukcyjny Ø 220 mm
waga: 24 kg
GTIN 4015613548951
Nr art. 115090
15.379,00 zł

Płyta indukcyjna z dwoma polami grzewczymi
szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm
całkowita moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
powierzchnia szklana: szer. 648 x gł. 512 mm, 2 x 5 kW
zwoje indukcyjne Ø 220 mm
waga: 42,6 kg
GTIN 4015613548968
Nr art. 115095
26.951,00 zł

Wok indukcyjny
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa:
5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
misa : Ø 300 mm, materiał wgłębienia:
szklano-ceramiczna płyta kuchenna
waga: 24,2 kg
GTIN 4015613548975
Nr art. 115099
17.436,00 zł

Wok patelnia
zob. katalog str. 221

Bemar elektryczny
1/1 GN, głębokość 150 mm
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
kranik spustowy
waga: 15 kg
GTIN 4015613548982
Nr art. 115111
4.555,00 zł

Bemar elektryczny
1/1 GN + 2 x 1/4 GN, głębokość 150 mm
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
kranik spustowy
waga: 18,6 kg
GTIN 4015613548999
Nr art. 115112
5.784,00 zł

Grill elektryczny
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 4,08 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
1 strefa grzejna, powierzchnia robocza 250 x 420 mm
pojemnik na skapujący tłuszcz, który
może być napełniony wodą
waga: 21,8 kg
GTIN 4015613549002
Nr art. 115137
7.767,00 zł

Grill elektryczny
szer. 800 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 8,16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 strefy grzewcze, powierzchnia robocza 540 x 420 mm
pojemnik na skapujący tłuszcz, który
może być napełniony wodą
waga: 35 kg
GTIN 4015613632438
Nr art. 115141
11.489,00 zł

Szaszłyk elektryczny / patelnia elektryczna
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
szer. 310 x gł. 505 x wys. 100 mm
pojemność: 12,5 litra
waga: 22,7 kg
GTIN 4015613549033
Nr art. 115245
6.657,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz płynny

Lawa-grill gazowy
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 7,0 kW
powierzchnia grillowa 330 x 580 mm
waga: 36 kg
GTIN 4015613549040
Nr art. 1151583
6.732,00 zł

Ruszt „V" LVG650Snack
stal nierdzewna, rodzaj rusztu: ruszt w kształcie litery V (do mięsa)
powierzchnia grillowa: szer. 324 x gł. 500 mm
miska do zbierania tłuszczu
do lawa-grill 1151593 potrzebne są 2 ruszty
wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 60 mm
waga: 3,6 kg
GTIN 4015613669946
Nr art. 1151580
1.423,00 zł

Lawa-grill gazowy
szer. 800 x gł. 650 x wys. 295 mm moc
przyłączeniowa: 14,0 kW
2 strefy grzewcze
powierzchnia grillowa 660 x 580 mm
waga: 69,2 kg
GTIN 4015613549057
Nr art. 1151593
9.507,00 zł

✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapełnienia

Kamienie lawowe
worek 7 kg
GTIN 4015613182049
Nr art. 100611
194,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Płyta grillowa elektryczna gładka
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
powierzchnia robocza stal szer. 396 x gł. 555 mm
moc przyłączeniowa: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 36 kg
GTIN 4015613549125
Nr art. 115108
5.864,00 zł

Płyta grillowa gazowa gładka
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
powierzchnia robocza stal szer. 396 x gł. 555 mm
moc przyłączeniowa: 5,0 kW
waga: 38 kg
GTIN 4015613549156
Nr art. 1152163
5.939,00 zł

Skrobak uniwersalny
do wszystkich płyt stalowych i rusztów, wymienne ostrze
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613605500
Nr art. 529712
52,00 zł

Ostrze zapasowe do skrobak uniwersalny
waga: 0,004 kg
GTIN 4015613658377
Nr art. 529723
12,00 zł

Korek zamykający
z tworzywa sztucznego, termoodporny
szer. 70 x gł. 118 x wys. 90 mm
waga: 0,15 kg
GTIN 4015613588346
Nr art. 115107
416,00 zł

Płyta grillowa elektryczna gładka
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
powierzchnia robocza stal szer. 596 x gł. 555 mm
moc przyłączeniowa: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 51 kg
GTIN 4015613549132
Nr art. 115109
7.921,00 zł

Płyta grillowa gazowa gładka
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
powierzchnia robocza stal szer. 596 x gł. 555 mm
moc przyłączeniowa 10,0 kW
waga: 54 kg
GTIN 4015613549163
Nr art. 1152173
8.005,00 zł

Płyta grillowa elektryczna, 1/2 gładka, 1/2 ryflowana
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
powierzchnia robocza stal szer. 596 x gł. 555 mm
moc przyłączeniowa: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 51 kg
GTIN 4015613549149
Nr art. 115120
8.203,00 zł

Płyta grillowa gazowa, 1/2 gładka, 1/2 ryflowana
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
powierzchnia robocza stal szer. 596 x gł. 555 mm
moc przyłączeniowa: 10,0 kW
waga: 54 kg
GTIN 4015613549170
Nr art. 1152093
8.318,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz płynny

Frytownica elektryczna
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
pojemność 10 litrów,
z podnoszonym do góry elementem grzewczym
ułatwiającym czyszczenie
waga: 20,1 kg
GTIN 4015613549071
Nr art. 115204
5.586,00 zł

Kosz 10L do frytownicy elektrycznej
rozmiar kosza szer. 163 x gł. 295 x wys. 110 mm
waga: 0,89 kg
GTIN 4015613658759
Nr art. 158610
377,00 zł

Frytownica elektryczna
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 18,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
pojemność 2 x 10 litrów
z podnoszonym do góry elementem grzewczym
ułatwiającym czyszczenie
waga: 32 kg
GTIN 4015613549088
Nr art. 115205
9.313,00 zł

Pojemnik na fryturę
Filtr frytury
zob. katalog str. 194, 195

Urządzenia ustawione na gaz płynny

Frytownica gazowa
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa 7,0 kW
pojemność 8 litrów
waga: 24,6 kg
GTIN 4015613702940
Nr art. 1152103
7.449,00 zł

Kosz 8L do frytownicy gazowej
rozmiar kosza szer. 190 x gł. 338 x wys. 110 mm
waga: 0,97 kg
GTIN 4015613665313
Nr art. 158616
258,00 zł

Frytownica gazowa
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 14,0 kW
pojemność 2 x 8 litrów
waga: 42,4 kg
GTIN 4015613702957
Nr art. 1152113
12.366,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Podgrzewacz do frytek elektryczny
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
promiennik grzewczy ceramiczny
wielkość komory: 1/1 GN
waga: 19,6 kg
GTIN 4015613549095
Nr art. 115115
4.159,00 zł

Warnik do gotowania makaronu elektryczny
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
moc przyłączeniowa: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary komory 490 x 340 x 180 mm
pojemność wody 28 litrów,
z zaworem podłączeniowym i spustowym
w zestawie 3 kosze
waga: 29 kg
GTIN 4015613549064
Nr art. 115138
9.507,00 zł

Zapasowy kosz do gotowania
wymiar: szer. 145 x gł. 310 x wys. 125 mm
waga: 1,2 kg
GTIN 4015613658773
Nr art. 158612
313,00 zł

Element roboczy
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
waga: 12,8 kg
GTIN 4015613549224
Nr art. 115116
1.622,00 zł

Element roboczy
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
waga: 21 kg
GTIN 4015613549217
Nr art. 115113
1.780,00 zł

Patelnia elektryczna wielofunkcyjna
- ✓ bardzo szybki czas nagrzewania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ zaokrąglona misa
- ✓ duża wydajność
- ✓ patelnia ze stali chromowo-nikowej 18/10

Patelnia elektryczna wielofunkcyjna
z tacą 1/1 GN, głębokość 150 mm
szer. 400 x gł. 650 x wys. 870 mm
pojemność misy 13 litrów
szer. 320 x gł. 480 x wys. 92,5 mm
moc przyłączeniowa: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 41 kg
GTIN 4015613549187
Nr art. 115155
10.696,00 zł

Patelnia elektryczna wielofunkcyjna
z tacą 1/1 GN, głębokość 150 mm
szer. 600 x gł. 650 x wys. 870 mm
pojemność misy 21 litrów
szer. 520 x gł. 480 x wys. 92,5 mm
moc przyłączeniowa: 8,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 45 kg
GTIN 4015613549194
Nr art. 115157
13.075,00 zł

Zlewozmywak
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
z baterią – 1 otwór 1/2"
spust wody 11/2"
rozmiar komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm
waga: 15,6 kg
GTIN 4015613549200
Nr art. 115114
3.842,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Podstawa otwarta
szer. 400 x gł. 535 x wys. 560-660 mm
waga: 10,6 kg
GTIN 4015613432847
Nr art. 112020
1.447,00 zł

Podstawa otwarta
szer. 800 x gł. 535 x wys. 560-660 mm
waga: 17,8 kg
GTIN 4015613432861
Nr art. 112022
1.923,00 zł

Listwa łącząca urządzenia
GTIN 4015613215785
Nr art. 110036
194,00 zł

Podstawa otwarta
szer. 600 x gł. 535 x wys. 560-660 mm
waga: 12,2 kg
GTIN 4015613432854
Nr art. 112021
1.622,00 zł

Podstawa otwarta
szer. 700 x gł. 535 x wys. 560-660 mm
waga: 13,2 kg
GTIN 4015613550237
Nr art. 112121
1.685,00 zł

Podstawa otwarta
szer. 1000 x gł. 535 x wys. 560-660 mm
waga: 17,2 kg
GTIN 4015613432878
Nr art. 112023
2.161,00 zł

Szuflada 650 B40, zestaw 2-częściowy
stal chromowo-niklowa 18/10
2 wkładki z tworzywa sztucznego, każda:
szer. 326 x gł. 532 x wys. 152 mm
wymiary, każdy: szer. 396 x gł. 570 x wys. 196 mm
waga: 9,12 kg
GTIN 4015613688466
Nr art. 112035
2.573,00 zł

Szuflada 650 B60, zestaw 2-częściowy
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
rozmiar wewnętrzny, każda:
szer. 528 x gł. 518 x wys. 150 mm
wymiary, każda: szer. 596 x gł. 576 x wys. 196 mm
waga: 15 kg
GTIN 4015613670867
Nr art. 112033
3.049,00 zł

Drzwi
do podstaw szerokość 350 mm
GTIN 4015613560014
Nr art. 112027
710,00 zł

Drzwi
do podstaw szerokość 400 mm
GTIN 4015613559995
Nr art. 112025
749,00 zł

Drzwi
do podstaw szerokość 600 mm
GTIN 4015613560007
Nr art. 112026
868,00 zł

Półka 400 mm
GTIN 4015613432939
Nr art. 112030
365,00 zł

Półka 600 mm
GTIN 4015613432946
Nr art. 112031
428,00 zł

Półka 700 mm
GTIN 4015613560021
Nr art. 112032
511,00 zł

Seria 700 Classic

Absolutnie profesjonalna seria z wytrzymałej stali chromowo-niklowej 18/10.

Przemyślana do ostatniego szczegółu.
Od programu urządzeń stojących poprzez zabudowę pomostową aż do wariacji cokołowych, dla wydajnej, profesjonalnej kuchni z najwyższymi aspiracjami.

- ✓ urządzenia wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ głębokość zabudowy 700 mm, wysokość 850 - 900 mm
- ✓ kompaktowa budowa, bezpieczne funkcjonowanie
- ✓ łatwe czyszczenie
- ✓ kuchnie gazowe z palnikami dwukoronowymi o dużej wydajności przez równomierną dystrybucję ciepła
- ✓ kuchnie gazowe z płomieniem pilotującym
- ✓ duży wskaźnik sprawności poprzez niskie zużycie energii
- ✓ płomień pilotujący zabezpieczony poprzez dodatkową osłonę
- ✓ frytownice z dużą strefą „zimną"
- ✓ higieniczne połączenie urządzeń: urządzenia są ze sobą skręcane

✓ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym

✓ panel frontowy z dużymi pokrętłami dla użytkownika

✓ łatwa do czyszczenia: niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana

✓ higieniczne połączenie urządzeń

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

2-palnikowa kuchnia gazowa z otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 9,1 kW
2 pola grzewcze: 1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
waga: 42 kg
GTIN 4015613484228
Nr art. 2851021
6.379,00 zł

B	
A	

4-palnikowa kuchnia gazowa z otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 18,2 kW
4 pola grzewcze: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
waga: 71 kg
GTIN 4015613484235
Nr art. 2851041
9.630,00 zł

B	A
A	B

A 3,6 kW
B 5,5 kW

6-palnikowa kuchnia gazowa z otwartą podstawą
szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 27,3 kW
6 pól grzewczych: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
waga: 100 kg
GTIN 4015613484242
Nr art. 2851061
13.515,00 zł

B	A	B
A	B	A

Ruszt ze stali chromowo-niklowej
umożliwia przesuwanie naczyń na 2 pola grzewcze, układ pionowy
GTIN 4015613520414
Nr art. 285086
670,00 zł

4-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 18,2 kW
4 pola grzewcze: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW / 400 V 50 Hz
regulacja temperatury 100 °C do 300 °C
waga: 112 kg
GTIN 4015613696140
Nr art. 2852441
15.656,00 zł

B	A
A	B

A 3,6 kW
B 5,5 kW
18,2 kW całkowita moc przyłączeniowa

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

4-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 2/1 GN
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 25,75 kW
4 pola grzewcze:
2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Piekarnik gazowy 2/1 GN,
szer. 650 x gł. 565 x wys. 310 mm,
7,5 kW
regulacja temperatury: 140 °C do 300 °C
waga: 112,4 kg
GTIN 4015613484259
Nr art. 2852341
16.643,00 zł

4-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 18,2 kW
4 pola grzewcze:
2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
szer. 670 x gł. 550 x wys. 320 mm,
5,4 kW / 400 V 50 Hz
regulacja temperatury 100 °C do 300 °C
waga: 132,4 kg
GTIN 4015613580722
Nr art. 2852251W
17.833,00 zł

B	A
A	B

A 3,6 kW
B 5,5 kW

6-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 2/1 GN i neutralną szafką
szer. 1200 x gł. 700 x
wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 34,8 kW
6 pól grzewczych:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Piekarnik gazowy 2/1 GN,
szer. 650 x gł. 565 x wys. 310 mm,
7,5 kW
regulacja temperatury: 140 °C do 300 °C
szafka neutralna
szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
waga: 156 kg
GTIN 4015613484273
Nr art. 2852361
18.947,00 zł

6-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 1/1 GN i neutralną szafką
szer. 1200 x gł. 700 x
wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 27,3 kW
6 pól grzewczych:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm,
3,65 kW / 400 V 50 Hz
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
szafka neutralna
szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
waga: 145,8 kg
GTIN 4015613697468
Nr art. 2852491
19.815,00 zł

B	A	B
A	B	A

6-palnikowa kuchnia gazowa z dużym piekarnikiem gazowym
szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 40,3 kW
6 pól grzewczych: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Piekarnik gazowy
szer. 1050 x gł. 530 x wys. 300 mm, 13 kW
regulacja temperatury: 140 °C do 300 °C
waga: 186 kg
GTIN 4015613484297
Nr art. 2852261
20.414,00 zł

Ruszt ze stali chromowo-niklowej
umożliwia przesuwanie naczyń na 2 pola grzewcze, układ pionowy
GTIN 4015613520414
Nr art. 285086
670,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

2-palnikowa kuchnia elektryczna
z podstawą otwartą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:
4,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
2 powierzchnie grzewcze: Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®
waga: 32,6 kg
GTIN 4015613484358
Nr art. 287410
8.123,00 zł

4-palnikowa kuchnia elektryczna
z podstawą otwartą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 9,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 powierzchnie grzewcze: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®
waga: 50 kg
GTIN 4015613484365
Nr art. 287420
12.485,00 zł

4-palnikowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 12,85 kW, 400 V 50 Hz 3 NAC
4 powierzchnie grzewcze: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®
Piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
waga: 83,2 kg
GTIN 4015613697475
Nr art. 287431
19.224,00 zł

2-płytowa
kuchnia elektryczna
z podstawą otwartą
szer. 400 x gł. 700 x
wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:
5,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
2 płyty grzewcze: Ø 220 mm
2 x 2,6 kW
waga: 36 kg
GTIN 4015613484303
Nr art. 286102
5.146,00 zł

4-płytowa
kuchnia elektryczna
z podstawą otwartą
szer. 800 x gł. 700 x
wys. 850 - 900 mm
moc przyłączeniowa:
10,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 płyty grzewcze: Ø 220 mm
4 x 2,6 kW
waga: 50 kg
GTIN 4015613484310
Nr art. 286104
7.331,00 zł

✓ z czworokątnymi płytami grzewczymi dostępny na zamówienie

6-płytowa kuchnia elektryczna
z podstawą otwartą
szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 15,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
6 płyt grzewczych: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW
waga: 75 kg
GTIN 4015613484327
Nr art. 286106
9.507,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 14,05 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
4 płyty grzewcze: Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW
piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW / 3 NAC 400 V
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
waga: 89,4 kg
GTIN 4015613697482
Nr art. 286225
14.265,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 2/1 GN
wykonanie jak 286224W, ale
piekarnik elektryczny 2/1 GN,
szer. 670 x gł. 550 x wys. 320 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz
waga: 106 kg
GTIN 4015613580715
Nr art. 286234W
13.868,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

6-płytowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
i neutralną szafką
szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 19,25 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 płyt grzewczych: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW
piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
szafka neutralna szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
waga: 112,8 kg
GTIN 4015613697499
Nr art. 286247
16.247,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna
z czworokątnymi płytami grzewczymi
i piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 14,05 kW / 3 NAC 400 V 50 Hz
4 płyty grzewcze: 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW
piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
waga: 100,6 kg
GTIN 4015613697505
Nr art. 286326
17.436,00 zł

6-płytowa kuchnia elektryczna
z czworokątnymi płytami grzewczymi
i piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
oraz neutralną szafką
szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 19,25 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 płyt grzewczych: 220 x 220 mm, 6 x 2,6 kW
piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
szafka neutralna szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
waga: 128,8 kg
GTIN 4015613697512
Nr art. 286347
21.401,00 zł

Kuchnie indukcyjne

- ✓ bardzo szybki czas zagotowania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ niskie wydzielanie ciepła
- ✓ proste i szybkie czyszczenie
- ✓ duża wydajność
- ✓ oddzielnie regulowane strefy grzewcze
- ✓ powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®

Indukcja

Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1
z otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 polami grzewczymi: Ø 220 mm, 2 x 5 kW
rozpoznanie garnka
filtr tłuszczowy poniżej pól grzewczych
waga: 35,6 kg
GTIN 4015613690032
Nr art. 286411
27.348,00 zł

Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1
z otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 polami grzewczymi: Ø 220 mm, 4 x 5 kW
rozpoznanie garnka
filtr tłuszczowy poniżej pól grzewczych
waga: 52,4 kg
GTIN 4015613696096
Nr art. 286421
48.360,00 zł

Patelnia elektryczna wielofunkcyjna

- ✓ urządzenie wielofunkcyjne do smażenia, gotowania, duszenia, podtrzymywania ciepła
- ✓ bardzo szybki czas nagrzewania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ zaokrąglona misa
- ✓ duża wydajność
- ✓ patelnia ze stali chromowo-nikowej 18/10

Patelnia elektryczna wielofunkcyjna
z pojemnikiem 1/1 GN - 100 mm
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
misa: szer. 300 x gł. 505 x wys. 110 mm
pojemność 12 litrów
waga: 52 kg
GTIN 4015613488233
Nr art. 286710
15.058,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

✓ Bemar do pojemników GN, głębokość 150 mm
✓ Wszystkie bemary dostarczane są bez pojemników GN

Listwa wspornikowa, 325 mm
GTIN 4016098101181
Nr art. A120601
25,00 zł

Listwa wspornikowa, 530 mm
GTIN 4016098101198
Nr art. A120602
29,00 zł

Bemar elektryczny, 1 komora z kranem doprowadzającym wodę i otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:
1 kW / 230 V 50 Hz
wielkość komory: 1/1 GN
regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
waga: 26,6 kg
GTIN 4015613484679
Nr art. 286301
6.577,00 zł

Bemar elektryczny, 1 komora z kranem doprowadzającym wodę i otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa 2 kW / 230 V 50 Hz
wielkość komory: 2/1 GN
regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
waga: 39 kg
GTIN 4015613484686
Nr art. 286302
8.714,00 zł

Element roboczy z otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
1 szuflada szer. 338 x gł. 520 x wys. 100 mm
waga: 32,6 kg
GTIN 4015613484716
Nr art. 284804
4.353,00 zł

Element roboczy z otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 37 kg
GTIN 4015613484709
Nr art. 284007
5.146,00 zł

Płyta grillowa elektryczna
z gładką płytą stalową
z otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:
5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
powierzchnia robocza:
szer. 320 x gł. 445 mm
waga: 44,2 kg
GTIN 4015613610962
Nr art. 286506
9.392,00 zł

Płyta grillowa elektryczna
z ryflowaną płytą stalową
z otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:
5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
powierzchnia robocza:
szer. 320 x gł. 445 mm
waga: 46 kg
GTIN 4015613610979
Nr art. 286507
9.709,00 zł

Osłona przeciwbryzgowa 740
stal nierdzewna
szer. 354 x gł. 470 x wys. 120 mm
waga: 2,9 kg
GTIN 4015613638263
Nr art. 285071
297,00 zł

Korek zamykający
materiał: tworzywo sztuczne, białe
wymiary: Ø 60 mm, wysokość 60 mm
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613626802
Nr art. 286099
297,00 zł

Płyta grillowa elektryczna
z gładką płytą stalową
z otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:
10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
powierzchnia robocza:
szer. 720 x gł. 445 mm
waga: 70,8 kg
GTIN 4015613610993
Nr art. 286508
13.555,00 zł

Płyta grillowa elektryczna
z płytą stalową
1/2 gładka i 1/2 ryflowana
i otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:
10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
powierzchnia robocza:
szer. 720 x gł. 445 mm
waga: 72 kg
GTIN 4015613611013
Nr art. 286509
13.868,00 zł

Osłona przeciwbryzgowa 780
stal nierdzewna
szer. 777 x gł. 555 x wys. 125 mm
waga: 3,2 kg
GTIN 4015613638270
Nr art. 285076
353,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Płyta grillowa gazowa
z gładką płytą stalową
z otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 7 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
powierzchnia robocza:
szer. 320 x gł. 445 mm
waga: 46,6 kg
GTIN 4015613610948
Nr art. 2855061
8.996,00 zł

Płyta grillowa gazowa
z ryflowaną płytą stalową
i otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 7 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
powierzchnia robocza:
szer. 320 x gł. 445 mm
waga: 44,6 kg
GTIN 4015613610955
Nr art. 2855071
9.313,00 zł

Osłona przeciwbryzgowa 740
stal nierdzewna
szer. 354 x gł. 470 x wys. 120 mm
waga: 2,9 kg
GTIN 4015613638263
Nr art. 285071
297,00 zł

Skrobak uniwersalny
do wszystkich płyt stalowych
i rusztów, wymienne ostrze
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613605500
Nr art. 529712
52,00 zł

Ostrze zapasowe do
skrobak uniwersalny
waga: 0,004 kg
GTIN 4015613658377
Nr art. 529723
12,00 zł

Płyta grillowa gazowa
z gładką płytą stalową
z otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 14 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
powierzchnia robocza:
szer. 720 x gł. 445 mm
waga: 77,2 kg
GTIN 4015613610986
Nr art. 2855081
13.198,00 zł

Płyta grillowa gazowa
z płytą stalową
1/2 gładka i 1/2 ryflowana
i otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 14 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
powierzchnia robocza:
szer. 720 x gł. 445 mm
waga: 76,9 kg
GTIN 4015613611006
Nr art. 2855051
13.472,00 zł

Osłona przeciwbryzgowa 780
stal nierdzewna
szer. 777 x gł. 555 x wys. 125 mm
waga: 3,2 kg
GTIN 4015613638270
Nr art. 285076
353,00 zł

Urządzenia ustawione
na gaz ziemny H

Frytownica na szafce, elektryczna
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
komora: pojemność 15 litrów
1 kosz: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 39,6 kg
GTIN 4015613486208
Nr art. 286917
9.789,00 zł

Frytownica na szafce, elektryczna, dwukomorowa
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
komory: pojemność 2 x 9 litrów
2 kosze: szer. 103 x gł. 258 x wys. 145 mm każdy
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 41,8 kg
GTIN 4015613486222
Nr art. 286925
13.868,00 zł

Frytownica na szafce, elektryczna, dwukomorowa
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
komory: pojemność 2 x 15 litrów
2 kosze: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm każdy
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 74,5 kg
GTIN 4015613486215
Nr art. 286922
16.608,00 zł

Kosz 7L
szer. 120 x gł. 268 x
wys. 110 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613671093
Nr art. 286995
274,00 zł

Kosz 15L
szer. 260 x gł. 265 x
wys. 110 mm
waga: 1,06 kg
GTIN 4015613488264
Nr art. 286998
353,00 zł

Kosz 9L
szer. 103 x gł. 258 x wys. 145 mm
waga: 0,9 kg
GTIN 4015613529615
Nr art. 286996
297,00 zł

Podgrzewacz do frytek
z otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
ogrzewanie: promiennik ceramiczny
komora o wymiarze: 1/1 GN, głębokość 150 mm
głębokość
waga: 28,4 kg
GTIN 4015613701400
Nr art. 286628
7.525,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Frytownica na szafce, gazowa
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 15 kW
komora: pojemność 15 litrów
1 kosz: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 52,2 kg
GTIN 4015613484556
Nr art. 2859171
10.780,00 zł

Frytownica na szafce, gazowa, dwukomorowa
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 11,5 kW
komory: pojemność 2 x 7 litrów
2 kosze: szer. 103 x gł. 245 x wys. 110 mm każdy
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 52,9 kg
GTIN 4015613486185
Nr art. 2859251
13.595,00 zł

Kosz 7L
szer. 103 x gł. 245 x wys. 110 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613488257
Nr art. 286999
274,00 zł

Kosz 15L
szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm
waga: 1,06 kg
GTIN 4015613488264
Nr art. 286998
353,00 zł

Pojemnik na fryturę
Filtr frytury
zob. katalog str. 194, 195

Frytownica na szafce, gazowa, dwukomorowa
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 30 kW
komory: pojemność 2 x 15 litrów
2 kosze: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm każdy
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 92 kg
GTIN 4015613486192
Nr art. 2859271
18.229,00 zł

Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny

do komina
szer. 295 x gł. 70 x
wys. 940 mm
GTIN 4015613486680
Nr art. 285062
1.463,00 zł

do okapu
szer. 300 x gł. 65 x
wys. 995 mm
GTIN 4015613489124
Nr art. 2952720
785,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Warnik do gotowania makaronu elektryczny
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
pojemność: 24 litry
wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
waga: 39,65 kg
GTIN 4015613484594
Nr art. 286305
10.106,00 zł

Warnik do gotowania makaronu gazowy
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 8,7 kW
pojemność: 24 litry
wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
waga: 45,05 kg
GTIN 4015613484563
Nr art. 2853051
10.502,00 zł

Kosz do gotowania makaronu 1/3 GN, podłużny
kosz ze stali CNS 18/10
uchwyt z tworzywa
szer. 130 x gł. 275 x wys. 200 mm
waga: 1,15 kg
GTIN 4015613490489
Nr art. 284123
654,00 zł

Kosz do gotowania makaronu 1/3 GN
kosz ze stali CNS 18/10
uchwyt z tworzywa
szer. 275 x gł. 145 x wys. 200 mm
waga: 1,16 kg
GTIN 4015613490465
Nr art. 284113
654,00 zł

Kosz do gotowania makaronu 1/6 GN
kosz ze stali CNS 18/10
uchwyt z tworzywa
szer. 125 x gł. 125 x wys. 200 mm
waga: 0,65 kg
GTIN 4015613490472
Nr art. 284116
432,00 zł

Warnik do gotowania makaronu elektryczny
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
pojemność: 2 x 24 litry
wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
waga: 66,2 kg
GTIN 4015613484600
Nr art. 286310
15.850,00 zł

Warnik do gotowania makaronu gazowy
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 17,4 kW
pojemność: 2 x 24 litry
wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
waga: 75 kg
GTIN 4015613484587
Nr art. 2853101
17.040,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Lawa-grill gazowy
z otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 9 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
regulowana wysokość rusztu do mięsa (ruszt V)
powierzchnia grillowa: szer. 350 x gł. 530 mm
waga: 54 kg
GTIN 4015613486161
Nr art. 2856201
10.899,00 zł

Pojemność kamieni lawowych: 4,5 kg

Ruszt okrągły do ryb
stal nierdzewna
waga: 5,2 kg
GTIN 4015613670058
Nr art. 285093
987,00 zł

✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapełnienia

Kamienie lawowe
worek 7 kg
GTIN 4015613182049
Nr art. 100611
194,00 zł

Lawa-grill gazowy
z otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 18 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
regulowana wysokość rusztu do mięsa (ruszt V)
powierzchnia grillowa: szer. 750 x gł. 530 mm
waga: 76 kg
GTIN 4015613486178
Nr art. 2856301
14.070,00 zł

Pojemność kamieni lawowych: 9 kg

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Patelnie uchylne

- ✓ struktura nośna: stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ modele elektryczne i gazowe
- ✓ misa ze stali szlachetnej z dnem duplex
- ✓ regulacja termostatyczna od 50 °C do 300 °C
- ✓ pojemność misy: 50 litrów
- ✓ wielkość misy: szer. 655 x gł. 385 mm
- ✓ kran doprowadzający wodę
- ✓ uchylna pokrywa

Patelnia uchylna elektryczna
z ręcznym przechyłem misy
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
waga: 110,8 kg
GTIN 4015613611334
Nr art. 286680
22.194,00 zł

Patelnia uchylna gazowa
z ręcznym przechyłem misy
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa gaz: 12,5 kW
moc przyłączeniowa elektr.: 0,05 kW / 230 V 50 Hz
waga: 130 kg
GTIN 4015613611341
Nr art. 2856801
23.383,00 zł

Patelnia uchylna elektryczna
z elektromechanicznym przechyłem misy
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 10,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
waga: 118,2 kg
GTIN 4015613611358
Nr art. 286610
22.987,00 zł

Patelnia uchylna gazowa
z elektromechanicznym przechyłem misy
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa gaz: 12,5 kW
moc przyłączeniowa elektr.: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
waga: 125 kg
GTIN 4015613611365
Nr art. 2856011
24.176,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kotły warzelne

- ✓ stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ modele elektryczne i gazowe
- ✓ ogrzewanie pośrednie
- ✓ z automatyczną kontrolą poziomu wody
- ✓ pojemność: 55 litrów - pojemność użytkowa: 50 litrów
- ✓ wymiary wewnętrzne: Ø 400 mm, wys. 450 mm
- ✓ przyłącze do wody ciepłej i zimnej 1/2"

Kocioł warzelny elektryczny ogrzewanie pośrednie
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
wymiary wewnętrzne kotła:
Ø 400 mm, wys. 450 mm
pojemność: 55 litrów
pojemność użytkowa: 50 litrów
moc przyłączeniowa: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
przyłącze do wody ciepłej i zimnej 1/2"
waga: 95 kg
GTIN 4015613577869
Nr art. 286811
29.413,00 zł

Kocioł warzelny gazowy ogrzewanie pośrednie
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
wymiary wewnętrzne kotła:
Ø 400 mm, wys. 450 mm
pojemność: 55 litrów
pojemność użytkowa: 50 litrów
moc przyłączeniowa gaz: 15,5 kW
przyłącze do wody ciepłej i zimnej 1/2"
waga: 92 kg
GTIN 4015613585239
Nr art. 2858021
29.929,00 zł

Komin odprowadzający spaliny wymagany tylko wtedy, gdy urządzenie nie stoi pod okapem kuchennym.

Komin odprowadzający spaliny
szer. 544 x gł. 185 x wys. 1120 mm
GTIN 4015613486666
Nr art. 285060
2.256,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Płyta grillowa powierzchnia 2 pól grzewczych, żeliwna, ryflowana
szer. 375 x gł. 575 x wys. 38 mm
waga: 24,1 kg
GTIN 4015613486635
Nr art. 285080
892,00 zł

Płyta do smażenia i dalszego gotowania powierzchnia 2 pól grzewczych, żeliwna, z wyżłobieniami na tłuszcz
szer. 375 x gł. 575 x wys. 38 mm
waga: 22,3 kg
GTIN 4015613486642
Nr art. 285083
892,00 zł

Pierścień pod mały garnek
waga: 0,25 kg
GTIN 4015613486659
Nr art. 285085
115,00 zł

Drzwi zamykane na prawo lub na lewo
szer. 395 x gł. 80 x wys. 460 mm
waga: 3,4 kg
GTIN 4015613486604
Nr art. 285050
868,00 zł

2 szuflady
szer. 395 x gł. 660 x wys. 455 mm
waga: 17 kg
GTIN 4015613530642
Nr art. 284401
4.278,00 zł

Do modeli nr art.:
287410, 286102, 286106, 286411
284804, 286628

Kółka skrętne 4S700 do urządzeń z serii 700 Classic
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
kółka: tworzywo sztuczne, gumowane, czarne, Ø 100 mm
nośność każdego kółka: do maks. 100 kg
wymiary, każda: szer. 85 x gł. 170 x wys. 121 mm
waga: 2,91 kg
GTIN 4015613665986
Nr art. 285088
829,00 zł

Ogrzewanie do szafki grzejnej na talerze
szer. 95 x gł. 280 x wys. 310 mm
moc przyłączeniowa: 230 V / 2 kW
waga: 5,9 kg
GTIN 4015613486758
Nr art. 296065
2.414,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Seria 900 Master

Klasa mistrzowska do zastosowań profesjonalnych

Ze względu na wysokogatunkowe i solidne wykonanie ze stali nierdzewnej CNS 18/10 urządzenia z serii 900 Master są doskonałym wyborem do nowoczesnej i profesjonalnej kuchni o wysokich wymaganiach. Dzięki modułowej konstrukcji, funkcjonalnemu wyposażeniu, głębokości montażowej 900 mm oraz wielu praktycznym funkcjom nadają się one doskonale do zastosowań, w których wymagane są duże wydajności. Wysokiej klasy, ergonomiczne i bardzo wydajne – w wersji elektrycznej lub gazowej.

- ✓ urządzenia ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ głębokość zabudowy 900 mm, wysokość 900 - 950 mm
- ✓ ładny panel przedni z dużymi pokrętłami
- ✓ urządzenia elektryczne i gazowe
- ✓ urządzenia ustawione na gaz ziemny H, załączone dysze do gazu płynnego i gazu ziemnego L
- ✓ kuchnie gazowe z płomieniem pilotującym
- ✓ kuchnie gazowe z palnikami dwukoronowymi o dużej wydajności przez równomierną dystrybucję ciepła
- ✓ higieniczne połączenie urządzeń: urządzenia są ze sobą skręcane

✓ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym

✓ panel frontowy z dużymi pokrętłami dla użytkownika

✓ łatwa do czyszczenia: niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana

✓ higieniczne połączenie urządzeń

4-palnikowa kuchnia gazowa
z otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa gaz: 24,5 kW
4 pola grzewcze:
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
waga: 95 kg
GTIN 4015613682099
Nr art. 2951131
11.886,00 zł

B	C
C	A

A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW
24,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

6-palnikowa kuchnia gazowa
z otwartą podstawą
szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa gaz: 37,5 kW
6 pól grzewczych:
1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
waga: 137,1 kg
GTIN 4015613682105
Nr art. 2951121
16.449,00 zł

B	C	B
C	A	C

A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW
37,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

4-palnikowa kuchnia gazowa
z piekarnikiem gazowym 2/1 GN
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa gaz: 32,5 kW
4 pola grzewcze:
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Piekarnik gazowy 2/1 GN,
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 8,0 kW
regulacja temperatury: 60 °C do 300 °C
waga: 146,4 kg
GTIN 4015613682747
Nr art. 2952171
16.846,00 zł

B	C
C	A

A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW
24,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

4-palnikowa kuchnia gazowa
z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa gaz: 24,5 kW
4 pola grzewcze:
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm,
5,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
waga: 136,8 kg
GTIN 4015613682754
Nr art. 2952271
17.833,00 zł

B	C
C	A

A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW
24,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

6-palnikowa kuchnia gazowa
z piekarnikiem gazowym 2/1 GN
i neutralną szafką
szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa gaz: 45,5 kW
6 pól grzewczych:
1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
Piekarnik gazowy 2/1 GN,
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 8,0 kW
regulacja temperatury: 60 °C do 300 °C
szafka neutralna:
szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm
waga: 195,9 kg
GTIN 4015613682761
Nr art. 2952291
22.194,00 zł

B	C	B
C	A	C

A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW
37,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

6-palnikowa kuchnia gazowa
z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
i neutralną szafką
szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa gaz: 37,5 kW
6 pól grzewczych:
1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm,
5,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
szafka neutralna:
szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm
waga: 186,6 kg
GTIN 4015613682778
Nr art. 2952481
22.987,00 zł

B	C	B
C	A	C

A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW
37,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

Urządzenia ustawione
na gaz ziemny H

2-palnikowa kuchnia elektryczna
z podstawą otwartą
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 powierzchnie grzewcze: 4 kW, Ø 265 mm każda
płyta ze szkła ceramicznego
waga: 36,8 kg
GTIN 4015613672830
Nr art. 296411
11.489,00 zł

4-palnikowa kuchnia elektryczna
z podstawą otwartą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 powierzchnie grzewcze: 4 kW, Ø 265 mm każda
płyta ze szkła ceramicznego
waga: 61,6 kg
GTIN 4015613668543
Nr art. 296421
19.022,00 zł

4-palnikowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 21,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 powierzchnie grzewcze: 4 kW, Ø 265 mm każda
płyta ze szkła ceramicznego
Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 5,6 kW
regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
waga: 101 kg
GTIN 4015613672847
Nr art. 296431
24.573,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

4-płytowa kuchnia elektryczna
z podstawą otwartą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 płyty grzewcze, 4 kW, 300 x 300 mm każda
waga: 84,2 kg
GTIN 4015613673332
Nr art. 296215
14.661,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 21,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 płyty grzewcze, 4 kW, 300 x 300 mm każda
Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 5,6 kW
regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
waga: 125,2 kg
GTIN 4015613668536
Nr art. 296325
21.797,00 zł

6-płytowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
i neutralną szafką
szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 29,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 płyt grzewczych, 4 kW, 300 x 300 mm każda
Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 5,6 kW
regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
szafka neutralna: szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm
waga: 172,6 kg
GTIN 4015613672861
Nr art. 296217
29.136,00 zł

Kuchnie indukcyjne

- ✓ bardzo szybki czas zagotowania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ niskie wydzielanie ciepła
- ✓ proste i szybkie czyszczenie
- ✓ duża wydajność
- ✓ oddzielnie regulowane strefy grzewcze
- ✓ powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®

Indukcja

Kuchnia indukcyjna, 2 pola grzewcze z podstawą otwartą
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
powierzchnia szklana 320 x 650 mm, 2 x 5 kW
zwoje indukcyjne Ø 270 mm
waga: 53,8 kg
GTIN 4015613671000
Nr art. 296318
31.709,00 zł

Kuchnia indukcyjna, 4 pola grzewcze z podstawą otwartą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
powierzchnia szklana 2 x 320 x 650 mm, 4 x 5 kW
zwoje indukcyjne Ø 270 mm
waga: 84,6 kg
GTIN 4015613672878
Nr art. 296319
54.307,00 zł

Patelnia elektryczna wielofunkcyjna

- ✓ urządzenie wielofunkcyjne do smażenia, gotowania, duszenia, podtrzymywania ciepła
- ✓ bardzo szybki czas nagrzewania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ zaokrąglona misa
- ✓ duża wydajność
- ✓ patelnia ze stali chromowo-nikowej 18/10

Patelnia wielofunkcyjna elektryczna
z pojemnikiem 1/2 GN - 200 mm
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wielkość patelni: 630 x 510 x 110 mm
pojemność: 32 litry
regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
waga: 98,2 kg
GTIN 4015613672908
Nr art. 296426
19.621,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

✓ Bemar do pojemników GN, głębokość 150 mm
✓ Wszystkie bemary dostarczane są bez pojemników GN

Listwa wspornikowa, 310 mm
GTIN 4015613682723
Nr art. 296308
99,00 zł

Listwa wspornikowa, 685 mm
GTIN 4015613682716
Nr art. 296307
139,00 zł

Bemar elektryczny z podstawą otwartą
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa:
3,5 kW / 230 V 50/60 Hz 3 NAC
rozmiar komór:
1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN,
głębokość 150 mm
regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
komora z zaworem doprowadzającym wodę i spustem w dnie
waga: 36,4 kg
GTIN 4015613668567
Nr art. 296303
8.318,00 zł

Bemar elektryczny z podstawą otwartą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 7 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
rozmiar komór:
2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN, głębokość 150 mm
regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
komora z zaworem doprowadzającym wodę i spustem w dnie
waga: 54,2 kg
GTIN 4015613672915
Nr art. 296304
11.295,00 zł

Listwa wspornikowa, 685 mm
GTIN 4015613682716
Nr art. 296307
139,00 zł

Element roboczy z otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
waga: 27,8 kg
GTIN 4015613672922
Nr art. 296105
3.762,00 zł

Element roboczy z otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
waga: 43,3 kg
GTIN 4015613672939
Nr art. 296106
4.952,00 zł

Płyta grillowa elektryczna z gładką płytą stalową i otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa:
7,5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
powierzchnia robocza:
szer. 355 x gł. 760 mm
waga: 66,4 kg
GTIN 4015613672946
Nr art. 296507
10.300,00 zł

Płyta grillowa gazowa z gładką płytą stalową i otwartą podstawą
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 9 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
powierzchnia robocza:
szer. 355 x gł. 760 mm
waga: 63,8 kg
GTIN 4015613672953
Nr art. 2955041
9.507,00 zł

Osłona przeciwbryzgowa 940
stal nierdzewna
szer. 400 x gł. 720 x wys. 100 mm
waga: 3,108 kg
GTIN 4015613676944
Nr art. 296072
749,00 zł

Korek zamykający
materiał: tworzywo sztuczne, białe
wymiary: Ø 40 mm, wysokość 40 mm
waga: 0,072 kg
GTIN 4015613626802
Nr art. 286100
234,00 zł

Płyta grillowa elektryczna z gładką płytą stalową i otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa:
15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
powierzchnia robocza:
szer. 755 x gł. 760 mm
waga: 123 kg
GTIN 4015613672960
Nr art. 296510
14.265,00 zł

Płyta grillowa gazowa z gładką płytą stalową i otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 18 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
powierzchnia robocza:
szer. 755 x gł. 760 mm
waga: 118 kg
GTIN 4015613668611
Nr art. 2955081
13.472,00 zł

Osłona przeciwbryzgowa 980
stal nierdzewna
szer. 800 x gł. 720 x wys. 100 mm
waga: 3,7 kg
GTIN 4015613677026
Nr art. 296078
785,00 zł

Płyta grillowa elektryczna z płytą stalową: 1/2 gładka, 1/2 ryflowana i otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa:
15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
powierzchnia robocza:
szer. 755 x gł. 760 mm
waga: 121,6 kg
GTIN 4015613672977
Nr art. 296511
15.058,00 zł

Płyta grillowa gazowa z płytą stalową: 1/2 gładka, 1/2 ryflowana i otwartą podstawą
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 18 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
powierzchnia robocza:
szer. 755 x gł. 760 mm
waga: 115,2 kg
GTIN 4015613672984
Nr art. 2955061
14.265,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Lawa-grill gazowy
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 12 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
ruszt (ruszt V) do mięsa
powierzchnia grillowa: 350 x 505 mm, regulowana wysokość
waga: 49,7 kg
GTIN 4015613672991
Nr art. 2954521
9.709,00 zł

Pojemność kamieni lawowych: 7 kg

Ruszt okrągły do ryb
stal nierdzewna
szer. 373 x gł. 548 x wys. 42 mm
powierzchnia grillowa: 350 x 505 mm
waga: 6 kg
GTIN 4015613681917
Nr art. 296472
1.181,00 zł

Ruszt „V" do mięsa
stal nierdzewna
szer. 373 x gł. 617 x wys. 32 mm
powierzchnia grillowa: 350 x 505 mm
waga: 2,6 kg
GTIN 4015613681894
Nr art. 296471
1.066,00 zł

Kamienie lawowe, worek 7 kg
GTIN 4015613182049
Nr art. 100611
194,00 zł

✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapełnienia

Lawa-grill gazowy
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 24 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
ruszt (ruszt V) do mięsa
powierzchnia grillowa: 750 x 505 mm, regulowana wysokość
waga: 103 kg
GTIN 4015613673004
Nr art. 2954631
14.661,00 zł

Pojemność kamieni lawowych: 21 kg

Ruszt okrągły do ryb
stal nierdzewna
szer. 750 x gł. 550 x wys. 50 mm
ruszt: dzielony na 2, szerokość każdy: 377 mm
powierzchnia grillowa: 750 x 505 mm
waga: 12 kg
GTIN 4015613681924
Nr art. 296474
2.851,00 zł

Ruszt „V" do mięsa
stal nierdzewna
szer. 772 x gł. 615 x wys. 29 mm
ruszt: dzielony na 2, szerokość każdy: 386 mm
powierzchnia grillowa: 750 x 505 mm
waga: 5,2 kg
GTIN 4015613681900
Nr art. 296473
1.820,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Frytownica na szafce, elektryczna
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 17,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
pojemność komory: 20 litrów
1 kosze: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 54,8 kg
GTIN 4015613673011
Nr art. 296630
11.886,00 zł

Frytownica na szafce, elektryczna, 2 komory
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 34,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
pojemność komory: 2 x 20 litrów
2 kosze: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 88,8 kg
GTIN 4015613673028
Nr art. 296970
20.212,00 zł

Kosz do frytownicy, 20L, mały
140 x 450 x 115 mm
waga: 0,93 kg
GTIN 4015613677101
Nr art. 296633
274,00 zł

Kosz do frytownicy, 20L, duży
290 x 450 x 115 mm
waga: 1,25 kg
GTIN 4015613677118
Nr art. 296634
313,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Frytownica na szafce, gazowa
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 18 kW
moc przyłączeniowa:
elektr. 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
pojemność komory: 20 litrów
1 kosze: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 71,8 kg
GTIN 4015613670980
Nr art. 2959961
13.075,00 zł

Frytownica na szafce, gazowa, 2 komory
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 36 kW
moc przyłączeniowa:
elektr. 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
pojemność komory: 2 x 20 litrów
2 kosze: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
z pojemnikiem na tłuszcz
waga: 124,6 kg
GTIN 4015613673035
Nr art. 2959521
22.194,00 zł

Komin 900XL
do podłączania do komina zewnętrznego
szer. 400 x gł. 170 x wys. 1060 mm
waga: 13,6 kg
GTIN 4015613683010
Nr art. 285064
1.423,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Warnik do gotowania makaronu elektryczny z 1 komorą
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 9,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
pojemność komory: 40 litrów
wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
waga: 45,2 kg
GTIN 4015613668581
Nr art. 296311
11.692,00 zł

✓ Artykuł dostarczany bez koszy

Warnik do gotowania makaronu gazowy z 1 komorą
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 13,9 kW
pojemność komory: 40 litrów
wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
waga: 61,4 kg
GTIN 4015613673042
Nr art. 2953031
12.088,00 zł

ustawiona na gaz ziemny H

Kosz do gotowania makaronu 1/3 GN, podłużny
kosz ze stali CNS 18/10,
uchwyt z tworzywa
szer. 145 x gł. 290 x wys. 205 mm
waga: 1,15 kg
GTIN 4015613677057
Nr art. 284124
551,00 zł

Kosz do gotowania makaronu 1/3 GN
kosz ze stali CNS 18/10,
uchwyt z tworzywa
szer. 160 x gł. 290 x wys. 205 mm
waga: 1,11 kg
GTIN 4015613677064
Nr art. 284114
591,00 zł

Kosz do gotowania makaronu 1/6 GN
kosz ze stali CNS 18/10,
uchwyt z tworzywa
szer. 140 x gł. 140 x wys. 205 mm
waga: 0,73 kg
GTIN 4015613677071
Nr art. 284117
389,00 zł

✓ misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
✓ pojemność użytkowa: 70 litrów

Patelnia uchylna gazowa
z ręcznym mechanizmem przechyłu
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 22 kW
misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
pojemność: 87 litrów, pojemność użytkowa: 70 litrów
regulacja temperatury od 100 °C do 300 °C
misa: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
waga: 168 kg
GTIN 4015613673059
Nr art. 2956721
24.969,00 zł

Patelnia uchylna elektryczna
z ręcznym mechanizmem przechyłu
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 9,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
pojemność: 87 litrów, pojemność użytkowa: 70 litrów
regulacja temperatury od 100 °C do 300 °C
misa: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
waga: 147,6 kg
GTIN 4015613673066
Nr art. 296606
25.762,00 zł

Patelnia uchylna gazowa
z przechyłem elektromechanicznym
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 22 kW
moc przyłączeniowa elektr: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
pojemność: 87 litrów, pojemność użytkowa: 70 litrów
regulacja temperatury od 100 °C do 300 °C
misa: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
waga: 157,2 kg
GTIN 4015613673073
Nr art. 2956031
30.123,00 zł

Patelnia uchylna elektryczna
z przechyłem elektromechanicznym
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 10,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
pojemność: 87 litrów, pojemność użytkowa: 70 litrów
regulacja temperatury od 100 °C do 300 °C
misa: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
waga: 153 kg
GTIN 4015613673097
Nr art. 296676
30.916,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kocioł warzelny gazowy 100 litrów
z pośrednim systemem grzania
z automatyczną kontrolą poziomu wody
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 21 kW
moc przyłączeniowa elektr.: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
pojemność: 117 litrów, pojemność użytkowa: 100 litrów
wymiary wewnętrzne kotła: Ø 600 mm, wys. 415 mm
ściany podwójne
zawór odpływowy
doprowadzenie zimnej i ciepłej wody Ø 10 mm
waga: 144,4 kg
GTIN 4015613673103
Nr art. 2959101
37.656,00 zł

Kocioł warzelny gazowy 135 litrów
z pośrednim systemem grzania
z automatyczną kontrolą poziomu wody
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 21 kW
moc przyłączeniowa elektr.: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
pojemność: 152 litry, pojemność użytkowa: 135 litrów
wymiary wewnętrzne kotła: Ø 600 mm, wys. 540 mm
ściany podwójne
zawór odpływowy
doprowadzenie zimnej i ciepłej wody Ø 10 mm
waga: 154 kg
GTIN 4015613673110
Nr art. 2959021
38.845,00 zł

Komin 900XL
do podłączania do komina zewnętrznego
szer. 400 x gł. 170 x wys. 1060 mm
waga: 13,6 kg
GTIN 4015613683010
Nr art. 285064
1.423,00 zł

Kocioł warzelny elektryczny 100 litrów
z pośrednim systemem grzania
z automatyczną kontrolą poziomu wody
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
pojemność: 117 litrów, pojemność użytkowa: 100 litrów
wymiary wewnętrzne kotła: Ø 600 mm, wys. 415 mm
ściany podwójne
zawór odpływowy
doprowadzenie zimnej i ciepłej wody Ø 10 mm
waga: 139,6 kg
GTIN 4015613673141
Nr art. 296910
32.502,00 zł

Kocioł warzelny elektryczny 135 litrów
z pośrednim systemem grzania
z automatyczną kontrolą poziomu wody
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 18 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
pojemność: 152 litry, pojemność użytkowa: 135 litrów
wymiary wewnętrzne kotła: Ø 600 mm, wys. 540 mm
ściany podwójne
zawór odpływowy
doprowadzenie zimnej i ciepłej wody Ø 10 mm
waga: 145,8 kg
GTIN 4015613673158
Nr art. 296911
34.088,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Płyta grillowa
żeliwna, ryflowana
szer. 390 x gł. 390 x wys. 17 mm
waga: 10,64 kg
GTIN 4015613676920
Nr art. 296051
1.384,00 zł

Płyta do smażenia i dalszego gotowania
żeliwna, z wyżłobieniami na tłuszcz
szer. 390 x gł. 390 x wys. 17 mm
waga: 10,76 kg
GTIN 4015613676937
Nr art. 296056
1.225,00 zł

Pierścień pod mały garnek
waga: 0,19 kg
GTIN 4015613676906
Nr art. 296086
115,00 zł

Drzwi 900R
stal chromowo-niklowa18/10
zawiasy po prawej stronie
szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
waga: 3,92 kg
GTIN 4015613680811
Nr art. 296014
987,00 zł

Drzwi 900L
stal chromowo-niklowa18/10
zawiasy po lewej stronie
szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
waga: 3,92 kg
GTIN 4015613680828
Nr art. 296015
987,00 zł

Szuflada 900, zestaw 2-częściowy
stal chromowo-niklowa18/10
wewn., każdy: szer. 310 x gł. 525 x wys. 95 mm
zewn., każdy: szer. 395 x gł. 700 x wys. 250 mm
waga: 12,69 kg
GTIN 4015613677088
Nr art. 296401
2.371,00 zł

Kółka skrętne 4S700
do urządzeń z serii 900 Master
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
kółka: tworzywo sztuczne, gumowane, czarne, Ø 125 mm
nośność każdego kółka: do maks. 100 kg
wymiary, każda: szer. 145 x gł. 155 x wys. 160 mm
waga: 3,34 kg
GTIN 4015613680804
Nr art. 295088
987,00 zł

Możliwy tylko montaż fabryczny.
Prosimy podać przy zamówieniu.

Ogrzewanie 900H10
do stosowania w zamkniętych podstawach
w funkcji szafy grzewczej
szer. 470 x gł. 630 x wys. 140 mm
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
waga: 9,95 kg
GTIN 4015613680798
Nr art. 296066
2.539,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Seria PM - pośredni system grzania

✓ obudowy wykonane ze stali chromowo-niklowej 14301, grubość 1,2 - 1,5 mm
✓ kocioł ze stali chromowo-niklowej 14404, grubość 2 mm
✓ z baterią z mieszalnikiem wody ciepłej i zimnej
✓ króciec przyłączeniowy do wody 10 mm
✓ armatura z wentylem bezpieczeństwa (skalibrowany na 0,5 bara) do kontroli ciśnienia i wentylem spustowym
✓ 3 ustawienia przełącznika: "0" wyłączony, "1" obciążenie częściowe 50 %, "2" obciążenie pełne 100 %
✓ automatyczne wyłączanie w przypadku awarii
✓ termostat do regulacji temperatury gotowania
✓ automatyczna kontrola stanu wody w płaszczu pośrednim

Wymiary kotłów:

100 l: Ø 600 x wys. 415 mm
150 l: Ø 600 x wys. 540 mm
200 l: Ø 750 x wys. 520 mm
300 l: Ø 900 x wys. 570 mm
500 l: Ø 900 x wys. 780 mm

GAZOWE
✓ ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali szlachetnej o dużym współczynniku sprawności
✓ zapalanie zapalnikiem piezoelektrycznym
✓ dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Kocioł warzelny gazowy, pośredni system grzania

Model	Rozmiar (szer. x gł. x wys. mm)	Pojemność (litrów)	Pojemność użytkowa (litrów)	Moc	Waga (kg)	Nr art.	
PM 8 IG100	800 x 900 x 900	113	102	21 kW	143	2800021	34.088,00 zł
PM 8 IG150	800 x 900 x 900	150	145	21 kW	153	2800031	35.673,00 zł
PM 1 IG300	1150 x 1300 x 900	342	317	48 kW	277	2800071	57.082,00 zł
PM 1 IG500	1150 x 1300 x 1030	480	455	58 kW	305	2800081	74.332,00 zł

ELEKTRYCZNE
✓ ogrzewanie elektryczne poprzez zamknięte oporniki „Incoloy 800" wykonane ze specjalnego stopu
✓ wysoka wydajność grzewcza zgodnie z normami CE-DIN 18855 dla urządzeń szybkogotujących
✓ moc przyłączeniowa: 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Kocioł warzelny elektryczny, pośredni system grzania

Model	Rozmiar (szer. x gł. x wys. mm)	Pojemność (litrów)	Pojemność użytkowa (litrów)	Moc	Waga (kg)	Nr art.	
PM 8 IE100	800 x 900 x 900	113	102	16 kW	143	280015	33.295,00 zł
PM 8 IE150	800 x 900 x 900	145	135	18 kW	155	280016	34.881,00 zł
PM 1 IE200	1000 x 1150 x 900	220	200	32 kW	235	280021	48.757,00 zł
PM 1 IE300	1150 x 1300 x 900	342	317	36 kW	280	280022	55.699,00 zł
PM 1 IE500	1150 x 1300 x 1030	480	455	36 kW	300	280023	75.319,00 zł

Kocioł warzelny na ogrzewanie parowe dostępny na życzenie.

Patelnie uchylne elektryczne

- ✓ misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
- ✓ zawór doprowadzający wodę
- ✓ regulowana wysokość nóżek
- ✓ z opornikami grzewczymi z materiału "Incoloy 800"
- ✓ regulacja temperatury za pomocą termostatu 45°C do 300°C
- ✓ struktura nośna ze stali chromowo- niklowej 18/10
- ✓ w przypadku usterki przerwanie dopływu prądu

Patelnia uchylna elektryczna
z ręcznym przechyłem misy
szer. 900 x gł. 900 x wys. 900 mm
moc przyłączeniowa: 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
misa: szer. 798 x gł. 570 x wys. 200 mm
pojemność: 80 litrów
dno wykonane ze stali
zawór doprowadzający wodę
waga: 160 kg
GTIN 4015613413853
Nr art. 193035
25.366,00 zł

Patelnia uchylna elektryczna
z ręcznym przechyłem misy
szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900 mm
moc przyłączeniowa: 14,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
misa: szer. 1090 x gł. 560 x wys. 225 mm
pojemność: 120 litrów
dno wykonane ze stali
zawór doprowadzający wodę
waga: 237 kg
GTIN 4015613413808
Nr art. 193060
35.673,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Patelnie uchylne gazowe

- ✓ misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
- ✓ zawór doprowadzający wodę
- ✓ regulowana wysokość nóżek
- ✓ ogrzewanie gazowe- palnik rurowy ze stali chromowo-niklowej
- ✓ zapalanie poprzez płomień pilotujący
- ✓ system bezpieczeństwa z termoelementem
- ✓ termostatycznie regulowany wentyl gazowy 100°C do 300°C

Patelnia uchylna gazowa
z ręcznym przechyłem misy
szer. 900 x gł. 900 x wys. 900 mm
moc przyłączeniowa: 22 kW
misa: szer. 798 x gł. 570 x wys. 200 mm
pojemność: 80 litrów
dno wykonane ze stali
zawór doprowadzający wodę
waga: 158 kg
GTIN 4015613411897
Nr art. 1930301
24.969,00 zł

Patelnia uchylna gazowa
z ręcznym przechyłem misy
szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900 mm
moc przyłączeniowa: 30 kW
misa: szer. 1090 x gł. 560 x wys. 225 mm
pojemność: 120 litrów
dno wykonane ze stali
zawór doprowadzający wodę
waga: 220 kg
GTIN 4015613413860
Nr art. 1930501
34.881,00 zł

Urządzenia ustawione
na gaz ziemny H

Azjatyckie przysmaki - świeże i chrupiące z woka

Dzięki kuchniom gazowym typu wok firmy Bartscher przygotowywanie azjatyckich potraw, jak i indywidualnych koncepcji jest szybkie i zdrowe. Ciepło jest przekazywane bezpośrednio, a przez różnorodną dystrybucję temperatury w samym woku można gotować potrawy z bardzo dużą dokładnością.

Kuchenka gazowa wok

✓ stal chromowo-niklowa 18/10
✓ palniki wyjmowane bez narzędzi
✓ palniki zabezpieczone termoelektrycznie
✓ taca na skapujący tłuszcz pod wgłębieniami palnika
✓ ustawiona na gaz płynny, dysze do gazu ziemnego w zestawie

Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1
1 wysokowydajny palnik o mocy 11,5 kW, zapalanie manualne
zdejmowana nakładka robocza, Ø 290 mm wewnątrz
pole grzewcze bez nakładki roboczej: dla garnków od Ø 200 mm
nóżki z regulacją wysokości
moc przyłączeniowa: 11,5 kW
wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm
waga: 25,4 kg
GTIN 4015613630977
Nr art. 1052303
4.436,00 zł

Kuchenka gazowa wok GWH2
2 wysokowydajne palniki, o mocy 11,5 kW każdy, zapalanie manualne
2 zdejmowane nakładki robocze, Ø 290 mm wewnątrz
pola grzewcze bez nakładki roboczej: dla garnków od Ø 200 mm
podstawa z nóżkami z regulacją wysokości
moc przyłączeniowa: 23 kW
wymiary: szer. 900 x gł. 600 x wys. 960 mm
waga: 58 kg
GTIN 4015613610764
Nr art. 1052103
7.921,00 zł

Kuchenka gazowa wok GWH3
3 wysokowydajne palniki, o mocy 11,5 kW każdy, zapalanie manualne
3 zdejmowane nakładki robocze, Ø 290 mm wewnątrz
pola grzewcze bez nakładki roboczej: dla garnków od Ø 200 mm
podstawa z nóżkami z regulacją wysokości
moc przyłączeniowa: 34,5 kW
wymiary: szer. 1500 x gł. 600 x wys. 960 mm
waga: 85 kg
GTIN 4015613610771
Nr art. 1053103
11.093,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz płynny

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Grill wodny 40
Szybkie, czyste i zdrowe grillowanie: pozostałości po pieczeniu oraz soki wydzielane przez pieczeń są wychwytywane przez pojemnik z wodą.
stal chromowo-niklowa
powierzchnia grillowa: 280 x 445 mm
3-stopniowe ustawienia temperatury za pomocą pokrętła
krótki czas rozgrzewania:
ok. 2,5 minuty na najwyższym poziomie
pojemnik na wodę 1/1 GN dla łatwego czyszczenia
lampka kontrolna nagrzania
moc przyłączeniowa: 4,08 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm
w zestawie skrobaczka do czyszczenia
waga: 13,5 kg
GTIN 4015613642024
Nr art. 370037
3.485,00 zł

Lawa-grill stołowy 40
z rusztem grillowym do mięsa
stal nierdzewna
powierzchnia grillowa 312 x 483 mm
moc przyłączeniowa: 4 kW
wymiary: szer. 330 x gł. 545 x wys. 285 mm
waga: 21,4 kg
GTIN 4015613404608
Nr art. 2006301
2.494,00 zł

Kamienie lawowe
worek 7 kg
GTIN 4015613182049
Nr art. 100611
194,00 zł

✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapełnienia

Lawa-grill stołowy 70
z rusztem grillowym do mięsa
stal nierdzewna
powierzchnia grillowa 2x 325 x 480 mm
moc przyłączeniowa: 8 kW
wymiary: szer. 660 x gł. 570 x wys. 282 mm
waga: 40,6 kg
GTIN 4015613404622
Nr art. 2006601
4.353,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone

Stołowa patelnia gazowa TB1000

Szybki montaż, łatwa obsługa - praktyczne urządzenie nablatowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.

- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ rodzaj gazu: gaz płynny
- ✓ rodzaj zapłonu: zapłon Piezo
- ✓ przyłącze: 1/4"
- ✓ ciśnienie regulacyjne: 50 mbar
- ✓ zużycie: 728 g/h
- ✓ w zestawie: 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- ✓ tylko na gaz płynny

Stołowa patelnia gazowa TB1000PF
3 palniki
patelnia: stal, emaliowana, wymiary: szer. 705 x gł. 540 x wys. 43 mm
moc przyłączeniowa: 10 kW
wymiary: szer. 705 x gł. 560 x wys. 275 mm
waga: 13,7 kg
GTIN 4015613685182
Nr art. 1061933
833,00 zł

Zestaw przyłączy, przemysłowy
do zastosowania w pomieszczeniach i na zewnątrz
waga: 1,3 kg
GTIN 4015613586557
Nr art. 500180
496,00 zł

Patelnia TB1000PF
materiał: stal, emaliowana
wymiary:
szer. 705 x gł. 540 x wys. 55 mm
waga: 6,5 kg
GTIN 4015613699882
Nr art. 106217
251,00 zł

Ruszt grillowy - zestaw TB1000R
materiał: stal, ocynkowana
w skład zestawu wchodzą: ruszt grillowy, pokrywa, taca na tłuszcz
wymiary: szer. 658 x gł. 548 x wys. 78 mm
waga: 7,9 kg
GTIN 4015613699899
Nr art. 106218
287,00 zł

Stołowa patelnia gazowa TB1000R
3 palniki
ruszt grillowy: stal, ocynkowana, wymiary rusztu grillowego: szer. 600 x gł. 475 mm
moc przyłączeniowa: 10 kW
wymiary: szer. 685 x gł. 560 x wys. 275 mm
waga: 13,65 kg
GTIN 4015613685199
Nr art. 1061633
906,00 zł

Grille gazowe wolnostojące ze stali nierdzewnej do profesjonalnych zakładów gastronomicznych

- ✓ DVGW-testy bezpieczeństwa pracy na rynek krajowy i zagraniczny
- ✓ Prosta obsługa - proste i bezpieczne zapalanie za pomocą magnetycznego zapalnika piezo
- ✓ Ochrona przed przegrzaniem
  Certyfikowany przez DVGW system wentylacji i odpowietrzania
- ✓ Urządzenia mogą być zasilane tylko gazem płynnym

Urządzenia ustawione na gaz płynny

Patelnia gazowa TB1100PF
stal nierdzewna
3 palniki
moc przyłączeniowa: 11 kW
system zapalający z zapalnikiem piezoelektrycznym
patelnia grillowa z uchwytami: szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
wymiary: szer. 650 x gł. 570 x wys. 270 mm
w zestawie: wąż, zabezpieczenie przed pęknięciem przewodu i regulator ciśnienia
waga: 18,1 kg
GTIN 4015613527536
Nr art. 1062203
1.578,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Patelnia TB1100
odpowiedni do patelni gazowych
TB1100PF i TB1100R
blacha stalowa
z uchwytami
wymiary:
szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
waga: 9,5 kg
GTIN 4015613527567
Nr art. 106204
313,00 zł

Ruszt grillowy - zestaw TB1100
odpowiedni do patelni gazowych
TB1100PF i TB1100R
w skład zestawu wchodzą:
ruszt grillowy, stal chromowana
pokrywa, stal nierdzewna
taca na tłuszcz, stal nierdzewna
waga: 10 kg
GTIN 4015613534794
Nr art 106206
630,00 zł

Grill gazowy TB1100R
stal nierdzewna
3 palniki
moc przyłączeniowa: 11 kW
system zapalający z zapalnikiem piezoelektrycznym
z rusztem grillowym, pokrywą i tacą na tłuszcz
wymiary: szer. 650 x gł. 570 x wys. 270 mm
w zestawie:
wąż, zabezpieczenie przed pęknięciem przewodu i regulator ciśnienia
waga: 17,5 kg
GTIN 4015613527543
Nr art. 1062303
1.899,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz płynny

Grill gazowy TB1470R
stal nierdzewna
4 palniki
moc przyłączeniowa: 14,7 kW
system zapalający z zapalnikiem piezoelektrycznym
z rusztem grillowym, pokrywą i tacą na tłuszcz
wymiary: szer. 850 x gł. 555 x wys. 270 mm
w zestawie:
wąż, zabezpieczenie przed pęknięciem przewodu i regulator ciśnienia
waga: 23 kg
GTIN 4015613660349
Nr art. 1062503
2.414,00 zł

Patelnia TB1470
odpowiedni do patelni gazowych TB1470R
blacha stalowa
z uchwytami
wymiary: szer. 870 x gł. 525 x wys. 65 mm
waga: 11,8 kg
GTIN 4015613660332
Nr art. 106211
389,00 zł

Podstawa TB1100
odpowiedni do patelni
gazowych TB1100PF i
TB1100R
stal nierdzewna
wymiary: szer. 670 x
gł. 530 x wys. 800 mm
waga: 5,6 kg
GTIN 4015613527581
Nr art. 106202
456,00 zł

Podstawa TB1470
odpowiedni do patelni
gazowych TB1470R
stal nierdzewna
wymiary: szer. 815 x
gł. 525 x wys. 805 mm
waga: 5,95 kg
GTIN 4015613647395
Nr art. 106210
551,00 zł

Taboret gazowy
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
rama żebrowa żeliwna czarna
mocny palnik z zapalnikiem piezoelektrycznym, zabezpieczenie zapłonu
moc przyłączeniowa: 7,0 kW
wymiary: szer. 400 x gł. 440 x wys. 390 mm
ustawiona na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
waga: 12,75 kg
GTIN 4015613395982
Nr art. 1086003S
1.146,00 zł

Średnica garnka musi wynosić przynajmniej 22,5 cm.

Taboret gazowy
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
palnik dwukoronowy z płomieniem
pilotującym i zabezpieczeniem zapłonu
moc przyłączeniowa: 7 kW
wymiary: szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm
waga: 22 kg
GTIN 4015613166421
Nr art. 1059403
4.674,00 zł

Taboret gazowy
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
moc przyłączeniowa: 12,5 kW
rama żebrowa żeliwna czarna emaliowana
palnik z płomieniem pilotującym
i zabezpieczeniem zapłonu
wymiary: szer. 670 x gł. 590 x wys. 530 mm
waga: 28 kg
GTIN 4015613124988
Nr art. 1050503
6.498,00 zł

Zestaw przyłączy, przemysłowy
do taboretów gazowych
do zastosowania w pomieszczeniach
i na zewnątrz
waga: 1,3 kg
GTIN 4015613586557
Nr art. 500180
496,00 zł

Do modeli nr art.:
1086003S, 1059403, 1050503
1050603

Taboret gazowy 280PRO
Taboret gazowy w formacie XXL: ten taboret gazowy przekonuje swoją komfortową wysokością roboczą i solidną konstrukcją. Ponadto umożliwia bardzo elastyczne zastosowania dzięki swojej niewielkiej wadze.
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
żeliwna rama żebrowa
rodzaj gazu: propan, dołączone są dysze do gazu ziemnego H i L
palnik gazowy: palnik z wypustkami
rodzaj zapalania: zapalanie ręczne
płomień zapłonu
zabezpieczenie zapłonu
średnica garnka min.: 280 mm
nośność: 70 kg
tacka pod palnikiem
moc przyłączeniowa: 12,5 kW
wymiary: szer. 680 x gł. 590 x wys. 820 mm
waga: 31 kg
GTIN 4015613670935
Nr art. 1050603
7.767,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz płynny

✓ Wszystkie taborety dostarczane są bez zestawu przyłączeniowego. Należy zastosować reduktor ciśnienia o mocy maks. 50 mbar.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Taboret elektryczny
stal chromowo-niklowa 18/10
płyta grzewcza Ø 300 mm
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 520 mm
waga: 16,4 kg
GTIN 4015613126036
Nr art. 105343
4.674,00 zł

Taboret elektryczny
stal nierdzewna
płyta grzewcza Ø 400 mm
moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 570 x gł. 590 x wys. 515 mm
waga: 34,2 kg
GTIN 4015613633244
Nr art. 105325
4.872,00 zł

Patelnia duża 550
żeliwo
zdejmowane rączki
wymiary: Ø 550 mm, wysokość 80 mm
waga: 25,4 kg
GTIN 4015613210056
Nr art. 699335
1.384,00 zł

Patelnia duża 650, dzielona
żeliwo
zdejmowane rączki
wysokość przegródki: 50 mm
wymiary:
Ø 650 mm, wysokość 90 mm
waga: 29 kg
GTIN 4015613209906
Nr art. 699325
1.859,00 zł

Patelnia duża 650
żeliwo
zdejmowane rączki
wymiary: Ø 650 mm, wysokość 90 mm
waga: 28 kg
GTIN 4015613157832
Nr art. 699320
1.780,00 zł

Patelnia duża 800, dzielona
żeliwo
zdejmowane rączki
wysokość przegródki: 75 mm
wymiary:
Ø 800 mm, wysokość 120 mm
waga: 47 kg
GTIN 4015613210049
Nr art. 699318
2.613,00 zł

Patelnia duża 800
żeliwo
zdejmowane rączki
wymiary: Ø 800 mm, wysokość 120 mm
waga: 44 kg
GTIN 4015613209890
Nr art. 699315
2.573,00 zł

Patelnia duża 800, dzielona na 3
żeliwo
zdejmowane rączki
wysokość przegródki: 75 mm
wymiary:
Ø 800 mm, wysokość 120 mm
waga: 49,2 kg
GTIN 4015613632346
Nr art. 699316
2.767,00 zł

Uchwyt do dużych brytfann
żeliwo
wymiary:
szer. 288 x gł. 155 x wys. 63 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613632353
Nr art. 699328
416,00 zł

Uchwyt do dużych brytfann
nadaje się jako zamiennik dla zdejmowanej rączki patelni dużych
699315, 699316, 699318, 699320, 699325, 699335

Frytownice

✓ wykonanie: stal chromowo-niklowa 18/10 modele elektryczne lub gazowe
✓ komory z dużą „strefą zimną" zaokrąglone rogi i narożniki
✓ kran spustowy z zabezpieczeniem
✓ wszystkie elementy urządzeń łatwodostępne i proste do wymiany
✓ akcesoria: półka do odstawiania kosza
✓ modele gazowe wyposażone w niklowane palniki żeliwne i wydajne, zamontowane w misach rury płomieniowe
✓ modele elektryczne wyposażone w wydajne oporniki grzewcze wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10, zamontowane na specjalnych, wysoko-mocowanych uchwytach, aby ułatwić czyszczenie
✓ termostat bezpieczeństwa

ustawiona na gaz płynny

Frytownica gazowa BF 20G
wymiary komory:
szer. 600 x gł. 350 x wys. 117 mm
pojemność komory: 20 litrów
wymiary kosza:
szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
moc przyłączeniowa gaz: 12 kW
wymiary: szer. 700 x gł. 585 x wys. 390 mm
waga: 40,55 kg
GTIN 4015613381855
Nr art. 1014113
10.106,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 20G
wymiary: szer. 645 x gł. 350 mm
waga: 3,45 kg
GTIN 4015613394176
Nr art. 101404
511,00 zł

Kosz do frytownicy BF 20G
wymiary:
szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613658827
Nr art. 158614
591,00 zł

Frytownica elektryczna BF 21E
wymiary komory:
szer. 650 x gł. 390 x wys. 150 mm
pojemność komory: 21 litrów
wymiary kosza:
szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
moc przyłączeniowa:
6,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 700 x gł. 590 x wys. 320 mm
waga: 31 kg
GTIN 4015613370576
Nr art. 101412
7.921,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 21E
wymiary: szer. 765 x gł. 390 mm
waga: 4,05 kg
GTIN 4015613122403
Nr art. 101402
551,00 zł

Kosz do frytownicy BF 21E
wymiary:
szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
waga: 1 kg
GTIN 4015613658834
Nr art. 158615
591,00 zł

Frytownica elektryczna BF 35E
wymiary komory:
szer. 1000 x gł. 390 wys. 150 mm
pojemność komory: 35 litrów
wymiary kosza:
szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
moc przyłączeniowa:
10,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 1095 x gł. 600 x wys. 340 mm
waga: 47,4 kg
GTIN 4015613418186
Nr art. 101413
9.709,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 35E
wymiary: szer. 1125 x gł. 390 mm
waga: 5,75 kg
GTIN 4015613122953
Nr art. 101607
710,00 zł

Kosz do frytownicy BF 35E
wymiary:
szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
waga: 3,38 kg
GTIN 4015613658841
Nr art. 101419
868,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Frytownice

- ✓ stal nierdzewna
- ✓ komory z dużą „strefą zimną" zaokrąglone rogi i narożniki
- ✓ wszystkie elementy urządzeń łatwo dostępne i proste do wymiany
- ✓ akcesoria: półka do odstawiania kosza
- ✓ termostat bezpieczeństwa

Frytownica BF 16E
wymiary komory:
szer. 515 x gł. 305 x wys. 130 mm
pojemność komory: 16 litrów
wymiary kosza: szer.
475 x gł. 235 x wys. 80 mm
kran spustowy z zabezpieczeniem
moc przyłączeniowa:
9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 560 x gł. 470 x wys. 400 mm
w zestawie pokrywa ze stali nierdzewnej
waga: 14,7 kg
GTIN 4015613405049
Nr art. 101530
3.009,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 16E
wymiary: szer. 525 x wys. 263 mm
waga: 2,9 kg
GTIN 4015613535098
Nr art. 101566
389,00 zł

Kosz do frytownicy BF 16E
wymiary:
szer. 475 x gł. 235 x wys. 80 mm
waga: 1,3 kg
GTIN 4015613405056
Nr art. 101533
353,00 zł

Frytownica BF 30E
wymiary komory:
szer. 615 x gł. 490 x wys. 130 mm
pojemność komory: 30 litrów
wymiary kosza:
szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
kran spustowy z zabezpieczeniem
moc przyłączeniowa:
15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 660 x gł. 650 x wys. 410 mm
w zestawie pokrywa ze stali nierdzewnej
waga: 23,4 kg
GTIN 4015613405063
Nr art. 101560
4.595,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 30E
wymiary: szer. 645 x gł. 465 mm
waga: 3,95 kg
GTIN 4015613405087
Nr art. 101565
511,00 zł

Kosz do frytownicy BF 30E
wymiary kosza:
szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613405070
Nr art. 101563
511,00 zł

Frytownica BF 30E OU
z podstawą otwartą
wymiary komory: szer. 615 x gł. 490 x wys. 130 mm
pojemność komory: 30 litrów
wymiary kosza:
szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
regulowana wysokość nóżek
moc przyłączeniowa:
15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary:
szer. 660 x gł. 650 x wys. 980-1040 mm
w zestawie:
2 pojemniki na tłuszcz z
uchwytami 1/1 GN, głębokość 150 mm
sito z uchwytem 2/3 GN
pokrywa ze stali nierdzewnej
waga: 40 kg
GTIN 4015613633299
Nr art. 101535
6.498,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 30E OU
wymiary: szer. 645 x gł. 465 mm
waga: 3,95 kg
GTIN 4015613638614
Nr art. 101608
511,00 zł

Kosz do frytownicy BF 30E
wymiary kosza:
szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613405070
Nr art. 101563
511,00 zł

Frytownice wolnostojące

- ✓ stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ solidna konstrukcja
- ✓ elektryczne i gazowe
- ✓ komory z dużą strefą „zimną" i zaokrąglownymi rogami
- ✓ bardzo szeroka krawędź komory
- ✓ termostat o wysokiej czułości
- ✓ termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
- ✓ pojemnik z filtrem na zużyty tłuszcz
- ✓ ustawiona na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone

Frytownica elektryczna na podstawie, pojemność: 2 x 8 litrów
wielkość każdego kosza: szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
moc przyłączeniowa: 14 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 62 kg
GTIN 4015613527420
Nr art. 272335
11.731,00 zł

Frytownica gazowa na podstawie, pojemność: 2 x 8 litrów
wielkość każdego kosza: szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
moc przyłączeniowa gaz: 12 kW
moc przyłączeniowa elektr.: 230 V 50 Hz 1 NAC
waga: 59,4 kg
GTIN 4015613527406
Nr art. 2716401
13.159,00 zł

Pojemnik na fryturę
Filtr frytury
zob. katalog str. 194, 195

Frytownica gazowa na podstawie, pojemność: 2 x 13 litrów
wielkość koszy: 1x szer. 230 x gł. 290 x wys. 120 mm
2x szer. 113 x gł. 290 x wys. 120 mm
wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
moc przyłączeniowa gaz: 23 kW
waga: 72 kg
GTIN 4015613527413
Nr art. 2716501
18.035,00 zł

Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Rozkosz dzięki gorącemu powietrzu: **piece konwekcyjne firmy Bartscher**

Na zewnątrz chrupkie, w środku mięciutkie: tak pieczenie i dania z drobiu smakują najlepiej! Soczyste mięso z chrupiącą skórką powoduje szybsze bicie serca smakoszy. Dzięki piecom konwekcyjnym firmy Bartscher jest to bardzo łatwe do zrobienia. Także świeżo wypieczone croissanty, miękkie, ciepłe bułeczki i świeże precle można dzięki gorącemu strumieniowi powietrza upiec w mgnieniu oka.

Piece konwekcyjne nie bez powodu należą przecież do ulubionych produktów w naszej ofercie. Możliwości zastosowania są niemal nieograniczone, przez co znajdują one miejsce w każdej profesjonalnej kuchni.
Najwyższa jakość, praktyczne funkcje i korzystny stosunek jakości do ceny naszych wszechstronnych pieców, to przekonujące argumenty.

Czy to gotowanie, pieczenie czy zapiekanie - piece konwekcyjne nagrzewają się szybko i w krótkim czasie są gotowe do działania. Dzięki wbudowanemu zegarowi sterującemu mogą Państwo kontrolować czas pieczenia, a dzięki oprawie ze stali szlachetnej to najwyższej jakości urządzenie jest trwałe i łatwe w czyszczeniu.
Bezpiecznie i zdrowo. Tak się dziś gotuje.

Piece konwekcyjne firmy Bartscher, seria AT

Temperatura do 300 stopni - w serii AT oferujemy Państwu wydajne piece konwekcyjne - różnorodność dopasowana do indywidualnych potrzeb. Począwszy od tych małych, przygotowujących różne potrawy, aż po te wielkie do piekarni – w naszej ofercie na pewno znajdą Państwo model odpowiedni dla siebie.

Praktyczne przygotowanie ulubionych potraw w mgnieniu oka: drzwi z podwójną szybą i wbudowane oświetlenie będą Państwu pomocne w trakcie przygotowywania potraw. Ponadto przygotowaliśmy dla Państwa również szeroki wybór blach i uchwyt do montażu na ścianie.
Seria AT: inteligentny sprzęt do grillowania i pieczenia.

Piec konwekcyjny AT110
obudowa i komora stal nierdzewna
pojemność: 3 x 1/2 GN
odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm
timer: 0 - 120 minut
czas nagrzewania: ok. 3 minut (180 °C)
regulacja temperatury: 0 °C do 300 °C
drzwi z podwójną szybą
moc przyłączeniowa: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 460 x gł. 570 x wys. 460 mm
w zestawie 3 ruszty, szer. 325 x gł 265 mm
waga: 27 kg
GTIN 4015613496924
Nr art. 120789
1.801,00 zł

Blacha 1/2 GN
wymiary:
szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613271750
Nr art. A101190
47,00 zł

Ruszt 1/2 GN
wymiary:
szer. 325 x gł. 265 x wys. 56 mm
waga: 0,52 kg
GTIN 4015613678696
Nr art. 786006
76,00 zł

✓ Blachy piekarnicze do pieca konwekcyjnego AT90 ze strony 80

Piec konwekcyjny AT90
obudowa stal nierdzewna, komora pieca emaliowana
pojemność: 4 (438 x 315 mm)
odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm
timer: 0 - 120 minut
2 wentylatory
regulacja temperatury: 0 °C do 300 °C
drzwi z podwójną szybą
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 595 x gł. 615 x wys. 570 mm
w zestawie 4 blachy
waga: 38 kg
GTIN 4015613400655
Nr art. A120786
1.946,00 zł

Blacha do pieczenia
aluminium
wymiary:
szer. 438 x gł. 315 x wys. 10 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613658384
Nr art. 786004
69,00 zł

Ruszt do piekarnika
wymiary:
szer. 438 x gł. 315 x wys. 15 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613658407
Nr art. 786005
69,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piec konwekcyjny AT120
z grillem i nawilżaniem
obudowa i komora stal nierdzewna
pojemność: 4 (438 x 315 mm)
odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm
moc grilla: 2,0 kW
timer: 0 - 120 minut
2 wentylatory
regulacja temperatury: 0 °C do 300 °C
stałe przyłącze wody 3/4"
drzwi z podwójną szybą
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 597 x gł. 618 x wys. 570 mm
w zestawie 4 blachy
waga: 39 kg
GTIN 4015613400662
Nr art. A120788
3.016,00 zł

Blacha do pieczenia
aluminium
wymiary:
szer. 438 x gł. 315 x wys. 10 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613658384
Nr art. 786004
69,00 zł

Ruszt do piekarnika
wymiary:
szer. 438 x gł. 315 x wys. 15 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613658407
Nr art. 786005
69,00 zł

✓ Blachy piekarnicze do pieca konwekcyjnego AT120 ze strony 80

Piec piekarniczy AT400
z nawilżaniem
wykonanie: stal nierdzewna wewnątrz i z zewnątrz
pojemność: 4 x 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
timer: 0 - 120 minut
2 wentylatory, silnik z rewersem
(prawo-/lewoobrotowy)
regulacja temperatury: 0 °C do 300 °C
stałe przyłącze wody 3/4"
drzwi z podwójną szybą
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm
w zestawie 2 blachy do pieczenia, 2 blachy
waga: 65 kg
GTIN 4015613505572
Nr art. 105780
5.198,00 zł

Zestaw 2 szyn umożliwiających
zastosowanie 4 x 1/1 GN
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613661971
Nr art. 780002
251,00 zł

✓ Blachy piekarnicze do pieca konwekcyjnego AT400 ze strony 81

Półka ścienna
stal chromowo-niklowa 18/10, bardzo stabilne wykonanie
nośność do 50 kg (sprawdzić nośność ściany)
wymiary zewn.: szer. 600 x gł. 600 mm
waga: 5,4 kg
GTIN 4015613434988
Nr art. 174600
338,00 zł

Do modeli nr art.: A120786, A120788, 120789

✓ W zestawie 1 blacha do pieczenia, 1 ruszt do piekarnika

Piec konwekcyjny MF6430 z grillem
materiał: stal nierdzewna, komora pieca emaliowana
pojemność: 6 (440 x 375 mm)
odstęp pomiędzy parami prowadnic: 30 mm
funkcje: grzałka górna, grzałka dolna, grzałka dolna z termoobiegiem, grzałka górna / dolna, grzałka górna / dolna z wentylatorem, termoobieg, funkcja grillowania, funkcja grillowania z wentylatorem
zakres temperatury: 25 °C do 250 °C
ustawianie czasu: 0 - 90 minut, czas nagrzewania: ok. 20 minut (250 °C)
moc grilla: 1,8 kW
drzwi potrójnie przeszklone, oświetlenie wewnętrzne
zaokrąglona komora
prowadnice wyjmowane
grzałka górna składana (łatwe czyszczenie)
moc przyłączeniowa: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz - przygotowany
wymiary: szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm
waga: 50,2 kg
GTIN 4015613681757
Nr art. 121782
3.994,00 zł

Blacha do pieczenia MF6430
blacha stalowa, emaliowany, wymiary:
szer. 435 x gł. 352 x wys. 30 mm
waga: 1,02 kg
GTIN 4015613702148
Nr art. 206203
139,00 zł

Ruszt do piekarnika MF6430
stal nierdzewna, wymiary:
szer. 440 x gł. 375 x wys. 5 mm
waga: 0,79 kg
GTIN 4015613702155
Nr art. 206204
95,00 zł

Bartscher Piece konwekcyjne seria C

Seria C firmy Bartscher wyróżnia się innowacyjnymi rozwiązaniami technicznymi, skierowanymi na specjalne potrzeby profesjonalistów. Optymalna cyrkulacja powietrza we wnętrzu zapewnia równomierne gotowanie na kilku poziomach.

Zaokrąglone narożniki komory pieczenia zapewniają proste, szybkie i wydajne czyszczenie.

Piece zaprojektowane zostały w ten sposób, że perfekcyjnie nadają się do przygotowywania wypieków oraz potraw mięsnych.

✓ W zestawie 4 blachy do pieczenia 442 x 325 mm

Piec konwekcyjny C4431D z nawilżaniem
wykonanie: stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz
pojemność: 4 (442 x 325 mm)
odstęp pomiędzy prowadnicami 75 mm
sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 3 fazami gotowania
wyświetlacze LED temperatury, czasu, zaparowania, programu
silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy)
zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
regulacja temperatury: 0 °C do 260 °C
stałe przyłącze wody 3/4"
komin
drzwi z podwójną szybą, oświetlenie wewnętrzne
zaokrąglona komora
stopień ochrony elektrycznej IPX4
moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC - przygotowany
wymiary: szer. 600 x gł. 720 x wys. 540 mm
waga: 38,4 kg
GTIN 4015613652429
Nr art. 206790
5.705,00 zł

Blacha 2/3 GN
wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm
GTIN 4015613271781
Nr art. A101195
58,00 zł

Blacha do pieczenia
aluminium, wymiary:
szer. 442 x gł. 325 x wys. 20 mm
waga: 0,41 kg
GTIN 4015613588469
Nr art. 206001
91,00 zł

Ruszt do piekarnika
wymiary:
szer. 442 x gł. 325 x wys. 3 mm
waga: 0,71 kg
GTIN 4015613588476
Nr art. 206002
83,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piec konwekcyjny C5230 z nawilżaniem
wykonanie: stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz
pojemność: 5 x 2/3 GN
odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm
timer: 0-120 minut
silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy)
zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
regulacja temperatury: 0 °C do 280 °C
stałe przyłącze wody 3/4"
drzwi z podwójną szybą
oświetlenie wewnętrzne
zaokrąglona komora
moc przyłączeniowa: 4,3 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 700 x gł. 750 x wys. 625 mm
waga: 50 kg
GTIN 4015613585550
Nr art. 206782
8.401,00 zł

✓ W zestawie 2 blachy do pieczenia 2/3 GN

Blacha 2/3 GN
wymiary:
szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm
waga: 1,15 kg
GTIN 4015613271781
Nr art. A101195
58,00 zł

Ruszt 2/3 GN
wymiary:
szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,79 kg
GTIN 4015613332123
Nr art. 133212
87,00 zł

Piec konwekcyjny C6640 z nawilżaniem
wykonanie: stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz
pojemność: 6 x 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
timer: 0-120 minut
silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy)
zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
regulacja temperatury: 0 °C do 280 °C
stałe przyłącze wody 3/4"
drzwi z podwójną szybą
oświetlenie wewnętrzne
zaokrąglona komora
moc przyłączeniowa: 9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 965 x gł. 930 x wys. 820 mm
waga: 98,5 kg
GTIN 4015613585567
Nr art. 206797
14.388,00 zł

✓ W zestawie 3 blachy do pieczenia 600 x 400 mm

✓ Blachy piekarnicze do pieca konwekcyjnego C6640 ze strony 81

Ruszt do piekarnika 600 x 400
stal nierdzewna
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 8 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613638355
Nr art. 133264
155,00 zł

Szafa fermentacyjna 823HO
wewnętrzny pojemnik na wodę
stal chromowo-niklowa 18/10
prowadnice: 8 x 2/3 GN lub 442 x 320 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 75 mm
zakres temperatur: 30 °C do 60 °C
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 600 x wys. 960 mm
waga: 44 kg
GTIN 4015613610917
Nr art. 116550
4.199,00 zł

Blachy piekarnicze do pieców konwekcyjnych ze stron 76 i 77

Blacha do pieczenia
ranty podniesione z 4 stron, grubość 1,5 mm
stal nierdzewna
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 1,22 kg
GTIN 4015613505862
Nr art. 100312
115,00 zł

Blacha do pieczenia z powłoką silikonową
ranty podniesione z 4 stron, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 0,65 kg
GTIN 4015613505879
Nr art. 100313
178,00 zł

Blacha do pieczenia
ranty podniesione z 4 stron, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 0,63 kg
GTIN 4015613505466
Nr art. 100311
87,00 zł

Blacha perforowana z powłoką silikonową, otwory śr. 3 mm ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 0,49 kg
GTIN 4015613502236
Nr art. 100310
151,00 zł

Blacha perforowana, otwory Ø 3 mm
ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 0,48 kg
GTIN 4015613502205
Nr art. 100305
87,00 zł

✓ Temperatura prania 40°

rękawice kuchenne 1 para
z bawełny, wytrzymałość na temperaturę do 200°C
kolor: czarny

Długość	GTIN	Nr art.	
32 cm	4015613367507	A500499	46,00 zł / para
38 cm	4015613367613	A500500	50,00 zł / para
44 cm	4015613367514	A500498	54,00 zł / para

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Blachy piekarnicze o wymiarze szer. 600 x gł. 400 mm

Blacha do pieczenia
ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
waga: 1,09 kg
GTIN 4015613464930
Nr art. 100300
123,00 zł

Blacha perforowana, otwory Ø 3 mm
ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
waga: 0,86 kg
GTIN 4015613464961
Nr art. 100301
123,00 zł

Blacha perforowana z powłoką silikonową, otwory śr. 3 mm ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
waga: 0,82 kg
GTIN 4015613502212
Nr art. 100308
178,00 zł

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400
stal nierdzewna
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 45 mm
waga: 2,81 kg
GTIN 4015613658414
Nr art. 525782
389,00 zł

Ruszt do piekarnika 600 x 400
stal nierdzewna
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 8 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613638355
Nr art. 133264
155,00 zł

Spray do smażenia do form i blach
do natłuszczania form, blach patelni i gofrownic
pojemność/puszka: 500 ml, w 100 % z oleju roślinnego
perfekcyjne oddzielanie
oszczędny w użyciu
6 puszek w kartonie
waga: 0,47 kg
GTIN 4015613498508
Nr art. 173060
27,50 zł / 1 puszka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za puszkę	za karton
1 karton (6 puszek) GTIN 4015613498515	27,50 zł	165,00 zł

Blachy 2/3 GN

Blacha perforowana 2/3 GN, otwory Ø 3 mm
4 ranty, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,35 kg
GTIN 4015613524139
Nr art. 100414
71,00 zł

Blacha perforowana z powłoką silikonową 2/3 GN, otwory Ø 3 mm
4 ranty, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,36 kg
GTIN 4015613524146
Nr art. 100415
127,00 zł

Blachy 1/1 GN

Blacha do pieczenia 1/1 GN
4 ranty, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,71 kg
GTIN 4015613521794
Nr art. 100402
91,00 zł

Blacha perforowana 1/1 GN, otwory Ø 3 mm
4 ranty, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,53 kg
GTIN 4015613521800
Nr art. 100403
91,00 zł

Blacha perforowana z powłoką silikonową 1/1 GN, otwory Ø 3 mm
4 ranty, grubość 1,5 mm
aluminium
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,54 kg
GTIN 40156135218179
Nr art. 100409
155,00 zł

Płyta grillowa 5300
Szybko nagrzewający się materiał - przeznaczona do pieczenia i grillowania
materiał: stop aluminium
przystosowany do wielkości wsadu 1/1 GN
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 15 mm
waga: 2,8 kg
GTIN 4015613660783
Nr art. 106576
575,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piece konwekcyjno-parowe
Bogata oferta popularnych pieców konwekcyjno-parowych Bartscher

Zdrowy sposób przyrządzania z wydajnymi i inteligentnymi rozwiązaniami.

Piece konwekcyjno-parowe nie bez powodu cieszą się w gastronomii dużym uznaniem dzięki możliwości efektywnego podgrzewania potraw, stopniowego rozmrażania i dogotowywania potraw w krótkim czasie. Parametry techniczne tych wszechstronnych urządzeń są coraz bardziej zaawansowane, oferując klientom różnorodność wariantów.

Lista użytecznych dodatków jest długa, począwszy od wielostopniowej regulacji prędkości wentylatorów dla optymalizacji efektów w zależności od potrawy, poprzez regulowany wyciąg oparów dla opcji gotowania z dużą ilością pary, aż po zmienny kierunek obrotów wentylatorów dla uzyskania równomiernego przyrumienienia potraw.

Oprócz wszystkich powszechnych funkcji standardowych, takich jak obieg powietrza, gotowanie na parze i gotowanie kombinacyjne, seria E z opcjami regulacji elektronicznej oferuje dodatkowo gotowanie metodą delta T. Możliwość zaprogramowania 99 programów, z których każdy składa się z 9 faz, gwarantuje nadzwyczajną efektywność.

Wśród wielu produktów uzupełniających dostępny jest także praktyczny spryskiwacz ręczny, który można zamontować na obudowie.

Dla wszystkich, którzy stawiają na wygodę, dostępne są piece konwekcyjno-parowe serii E RS. Oprócz zróżnicowanych funkcji oferują one również zintegrowany, automatyczny i 3-stopniowy system myjący z programem suszącym.

Asortyment pieców konwekcyjno-parowych jest bardzo szeroki, podobnie jak potencjalne możliwości ich zastosowania w najrozmaitszych segmentach gastronomicznych. Niezależnie od tego, jaki model zostanie wybrany – wybór ten będzie pod wieloma względami ekonomicznie uzasadniony: to właśnie typowa dla firmy Bartscher solidna jakość wykonania, dobre właściwości pod kątem mycia i utrzymania w czystości oraz wysoka niezawodność sprawiają, że nasze piece konwekcyjno-parowe są tak niezwykle efektywne.

Piece konwekcyjno-parowe seria M i seria E

- ✓ wykonanie: stal chromowo-niklowa
- ✓ prosta manualna obsługa lub sterowanie elektroniczne z 99 programami każdy z maks. 9 fazami gotowania
- ✓ pojemność maks. 10 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
- ✓ funkcje: pieczenie, gotowanie, gotowanie na parze kombi gotowanie Delta T (seria E) - sonda temperatury wewnątrz potrawy dostępna opcjonalnie -
- ✓ silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy) zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
- ✓ prędkość wentylatora - seria M z 2-stopniową regulacją - seria E z 3-stopniową regulacją
- ✓ wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- ✓ regulowany komin
- ✓ oświetlenie komory
- ✓ praktyczne prowadnice do pojemników GN
- ✓ wyświetlacze LED temperatury, czasu, zaparowania, temperatury potrawy
- ✓ przystosowany do podłączenia sondy temperatury
- ✓ przygotowany pod uchwyt spryskiwacza
- ✓ podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu wyczyszczenia
- ✓ wyjmowane prowadnice
- ✓ w zestawie: 1 wąż doprowadzający wodę, 1 rura odpływowa z PVC

✓ okap łatwo regulować

✓ sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania

✓ przystosowany do podłączenia sondy temperatury

✓ prędkość wentylatora z 2 lub 3-stopniową regulacją

✓ wyjmowane prowadnice

✓ podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu wyczyszczenia

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piece konwekcyjno-parowe seria M

- ✓ prosta manualna obsługa
- ✓ zrozumiałe symbole - prosta obsługa urządzenia
- ✓ funkcje: pieczenie, gotowanie, gotowanie na parze kombi

Piece konwekcyjno-parowe seria E

- ✓ sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania
- ✓ prosta nastawa wartości parametrów (czas, poziom zaparowania, temperatura ....)
- ✓ funkcje: pieczenie, gotowanie, gotowanie na parze kombi, gotowanie Delta T (sonda temperatury wewnątrz potrawy dostępna opcjonalnie)

✓ W zestawie 1 ruszt 2/3 GN i 1 blacha do pieczenia 2/3 GN

Piec konwekcyjno-parowy M 5230
pojemność: 5 x 2/3 GN
pojemność maks. 5 x 2/3 GN
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - przygotowany
wymiary: szer. 620 x gł. 755 x wys. 635 mm
waga: 62,6 kg
GTIN 4015613656663
Nr art. 116612
11.295,00 zł

✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN

Piec konwekcyjno-parowy M 5110
pojemność: 5 x 1/1 GN
pojemność maks. 5 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm
waga: 81,8 kg
GTIN 4015613665702
Nr art. 116616
15.058,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych
5 blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
Nr art. 116001
908,00 zł

Piec konwekcyjno-parowy M 7110
pojemność: 7 x 1/1 GN
pojemność maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm
waga: 104,2 kg
GTIN 4015613665719
Nr art. 116618
19.022,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych
7 blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613583471
Nr art. 116002
1.249,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piec konwekcyjno-parowy gazowy M 7110 G
pojemność: 7 x 1/1 GN
pojemność maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa elektr.: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
moc przyłączeniowa gaz: R 1/2" 16 kW
wymiary: szer. 890 x gł. 850 x wys. 930 mm
waga: 119,8 kg
GTIN 4015613665726
Nr art. 1166281
26.555,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych
7 blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613583471
Nr art. 116002
1.249,00 zł

Piec konwekcyjno-parowy M 10110
pojemność: 10 x 1/1 GN
pojemność maks. 10 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 1015 mm
waga: 118 kg
GTIN 4015613665733
Nr art. 116621
21.722,00 zł

✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych
10 blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 4,15 kg
GTIN 4015613583488
Nr art. 116003
1.423,00 zł

Piec konwekcyjno-parowy gazowy M 10110 G
pojemność: 10 x 1/1 GN
pojemność maks. 10 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa elektr.: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
moc przyłączeniowa gaz: R 1/2" 19 kW
wymiary: szer. 890 x gł. 850 x wys. 1135 mm
waga: 137,8 kg
GTIN 4015613665740
Nr art. 1166311
28.934,00 zł

✓ Od stopnia twardości 5° w skali niemieckiej zalecamy stosowanie wstępnych zmiękczaczy wody, ciśnienie robocze maksymalnie 3 bary (zob. katalog str. 91).

✓ W zestawie 1 ruszt 2/3 GN i 1 blacha do pieczenia 2/3 GN

Piec konwekcyjno-parowy E 5230
pojemność: 5 x 2/3 GN
pojemność maks. 5 x 2/3 GN
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - przygotowany
wymiary: szer. 620 x gł. 755 x wys. 635 mm
waga: 64,6 kg
GTIN 4015613665757
Nr art. 116524
11.771,00 zł

Sonda temperatury
zob. katalog str. 91

✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN

Piec konwekcyjno-parowy E 5110
pojemność: 5 x 1/1 GN
pojemność maks. 5 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm
waga: 84 kg
GTIN 4015613665764
Nr art. 116526
15.577,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych
5 blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
Nr art. 116001
908,00 zł

Piec konwekcyjno-parowy E 7110
pojemność: 7 x 1/1 GN
pojemność maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm
waga: 103,8 kg
GTIN 4015613665771
Nr art. 116528
19.740,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych
7 blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613583471
Nr art. 116002
1.249,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piece konwekcyjno-parowe seria E RS

✓ automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem osuszenia komory
✓ w zestawie: 1 wąż doprowadzający środek myjący

Piec konwekcyjno-parowy E 5110RS
pojemność: 5 x 1/1 GN
automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem osuszenia komory
pojemność maks. 5 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm
waga: 90,2 kg
GTIN 4015613670850
Nr art. 116526W
18.035,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych
5 blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
Nr art. 116001
908,00 zł

✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN

Piec konwekcyjno-parowy E 7110RS
pojemność: 7 x 1/1 GN
automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem osuszenia komory
pojemność maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm
waga: 110,8 kg
GTIN 4015613676661
Nr art. 116528W
22.396,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych
7 blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613583471
Nr art. 116002
1.249,00 zł

Płyn myjący
do pieców konwekcyjno-parowych RS-5L
pojemność: 5 litrów
wymiary: szer. 150 x gł. 195 x wys. 252 mm
waga: 5,5 kg
GTIN 4015613685250
Nr art. 116299
155,00 zł

✓ Silny i bezpieczny dla materiałów środek czyszczący do rozpuszczania resztek jedzenia i tłuszczu wewnątrz pieca konwekcyjno-parowego z serii E RS.

✓ Od stopnia twardości 5° w skali niemieckiej zalecamy stosowanie wstępnych zmiękczaczy wody, ciśnienie robocze maksymalnie 3 bary (zob. katalog str. 91).

Piec konwekcyjno-parowy E 10110
pojemność: 10 x 1/1 GN
pojemność maks. 10 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 1015 mm
waga: 117,4 kg
GTIN 4015613665788
Nr art. 116531
22.792,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych
10 blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 4,15 kg
GTIN 4015613583488
Nr art. 116003
1.423,00 zł

✓ W zestawie 1 ruszt 2/3 GN i 1 blacha do pieczenia 2/3 GN

Podstawa
do pieców konwekcyjno-parowych 2/3 GN
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 741 mm
waga: 10,6 kg
GTIN 4015613610641
Nr art. 115075
1.181,00 zł

Podstawa
do pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN
stal chromowo-niklowa 18/10
pojemność: 10 x 1/1 GN
wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm
waga: 25 kg
GTIN 4015613602486
Nr art. 115069
2.371,00 zł

Podstawa ME 10E11640
stal chromowo-niklowa 18/10
pojemność: 10 x 1/1 GN lub 10 x 600 x 400 mm
wymiary: szer. 950 x gł. 700 x wys. 745-790 mm
waga: 25,8 kg
GTIN 4015613682051
Nr art. 115079
3.406,00 zł

Chłodziarko-zamrażarka
szokowa zob. katalog str. 97

Pojemniki GN 1/1, głębokość. 65 mm
zob. katalog str. 255

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Zestaw sonda temperatury
W skład zestawu wchodzą:
sonda temperatury i uchwyt do zamocowania
na piecu konwekcyjno-parowym
długość kabla: ok. 1,8 m
uchwyt magnetyczny: szer. 130 x gł. 35 x wys. 30 mm
waga: 0,57 kg
GTIN 4015613595139
Nr art. 116009
852,00 zł

Sonda temperatury
✓ długość kabla ok. 1,8 m

Spryskiwacz ręczny
długość węża: 2 m
z zaworem odcinającym do przyłączenia wody 1/2"
w zestawie uchwyt do mocowania na
piecu konwekcyjno-parowym
waga: 1 kg
GTIN 4015613587189
Nr art. 116005
722,00 zł

Spryskiwacz ręczny
✓ długość węża 2 m

Zestaw nawilżania
do pieców konwekcyjno-parowych
Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych serii M i E
Zestaw składa się z następujących elementów:
plastykowy kanister (5 l), pompa, materiał instalacyjny
2 węże:
- 150 cm (kanister - pompa)
- 80 cm (pompa - rura nawilżająca)

waga: 0,98 kg
GTIN 4015613595146
Nr art. 116011
456,00 zł

Zestaw nawilżania
✓ umożliwia nawilżanie również bez stałego przyłącza wody

Reduktor ciśnienia
do piecy konwekcyjno-parowych
wykonanie: mosiądz, chromowany, podłączenie 3/4''
wstępna nastawa: 3 bary, regulacja w zakresie 1-6 bar
ciśnienie wody zasilającej max. 16 bar
maks. temperatura użytkowania 65 °C
GTIN 4015613468617
Nr art. 533051
206,00 zł

✓ Od stopnia twardości 5° w skali niemieckiej zalecamy stosowanie wstępnych zmiękczaczy wody, ciśnienie robocze maksymalnie 3 bary.

Zestaw łączący
✓ oszczędność miejsca - rozwiązanie dla dużej kuchni

Zestaw łączący
do pieców konwekcyjno-parowych "M+E"
Zestaw łączący umożliwia nakładanie na siebie 2 pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN.
Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych:
116616, 116618, 116621, 116526, 116526W, 116528, 116528W, 116531
Materiał: stal nierdzewna
Zestaw składa się z następujących elementów:
rama (szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm),
4 nóżki, rura i blaszany element mocujący do odsysania pary, wąż łączący, zaciski i śruby
waga: 9,2 kg
GTIN 4015613607078
Nr art. 116012
2.371,00 zł

Okap
dla pieców konwekcyjno-parowych serii M + E
Przeznaczony dla montażu na piecach konwekcyjno-parowych 1/1 GN:
116616, 116618, 116621, 116526, 116526W, 116528, 116528W, 116531
stal chromowo-niklowa
filtr labiryntowy, stal nierdzewna
wydajność wentylatora: regulacja od 100 m^3/h do 540 m^3/h
moc przyłączeniowa: 0,1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 875 x gł. 900 x wys. 230 mm
waga: 25 kg
GTIN 4015613620503
Nr art. 116016
6.732,00 zł

Możliwości łączenia:
5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN

Podstawa
do pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN
stal chromowo-niklowa
pojemność: 6 x 1/1 GN
wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 400-450 mm
waga: 14,2 kg
GTIN 4015613617589
Nr art. 115071
2.256,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piece konwekcyjno-parowe “Bartscher Kompakt“

Mistrz przestrzeni: seria D

Dla wszystkich tych, którzy chcieliby korzystać z wszystkich zalet pieców konwekcyjno-parowych Bartscher przy niewielkiej ilości miejsca: z praktyczną prowadnicą wzdłużną dla maks. 10 x 1/1 GN.

- ✓ wykonanie: stal chromowo-niklowa
- ✓ sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania
- ✓ pojemność maks. 10 x 1/1 GN
- ✓ Funkcje:
  pieczenie, gotowanie, gotowanie na parze kombi, gotowanie Delta T, program regeneracyjny, gotowanie w niskiej temperaturze, szybkie schładzanie
  - sonda temperatury wewnątrz potrawy opcjonalna
  - piec konwekcyjno-parowy z automatycznym systemem mycia dostarczanym na zamówienie
- ✓ w zestawie 1 filtr przeciwtłuszczowy wentylatora do chłodzenia elektroniki
- ✓ silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy) zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
- ✓ prędkość wentylatora z 3-stopniową regulacją
- ✓ wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- ✓ regulowany komin
- ✓ oświetlenie komory
- ✓ kompaktowa prowadnica wzdłużna do wsuwania pojemników GN
- ✓ przystosowany do podłączenia sonda temperatury
- ✓ przedni port USB
- ✓ podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu wyczyszczenia
- ✓ wyjmowane prowadnice

✓ sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania

✓ przystosowany do podłączenia sondy temperatury

✓ okap łatwo regulować

✓ wyjmowane prowadnice

✓ pojemność maks. 10 x 1/1 GN

✓ przedni port USB

✓ prędkość wentylatora z 3-stopniową regulacją

✓ podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu wyczyszczenia

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piec konwekcyjno-parowy "Bartscher Kompakt" D 6110 - Digital
pojemność: 6 x 1/1 GN
pojemność maks. 6 x 1/1 GN
odstęp pomiędzy blachami 60 mm
11 prowadnic, odstęp między prowadnicami 30 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 520 x gł. 850 x wys. 770 mm
waga: 72 kg
GTIN 4015613623689
Nr art. 117261
20.731,00 zł

✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN

Piec konwekcyjno-parowy "Bartscher Kompakt" D 10110 - Digital
pojemność: 10 x 1/1 GN
pojemność maks. 10 x 1/1 GN
odstęp pomiędzy blachami 60 mm
19 prowadnic, odstęp między prowadnicami 30 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 520 x gł. 850 x wys. 1010 mm
waga: 92,2 kg
GTIN 4015613623696
Nr art. 117201
25.092,00 zł

Sonda temperatury
zob. katalog str. 96

✓ Od stopnia twardości 5° w skali niemieckiej zalecamy stosowanie wstępnych zmiękczaczy wody, ciśnienie robocze maksymalnie 3 bary (zob. katalog str. 91).

Sonda temperatury
✓ długość kabla ok. 1,8 m

Zestaw sonda temperatury
W skład zestawu wchodzą:
sonda temperatury i uchwyt do zamocowania
na piecu konwekcyjno-parowym
długość kabla: ok. 1,8 m
uchwyt magnetyczny: szer. 130 x gł. 35 x wys. 30 mm
waga: 0,57 kg
GTIN 4015613595139
Nr art. 116009
852,00 zł

Spryskiwacz ręczny
✓ długość węża 2 m

Spryskiwacz ręczny
długość węża: 2 m
z zaworem odcinającym do przyłączenia wody 1/2"
w zestawie uchwyt do mocowania na
piecu konwekcyjno-parowym
waga: 1 kg
GTIN 4015613587189
Nr art. 116005
722,00 zł

Zestaw łączący
✓ oszczędność miejsca - rozwiązanie dla dużej kuchni

Możliwości łączenia:
6 x 1/1 GN na 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN na 10 x 1/1 GN

Zestaw łączący do
pieców konwekcyjno-parowych "Kompakt"
Zestaw łączący umożliwia nakładanie na siebie
2 pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN.
Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych: 117201, 117261
Materiał: stal nierdzewna
Zestaw składa się z następujących elementów:
rama (szer. 525 x gł. 735 x wys. 75 mm),
4 nóżki, rura i blaszany element mocujący do
odsysania pary, wąż łączący, zaciski i śruby
waga: 4,8 kg
GTIN 4015613632452
Nr art. 117100
1.146,00 zł

Okap kondensacyjny "Kompakt" 300
Przeznaczony do pieców konwekcyjno-parowych
"Bartscher Kompakt" 1/1 GN D 6110 i D 10110.
materiał: stal nierdzewna
filtr: filtr labiryntowy, stal nierdzewna
regulacja dmuchawy: automatyczna, sterowana czujnikami
filtr przeciwpłomieniowy
moc przyłączeniowa: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 520 x gł. 1040 x wys. 300 mm
waga: 28,4 kg
GTIN 4015613671031
Nr art. 117002
11.731,00 zł

Podstawa do pieców konwekcyjno-parowych
1/1 GN "Bartscher Kompakt"
stal chromowo-niklowa
pojemność: 5 x 1/1 GN
wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 735-780 mm
waga: 14,2 kg
GTIN 4015613627090
Nr art. 115076
1.939,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Chłodziarko-zamrażarka szokowa AL5
wykonanie: stal chromowo-niklowa18/10, zgodnie z wytycznymi HACCP
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R404a
szybki cykl chłodzenia + 90 °C do + 3 °C
wydajność szokowa zamrażarki + 90 °C do - 18 °C
optymalny rozkład temperatury
niskie zużycie energii
najwyższa precyzja z zastosowaniem sondy termicznej
pojemność: 5 x 1/1 GN lub 5 blach 600 x 400 mm
klasa klimatyczna 4
90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg
240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 98 kg
GTIN 4015613504780
Nr art. 700605
15.656,00 zł

Piekarnik niskotemperaturowy

Pieczenie i podgrzewanie w jednym urządzeniu. Delikatne przygotowywanie potraw dzięki ciepłu oddziałującemu równomiernie ze wszystkich stron.

Piekarnik niskotemperaturowy
materiał: stal nierdzewna
drzwiczki z zamkiem magnetycznym
wymienne zawiasy drzwi
uchwyty do przenoszenia - 2 z każdej strony
wnętrze o zaokrąglonych rogach
Ilość półek: 3 (1/1 GN lub 600 x 400 mm, głęb. maks. 65 mm)
wyjmowane szyny ułatwiające czyszczenie
odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
sonda temperatury
zakres temperatur: 30 °C do 110 °C
elektroniczny panel funkcyjny
funkcja COOK- do pieczenia w niskiej temperaturze (maks. 110 °C)
funkcja HOLD- do podgrzewania w określonej temperaturze
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm
w zestawie zestaw 2 szyn umożliwiających
stosowanie blach o wym. 600 x 400 mm
waga: 25 kg
GTIN 4015613525822
Nr art. 120792
6.141,00 zł

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400
stal nierdzewna
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 45 mm
waga: 2,81 kg
GTIN 4015613658414
Nr art. 525782
389,00 zł

Cyrkulator do gotowania sous-vide SV ST15L
Kompaktowa alternatywa dla tradycyjnego urządzenia do gotowania sous-vide - W towarzystwie pasujących garnków poręczny cyrkulator sous-vide może być z powodzeniem stosowany w wielu miejscach, dzięki czemu idealnie nadaje się do użytku mobilnego.
materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
zakres temperatury: od 0 °C do 95 °C
regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 0,5 °C
ustawianie czasu: 1 minuta - 59 godzin i 59 minut
interwały ustawienia czasu: 1 minuta
zastosowanie: garnki, głębokość min. 190 mm, ilość wody maks.: 15 litrów
timer
zabezpieczenie przed pracą na sucho
funkcja Memory
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
moc przyłączeniowa: 1,3 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 68 x gł. 135 x wys. 375 mm
waga: 1,12 kg
GTIN 4015613685076
Nr art. 115133
433,00 zł

Urządzenie do gotowania sous-vide SV G

Z największą dokładnością, zachowując wszelkie wartości odżywcze i pełnię prawdziwego smaku - dzięki możliwości indywidualnej regulacji czasu i temperatury można precyzyjnie ustawić punkt gotowania.

✓ zakres temperatury: od 25 °C do 90 °C
✓ regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 0,1 °C
✓ ustawianie czasu: 0 minut - 99 godzin
✓ interwały ustawienia czasu: 1 minuta

Urządzenie do gotowania sous-vide SV G16L
materiał: stal nierdzewna
1 komora, wymiary komory: szer. 300 x gł. 330 x wys. 200 mm
pojemność komory: 16 litrów
timer
zabezpieczenie przed pracą na sucho
funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu
timer akustyczny
moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 345 x gł. 400 x wys. 317 mm
w zestawie: uchwyt / stojak na worek próżniowy
waga: 7,5 kg
GTIN 4015613675008
Nr art. 115131
1.670,00 zł

Pakowarki próżniowe
zob. katalog str. 282

Urządzenie do gotowania sous-vide SV G25L
materiał: stal nierdzewna
1 komora, wymiary komory: szer. 300 x gł. 500 x wys. 200 mm
pojemność komory: 25 litrów
timer
zabezpieczenie przed pracą na sucho
funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu
timer akustyczny
moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 345 x gł. 575 x wys. 317 mm
w zestawie: uchwyt / stojak na worek próżniowy
waga: 9,5 kg
GTIN 4015613674988
Nr art. 115130
2.106,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Rożen do kurczaków P6
stal chromowo-niklowa 18/10
2 widelce, jednorazowy wsad: 6 kurczaków
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 2,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 360 x wys. 530 mm
w zestawie: 2 ruszty z klamrami
waga: 31 kg
GTIN 4015613417035
Nr art. 215035
7.525,00 zł

Rożen do kurczaków P8N
stal chromowo-niklowa 18/10
2 widelce, jednorazowy wsad: 8 kurczaków
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 880 x gł. 430 x wys. 530 mm
w zestawie: 2 ruszty z klamrami
waga: 41 kg
GTIN 4015613505381
Nr art. 215036
9.392,00 zł

Rożen do kurczaków P12N
stal chromowo-niklowa 18/10
3 widelce, jednorazowy wsad: 12 kurczaków
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 880 x gł. 430 x wys. 710 mm
w zestawie: 3 ruszty z klamrami
waga: 55,6 kg
GTIN 4015613505398
Nr art. 215037
11.414,00 zł

Akcesoria do rożna do kurczaków

Pasuje do rożna Nr art.	Ruszt z klamrami Nr art.	Kosz na widelcu Nr art.	Kosz płaski Nr art.
215035	**215093** **297,00 zł**	**215095** **920,00 zł**	**215096** **511,00 zł**
215036	**215094** **416,00 zł**	**215078** **1.130,00 zł**	**215081** **670,00 zł**
215037	**215094** **416,00 zł**	**215078** **1.130,00 zł**	**215081** **670,00 zł**

BUON APPETITO!

Piece do pizzy marki Bartscher pozwolą Ci wyczarować prawdziwy smak Italii

Chrupiący spód - świeże, soczyste dodatki
W piecach do pizzy marki Bartscher udaje się po prostu każda pizza!
Tajemnica tkwi w odpowiedniej regulacji temperatury górnej i dolnej grzałki.
Podczas gdy spód pizzy pieczony jest na chrupiąco w temperaturze ok. 400 stopni na gorącej płycie szamotowej, nałożone dodatki pieką się powoli w obniżonej temperaturze górnej grzałki. Dzięki temu dodatki pizzy zachowują swoją soczystość.

Obojętnie, czy okazyjnie serwujesz pizzę, tartę lub bagietkę, czy też prowadzisz prosperującą pizzerię - firma Bartscher ma dla Ciebie zawsze odpowiedni piec! Od kompaktowego modelu podstawowego **CT 100** poprzez piec do pizzy **NT 622VS** z płaszczem szamotowym aż po produkt najwyższej jakości **ET 205** o wydajności 2 x 9 pizz. Wszystkie piece do pizzy są przystosowane do codziennego profesjonalnego użytku.

Bezpieczne w użytkowaniu, łatwe w obsłudze, niezawodne w pieczeniu - a ponadto energooszczędne. Nasz asortyment akcesoriów najwyższej jakości oferuje dodatkowo maszyny do ugniatania i wałkowania ciasta, pasujące podstawy bądź wózki transportowe.

Firma Bartscher oferuje Ci perfekcyjne akcesoria, aby każda pizza stała się rozkoszą dla podniebienia.
Buon appetito!

Piec przelotowy do pizzy 3550TB10
Pizza i przekąski na przesuwającej się taśmie:
Dzięki przelotowemu piecowi do pizzy przyrządzisz nie tylko pyszną pizzę, ale również bagietkę z dodatkami, a nawet tosty.
materiał: stal nierdzewna
1 komora, wymiary wewn.: szer. 355 x gł. 770 x wys. 85 mm
komora stal nierdzewna
wsad: maks. Ø 32 cm
osobna regulacja górnej / dolnej grzałki
zakres temperatury do: 250 °C
wersja taśmy transportowej: kratka
prędkość taśmy: regulowana w 10-stopniowej skali
prędkość taśmy: ok. 2 do 12 minut
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 472 x gł. 1045 x wys. 395 mm
waga: 23,15 kg
GTIN 4015613685243
Nr art. 2002200
4.159,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piec do pizzy CT 100
obudowa: blacha stalowa, lakierowana
komora pieca: szer. 610 x gł. 610 x wys. 140 mm
wsad 4 pizze Ø 30 cm
ognioodporna płyta szamotowa
temperatura do 400 °C
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 4,2 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 880 x wys. 430 mm
waga: 68 kg
GTIN 4015613437781
Nr art. 2002010
4.159,00 zł

Łopata do pizzy aluminium
wymiary cz. roboczej:
280 x 280 mm
dł. rączki: 1000 mm
waga: 2 kg
GTIN 4015613527949
Nr art. 100927
234,00 zł

Radełko do pizzy rączka z tworzywa
Ø ostrza: 100 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613527956
Nr art. 100928
107,00 zł

Piec do pizzy CT 200
obudowa: blacha stalowa, lakierowana
każda komora pieca: szer. 610 x gł. 610 x wys. 140 mm
wsad 2x 4 pizze Ø 30 cm
ognioodporna płyta szamotowa
temperatura do 400 °C
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 8,4 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 880 x wys. 750 mm
waga: 98 kg
GTIN 4015613437798
Nr art. 2002020
6.732,00 zł

Podstawa do CT 100 / CT 200
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 895 x gł. 735 x wys. 900 mm
waga: 15 kg
GTIN 4015613602455
Nr art. 200319
1.423,00 zł

Seria pieców do pizzy NT
- ✓ wykonanie: blacha stalowa, lakierowana
- ✓ termostatyczna kontrola temperatury: 0 °C do 450 °C
- ✓ niezależna regulacja temperatury grzałek: górna i dolna
- ✓ izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
- ✓ oświetlenie wewnętrzne
- ✓ ognioodporna płyta szamotowa

Piec do pizzy NT 501
komora pieca:
szer. 505 x gł. 530 x wys. 110 mm
wsad 4 pizze Ø 25 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
wymiary: szer. 800 x gł. 750 x wys. 360 mm
waga: 44,6 kg
GTIN 4015613640990
Nr art. 2002018
4.080,00 zł

Piec do pizzy NT 502
każda komora pieca:
szer. 505 x gł. 530 x wys. 110 mm
wsad 2x 4 pizze Ø 25 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 800 x gł. 750 x wys. 510 mm
waga: 63 kg
GTIN 4015613641003
Nr art. 2002028
5.543,00 zł

Podstawa NT 501N
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 760 x gł. 610 x wys. 900 mm
waga: 14,6 kg
GTIN 4015613602424
Nr art. 200316
1.288,00 zł

Piec do pizzy NT 621
komora pieca:
szer. 605 x gł. 630 x wys. 140 mm
wsad 4 pizze Ø 30 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
wymiary: szer. 885 x gł. 790 x wys. 400 mm
waga: 59,6 kg
GTIN 4015613641010
Nr art. 2002088
4.833,00 zł

Piec do pizzy NT 622
każda komora pieca:
szer. 605 x gł. 630 x wys. 140 mm
wsad 2x 4 pizze Ø 30 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 885 x gł. 790 x wys. 710 mm
waga: 102,8 kg
GTIN 4015613641027
Nr art. 2002095
7.449,00 zł

Podstawa NT 601N
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
waga: 15,9 kg
GTIN 4015613602431
Nr art. 200317
1.384,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piec do pizzy NT 622VS
każda komora pieca:
szer. 620 x gł. 620 x wys. 140 mm
wsad 2x 4 pizze Ø 30 cm
komora w całości pokryta szamotem
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa:
10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary:
szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm
waga: 151,6 kg
GTIN 4015613674018
Nr art. 2002094
9.111,00 zł

✓ Komora w całości pokryta szamotem

Podstawa NT 601N
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
waga: 15,9 kg
GTIN 4015613602431
Nr art. 200317
1.384,00 zł

Piec do pizzy NT 901
komora pieca:
szer. 910 x gł. 610 x wys. 140 mm
wsad 6 pizzy Ø 30 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 1190 x gł. 780 x wys. 395 mm
waga: 80,3 kg
GTIN 4015613641041
Nr art. 2002101
5.665,00 zł

Piec do pizzy NT 921
każda komora pieca:
szer. 910 x gł. 610 x wys. 140 mm
wsad 2x 6 pizzy Ø 30 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 1190 x gł. 780 x wys. 710 mm
waga: 141,8 kg
GTIN 4015613641058
Nr art. 2002121
9.432,00 zł

Podstawa NT 901N
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 1150 x gł. 665 x wys. 900 mm
waga: 19,5 kg
GTIN 4015613602448
Nr art. 200318
1.820,00 zł

Piec do pizzy ET 105
obudowa: ocynkowana blacha stalowa, lakierowana
drzwi: stal chromowo-niklowa
komora pieca: szer. 1050 x gł. 1050 x wys. 150 mm
wsad 9 pizz Ø 33 cm
niezależna regulacja grzałki górnej i dolnej
temperatura do 450 °C
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 12,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 1310 x gł. 1270 x wys. 420 mm
waga: 143 kg
GTIN 4015613545028
Nr art. 2002150
8.560,00 zł

- ✓ extra duża komora na 9 pizz o Ø 33 cm
- ✓ podłoga z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Piec do pizzy ET 205
obudowa: ocynkowana blacha stalowa, lakierowana
drzwi: stal chromowo-niklowa
każda komora pieca:
szer. 1050 x gł. 1050 x wys. 150 mm
wsad 2x 9 pizz Ø 33 cm
niezależna regulacja grzałki górnej i dolnej
temperatura do 450 °C
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 24,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 1310 x gł. 1270 x wys. 760 mm
waga: 247 kg
GTIN 4015613545035
Nr art. 2002170
13.555,00 zł

Podstawa do
ET 105 / ET 205
blacha stalowa, lakierowana
wymiary: szer. 1320 x gł. 1150 x wys. 965 mm
waga: 43 kg
GTIN 4015613552989
Nr art. 2002165
1.725,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Maszynka do makaronu
do zagniatania i wałkowania ponad 12 różnych rodzajów makaronu
materiał: obudowa pokryta odpornym na zadrapania lakierem
pojemnik i hak do zagniatania ze stali chromowo-niklowej 18/10
śruba z mosiądzu i brązu
mikrowłącznik na pokrywie pojemnika
pojemność: 1,5 kg
produkcja: maks. 3 kg/h
moc przyłączeniowa: 0,3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 250 x gł. 480 x wys. 460 mm
waga: 17,7 kg
GTIN 4015613584843
Nr art. 101971
6.335,00 zł

Pokrywa zamykająca
do zamykania wylotu podczas produkcji ciasta
waga: 0,176 kg
GTIN 4015613584997
Nr art. 101986
234,00 zł

✓ Dostarczane bez pokrywa zamykającej

Nie nadaje się do obróbki ziemniaków!

Caserecce
9 x 5 mm
waga: 0,144 kg
GTIN 4015613584850
Nr art. 101972
234,00 zł

Fusilli
Ø 9 mm
waga: 0,138 kg
GTIN 4015613584867
Nr art. 101973
234,00 zł

Pappardelle
16 mm
waga: 0,160 kg
GTIN 4015613584874
Nr art. 101974
234,00 zł

Gnocchi
Ø 12 mm
waga: 0,168 kg
GTIN 4015613584881
Nr art. 101975
234,00 zł

Capelli d'angelo
Ø 1 mm
waga: 0,162 kg
GTIN 4015613584911
Nr art. 101978
234,00 zł

Spaghetti
Ø 2 mm
waga: 0,160 kg
GTIN 4015613584928
Nr art. 101979
234,00 zł

Spaghetti alla Chitarra
2 x 2 mm
waga: 0,168 kg
GTIN 4015613584935
Nr art. 101980
234,00 zł

Tagliolini
3 mm
waga: 0,150 kg
GTIN 4015613584942
Nr art. 101981
234,00 zł

Fettuccine
8 mm
waga: 0,146 kg
GTIN 4015613584959
Nr art. 101982
234,00 zł

Pasta Sfoglia
135 mm
waga: 0,406 kg
GTIN 4015613584966
Nr art. 101983
313,00 zł

Cannellone
Ø 25 mm
waga: 0,150 kg
GTIN 4015613584973
Nr art. 101984
234,00 zł

Bigoli
Ø 3 mm
waga: 0,160 kg
GTIN 4015613584980
Nr art. 101985
234,00 zł

Wałkownice

Solidne wykonanie urządzenia umożliwia zimną obróbkę ciasta przy dużej prędkości, z zachowaniem właściwości ciasta.

✓ średnicę i grubość ciasta można ustawić
✓ urządzenia doskonałe do formowania pizzy, placków, pieczywa itd.

Wałkownica FI32N
chromowo-niklowa 18/10
do ciasta o średnicy do maks. 300 mm
długość wałka: 320 mm
ustawianie grubości ciasta: 0,3 - 5,5 mm
waga ciasta: 80 - 210 g
moc przyłączeniowa:
0,37 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 490 x gł. 510 x wys. 655 mm
waga: 36 kg
GTIN 4015613620138
Nr art. 101932
5.864,00 zł

Wałkownica FI42N
chromowo-niklowa 18/10
do ciasta o średnicy do maks. 400 mm
długość wałka: 420 mm
ustawianie grubości ciasta: 0,3 - 5,5 mm
waga ciasta: 210 - 700 g
moc przyłączeniowa:
0,37 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 590 x gł. 510 x wys. 775 mm
waga: 44 kg
GTIN 4015613620145
Nr art. 101937
6.458,00 zł

Miesiarki

✓ obudowa powlekana, odporna na zarysowania
✓ doskonała do ciast twardych, jak pizza czy chleb

Miesiarka 12kg/16L
Ilość przygotowanego ciasta:
12 kg / 16 litrów
moc przyłączeniowa:
0,75 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 350 x gł. 650 x wys. 600 mm
waga: 58 kg
GTIN 4015613473086
Nr art. 101954
5.665,00 zł

Miesiarka 18kg/22L
Ilość przygotowanego ciasta:
18 kg / 22 litry
moc przyłączeniowa:
0,75 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 390 x gł. 670 x wys. 600 mm
waga: 59 kg
GTIN 4015613473093
Nr art. 101955
6.062,00 zł

Miesiarka 25kg/32L
Ilość przygotowanego ciasta:
25 kg / 32 litry
moc przyłączeniowa:
1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 430 x gł. 780 x wys. 710 mm
waga: 93 kg
GTIN 4015613473109
Nr art. 101956
7.331,00 zł

Miesiarka 38kg/42L
Ilość przygotowanego ciasta:
38 kg / 42 litry
moc przyłączeniowa:
1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 480 x gł. 800 x wys. 710 mm
waga: 105 kg
GTIN 4015613473116
Nr art. 101957
7.921,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Miesiarki

✓ obudowa powlekana, odporna na zarysowania
✓ miesiarki z podnoszoną głowicą i podnoszonymi do góry dzieżami
✓ rozpoznanie położenia misy za pomocą czujnika
✓ doskonała do ciast twardych, jak pizza czy chleb

Miesiarka 12kg/16L AS
Ilość przygotowanego ciasta: 12 kg / 16 litrów
moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 350 x gł. 650 x wys. 620 mm
waga: 65 kg
GTIN 4015613593821
Nr art. 101864
7.921,00 zł

Miesiarka 18kg/22L AS
Ilość przygotowanego ciasta: 18 kg / 22 litry
moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 390 x gł. 670 x wys. 620 mm
waga: 66 kg
GTIN 4015613593838
Nr art. 101865
8.242,00 zł

Miesiarka 25kg/32L AS
Ilość przygotowanego ciasta: 25 kg / 32 litry
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 450 x gł. 780 x wys. 735 mm
waga: 107,2 kg
GTIN 4015613593845
Nr art. 101866
9.432,00 zł

Miesiarka 38kg/42L AS
Ilość przygotowanego ciasta: 38 kg / 42 litry
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 480 x gł. 800 x wys. 730 mm
waga: 115 kg
GTIN 4015613593852
Nr art. 101867
10.300,00 zł

Miesiarka 25kg/32L Plus
Ilość przygotowanego ciasta: 25 kg / 32 litry
regulacja prędkości:
1 stopień + zachowanie konsystencji
moc przyłączeniowa:
1,5 kW / 230 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 450 x gł. 780 x wys. 735 mm
waga: 106,98 kg
GTIN 4015613696775
Nr art. 101868
10.145,00 zł

Miesiarka 38kg/42L Plus
Ilość przygotowanego ciasta: 38 kg / 42 litry
regulacja prędkości:
1 stopień + zachowanie konsystencji
moc przyłączeniowa:
1,5 kW / 230 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 480 x gł. 800 x wys. 730 mm
waga: 114,8 kg
GTIN 4015613690582
Nr art. 101869
10.938,00 zł

Kółka skrętne 4TKM
do miesiarki
2 kółka, 2 kółka skrętne z hamulcami
kółka: guma, czarna, Ø 100 mm
wymiary, każde: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
waga: 1,85 kg
GTIN 4015613657974
Nr art. 101863
297,00 zł

Wyjątkowymi zaletami urządzenia Hi-Light-Salamander marki Bartscher

- ✓ znaczna oszczędność energii do 65% w porównaniu z ogólnie dostępnymi urządzeniami Salamander
- ✓ przyjazny klimat dla pracowników kuchni ze względu na małą emisję ciepła
- ✓ łatwość obsługi
- ✓ szybki czas nagrzewania (ok. 5 sek.)
- ✓ możliwość wyboru pełnej mocy nagrzewania lub jej połowy w przypadku małych potraw
- ✓ automatyczne wyłączenie z sygnałem akustycznym
- ✓ czasomierz (timer) z funkcją pamięci (memory), tzn. zapamiętywane jest poprzednie ustawienie czasu i można je ponownie wybrać

W przypadku eksploatacji, w trakcie której zużycie prądu jest rozliczane wg mocy zużytej w ciągu 1/4 godziny dzięki zastosowaniu urządzenia Hi-Light Salamander ta wartość rozliczeniowa zostaje zmniejszona. Może to prowadzić do znacznych oszczędności kosztów związanych z zużyciem prądu.

Trzy gwiazdki dla salamandrów Hi-Light marki Bartscher

- ★ komfort obsługi
- ★ szybkość
- ★ oszczędność

Salamander Hi-Light z windą "Premium"
z panelem obsługi typu HI-TOUCH
3 elementy grzewcze, funkcja zatrzymania podgrzewania, automatyczny wyłącznik
stal nierdzewna
3 nastawne programy czasowe
ręczne ustawianie czasu
pełna lub ograniczona powierzchnia grzewcza
oszczędność energii
regulacja wysokości elementu grzewczego
ruszt grillowy szer. 572 x gł. 358 mm
moc przyłączeniowa: 4,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 585 x gł. 600 x wys. 515 mm
waga: 61,4 kg
GTIN 4015613634883
Nr art. 101547
12.207,00 zł

Rezultaty pomiaru porównawczego w zakładzie gastronomicznym w ciągu 4 tygodni	Zużycie kWh/dzień	Zużycie kWh/rok**	PLN /dzień*	PLN / rok*
pomiędzy standardowym salamandrem a salamandrami Hi-Light 101547 + 101546	20.2	6464	14,91	4.770,43
	7.0	2240	5,17	1.653,12
Oszczędność	13.2	4224	9,74	3.117,31

Oszczędność = 65 % - * Założenie 1 KW = 0,738 PLN, ** 320 dni roboczych

✓ W zestawie konsola do umocowania na ścianie

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Salamander Hi-Light z windą
2 grzałki
stal nierdzewna
regulowana wysokość grzałki
ruszt grillowy szer. 400 x gł. 304 mm
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
waga: 41 kg
GTIN 4015613634890
Nr art. 101552
8.005,00 zł

Salamander Hi-Light ECO
3 grzałki, z funkcją utrzymywania ciepła
stal nierdzewna
ruszt grillowy szer. 572 x gł. 358 mm
ruszt grillowy z regulacją wysokości, 2 pozycje
- odległość pomiędzy rusztem a elementem grzewczym: 125 mm / 175 mm
- wyjmowany uchwyt

moc przyłączeniowa: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 590 x gł. 550 x wys. 515 mm
waga: 40,2 kg
GTIN 4015613634906
Nr art. 101548
8.480,00 zł

✓ W zestawie konsola do umocowania na ścianie

Salamander Hi-Light z windą
3 grzałki, z funkcją utrzymywania ciepła
stal nierdzewna
regulowana wysokość grzałki
ruszt grillowy szer. 572 x gł. 358 mm
moc przyłączeniowa: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 580 x gł. 590 x wys. 515 mm
waga: 59,4 kg
GTIN 4015613634913
Nr art. 101546
10.502,00 zł

Salamander Hi-Light z windą
4 grzałki
stal nierdzewna
regulowana wysokość grzałki
ruszt grillowy szer. 737 x gł. 355 mm
moc przyłączeniowa: 6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 745 x gł. 590 x wys. 515 mm
waga: 70,6 kg
GTIN 4015613634920
Nr art. 101554
11.414,00 zł

Salamander 500, z windą
obudowa stal nierdzewna
grzałka - promieniowanie podczerwone
regulowana wysokość grzałki
lampka kontrolna
regulator mocy grzejnej
ruszt grillowy 445 x gł. 325 mm
taca na skapujący tłuszcz
moc przyłączeniowa: 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 470 x gł. 510 x wys. 530 mm
waga: 38,8 kg
GTIN 4015613385570
Nr art. 151510
2.692,00 zł

Salamander 600, z windą
2 strefy grzewcze
obudowa stal nierdzewna
grzałka - promieniowanie podczerwone
regulowana wysokość grzałki
lampka kontrolna
regulator mocy grzejnej
ruszt grillowy szer. 557 x gł. 325 mm
taca na skapujący tłuszcz
moc przyłączeniowa: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
wymiary: szer. 600 x gł. 540 x wys. 530 mm
waga: 49,5 kg
GTIN 4015613385594
Nr art. 151511
3.164,00 zł

Opiekacz 100
stali chromowo-niklowa
timer
regulator poziomu mocy
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 610 x gł. 305 x wys. 280 mm
w zestawie 1 ruszt, 1 taca na skapujący tłuszcz
waga: 14 kg
GTIN 4015613371832
Nr art. A1515001
1.051,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Opiekacz S40
stal chromowo-niklowa 18/10
1 grzałka "Incoloy"
lampka kontrolna
ruszt grillowy z zabezpieczeniem przed przechyleniem,
szer. 430 x gł. 305 mm
taca na skapujący tłuszcz
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 597 x gł. 368 x wys. 365 mm
waga: 13,8 kg
GTIN 4015613370057
Nr art. 100524
1.578,00 zł

Opiekacz S702
2 strefy grzewcze
stal chromowo-niklowa
lampka kontrolna
ruszt grillowy z zabezpieczeniem przed przechyleniem,
szer. 710 x gł. 345 mm
taca na skapujący tłuszcz
moc przyłączeniowa: 4,4 kW 3/N/PE AC 400 V 50 Hz
wymiary: szer. 910 x gł. 370 x wys. 385 mm
w zestawie 2 uchwyty do łatwego wyjmowania rusztu
waga: 26,8 kg
GTIN 4015613569284
Nr art. 100529
2.177,00 zł

Opiekacz S70
regulowana wysokość rusztu,
2 strefy grzewcze
stal chromowo-niklowa 18/10
2 grzałki "Incoloy"
lampka kontrolna
ruszt grillowy szer. 640 x gł. 300 mm
taca na skapujący tłuszcz
moc przyłączeniowa: 4,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 878 x gł. 500 x wys. 370 mm
waga: 21,4 kg
GTIN 4015613390925
Nr art. 100528
2.767,00 zł

Wózek bufet - grzewczy

Perfekcyjna prezentacja gorących potraw
Zintegrowane oświetlenie, osłona przeciwkaszlowa z półką na talerze. Koła skrętne dla optymalizacji odpowiedniego ustawienia w pomieszczeniu.

- ✓ komora ze stali nierdzewnej z zaworem odpływowym
- ✓ płyta robocza z granitu Rosa Porinno
- ✓ ścianki boczne i korpus z drewna, kolor orzecha włoskiego
- ✓ 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
- ✓ osłona szklana, oświetlenie
- ✓ temperatura regulowana: 30 °C do 90 °C
- ✓ łatwy montaż

Wózek bufet, grzewczy
3 x 1/1 GN, głębokość 150 mm
komora pojemność: 3 x 1/1 GN, gł. 150 mm
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 1200 x gł. 880 x wys. 1370 mm
waga: 112 kg
GTIN 4015613573700
Nr art. 125613
8.599,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt.
do wózka 3 x 1/1 GN
stal nierdzewna, szer. 1180 x gł. 310 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613570815
Nr art. 125502
971,00 zł

Wózek bufet, grzewczy
4 x 1/1 GN, głębokość 150 mm
komora pojemność: 4 x 1/1 GN, gł. 150 mm
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 1490 x gł. 880 x wys. 1370 mm
waga: 136 kg
GTIN 4015613573717
Nr art. 125618
9.507,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt.
do wózka 4 x 1/1 GN
stal nierdzewna, szer. 1500 x gł. 310 mm
waga: 4 kg
GTIN 4015613570846
Nr art. 125503
1.130,00 zł

Wózek bufet, grzewczy
6 x 1/1 GN, głębokość 150 mm
2 komory o pojemności po: 3 x 1/1 GN, gł. 150 mm
moc przyłączeniowa: 2x 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymagane 2 oddzielne gniazda elektryczne
wymiary: szer. 2150 x gł. 880 x wys. 1370 mm
waga: 184 kg
GTIN 4015613573724
Nr art. 125623
12.679,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt.
do wózka 6 x 1/1 GN
stal nierdzewna, szer. 2100 x gł. 310 mm
waga: 5,9 kg
GTIN 4015613570860
Nr art. 125504
1.685,00 zł

- ✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN
- ✓ Artykuły dostarczane bez półki do przesuwania tac

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Wózek bufet - chłodniczy

Perfekcyjna prezentacja zimnych potraw
Lada sałatkowa wyposażona jest w zintegrowane oświetlenie, osłona szklana z funkcją odkładania i kółka do wygodnego transportu.

- ✓ komora ze stali nierdzewnej
- ✓ płyta robocza z granitu Rosa Porinno
- ✓ ścianki boczne i korpus z drewna, kolor orzecha włoskiego
- ✓ 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
- ✓ osłona szklana, oświetlenie
- ✓ temperatura regulowana: 2 °C do 10 °C
- ✓ łatwy montaż

Wózek bufet, chłodniczy
3 x 1/1 GN, głębokość 150 mm
komora pojemność: 3 x 1/1 GN, gł. 150 mm
moc przyłączeniowa: 0,236 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1200 x gł. 880 x wys. 1370 mm
waga: 112 kg
GTIN 4015613573670
Nr art. 125507
10.300,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt.
do wózka 3 x 1/1 GN
stal nierdzewna, szer. 1180 x gł. 310 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613570815
Nr art. 125502
971,00 zł

Wózek bufet, chłodniczy
4 x 1/1 GN, głębokość 150 mm
komora pojemność: 4 x 1/1 GN, gł. 150 mm
moc przyłączeniowa: 0,507 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1490 x gł. 880 x wys. 1370 mm
waga: 152 kg
GTIN 4015613573687
Nr art. 125513
11.093,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt.
do wózka 4 x 1/1 GN
stal nierdzewna, szer. 1500 x gł. 310 mm
waga: 4 kg
GTIN 4015613570846
Nr art. 125503
1.130,00 zł

Wózek bufet, chłodniczy
6 x 1/1 GN, głębokość 150 mm
komora pojemność: 6 x 1/1 GN, gł. 150 mm
moc przyłączeniowa: 0,507 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 2150 x gł. 880 x wys. 1370 mm
waga: 197 kg
GTIN 4015613573694
Nr art. 125523
14.467,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt.
do wózka 6 x 1/1 GN
stal nierdzewna, szer. 2100 x gł. 310 mm
waga: 5,9 kg
GTIN 4015613570860
Nr art. 125504
1.685,00 zł

- ✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN
- ✓ Artykuły dostarczane bez półki do przesuwania tac

Witryny grzewcze

Witryny z półką i oświetleniem, wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10. Witryny na pojemniki 2/1 GN i 3/1 GN z drzwiami przesuwnymi, na pojemnik 1/1 GN wyposażona jest od strony obsługi w drzwi unoszone.

✓ pojemnik na wodę do nawilżania wnętrza
✓ zakres temperatur: 30 °C do 95 °C

Witryna grzewcza 1/1 GN
szyba przednia prosta
moc przyłączeniowa: 1,48 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 478 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 48 kg
GTIN 4015613416182
Nr art. 306050
6.335,00 zł

Witryna grzewcza 3/1 GN
szyba przednia prosta
moc przyłączeniowa: 2,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1080 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 76,2 kg
GTIN 4015613416175
Nr art. 306052
7.921,00 zł

✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN

Witryna grzewcza 1/1 GN
z szybą przednią giętą panoramiczną
moc przyłączeniowa: 1,48 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 478 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 49,8 kg
GTIN 4015613416199
Nr art. 305050
6.934,00 zł

Witryna grzewcza 2/1 GN
z szybą przednią giętą panoramiczną
moc przyłączeniowa: 2,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 750 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 59,8 kg
GTIN 4015613416205
Nr art. 305051
7.525,00 zł

Witryna grzewcza 3/1 GN
z szybą przednią giętą panoramiczną
moc przyłączeniowa: 2,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1080 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 76,2 kg
GTIN 4015613416212
Nr art. 305052
8.916,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Witryny chłodnicze

Witryny z półką i oświetleniem, wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10. Witryny na pojemniki z drzwiami przesuwnymi od strony obsługi.

✓ chłodzenie obiegiem powietrza
✓ zakres temperatur: 6 °C do 10 °C
✓ klasa klimatyczna 4

Witryna chłodnicza 2/1 GN
szyba przednia prosta
moc przyłączeniowa: 0,43 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 750 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 78,6 kg
GTIN 4015613415666
Nr art. 406051
8.318,00 zł

Witryna chłodnicza 3/1 GN
szyba przednia prosta
moc przyłączeniowa: 0,46 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1080 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 97,4 kg
GTIN 4015613415635
Nr art. 406052
9.709,00 zł

✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN

Witryna chłodnicza 3/1 GN
z szybą przednią giętą panoramiczną
moc przyłączeniowa: 0,46 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1080 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 80 kg
GTIN 4015613415642
Nr art. 405052
10.696,00 zł

Pojemniki GN
zob. katalog str. 250, 251

Witryny grzewcze

Kompaktowy bufet do utrzymania temperatury i prezentacji gorących potraw - wyposażony w praktyczne drzwi unoszone.

- ✓ rodzaj przeszklenia: przeszklenie pojedyncze, przeszklenie dookoła, szkło bezpieczne
- ✓ zakres temperatury: od 30 °C do 90 °C
- ✓ pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Witryna grzewcza 5200 2ER
materiał: stal nierdzewna, szkło
pojemność: 45 litry
półka: 1 ruszt, chromowany
wymiary półki: szer. 520 x gł. 300 mm
rodzaj drzwi: drzwi unoszone, pozycja drzwi: strona użytkownika
drzwi unoszone (szer. 540 x wys. 100 mm) z blokadą i stoperem
właściwości: dolna półka: ruszt (chromowany)
szuflada ułatwiająca czyszczenie
moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm
waga: 14,75 kg
GTIN 4015613698885
Nr art. 305062
1.448,00 zł

Witryna grzewcza 6200 2EK
materiał: stal nierdzewna, szkło
pojemność: 80 litry
półka: 1 ruszt, chromowany
wymiary półki: szer. 620 x gł. 340 mm
rodzaj drzwi: drzwi unoszone, pozycja drzwi: po obu stronach
drzwi unoszone (szer. 625 x wys. 125 mm) z blokadą i stoperem
oświetlenie wewnętrzne, oświetlenie: LED
właściwości: dolna półka: ruszt (chromowany)
szuflada ułatwiająca czyszczenie
moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 430 x wys. 365 mm
waga: 16,75 kg
GTIN 4015613698892
Nr art. 305063
1.743,00 zł

Witryny grzewcze nadstawy

Zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawna do wydawania i prezentacji ciepłych potraw.

- ✓ rodzaj przeszklenia: przeszklenie pojedyncze, przeszklenie dookoła, szkło bezpieczne
- ✓ głębokość pojemnika GN maks.: 40 mm
- ✓ zakres temperatury: od 30 °C do 90 °C

Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN
materiał: stal nierdzewna, szkło
pojemność GN: 4 x 1/3 GN
pojemność: 46 litrów
rodzaj drzwi: drzwi przesuwne
pozycja drzwi: strona użytkownika
w zestawie: 4 pojemniki GN
moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 775 x gł. 420 x wys. 335 mm
waga: 38 kg
GTIN 4015613681818
Nr art. 305058
1.820,00 zł

Witryna grzewcza nadstawna R6 6 x 1/3 GN
materiał: stal nierdzewna, szkło
pojemność GN: 6 x 1/3 GN
pojemność: 68 litrów
rodzaj drzwi: drzwi przesuwne
pozycja drzwi: strona użytkownika
w zestawie: 6 pojemniki GN
moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1135 x gł. 420 x wys. 335 mm
waga: 42 kg
GTIN 4015613681825
Nr art. 305059
1.997,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Witryny grzewcze - **Obiekt gorącego pożądania**

Dekoracyjnie przyrządzone i natychmiast gotowe do serwowania:
w witrynach grzewczych firmy Bartscher potrawy otrzymają godną im oprawę. Szczególnie w gastronomii obsługiwanej przez personel i przy wydawaniu potraw witryny grzewcze sprawdzają się doskonale.

Dzięki funkcji podgrzewania z jednoczesnym nawilżaniem powietrza potrawy pozostają soczyste i utrzymują idealną temperaturę. Półki o regulowanej wysokości gwarantują wszechstronne wykorzystanie wnętrza.

Seria Deli firmy Bartscher jest wyjątkowo bogata:
dostępne są zarówno różne rozmiary, jak i różnorodne warianty przedniej szyby w wersji szyby prostej lub zaokrąglonej szyby panoramicznej. Wszystkie witryny są wyposażone w odpowiednie oświetlenie, oferując dwa lub trzy poziomy do efektownej prezentacji produktów. Aż ślinka cieknie.

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Compact"

Witryna z 3 półkami do promocji ciepłych przekąsek. Dzięki optymalnej wilgotności we wnętrzu witryny, potrawy takie jak np. pasztet czy kotlety mielone pozostają ciepłe i można je od razu serwować.

✓ temperatura regulowana: 30 °C do 110 °C

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Compact"
z zewnątrz: lakierowana
wnętrze: dno ze stali nierdzewnej, góra lakierowana
oświetlenie, sterowanie termostatyczne
pojemnik na wodę do nawilżania wnętrza
otwieranie drzwi po stronie obsługi: szer. 310 x gł. 418 mm
pojemność: 52 litry
temperatura regulowana: 30 °C do 110 °C
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 380 x gł. 465 x wys. 658 mm
2 regulowane na wysokość półki,
wymiary: szer. 285 x gł. 265 mm
szer. 285 x gł. 295 mm
waga: 24,3 kg
w zestawie
1 dodatkowa półka
1 pojemnik do uzupełniania wody,
1 pojemnik na wodę (1/9 GN, gł. 65 mm)
GTIN 4015613535500
Nr art. 306057
2.216,00 zł

Witryny grzewcze "Bartscher Deli"

Witryny z 3 półkami, oświetleniem, sterowaniem termostatycznym i pojemnikiem na wodę do nawilżania wnętrza.

✓ wykonanie: wewnątrz chromowane, z zewnątrz lakierowane
✓ temperatura regulowana: 30 °C do 90 °C
✓ 2 pary drzwi suwanych, z przodu i tyłu, obsługa z 2 stron

Witryna grzewcza "Bartscher Deli I"
pojemność: 110 litrów
moc przyłączeniowa: 1,84 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 660 x gł. 437 x wys. 655 mm
3 regulowane na wysokość półki,
wymiary: szer. 580 x gł. 275 mm
szer. 580 x gł. 298 mm
szer. 580 x gł. 318 mm
waga: 42 kg
GTIN 4015613437743
Nr art. 306053
1.939,00 zł

Witryna grzewcza "Bartscher Deli II"
pojemność: 152 litrów
moc przyłączeniowa: 1,84 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 480 x wys. 590 mm
3 regulowane na wysokość półki,
wymiary: szer. 820 x gł. 315 mm
szer. 820 x gł. 340 mm
szer. 820 x gł. 360 mm
waga: 52 kg
GTIN 4015613437750
Nr art. 306054
2.296,00 zł

Witryna grzewcza "Bartscher Deli III"
pojemność: 373 litrów
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1200 x gł. 480 x wys. 810 mm
3 regulowane na wysokość półki,
wymiary: szer. 1120 x gł. 315 mm
szer. 1120 x gł. 340 mm
szer. 1120 x gł. 360 mm
waga: 76 kg
GTIN 4015613437767
Nr art. 306055
2.767,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Witryny grzewcze "Bartscher Deli Plus"

Witryny z 3 półkami, oświetleniem, sterowaniem termostatycznym i pojemnikiem na wodę do nawilżania wnętrza.
Witryny na pojemniki z drzwiami przesuwnymi od strony obsługi.

✓ wykonanie: wewnątrz chromowane, z zewnątrz stal nierdzewna
✓ temperatura regulowana: 30 °C do 90 °C
✓ oświetlenie diodowe

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"
pojemność: 120 litrów
moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 690 x gł. 600 x wys. 670 mm
3 półki,
wymiary: szer. 630 x gł. 335 mm
szer. 630 x gł. 370 mm
szer. 630 x gł. 400 mm
waga: 47,9 kg
GTIN 4015613503035
Nr art. 305053
2.613,00 zł

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I D"
2 pary drzwi suwanych, z przodu i tyłu, obsługa z 2 stron
pojemność: 120 litrów
moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 695 x gł. 595 x wys 685 mm
3 półki,
wymiary: szer. 695 x gł. 335 mm
szer. 695 x gł. 370 mm
szer. 695 x gł. 400 mm
waga: 45,2 kg
GTIN 4015613525839
Nr art. 305055
2.767,00 zł

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus II"
pojemność: 160 litrów
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 860 x gł. 570 x wys. 670 mm
3 półki,
wymiary: szer. 815 x gł. 335 mm
szer. 815 x gł. 370 mm
szer. 915 x gł. 400 mm
waga: 56,3 kg
GTIN 4015613503042
Nr art. 305054
3.009,00 zł

Witryny chłodnicze - Fascynująca świeżość

Świeże sałatki, kolorowo obłożone bagietki bądź chłodzone przekąski w witrynach chłodniczych firmy Bartscher przyciągają wzrok każdego klienta. Również napoje i drobne posiłki są dobrze widoczne w witrynach chłodniczych najwyższej jakości.

W gastronomii obsługiwanej przez personel i przy wydawaniu posiłków goście mogą sami wybierać schłodzone produkty bądź personel podaje im świeże przekąski. Witryny chłodnicze oferują wszystko, co jest ważne w praktyce gastronomicznej: chłodzenie powietrzem obiegowym, funkcję automatycznego rozmrażania i dowolnie wkładane półki. Witryny chłodnicze z przeszkleniem z podwójnego szkła mają wysoką efektywność energetyczną, zapewniają stabilność i dobrą widoczność prezentowanego towaru - a energooszczędne oświetlenie LED sprawia, że prezentują się wyjątkowo okazale.

Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool I"

Witryna z 3 półkami i oświetleniem.
Drzwi przesuwne od strony obsługi.

- ✓ wykonanie: wewnątrz i zewnątrz tworzywa sztucznego
- ✓ chłodzenie powietrzem obiegowym
- ✓ zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
- ✓ klasa klimatyczna 4
- ✓ oświetlenie diodowe

Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool I"
automatyczny proces odszraniania
pojemność: 100 litrów
środek chłodniczy R600a
moc przyłączeniowa: 0,16 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm
2 regulowane na wysokość półki,
wymiary: szer. 600 x gł. 300 mm
waga: 40,5 kg
GTIN 4015613479101
Nr art. 700201G
2.454,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Witryny chłodnicze "Bartscher Deli-Cool"

Witryny z 3 półkami i oświetleniem.
Witryny na pojemniki z drzwiami przesuwnymi od strony obsługi.

- ✓ wykonanie: obudowa z tworzywa sztucznego z podwójną szybą, szyba zabezpieczająca
- ✓ chłodzenie powietrzem obiegowym - 2 wentylatory
- ✓ zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
- ✓ klasa klimatyczna 4
- ✓ oświetlenie diodowe

Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool II"
automatyczny proces odszraniania
pojemność: 120 litrów
środek chłodniczy R600a
moc przyłączeniowa: 0,16 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 710 x gł. 575 x wys. 685 mm
2 regulowane na wysokość półki,
wymiary: szer. 630 x gł. 340 mm, szer. 630 x gł. 370 mm
waga: 56,6 kg
GTIN 4015613505558
Nr art. 700202G
3.207,00 zł

Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool II D"
2 pary drzwi suwanych, z przodu i tyłu, obsługa z 2 stron
automatyczny proces odszraniania
pojemność: 120 litrów
środek chłodniczy R600a
moc przyłączeniowa: 0,16 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm
2 regulowane na wysokość półki,
wymiary: szer. 630 x gł. 340 mm, szer. 630 x gł. 370 mm
waga: 55 kg
GTIN 4015613617688
Nr art. 700208G
3.366,00 zł

Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool III"
automatyczny proces odszraniania
pojemność: 160 litrów
środek chłodniczy R600a
moc przyłączeniowa: 0,16 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 885 x gł. 575 x wys. 685 mm
2 regulowane na wysokość półki,
wymiary: szer. 810 x gł. 370 mm, szer. 810 x gł. 400 mm
waga: 68,4 kg
GTIN 4015613505565
Nr art. 700203G
3.560,00 zł

Powiew świeżości - rozwiązania chłodnicze firmy Bartscher

Dzięki witrynom chłodniczym firmy Bartscher doskonale zaprezentują Państwo świeżość swoich towarów. Zimne lady dają możliwość atrakcyjnego zaprezentowania zimnych napojów, owocowych smoothies, smacznych przekąsek i przystawek oraz wielu innych produktów. Nadają się one idealnie zarówno do wystawienia produktów w części samoobsługowej, jak i tej z obsługą. Dobrze schłodzone, a jednocześnie widoczne dla wszystkich: jogurty, świeże owoce, chrupkie sałaty pozostaną świeże aż do momentu konsumpcji.

Witryna chłodnicza 67L
z 8 pojemnikami GN 1/6 GN
obudowa ze stali nierdzewnej
szklana pokrywa, szyba zabezpieczająca
poj.: 1 x 1/1 GN i 1 x 1/3 GN, głębokość 100 mm
blat roboczy z polietylenu
chłodzenie statyczne
środek chłodniczy R600a
funkcja automatycznego rozmrażania
pojemność: 67 l
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 0,07 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 765 x gł. 610 x wys. 330 mm
w zestawie:
3 poprzeczki: dł.: 360 mm, szer.: 30 mm
8 pojemników GN 1/6 GN, 100 mm głębokości,
stal chromowo-niklowa 18/10
waga: 25,7 kg
GTIN 4015613625294
Nr art. 700211G
3.957,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Witryna chłodnicza 40L-SBO
Witryna do samoobsługi - idealna dla zimnych napojów, jogurtów, czy przekąsek wymagających przechowywania w niskiej temperaturze, takich jak kanapki itd.
materiał: stal nierdzewna, szkło
rodzaj przeszklenia: przeszklenie pojedyncze, szkło bezpieczne
wymiary powierzchni ekspozycyjnej: szer. 645 x gł. 300 mm
wysokość użytkowa wewnątrz: 260 mm
pojemność: 40 litrów
chłodzenie: statyczne
zakres temperatury: od 0 °C do 6 °C
regulacja temperatury: termostatycznie, z dokładnością do 1 °C
czynnik chłodzący: R600a
klasa klimatyczna: 4
funkcja automatycznego rozmrażania
wyświetlacz cyfrowy
włącznik/wyłącznik
wymiary otworu: szer. 650 x gł. 190 mm
płyta spodnia wyjmowana
moc przyłączeniowa: 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 670 x gł. 585 x wys. 335 mm
waga: 25,6 kg
GTIN 4015613696720
Nr art. 700219G
2.761,00 zł

Witryna chłodnicza 105L
Do atrakcyjnej prezentacji artykułów spożywczych w dziale samoobsługowym. Przyjazna dla użytkownika lada z możliwością obustronnego wykładania produktów.
materiał: stal nierdzewna, szkło
rodzaj przeszklenia: przeszklenie pojedyncze
wymiary powierzchni ekspozycyjnej: szer. 530 x gł. 665 mm
wysokość użytkowa wewnątrz: maks. 300 mm
pojemność: 105 litrów
chłodzenie: statyczne
zakres temperatury: od 2 °C do 12 °C
regulacja temperatury: z dokładnością do 1 °C
środek chłodniczy R600a
klasa klimatyczna 4
funkcja automatycznego rozmrażania
wyświetlacz cyfrowy
włącznik/wyłącznik
rodzaj drzwi: drzwi podnoszone, drzwi przesuwne
pozycja drzwi: obustronna, zawias drzwi: u góry
wymiary drzwi przesuwnych: szer. 277 x wys. 160 mm
moc przyłączeniowa: 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm
waga: 38 kg
GTIN 4015613662152
Nr art. 700216G
3.366,00 zł

Regał chłodniczy "Rimi"
wykonany ze stali nierdzewnej
front stal nierdzewna, boki ze szkła
oświetlenie LED
pojemność: 220 litrów
3 półki, wymiary szer. 465 x gł. 280 mm, odstęp między regałami 230 mm
wymiary podstawy: szer. 465 x gł. 340 mm
powierzchnia ekspozycyjna (podłoga): 0,52 m^2
chłodzenie powietrzem obiegowym
środek chłodniczy R404a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 6
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
moc przyłączeniowa: 1,34 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 494 x gł. 600 x wys. 1742 mm
w zestawie roleta zamykająca
waga: 106 kg
GTIN 4015613505282
Nr art. 700220
7.013,00 zł

Witryna chłodnicza 300L
Pojemna witryna chłodnicza do atrakcyjnej prezentacji ciast oraz artykułów spożywczych w opakowaniach i bez.
materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne, szkło
materiał powierzchni ekspozycyjnej: szkło
rodzaj przeszklenia: przeszklenie podwójne, przeszklenie dookoła
pojemność: 300 litrów
rodzaj półek: szyby szklane, dzielone na środku
ilość półek: 3
wymiary półek: szer. 580 x gł. 390 mm
regulacja wysokości półek
półki z listwami cenowymi
wymiary powierzchni ekspozycyjnej: szer. 580 x gł. 390 mm
wysokość użytkowa wewnątrz: zmienna
zakres temperatury: od 2 °C do 8 °C
regulacja temperatury: z dokładnością do 1 °C
klasa klimatyczna 4
sterowanie: elektroniczne
chłodzenie: powietrze obiegowe
chłodziwo: R134a
odparowanie wody kondensacyjnej
funkcja automatycznego rozmrażania
oświetlenie wewnętrzne
oświetlenie: LED
wyświetlacz cyfrowy
rodzaj drzwi: drzwi skrzydłowe, szklane
pozycja drzwi: strona obsługi
zawias drzwi: po prawej stronie
kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
włącznik/wyłącznik
lampka kontrolna: wł./wył.
moc przyłączeniowa: 0,46 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 655 x gł. 805 x wys. 1470 mm
waga: 143 kg
GTIN 4015613635132
Nr art. 700552
9.709,00 zł

Witryna chłodnicza Bartscher Panorama 550L
Idealna do prezentowania towarów w dużym formacie. W tej witrynie Państwa produkty, takie jak napoje, jogurty, słodkie lub pyszne zapakowane przekąski, będą się dobrze prezentowały ze wszystkich stron.
stal nierdzewna
przeszklenia ze wszystkich stron, 3-warstwowa szyba izolacyjna
1 drzwi, zamykane z prawej strony
oświetlenie diodowe
pojemność: 550 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym
środek chłodniczy R134a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: od 0 °C do 6 °C
klasa klimatyczna 4
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
moc przyłączeniowa: 0,65 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 850 x gł. 650 x wys. 1900 mm
3 półki, chromowany metal, z regulacją wysokości
waga: 189,5 kg
GTIN 4015613610740
Nr art. 700550
11.811,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Małe chłodzące cudo o dużej wydajności: **witryny chłodnicze mini**

Małe, ale oho! W kolorze czarnym, białym lub wersji ze stali nierdzewnej nasze witryny chłodnicze mini dostępne są w wielu wariantach modeli.

Lubiane, wszechstronne maluchy pasują prawie do każdego pomieszczenia. Idealne do przechowywania jogurtów, owocowych smoothies, kolorowych sałatek, drobnych przekąsek i napojów orzeźwiających na wynos.

Dzięki temperaturze od 2 do 12 stopni oraz wbudowanemu oświetleniu zapewniają wystarczająco dużo miejsca do zaprezentowania małych przekąsek w niskiej temperaturze i dobrej perspektywie.

Wydajne chłodzenie obiegowe zapewnia równą temperaturę w całym wnętrzu. W zależności od modelu od dwóch do czterech półek daje możliwość dowolnego podziału wnętrza tak, by Państwa świeże produkty rozmieścić według wielkości. Ponadto nasze „chłodne maluchy" są wyposażone w automatyczny system rozmrażania i w przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy oczywiście bez zawartości CFC i HFC. Najwyższa jakość firmy Bartscher w zwartym formacie.

Witryna chłodnicza Mini 58L
materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem
pojemność: 58 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 425 x gł. 380 x wys. 805 mm
w zestawie 2 regulowane na wysokość półki
waga: 28,5 kg
GTIN 4015613635057
Nr art. 700258G
1.415,00 zł

Witryna chłodnicza Mini 78L, biała
materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem
pojemność: 78 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki
waga: 32,5 kg
GTIN 4015613635071
Nr art. 700578G
1.561,00 zł

Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna
materiał: tworzywo sztuczne, czarny
z oświetleniem
pojemność: 78 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki
waga: 32,5 kg
GTIN 4015613635088
Nr art. 700277G
1.561,00 zł

Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna
materiał: tworzywo sztuczne, srebrna
z oświetleniem
pojemność: 78 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki
waga: 32,5 kg
GTIN 4015613664101
Nr art. 700778G
1.692,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Witryna chłodnicza Mini 78L, stal nierdzewna
stal chromowo-niklowa
z oświetleniem LED
pojemność: 78 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C, klasa klimatyczna 4
4 nóżki z regulacją wysokości
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki, chromowane
waga: 41,8 kg
GTIN 4015613633466
Nr art. 700478G
3.307,00 zł

Witryna chłodnicza Mini 86L
2 profilowanych drzwi umożliwiają układanie w
witrynie zarówno od przodu, jak i od tyłu.
materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem
pojemność: 86 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C, klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 425 x gł. 435 x wys. 980 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki
waga: 36,5 kg
GTIN 4015613635101
Nr art. 700678G
1.728,00 zł

Witryna chłodnicza Mini 98L
materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem
pojemność: 98 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C, klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 425 x gł. 380 x wys. 1100 mm
w zestawie 4 regulowane na wysokość półki
waga: 37,5 kg
GTIN 4015613635118
Nr art. 700298G
1.728,00 zł

Witryna chłodnicza 235L
materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem diodowym (przód)
pojemność: 235 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C, klasa klimatyczna 4
4 kółka, 2 z hamulcami
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
szer. 520 x gł. 485 x wys. 1700 mm
w zestawie 4 regulowane na wysokość półki
waga: 77 kg
GTIN 4015613635125
Nr art. 700335G
3.816,00 zł

Słodkie pokusy na scenie - witryny na ciasta z optymalnymi możliwościami prezentacji

Pyszny tort śmietankowy, soczysta szarlotka, czy rozpływająca się w ustach tarta czekoladowa - mieć to wszystko w zasięgu wzroku to już przyjemność. Bita śmietana na wierzchu to wspaniała dekoracja dla pysznych ciast. Witryny na ciasta firmy Bartscher pozwalają doskonale zaprezentować słodkie wypieki - chłodna świeżość gwarantowana.

Oczywiście szklane chłodziarki nadają się również do przechowywania drobnych przekąsek i innych apetycznych potraw.

Witryna do ciast 72L
Umożliwia doskonałe prezentowanie tortów, ciast oraz zimnych przekąsek.
Dzięki obrotowej podstawie
Państwa potrawy będą przyciągały spojrzenia.
wykonanie: obudowa z tworzywa sztucznego z podwójną szybą dookoła
1 drzwi, zamykane z prawej strony
z oświetleniem diodowym, osobno załączane za pomocą przełącznika
chłodzenie powietrzem obiegowym z 2 wentylatorami, środek chłodniczy R600a
automatyczny proces odszraniania
pojemność: 72 litry
zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
sterowanie elektroniczne, odparowanie wody kondensacyjnej
wilgotność powietrza: maks. 70 %
podstawa obrotowa:
- osobno załączana
- mechanizm zatrzymywania obracania przy otwieraniu drzwiczek
- 4 przyspawane półki, Ø 315 mm, odstęp między paterami 160 mm
- wyjmowane dla łatwego czyszczenia
moc przyłączeniowa: 0,17 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 450 mm, wys. 983 mm
waga: 39 kg
GTIN 4015613586687
Nr art. 700207G
4.238,00 zł

Witryna do ciast 100L
Dzięki 4 odpornym szybom ta witryna kuchenna nadaje się doskonale do efektownej prezentacji tortów, ciast oraz przekąsek.
podstawa ze stali nierdzewnej
obudowa z tworzywa sztucznego z podwójną szybą zewnętrzną
1 drzwi, zamykane z prawej strony
z oświetleniem diodowym, osobno załączane za pomocą przełącznika
chłodzenie powietrzem obiegowym z 1 wentylatorem, środek chłodniczy R600a
automatyczny proces odszraniania z odparowaniem wody
pojemność: 100 litrów
zakres temperatur: 2 °C do 8 °C
klasa klimatyczna 4
sterowanie elektroniczne, odparowanie wody kondensacyjnej
4 obrotowych, regulowanych na wysokość półek szklanych, Ø 390 mm, wyjmowanych dla łatwego czyszczenia
moc przyłączeniowa: 0,23 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: Ø 565 mm, wysokość 1065 mm
waga: 50,8 kg
GTIN 4015613641423
Nr art. 700213G
4.436,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Dużo powierzchni na wyłożenie tortów, ciast, czy przekąsek
✓ 6 półek szklanych, Ø 530 mm, regulowane na wysokość
✓ obrotowych półek umożliwiających łatwe nakładanie i usuwanie potraw

Witryna do ciast 400L
Przy średnicy 530 mm 6 stabilnych szklanych szyb o grubości 5 mm zapewnia dużo powierzchni na wyłożenie tortów, ciast, czy przekąsek.
podstawa ze stali nierdzewnej
obudowa z tworzywa sztucznego z podwójną szybą zewnętrzną
1 drzwi, zamykane z prawej strony
z oświetleniem diodowym, osobno załączane za pomocą przełącznika
chłodzenie powietrzem obiegowym z 1 wentylatorem
środek chłodniczy R134a
automatyczny proces odszraniania z odparowaniem wody
pojemność: 400 litry
zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
sterowanie elektroniczne, odparowanie wody kondensacyjnej
wilgotność powietrza: maks. 75 %
6 obrotowych, regulowanych na wysokość półek szklanych, Ø 530 mm, wyjmowanych dla łatwego czyszczenia
5 kółka skrętne, 2 z hamulcami
moc przyłączeniowa: 0,48 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: Ø 680 mm, wysokość 1750 mm
waga: 131 kg
GTIN 4015613652061
Nr art. 700214
11.886,00 zł

Witryna chłodnicza KV 270L
Idealna do prezentowania schłodzonych przekąsek lub ciast w atrakcyjnej formie.
wykonanie: obudowa ze stali nierdzewnej z przeszkleniem ze wszystkich stron, podwójne szkło bezodpryskowe
od strony obsługi drzwi przesuwne
oświetlenie LED, osobno załączane za pomocą przełącznika
chłodzenie powietrzem obiegowym
środek chłodniczy R134a
automatyczne rozmrażanie
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 270 litrów
zakres temperatur: 2 °C do 8 °C
klasa klimatyczna 4
szklana powierzchnia robocza, szer. 840 x gł. 360 mm
2 regulowane na wysokość półki szklane,
wymiary: szer. 800 x gł. 370 mm,
szer. 800 x gł. 360 mm
4 kółka, 2 z hamulcami
moc przyłączeniowa: 0,475 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 915 x gł. 680 x wys. 1240 mm
waga: 112,8 kg
GTIN 4015613615431
Nr art. 700551
9.709,00 zł

✓ Od strony obsługi drzwi przesuwne

Lodówka "Mini"*
Kompaktowa lodówka dla zastosowań przenośnych - również w samochodach.
obudowa: tworzywo sztuczne
pojemność: 19 litrów
termoelektryczne chłodzenie
chłodzenie: 15 °C do 18 °C poniżej temperatury otoczenia
klasa klimatyczna N
oświetlenie
moc przyłączeniowa: AC 230 V / DC 12 V / 0,056 kW
wymiary: szer. 330 x gł. 370 x wys. 460 mm
w zestawie kabel adaptera 12 V
waga: 7,3 kg
GTIN 4015613589596
Nr art. 700089
626,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Szafa chłodnicza na butelki 88L
na wina z nowoczesnym oświetleniem LED i podwójnie przeszklonymi drzwiami w luksusowym stylu.
pojemność: 28 butelek / 88 litrów
płynna mechaniczna regulacja temperatury
chłodzenie statyczne
środek chłodniczy R600a
zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
klasa klimatyczna SN
osobno włączane energooszczędne oświetlenie LED górnej części drzwi prawe, możliwość zamiany zawiasów
2 regulowane nóżki z przodu
moc przyłączeniowa: 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz (oświetlenie LED 0,8 W)
wymiary: szer. 430 x gł. 480 x wys. 825 mm
w zestawie 5 chromowanych półek na butelki
+ 1 chromowana półka; wszystkie półki wyciągane
waga: 23,4 kg
GTIN 4015613546032
Nr art. 700082G
1.051,00 zł

Ruszt do odkładania FKS 88L
Do indywidualnego i elastycznego wykorzystania szafy chłodniczej na butelki 88L.
materiał: stal nierdzewna
wymiary: szer. 352 x gł. 360 x wys. 35 mm
waga: 0,67 kg
GTIN 4015613697192
Nr art. 700087
33,00 zł

Szafa chłodnicza na butelki 220L
wewnątrz stal nierdzewna, na zewnątrz stal lakierowana
drzwi z podwójną szybą
zamykana, oświetlenie wnętrza
pojemność netto: 220 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym
bezstopniowa mechaniczna kontrola temperatury
zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
klasa klimatyczna ST
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 920 x gł. 550 x wys. 920 mm
z 2 półkami wkładanymi ze stali nierdzewnej
waga: 82,2 kg
GTIN 4015613528816
Nr art. 110138
3.161,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Szafa chłodnicza na butelki 270LN
wewnątrz biała, na zewnątrz biała
wymienne zawiasy drzwi
pojemność netto: 267 litrów
chłodzenie statyczne
środek chłodniczy R600a
automatyczne odszranianie
zakres temperatur: 0 °C do 8 °C
klasa klimatyczna T
oświetlenie wewnętrzne z włącznikiem/wyłącznikiem
parownik na tylnej ścianie
klasa wydajności energii: A+ (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 235 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 600 x gł. 620 x wys. 1450 mm
w komplecie 5 półek w tym 4 z regulacją wysokości
waga: 52 kg
GTIN 4015613585819
Nr art. 700272
2.137,00 zł

Szafa chłodnicza na butelki 320LN
wewnątrz biała, na zewnątrz biała
drzwi szklane z ramą aluminiową, wymienne zawiasy drzwi
pojemność netto: 320 litrów
chłodzenie statyczne
środek chłodniczy R600a
automatyczne odszranianie
zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 3
oświetlenie wewnętrzne z włącznikiem/wyłącznikiem
parownik na tylnej ścianie
moc przyłączeniowa: 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 1730 mm
5 półek rusztowych o regulowanej wysokości
waga: 67 kg
GTIN 4015613523767
Nr art. 700321
3.762,00 zł

Szafa chłodnicza 590LW
materiał: zewnątrz lakierowana stal, wewnątrz tworzywo sztuczne ABS
kolor: biały
pojemność: 590 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym
sterowanie cyfrowe
funkcja automatycznego rozmrażania
czynnik chłodzący R600a
zakres temperatur: 0 °C do 8 °C
klasa klimatyczna: 4
dla temperatury otoczenia do maks. 30 °C
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
drzwi samozamykające się, zamykane
wymienne zawiasy drzwi
regulowana wysokość nóżek
klasa wydajności energii: E (eu) nr 2015/1094
zużycie energii elektrycznej: 949 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 770 x gł. 735 x wys. 1910 mm
w zestawie: 4 ruszty z regulacją wysokości 2/1 GN ze stali
powłoka z tworzywa sztucznego
waga: 101 kg
GTIN 4015613649474
Nr art. 700800
4.991,00 zł

Chłodziarka do wina

Wysokiej jakości chłodziarka do wina - dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki - doskonale nadaje się do barów i restauracji.

Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

Chłodziarka do wina 2Z 38FL
materiał: stal, lakierowana, szkło
rodzaj przeszklenia: szyba podwójna, izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
ilość stref temperaturowych: 2
zakres temperatury: góra: od 5 °C do 20 °C, dół: od 5 °C do 20 °C
pojemność: 113 litrów (góra: 48 litrów, dół: 65 litrów)
ilość miejsc na butelki: 38 butelek (góra: 15 butelek, dół: 23 butelki)
ilość półek: góra: 3, dół: 4
rodzaj półek: drewniane, na łożyskach kulkowych, wysuw: 225 mm
wymiary półek: 1 x szer. 305 x gł. 328 mm, 6 x szer. 296 x gł. 438 mm
wyświetlacz cyfrowy, sterowanie: dotykowe, elektroniczne
czynnik chłodzący: R600a, chłodzenie: sprężarka
klasa klimatyczna: ST
temperatura otoczenia: od 16 °C do 38 °C
klasa wydajności energii: A (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 139 kWh/rok
funkcja automatycznego rozmrażania
odparowanie wody kondensacyjnej
możliwość zamknięcia
ilość drzwi: 1, zawias drzwi: po prawej stronie
podświetlenie: LED, możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
moc przyłączeniowa: 0,117 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 396 x gł. 580 x wys. 1030 mm
waga: 40 kg
GTIN 4015613686653
Nr art. 700130
3.247,00 zł

Chłodziarka do wina 2Z 40FL
materiał: stal, lakierowana, szkło
rodzaj przeszklenia: szyba podwójna, izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
ilość stref temperaturowych: 2
zakres temperatury: góra: od 5 °C do 20 °C, dół: od 5 °C do 20 °C
pojemność: 119 litrów (góra: 49 litrów, dół: 70 litrów)
ilość miejsc na butelki: 40 butelek (góra: 14 butelek, dół: 26 butelek)
ilość półek: góra: 2, dół: 3
rodzaj półek: drewniane, na łożyskach kulkowych, wysuw: 275 mm
wymiary półek: 1 x szer. 485 x gł. 328 mm, 4 x szer. 505 x gł. 440 mm
wyświetlacz cyfrowy, sterowanie: dotykowe, elektroniczne
czynnik chłodzący: R600a, chłodzenie: sprężarka
klasa klimatyczna: ST
temperatura otoczenia: od 16 °C do 38 °C
klasa wydajności energii: A (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 146 kWh/rok
funkcja automatycznego rozmrażania
odparowanie wody kondensacyjnej
możliwość zabudowy
ilość drzwi: 1, zawias drzwi: po prawej stronie
podświetlenie: LED, możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
moc przyłączeniowa: 0,1 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 590 x gł. 575 x wys. 825 mm
waga: 56,7 kg
GTIN 4015613686684
Nr art. 700133
4.080,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Chłodziarka do wina 2Z 126FL
materiał: stal, lakierowana, szkło
rodzaj przeszklenia: szyba podwójna, izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
ilość stref temperaturowych: 2
zakres temperatury: góra: od 5 °C do 20 °C, dół: od 5 °C do 20 °C
pojemność: 313 litrów (góra: 138 litrów, dół: 175 litrów)
ilość miejsc na butelki: 126 butelek (góra: 54 butelki, dół: 72 butelki)
ilość półek: góra: 3, dół: 4
rodzaj półek: drewniane, na łożyskach kulkowych, wysuw: 275 mm
wymiary półek: 1 x szer. 505 x gł. 340 mm, 6 x szer. 505 x gł. 440 mm
wyświetlacz cyfrowy
sterowanie: dotykowe, elektroniczne
czynnik chłodzący: R600a
chłodzenie: sprężarka
klasa klimatyczna: ST
temperatura otoczenia: od 16 °C do 38 °C
klasa wydajności energii: B (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 215 kWh/rok
funkcja automatycznego rozmrażania
odparowanie wody kondensacyjnej
możliwość zamknięcia
ilość drzwi: 1
zawias drzwi: po prawej stronie
podświetlenie: LED, możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
moc przyłączeniowa: 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 595 x gł. 625 x wys. 1590 mm
waga: 76,05 kg
GTIN 4015613686660
Nr art. 700131
5.543,00 zł

Chłodziarka do wina 2Z 180FL
materiał: stal, lakierowana, szkło
rodzaj przeszklenia: szyba podwójna, izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
ilość stref temperaturowych: 2
zakres temperatury: góra: od 5 °C do 20 °C, dół: od 5 °C do 20 °C
pojemność: 453 litry (góra: 219 litrów, dół: 234 litry)
ilość miejsc na butelki: 180 butelek (góra: 80 butelek, dół: 100 butelek)
ilość półek: góra: 4, dół: 4
rodzaj półek: drewniane, na łożyskach kulkowych, wysuw: 275 mm
wymiary półek: 1 x szer. 505 x gł. 425 mm, 7 x szer. 505 x gł. 440 mm
wyświetlacz cyfrowy
sterowanie: dotykowe, elektroniczne
czynnik chłodzący: R600a
chłodzenie: sprężarka
klasa klimatyczna: ST
temperatura otoczenia: od 16 °C do 38 °C
klasa wydajności energii: C (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 293 kWh/rok
funkcja automatycznego rozmrażania
odparowanie wody kondensacyjnej
możliwość zamknięcia
ilość drzwi: 1
zawias drzwi: po prawej stronie
podświetlenie: LED, możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
moc przyłączeniowa: 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 600 x gł. 750 x wys. 1860 mm
waga: 86,35 kg
GTIN 4015613686677
Nr art. 700132
6.335,00 zł

Szafy chłodnicze z obiegiem powietrza

- ✓ stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ chłodzenie powietrzem obiegowym
- ✓ półki rusztowe o regulowanej wysokościi
- ✓ regulowana wysokość nóżek
- ✓ zamykana
- ✓ funkcja automatycznego odszraniania
- ✓ odparowanie wody
- ✓ termostat, włącznik/wyłącznik, lampka kontrolna
- ✓ klasa klimatyczna 4
- ✓ przystosowane do pracy w temp. otoczenia do max. 32 °C

Szafa chłodnicza
na ruszty 2/1 GN
pojemność brutto: 700 litrów
izolacja: z poliuretanu o grubości 60 mm
zakres temperatur: -2 °C do 8 °C
wymienne zawiasy drzwi
klasa wydajności energii: F (eu) nr 2015/1094
zużycie energii elektrycznej: 1178 kWh/rok
moc przyłączeniowa:
0,368 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 655 x gł. 855 x wys. 2050 mm
waga: 109,8 kg
w zestawie 3 półki rusztowe
GTIN 4015613521763
Nr art. 700455
8.639,00 zł

Szafa mroźnicza
na ruszty 2/1 GN
pojemność brutto: 700 litrów
izolacja: z poliuretanu o grubości 60 mm
zakres temperatur: -18 °C do -22 °C
wymienne zawiasy drzwi
moc przyłączeniowa:
0,69 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 655 x gł. 855 x wys. 2050 mm
waga: 115,4 kg
w zestawie 3 półki rusztowe
GTIN 4015613527727
Nr art. 700475
10.542,00 zł

Para prowadnic
GTIN 4015613685052
Nr art. 700488
67,00 zł

Półka rusztowa 2/1 GN
GTIN 4015613587202
Nr art. 700487
167,00 zł

Szafa chłodnicza
na ruszty 2/1 GN
pojemność brutto: 1400 litrów
izolacja:
z poliuretanu o grubości 60 mm
zakres temperatur: -2 °C do 8 °C
klasa wydajności energii: F (eu) nr 2015/1094
zużycie energii elektrycznej: 1862 kWh/rok
moc przyłączeniowa:
0,575 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 1320 x gł. 855 x wys. 2050 mm
waga: 169,6 kg
w zestawie 6 półek rusztowych
GTIN 4015613527734
Nr art. 700485
11.886,00 zł

Szafa mroźnicza
na ruszty 2/1 GN
pojemność brutto: 1400 litrów
izolacja:
z poliuretanu o grubości 60 mm
zakres temperatur: -18 °C do -22 °C
moc przyłączeniowa:
1,012 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 1320 x gł. 855 x wys. 2050 mm
waga: 191 kg
w zestawie 6 półek rusztowych
GTIN 4015613527741
Nr art. 700495
14.265,00 zł

✓ Szafy chłodnicze z drzwi szklane dostępny na zamówienie

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Szafa chłodnicza / Szafa mroźnicza 700L GN210

Pojemna i inteligentna - pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1.
Sygnał ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

- ✓ materiał: obudowa i wewnątrz stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ chłodzenie: powietrze obiegowe
- ✓ izolacja: pentan, 85 mm
- ✓ klasa klimatyczna: 4
- ✓ temperatura otoczenia: od 10 °C do 32 °C
- ✓ funkcja automatycznego odszraniania
- ✓ odparowanie wody
- ✓ termostat, wyświetlacz cyfrowy
- ✓ półki: 4 ruszty, powłoka z tworzywa sztucznego, wymiary: szer. 530 x gł. 650 mm, norma gastronomiczna 2/1 GN
- ✓ regulacja wysokości półek
- ✓ odstęp pomiędzy parami prowadnic 75 mm
- ✓ oświetlenie wewnętrzne: oświetlenie LED, załączane osobno
- ✓ możliwość zamknięcia
- ✓ wymienne zawiasy drzwi
- ✓ regulacja wysokości nóżek, 2040 - 2090 mm

Szafa chłodnicza 700L GN210
pojemność: 700 litrów
zakres temperatury: od 2 °C do 8 °C
regulacja temperatury:
elektronicznie, z dokładnością do 1 °C
czynnik chłodniczy: R600a
klasa wydajności energii: A
zużycie energii elektrycznej: 299 kWh/rok
sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
moc przyłączeniowa: 0,215 kW / 220/240 V 50 Hz
wymiary: szer. 705 x gł. 895 x wys. 2040 mm
waga: 146,4 kg
GTIN 4015613681214
Nr art. 700804
9.035,00 zł

Szafa mroźnicza 700L GN210
pojemność: 700 litrów
zakres temperatury: od -18 °C do -22 °C
regulacja temperatury:
elektronicznie, z dokładnością do 1 °C
czynnik chłodniczy: R290
klasa wydajności energii: B
zużycie energii elektrycznej: 1066 kWh/rok
sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
moc przyłączeniowa: 0,35 kW / 220/240 V 50 Hz
wymiary: szer. 705 x gł. 895 x wys. 2040 mm
waga: 151 kg
GTIN 4015613681207
Nr art. 700803
10.899,00 zł

Szafa chłodnicza ECO 700L GN210
Chłodzenie bez żadnych kompromisów - zastosowanie zintegrowanej technologii inwerterowej w lodówce o pojemności 700 litrów wydłuża jej okres użytkowania, zapewnia mniejsze wahania temperatury oraz niższe zużycie energii.
materiał: obudowa i wewnątrz stal nierdzewna
pojemność: 700 litrów
chłodzenie: powietrze obiegowe
zakres temperatury: od -2 °C do 8 °C
regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 0,1 °C
termostat, wyświetlacz cyfrowy
izolacja: pianka poliuretanowa, 83 mm
czynnik chłodzący: R134a
klasa klimatyczna: 5
temperatura otoczenia: od 10 °C do 40 °C
klasa wydajności energetycznej: A
zużycie energii elektrycznej: 337 kWh/rok
funkcja automatycznego rozmrażania
odparowanie wody kondensacyjnej
półki: 3 ruszty, powłoka z tworzywa sztucznego,
wymiary: szer. 530 x gł. 650 mm, norma gastronomiczna 2/1 GN
regulacja wysokości półek
oświetlenie wewnętrzne: oświetlenie LED
możliwość zamknięcia
zawias drzwi: po prawej stronie
moc przyłączeniowa: 0,12 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 830 x wys. 2020-2065 mm
waga: 130 kg
GTIN 4015613688886
Nr art. 700820
17.242,00 zł

Zamrażarka TKS32
do alkoholi i produktów mrożonych
pojemność brutto: 32 litrów
pojemność: 8 butelek (0,7 l) w pozycji stojącej,
3 butelki (0,7 l) w pozycji leżącej
chłodzenie statyczne
czynnik chłodzący R600a
zakres temperatur: -15 °C do -25 °C
wymienne zawiasy drzwi
moc przyłączeniowa: 0,053 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 472 x gł. 450 x wys. 492 mm
waga: 18,5 kg
GTIN 4015613391939
Nr art. 700077
920,00 zł

Szafa mroźnicza 200LN
wewnątrz biała, na zewnątrz biała, wymienne zawiasy drzwi
pojemność netto: 196 litrów
chłodzenie statyczne
czynnik chłodzący R600a
manualne odszranianie
lampki kontrolne, sygnalizacja pracy i lampka alarmowa
6 szuflad
zakres temperatur do -18 °C
klasa klimatyczna ST
klasa wydajności energii: A+ (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 235 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 600 x gł. 620 x wys. 1450 mm
waga: 53 kg
w zestawie tacka na kostki lodu
GTIN 4015613585826
Nr art. 700341
2.371,00 zł

Zamrażarka
- ✓ materiał: zewnątrz lakierowana stal, wewnątrz aluminium
- ✓ kolor: biały
- ✓ pokrywa na zawiasach, tworzywo sztuczne ABS
- ✓ chłodzenie statyczne
- ✓ termostatyczna regulacja temperatury
- ✓ wyświetlacz cyfrowy
- ✓ manualne rozmrażanie
- ✓ czynnik chłodzący R600a
- ✓ zakres temperatur: -25 °C do -15 °C
- ✓ izolacja: cyklopentan C5, 80 mm
- ✓ klasa klimatyczna ST
- ✓ dla temperatury otoczenia do maks. 38 °C
- ✓ klasa wydajności energetycznej: A (eu) nr 1060/2010
- ✓ włącznik/wyłącznik
- ✓ lampki kontrolne
- ✓ oświetlenie LED
- ✓ regulowana wysokość nóżek

Zamrażarka 252LW
pojemność: 252 litry
zużycie energii elektrycznej: 40 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,11 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary:
wewn.: szer. 889 x gł. 527 x wys. 426-680 mm
zewn.: szer. 1035 x gł. 765 x wys. 830 mm
w zestawie: 2 kosze do zawieszenia,
wymiary: szer. 230 x gł. 490 x wys. 210 mm
waga: 48,2 kg
GTIN 4015613662527
Nr art. 700965
2.767,00 zł

Zamrażarka 368LW
pojemność: 368 litrów
zużycie energii elektrycznej: 46 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,125 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary:
wewn.: szer. 1131 x gł. 532 x wys. 430-680 mm
zewn.: szer. 1275 x gł. 765 x wys. 830 mm
w zestawie: 3 kosze do zawieszenia,
wymiary: szer. 230 x gł. 490 x wys. 210 mm
waga: 54,8 kg
GTIN 4015613650036
Nr art. 700963
2.969,00 zł

Zamrażarka 458LW
pojemność: 458 litrów
zużycie energii elektrycznej: 55 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,15 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary:
wewn.: szer. 1392 x gł. 531 x wys. 430-680 mm
zewn.: szer. 1535 x gł. 765 x wys. 830 mm
w zestawie: 3 kosze do zawieszenia,
wymiary: szer. 230 x gł. 490 x wys. 210 mm
waga: 71,8 kg
GTIN 4015613662534
Nr art. 700966
3.560,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Mini chłodnia 1240L
materiał:
- zewnątrz: blacha stalowa pokryta PCW
- wewnątrz: aluminium, dno ze stali nierdzewnej
wykonanie:
- izolacja: poliuretan, 60 mm
- zamykana, z zamkiem antypanicznym
- wymienne zawiasy drzwi
- przygotowana do prowadnic i rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych
- **zmontowana na gotowo**

chłodzenie kompresorem
funkcja automatycznego rozmrażania
sterowanie cyfrowe
klasa klimatyczna 4, dla temperatury otoczenia do maks. 38 °C
komora chłodzenia: pojemność 1240 litrów,
wymiary: szer. 855 x gł. 900 x wys. 1760 mm
zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
czynnik chłodzący R404a
moc przyłączeniowa: 0,571 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 975 x gł. 1040 x wys. 2200 mm
waga: 160 kg
GTIN 4015613630359
Nr art. 700590
13.075,00 zł

Dostarczane bez prowadnic i rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych i dekoracji

Mini chłodnia BS1240L
wykonanie jak mini chłodnia 1240L, ale
zestaw do samodzielnego montażu, łatwy montaż
waga: 160 kg
GTIN 4015613664309
Nr art. 700599
13.075,00 zł

Prowadnice, zestaw 4-częściowy
do mini chłodni 1240L i BS1240L
stal nierdzewna
z 8 półkami, odstęp 200 mm
wymiary, każdy:
szer. 40 x gł. 25 x wys. 1500 mm
waga: 5,92 kg
GTIN 4015613680019
Nr art. 700593
484,00 zł

Wieszak
do mini chłodni 1240L i BS1240L
w skład zestawu wchodzą:
- 2 prowadnice, stal nierdzewna, wymiary, każdy: szer. 50 x gł. 30 x wys. 850 mm
- rurka, stal nierdzewna/tworzywo sztuczne, wymiary: Ø 30 mm, długość: 830 mm, przestawiana poziomo w 5 pozycjach

nośność: maks. 150 kg
odstęp od dna: 1700 mm
waga: 1,6 kg
GTIN 4015613630397
Nr art. 700595
353,00 zł

Rampa podjazdowa
do mini chłodni 1240L i BS1240L
stal nierdzewna
nośność: maks. 130 kg
wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
waga: 1,55 kg
GTIN 4015613630410
Nr art. 700597
642,00 zł

Ruszt
do mini chłodni 1240L i BS1240L
stal, ocynkowana
nośność: 20 kg
wymiary:
szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm
waga: 4,7 kg
GTIN 4015613630380
Nr art. 700592
353,00 zł

Stół chłodniczy, sałatkowy 438T1
stal chromowo-niklowa
poj.: 3 x 1/3 GN, 2 x 1/2 GN lub 1 x 1/1 GN,
pojemniki GN o głębokości do 150 mm
blat roboczy z polietylenu
1 drzwi, wymienne zawiasy drzwi
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R134a
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 140 litrów
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, termostat Carrel
klasa klimatyczna N
z parownikiem umieszczonym w piance
moc przyłączeniowa: 0,23 kW / 230-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 438 x gł. 700 x wys. 882 mm
waga: 43 kg
w zestawie:
2 poprzeczki: dł.: 535 mm, szer.: 35 mm
1 ruszt 1/1 GN
GTIN 4015613386744
Nr art. 200270
3.164,00 zł

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2
stal chromowo-niklowa
poj.: 2 x 1/1 GN i 3 x 1/6 GN (lub 6 x 1/3 GN i 3 x 1/6 GN),
pojemniki GN o głębokości do 150 mm
blat roboczy z polietylenu
2 drzwi
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R134a
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 260 litrów
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
z parownikiem umieszczonym w piance
moc przyłączeniowa: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 870 mm
waga: 61,6 kg
w zestawie:
2 poprzeczki: dł. 326 mm, szer. 25 mm
2 poprzeczki: dł. 535 mm, szer. 35 mm
4 poprzeczki: dł. 174 mm, szer. 25 mm
GTIN 4015613655758
Nr art. 200256
3.881,00 zł

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3
stal chromowo-niklowa
poj.: 4 x 1/1 GN lub 2 x 1/1 GN i 4 x 1/2 GN,
pojemniki GN o głębokości do 150 mm
blat roboczy z polietylenu
3 drzwiami
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R134a
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 390 litrów
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
z parownikiem umieszczonym w piance
moc przyłączeniowa: 0,321 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 1365 x gł. 700 x wys. 870 mm
waga: 87,2 kg
w zestawie:
3 poprzeczki: dł. 326 mm, szer. 25 mm
3 poprzeczki: dł. 535 mm, szer. 35 mm
4 poprzeczki: dł. 174 mm, szer. 25 mm
GTIN 4015613655765
Nr art. 200257
6.220,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2 +GL
stal chromowo-niklowa, szczotkowana
poj.: 3 x 1/6 GN i 2 x 1/1 GN, pojemniki GN o głębokości do 150 mm
blat roboczy z polietylenu
2 drzwi
chłodzenie powietrzem obiegowym
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 250 litrów
czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
z parownikiem umieszczonym w piance
moc przyłączeniowa: 0,187 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 57 kg
w zestawie:
2 ruszty 1/1 GN, stal nierdzewna
2 poprzeczki: dł.: 326 mm, szer.: 25 mm
2 poprzeczki: dł.: 535 mm, szer.: 35 mm
4 poprzeczki: dł.: 174 mm, szer.: 25 mm
GTIN 4015613638522
Nr art. 200275
4.238,00 zł

Szklana nakładka 900T2 +GL
materiał: szkło
1 szklana półka, szer. 856 x gł. 298 mm
wysokość użytkowa maks.:
na dole 230 mm, na górze 168 mm
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
waga: 25,4 kg
GTIN 4015613638515
Nr art. 200274
1.130,00 zł

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Stół chłodniczy do pizzy 900T2
stal chromowo-niklowa, blat z granitu
nadstawa na 5 x 1/6 GN (lub 2 x 1/3 GN i 1 x 1/6 GN),
pojemniki GN o głębokości do 150 mm
2 drzwi
chłodzenie powietrzem obiegowym
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 260 litrów
czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
z parownikiem umieszczonym w piance
moc przyłączeniowa: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 1080 mm
waga: 90 kg
w zestawie:
4 poprzeczki: dł. 174 mm, szer. 25 mm
GTIN 4015613655789
Nr art. 200258
4.750,00 zł

Stół chłodniczy, sałatkowy 1535T2GLK
stal chromowo-niklowa
poj.: 3 x 1/1 GN, pojemniki GN o głębokości do 150 mm
2 drzwi, rozmiar wewnętrzny, każde: szer. 335 x wys. 600 mm,
z możliwością umieszczenia pojemników 1/1 GN
chłodzenie powietrzem obiegowym
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 390 litrów
czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
powierzchnia na kasę: szer. 460 x gł. 700 mm
szklana nakładka wymiary: szer. 1040 x gł. 640 x wys. 515 mm
z 2 drzwi suwanych z pleksi,
z 1 szklaną półką z oświetleniem, szer. 1010 x gł. 230 mm,
maks. wysokość użytkowa: na dole 300 mm, na górze 140 mm
parownik pionowy między szafkami
moc przyłączeniowa: 0,507 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 1535 x gł. 700 x wys. 1355 mm
waga: 126 kg
w zestawie:
2 ruszty 1/1 GN, powlekane tworzywem
3 poprzeczki: dł. 535 mm, szer. 23 mm
GTIN 4015613652597
Nr art. 200279
9.987,00 zł

Stół chłodniczy z wentylacją 900T2
stal chromowo-niklowa
nadstawa z pokrywą na 5 x 1/6 GN,
pojemniki GN o głębokości do 150 mm
2 drzwi
chłodzenie powietrzem obiegowym
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 260 litrów
czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
z parownikiem umieszczonym w piance
moc przyłączeniowa: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 990 mm
waga: 62 kg
w zestawie:
5 poprzeczki: dł. 174 mm, szer. 25 mm
GTIN 4015613655796
Nr art. 200259
4.912,00 zł

Spray do polerowania stali szlachetnej
pojemność: 500 ml
12 puszek w kartonie
waga: 0,55 kg
GTIN 4015613360195
Nr art. 173031
65,50 zł / 1 puszka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za puszkę	za karton
1 karton (12 puszek) GTIN 4015613584454	65,50 zł	786,00 zł

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Stół chłodniczy Mini 900T2
stal chromowo-niklowa
2 drzwi
chłodzenie powietrzem obiegowym
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 260 litrów
czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
z parownikiem umieszczonym w piance
moc przyłączeniowa: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 870 mm
waga: 60,2 kg
GTIN 4015613655802
Nr art. 110156
4.476,00 zł

Stół chłodniczy Mini 900T1S2
wykonanie jak stół chłodniczy mini 900T2, ale
1 drzwi
2 szuflady, wewnętrzny wymiary szuflady, każdy: szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm
waga: 68 kg
GTIN 4015613651552
Nr art. 110157
6.458,00 zł

Stół chłodniczy Mini 901T2
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
2 drzwi
chłodzenie: statyczne, czynnik chłodzący: R600a
pojemność: 159 litrów
zakres temperatury: od 0 °C do 8 °C
regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 1 °C
termostat
wymiary wewnętrzne szafki: szer. 810 x gł. 586 x wys. 492 mm
format szafki wg normy: 1/1 GN, ilość par prowadnic: 5
odstęp pomiędzy parami prowadnic: 55 mm
obciążenie na parę prowadnic: 30 kg
klasa klimatyczna: 4, klasa wydajności energii: B
odparowanie wody kondensacyjnej
wyświetlacz cyfrowy
moc przyłączeniowa: 0,1424 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm
w zestawie: 2 ruszty
waga: 78,6 kg
GTIN 4015613688107
Nr art. 110158
5.146,00 zł

Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2
materiał: stal chromowo-niklowa
2 szuflady chłodzone, wymiary wewnętrzne szuflad każda:
szer. 305 x gł. 520 x wys. 145 mm
szuflady w znormalizowanym formacie: 1/1 GN
1 szafa, chłodzona, wymiary wewnętrzne: szer. 388 x gł. 540 x wys. 454 mm,
3 półki, z regulacją wysokości, drzwi prawe
szafka w znormalizowanym formacie: 1/1 GN
chłodzenie powietrzem obiegowym
pojemność: 120 litrów
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna SN
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
termostat, włącznik, wyświetlacz cyfrowy
moc przyłączeniowa: 0,507 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1400 x gł. 682 x wys. 625-660 mm
waga: 86 kg
w zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
GTIN 4015613650340
Nr art. 110900
7.921,00 zł

Stół chłodniczy T2
materiał: stal chromowo-niklowa
dwudrzwiowy, komory chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 88 kg
GTIN 4015613613482
Nr art. 110801
7.767,00 zł

Stół chłodniczy T2 MA
z rantem przyściennym 50 mm
materiał: stal chromowo-niklowa
dwudrzwiowy, komory chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 89 kg
GTIN 4015613613499
Nr art. 110801MA
7.921,00 zł

✓ Stoły chłodnicze
z drzwiami szklanymi
dostępne na zamówienie

✓ Stoły chłodnicze
z kółkami skrętnymi
dostępne na zamówienie

Stół chłodniczy S2T1-150
materiał: stal chromowo-niklowa
jednodrzwiowy, 2 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 99,5 kg
GTIN 4015613613505
Nr art. 110802
9.630,00 zł

Stół chłodniczy S2T1-150 MA
z rantem przyściennym 50 mm
materiał: stal chromowo-niklowa
jednodrzwiowy, 2 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 100,5 kg
GTIN 4015613613512
Nr art. 110802MA
9.789,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Stół chłodniczy S4-150
materiał: stal chromowo-niklowa
4 szuflady 1/1 GN, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 110,5 kg
GTIN 4015613613529
Nr art. 110803
10.938,00 zł

Stół chłodniczy S4-150 MA
z rantem przyściennym 50 mm
materiał: stal chromowo-niklowa
4 szuflady 1/1 GN, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 111,5 kg
GTIN 4015613613536
Nr art. 110803MA
11.093,00 zł

✓ Stoły chłodnicze
z kółkami skrętnymi
dostępne na zamówienie

Stół chłodniczy S6-100
materiał: stal chromowo-niklowa
6 szuflad 1/1 GN, 100 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 131 kg
GTIN 4015613613543
Nr art. 110804
11.731,00 zł

Stół chłodniczy S6-100 MA
z rantem przyściennym 50 mm
materiał: stal chromowo-niklowa
6 szuflad 1/1 GN, 100 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 132 kg
GTIN 4015613613550
Nr art. 110804MA
11.886,00 zł

Stół chłodniczy T3 MA, z rantem przyściennym 50 mm
materiał: stal chromowo-niklowa
trzydrzwiowa, komory chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 112 kg
GTIN 4015613689470
Nr art. 110814MA
9.904,00 zł

Stół chłodniczy S2T2-150
materiał: stal chromowo-niklowa
dwudrzwiowy, 2 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 122,2 kg
GTIN 4015613613567
Nr art. 110805
10.582,00 zł

Stół chłodniczy S2T2-150 MA, z rantem przyściennym 50 mm
materiał: stal chromowo-niklowa
dwudrzwiowy, 2 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 123,2 kg
GTIN 4015613613574
Nr art. 110805MA
10.740,00 zł

✓ Stoły chłodnicze z drzwiami szklanymi dostępne na zamówienie

Stół chłodniczy S4T1-150
materiał: stal chromowo-niklowa
jednodrzwiowy, 4 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 133,8 kg
GTIN 4015613613581
Nr art. 110806
11.335,00 zł

Stół chłodniczy S4T1-150 MA, z rantem przyściennym 50 mm
materiał: stal chromowo-niklowa
jednodrzwiowy, 4 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 134,8 kg
GTIN 4015613613598
Nr art. 110806MA
11.489,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Stół chłodniczy S6-150
materiał: stal chromowo-niklowa
6 szuflad 1/1 GN, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 144,2 kg
GTIN 4015613613604
Nr art. 110807
12.485,00 zł

Stół chłodniczy S6-150 MA
z rantem przyściennym 50 mm
materiał: stal chromowo-niklowa
6 szuflad 1/1 GN, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 145,2 kg
GTIN 4015613613611
Nr art. 110807MA
12.679,00 zł

✓ Stoły chłodnicze
z kółkami skrętnymi
dostępne na zamówienie

Stół chłodniczy S9-100
materiał: stal chromowo-niklowa
9 szuflad 1/1 GN, 100 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 171 kg
GTIN 4015613613628
Nr art. 110808
13.674,00 zł

Stół chłodniczy S9-100 MA
z rantem przyściennym 50 mm
materiał: stal chromowo-niklowa
9 szuflad 1/1 GN, 100 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 172 kg
GTIN 4015613613635
Nr art. 110808MA
13.868,00 zł

Stół chłodniczy do pizzy GL26640

- ✓ stal chromowo-niklowa, blat z granitu
- ✓ sterowanie elektroniczne
- ✓ termometr cyfrowy
- ✓ czynnik chłodzący R134a
- ✓ zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
- ✓ klasa klimatyczna N
- ✓ nadstawa chłodnicza pojemność 9 x 1/3 GN, głębokości 150 mm

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Stół chłodniczy do pizzy GL26640

Stół chłodniczy
stal chromowo-niklowa z blatem z granitu
dwudrzwiowy, chłodzone, każde z 5 prowadnicami
600 x 400 mm, odstęp pomiędzy prowadnicami 100 mm
6 szuflad, niechłodzone, przystosowane do 600 x 400 mm,
wysokość 70 mm
odparowanie wody kondensacyjnej
chłodzenie powietrzem obiegowym
moc przyłączeniowa: 0,388 kW / 230 V 50 Hz

Nadstawa chłodnicza
stal chromowo-niklowa z nadstawą szklaną
pojemność 9 x 1/3 GN, głębokości 150 mm
agregat chłodniczy z wanną chłodniczą
chłodzenie statyczne
moc przyłączeniowa: 0,212 kW / 230 V 50 Hz
w zestawie:
1 poprzeczka: 326 x 66 x 14 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 14 mm
9 poprzeczek: 326 x 25 x 14 mm

wymiary: szer. 2025 x gł. 800 x wys. 1411-1450 mm
waga: 345,4 kg
GTIN 4015613636269
Nr art. 200273
16.846,00 zł

✓ Stół chłodniczy i nadstawa chłodnicza dostępne również niezależnie

Stół chłodniczy 26640
stal chromowo-niklowa z blatem z granitu
dwudrzwiowy, chłodzone, każde z 5 prowadnicami 600 x 400 mm,
odstęp pomiędzy prowadnicami 100 mm
6 szuflad, niechłodzone, przystosowane do 600 x 400 mm, wysokość 70 mm
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
termometr cyfrowy
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
moc przyłączeniowa: 0,388 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 2025 x gł. 800 x wys. 980-995 mm
waga: 290 kg
GTIN 4015613652108
Nr art. 200278
12.881,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL 9 x 1/3 GN
stal chromowo-niklowa z nadstawą szklaną
pojemność 9 x 1/3 GN, głębokości 150 mm
sterowanie elektroniczne
termometr cyfrowy
agregat chłodniczy z wanną chłodniczą
chłodzenie statyczne, czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
moc przyłączeniowa: 0,212 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 2025 x gł. 400 x wys. 425 mm
waga: 55,4 kg
w zestawie:
1 poprzeczka: 326 x 66 x 14 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 14 mm
9 poprzeczek: 326 x 25 x 14 mm
GTIN 4015613652092
Nr art. 200276
4.159,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Nadstawy chłodnicze do pojemników GN o głębokości 150 mm

- ✓ stal chromowo-niklowa z pokrywą ze stali nierdzewnej
- ✓ sterowanie elektroniczne
- ✓ odparowanie wody kondensacyjnej
- ✓ termometr cyfrowy
- ✓ agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- ✓ chłodzenie statyczne
- ✓ czynnik chłodzący R134a
- ✓ zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
- ✓ klasa klimatyczna N

Nadstawa chłodnicza ED 5 x 1/4 GN
moc przyłączeniowa: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1200 x gł. 340 x wys. 275 mm
waga: 23,6 kg
w zestawie:
4 poprzeczki: 181 x 25 x 10 mm
6 poprzeczek: 264 x 25 x 10 mm
GTIN 4015613640402
Nr art. 110310
3.049,00 zł

Nadstawa chłodnicza ED 7 x 1/4 GN
moc przyłączeniowa: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1500 x gł. 340 x wys. 275 mm
waga: 26 kg
w zestawie:
4 poprzeczki: 181 x 25 x 10 mm
6 poprzeczek: 264 x 25 x 10 mm
GTIN 4015613650609
Nr art. 110314
3.366,00 zł

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Pojemniki GN
zob. katalog str. 250, 251

Nadstawa chłodnicza ED 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
moc przyłączeniowa: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1200 x gł. 400 x wys. 275 mm
waga: 24,8 kg
w zestawie:
1 poprzeczka: 326 x 45 x 13 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
4 poprzeczki: 326 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613650616
Nr art. 110320
3.128,00 zł

Nadstawa chłodnicza ED 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
moc przyłączeniowa: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1500 x gł. 400 x wys. 275 mm
waga: 27,8 kg
w zestawie:
1 poprzeczka: 326 x 45 x 13 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
4 poprzeczki: 326 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613650623
Nr art. 110322
3.485,00 zł

Nadstawy chłodnicze do pojemników GN o głębokości 100 mm

Higieniczne i czysto - nadstawa szklana jako osłona przeciwkaszlowa

- ✓ stal chromowo-niklowa z nadstawą szklaną
- ✓ sterowanie elektroniczne
- ✓ odparowanie wody kondensacyjnej
- ✓ termometr cyfrowy
- ✓ agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- ✓ chłodzenie statyczne
- ✓ czynnik chłodzący R134a
- ✓ zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
- ✓ klasa klimatyczna N

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Nadstawa chłodnicza GL4 5 x 1/4 GN
moc przyłączeniowa: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1200 x gł. 340 x wys. 425 mm
waga: 36,4 kg
w zestawie:
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
6 poprzeczki: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655819
Nr art. 110170
2.767,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL4 6 x 1/4 GN
moc przyłączeniowa: 0,194 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1400 x gł. 340 x wys. 425 mm
waga: 40,6 kg
w zestawie:
1 poprzeczka: 264 x 63 x 13 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
6 poprzeczek: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655826
Nr art. 110171
3.049,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL4 7 x 1/4 GN
moc przyłączeniowa: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1500 x gł. 340 x wys. 425 mm
waga: 41,4 kg
w zestawie:
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
6 poprzeczek: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655833
Nr art. 110172
3.207,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL4 8 x 1/4 GN
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1800 x gł. 340 x wys. 425 mm
waga: 46,8 kg
w zestawie:
1 poprzeczka: 264 x 134 x 13 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
8 poprzeczek: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655840
Nr art. 110173
3.604,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL4 10 x 1/4 GN
moc przyłączeniowa: 0,194 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 2000 x gł. 340 x wys. 425 mm
waga: 51 kg
w zestawie:
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
9 poprzeczek: 264 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655857
Nr art. 110174
4.040,00 zł

Pojemniki GN
zob. katalog str. 250, 251

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Nadstawa chłodnicza GL3 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
moc przyłączeniowa: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1200 x gł. 400 x wys. 425 mm
waga: 39,4 kg
w zestawie:
1 poprzeczka: 326 x 45 x 13 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
4 poprzeczki: 326 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655864
Nr art. 110175
2.851,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL3 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
moc przyłączeniowa: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1500 x gł. 400 x wys. 425 mm
waga: 45,4 kg
w zestawie:
1 poprzeczka: 326 x 77 x 13 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
6 poprzeczek: 326 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655871
Nr art. 110176
3.287,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL3 8 x 1/3 GN
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1800 x gł. 400 x wys. 425 mm
waga: 51,9 kg
w zestawie:
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
8 poprzeczek: 326 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655888
Nr art. 110178
3.723,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL3 9 x 1/3 GN
moc przyłączeniowa: 0,194 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 2000 x gł. 400 x wys. 425 mm
waga: 55,4 kg
w zestawie:
1 poprzeczka: 326 x 40 x 13 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
9 poprzeczek: 326 x 25 x 13 mm
GTIN 4015613655895
Nr art. 110179
4.119,00 zł

Nadstawa chłodnicza - Bartscher Sushi Bar

Dla optymalnej prezentacji Państwa potraw - jak np. sushi czy tapas.
✓ pojemność: 5 x 1/2 GN, do 40 mm gł.
✓ zaokrąglona panoramiczna szyba przednia
✓ od strony obsługi przesuwane szklane drzwiczki, umożliwiające łatwe nakładanie potraw
✓ chłodzenie statyczne z dodatkową górną dyszą parową

Nadstawa chłodnicza Bartscher Sushi Bar 5 x 1/2 GN
obudowa: tworzywo sztuczne, srebrna
powierzchnia robocza ze stali chromowo-niklowej 18/10
czynnik chłodzący R600a
temperatura robocza: 2 °C do 7 °C
klasa klimatyczna 4
sterowanie elektroniczne
funkcja automatycznego rozmrażania
osobno dołączane, energooszczędne oświetlenie LED
moc przyłączeniowa: 180 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1800 x gł. 425 x wys. 295 mm
wyposażenie: w zestawie 1 listwa wspornikowa (dł. 325 mm, szer. 30 mm)
waga: 45 kg
GTIN 4015613525853
Nr art. 110135G
4.833,00 zł

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Kostkarki do lodu - Coś zimnego dla orzeźwienia!

Od koktajli po chłodzenie produktów - kostkarka do lodu firmy Bartscher na każdą okazję

Caipirinha, pina colada czy też sparkling kiss - koktajle lubią być zimne jak lód!
Również w ladach sałatkowych oraz bufetach pełnych wrażliwych na ciepło pyszności chętnie stosuje się tę chłodną wilgoć, aby produkty zachowały dobrą jakość i niepowtarzalny aromat. Firma Bartscher oferuje Państwu odpowiednie urządzenia do lodu na indywidualne potrzeby. Niektóre modele posiadają nawet możliwość zmiany wielkości kostek lodu.

Kruszarka do lodu "4 ICE +"*
materiał:
stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
produkcja maks.: 15 kg
pojemność pojemnika zbiorczego: 1,75 kg / 3,5 L
wyjmowany pojemnik zbiorczy
lejek do napełniania: Ø 140 mm na górze, zdejmowany
otwór do napełniania: 40 x 60 mm
wyłącznik bezpieczeństwa: 2 (lejek do napełniania, pojemnik zbiorczy)
włącznik/wyłącznik
4 nóżki z przyssawkami
moc przyłączeniowa: 0,12 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm
waga: 3,5 kg
GTIN 4015613683171
Nr art. 135023
287,00 zł

Kruszarka do lodu
urządzenie o dużej mocy, ciche i zajmujące niewiele miejsca.
stal nierdzewna
wydajność do 60 kg/h
zbiornik na lód: ok. 1 kg
moc przyłączeniowa: 60 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm
waga: 14 kg
GTIN 4015613479118
Nr art. 135012
2.325,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kostkarka do lodu "Compact Ice"*
stalowo-szara obudowa z tworzywa sztucznego
przełącznik wyboru wielkości kostek lodu: S • mały - M • średni - L • duży
produkcja: ok. 12 kostek lodu w każdym cyklu wytwarzania lodu
napełnienie ilością 4,5 litra daje ok. 150 kostek lodu
wydajność: 15 kg / 24 godziny
klasa klimatyczna ST
moc przyłączeniowa: 145 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 360 x gł. 440 x wys. 454 mm
waga: 23 kg
GTIN 4015613593609
Nr art. A100062V
1.124,00 zł

Kostkarka do lodu "Compact Ice K"*
stalowo-szara obudowa z tworzywa sztucznego
przełącznik wyboru wielkości kostek lodu (kształt kostki): S • mały - L • duży
produkcja: 24 kostki na cykl
napełnienie ilością 1,5 litra
wydajność: ok. 10 kg / 24 godziny
zbiornik na lód: ok. 1 kg
czynnik chłodzący R600a
klasa klimatyczna T
moc przyłączeniowa: 150 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 306 x gł. 365 x wys. 360 mm
waga: 12,25 kg
GTIN 4015613536934
Nr art. 100073
1.000,00 zł

✓ Kompaktowe urządzenie do produkcji przezroczystych kostek lodu

Kostkarka do lodu C 25
produkcja kostek lodu: maks. ok. 25 kg/24 godz. (kształt stożka)
zbiornik na lód: ok. 6 kg
chłodzenie powietrzem
(odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 10 cm)
przyłącze do wody 3/4", odpływ wody Ø 25 mm
czynnik chłodzący R134a
klasa klimatyczna ST
moc przyłączeniowa: 220 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 385 x gł. 555 x wys. 665 mm
waga: 31 kg
GTIN 4015613467634
Nr art. 104025
2.725,00 zł

Kostkarka do lodu C 40
produkcja kostek lodu: maks. ok. 35 kg/24 godz. (kształt stożka)
zbiornik na lód: ok. 13 kg
chłodzenie powietrzem
(odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 10 cm)
przyłącze do wody 3/4", odpływ wody Ø 25 mm
czynnik chłodzący R134a
klasa klimatyczna ST
moc przyłączeniowa: 380 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 550 x gł. 635 x wys. 825 mm
waga: 47 kg
GTIN 4015613467641
Nr art. 104040
3.631,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kostkarki do lodu seria B Plus
Kostki lodu w formie pełnego stożka, system natryskowy

Jak działa system natryskowy?

Przy przygotowaniu kostek lodu z użyciem systemu natryskowego doprowadzona woda jest rozpylana w odpowiedni sposób za pomocą pompy na układ parownika. Woda zamarza w kontakcie z odpowiednim elementem parownika i w ten sposób powstaje kompaktowy krystaliczny stożek. Dzięki swojej masywnej budowie stożki chłodzą napój przez długi czas, dlatego są szczególnie polecane do Longdrinks & Co, ponieważ rozpuszczają się powoli i nie wypełniają od razu napoju wodą.

Kostkarki do lodu Seria B Plus

System rozpryskowy umożliwia szczególnie ekonomiczne wytwarzanie pełnych stożków lodowych nadających się idealnie do softdrinków i longdrinków.

- ✓ materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne, stal, ocynk
- ✓ kostki lodu (kształt stożka): 35 x 32 mm, 20 g (pełny stożek)
- ✓ przełącznik wyboru wielkości kostek lodu
- ✓ funkcja czyszczenia
- ✓ czynnik chłodzący R134a, klasa klimatyczna T
- ✓ podblatowa

Kostkarka do lodu B 20 Plus
produkcja maks.: 21 kg / 24 godz.
produkcja / cykl pracy: 18 kostek lodu
pojemność zasobnika: 6,5 kg
czujnik poziomu napełnienia
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze wody: 3/4"
odpływ wody: Ø 20 mm
zużycie wody / godz.: 2,46 litra
moc przyłączeniowa: 0,265 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 480 x wys. 600 mm
w zestawie: 1 szufelka do lodu
waga: 28,55 kg
GTIN 4015613674193
Nr art. 104323
4.952,00 zł

Kostkarka do lodu B 40 Plus
produkcja maks.: 41 kg / 24 godz.
produkcja / cykl pracy: 28 kostek lodu
pojemność zasobnika: 15 kg
czujnik poziomu napełnienia
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze wody: 3/4"
odpływ wody: Ø 20 mm
zużycie wody / godz.: 2,73 litra
moc przyłączeniowa: 0,59 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 500 x gł. 540 x wys. 540 mm
w zestawie: 1 szufelka do lodu
waga: 38,2 kg
GTIN 4015613697154
Nr art. 104338
7.128,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kostkarka do lodu B 50 Plus
produkcja maks.: 52 kg / 24 godz.
produkcja / cykl pracy: 36 kostek lodu
pojemność zasobnika: 22 kg
czujnik poziomu napełnienia
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze wody: 3/4"
odpływ wody: Ø 20 mm
zużycie wody / godz.: 4,6 litra
moc przyłączeniowa: 0,68 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 500 x gł. 580 x wys. 800 mm
w zestawie: 1 szufelka do lodu
waga: 42,6 kg
GTIN 4015613697161
Nr art. 104348
7.846,00 zł

Kostkarka do lodu B 70 Plus
produkcja maks.: 72 kg / 24 godz.
produkcja / cykl pracy: 56 kostek lodu
pojemność zasobnika: 42 kg
czujnik poziomu napełnienia
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze wody: 3/4"
odpływ wody: Ø 20 mm
zużycie wody / godz.: 5,98 litra
moc przyłączeniowa: 0,88 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 581 x wys. 995 mm (wysokość bez nóżek: 910 mm)
w zestawie: 1 szufelka do lodu
waga: 55,4 kg
GTIN 4015613697178
Nr art. 104383
10.502,00 zł

Kostkarka do lodu B 90 Plus
produkcja maks.: 89 kg / 24 godz.
produkcja / cykl pracy: 56 kostek lodu
pojemność zasobnika: 42 kg
czujnik poziomu napełnienia
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze wody: 3/4"
odpływ wody: Ø 20 mm
zużycie wody / godz.: 7,45 litra
moc przyłączeniowa: 0,98 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 581 x wys. 995 mm (wysokość bez nóżek: 910 mm)
w zestawie: 1 szufelka do lodu
waga: 63 kg
GTIN 4015613697185
Nr art. 104393
12.881,00 zł

Kostkarki do lodu seria Q
Puste w środku kostki lodu, system łopatkowy

Znają już Państwo system łopatkowy?

Przy wytwarzaniu kostek lodu za pomocą systemu łopatkowego pojedyncze końcówki palcowe parownika sięgają do kąpieli wodnej i woda stopniowo na nich zamarza. Kąpiel wodna utrzymywana jest w ruchu za pomocą kół łopatkowych tak, by lód powstawał tylko na końcówkach palcowych parownika. Z czasem powstają typowe, krystaliczne, puste w środku kostki lodu. Zaletą tej formy kostek lodu jest ich duża powierzchnia chłodząca napoje w krótkim czasie. Poza tym nadają się one doskonale do robienia kruszonego lodu. Kostkarki do lodu z systemem łopatkowym są szczególnie zalecane przy użyciu twardej wody zawierającej wapno.

Kostkarki do lodu Seria Q

System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują szybką i niezawodną pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.

✓ urządzenia ze stali chromowo-niklowej 18/10
✓ kostki lodu (kształt stożka) 30 x 26 x 40 mm, 17 g (pusty stożek)
✓ czynnik chłodzący R134a
✓ klasa klimatyczna SN

Kostkarka do lodu Q 25
produkcja kostek lodu: 25 kg/24 godz.
zbiornik na lód: 10 kg / 588 kostek lodu
15 kostek na cykl
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze do wody 3/4"
odpływ wody Ø 20 mm
moc przyłączeniowa: 0,265 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 550 x wys. 690-715 mm
waga: 32,4 kg
GTIN 4015613634777
Nr art. 104204
5.903,00 zł

Kostkarka do lodu Q 45
produkcja kostek lodu: 45 kg/24 godz.
zbiornik na lód: 16 kg / 941 kostek lodu
35 kostek na cykl
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze do wody 3/4"
odpływ wody Ø 20 mm
moc przyłączeniowa: 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 500 x gł. 610 x wys. 690-710 mm
waga: 41,4 kg
GTIN 4015613634784
Nr art. 104206
8.714,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Łuskarki do lodu seria F
Chłodzenie powietrzem

W łuskarce do lodu wodę doprowadza się do zainstalowanego pionowo cylindra parownika.
Zintegrowany system ślimakowy transportuje zimną masę w urządzeniu w górę, gdzie ulega ona rozdrobnieniu w wybrany sposób. W ten sposób powstają idealne łuski lodu do prezentacji produktów spożywczych.
Ponadto zamknięty system umożliwia wytwarzanie łusek lodu zgodnie z normą HACCP.

Łuskarki do lodu Seria F
Wydajne łuskarki do lodu nadają się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.

✓ urządzenia ze stali chromowo-niklowej 18/10
✓ czynnik chłodzący R134a
✓ klasa klimatyczna SN

Łuskarka do lodu F 80
produkcja łusek lodu: 90 kg/24 godz.
zbiornik na lód: 20 kg
chłodzenie powietrzem
(odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze do wody 3/4"
odpływ wody Ø 20 mm
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 570 x gł. 600 x wys. 680 mm
waga: 52 kg
GTIN 4015613616629
Nr art. 104409
13.277,00 zł

Łuskarka do lodu F 125
produkcja łusek lodu: 120 kg/24 godz.
zbiornik na lód: 27 kg
chłodzenie powietrzem
(odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze do wody 3/4"
odpływ wody Ø 20 mm
moc przyłączeniowa: 0,49 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 680 x gł. 510 x wys. 1000-1010 mm
waga: 60,6 kg
GTIN 4015613634814
Nr art. 104436
16.247,00 zł

Zmywarki Bartscher: Czysty interes!

Kupując zmywarkę Bartscher, zyskują Państwo wymarzonego pomocnika:
czystego, szybkiego, oszczędnego i niezawodnego! Nasze maszyny posiadają mocną konstrukcję, dzięki czemu potrafią bez trudu sprostać najwyższym wymaganiom stawianym codziennej pracy w gastronomii. Są przy tym zbudowane w taki sposób, że ich obsługa i ergonomia ułatwi Państwu pracę: są intuicyjne w sterowaniu, szybkie w obsłudze, wygodne w użyciu, a ponadto oszczędne i przyjazne dla środowiska.

Wszystkie zmywarki firmy Bartscher wyposażone są w pompę dozującą nabłyszczacz oraz w termostat wyłączający grzałkę, aby zapewnić Państwu doskonałe i higieniczne wyniki mycia.

Nasz model premium, zmywarka Deltamat **TF 7500eco** oszczędza dzięki innowacyjnej technice aż do 50 procent wody i energii w porównaniu ze zwykłymi zmywarkami. Przy codziennym korzystaniu z maszyny można w krótkim czasie zaoszczędzić znaczną sumę.

Wapń jest jednym z minerałów rozpuszczalnych w wodzie i odpowiada za osady na częściach zmywarki oraz przepalone elementy grzewcze.

Zmiękczenie wody umożliwia bezproblemową eksploatację zmywarki i chroni przed osadami przede wszystkim elementy grzewcze. Ponadto dzięki miękkiej wodzie można zmniejszyć ilość stosowanych środków czyszczących.

Z tego powodu organizacja VGG zaleca poziom twardości wody rzędu < 3° d (twardośc całkowita). Tylko w ten sposób można zagwarantować wynik < 80µS/cm (przewodność) zgodnie z VGG. W ten sposób można ograniczyć koszty pracy i wynagrodzenia, uzyskując jednocześnie doskonały higieniczny wynik. Od poziomu 5° zmiękczenie wody jest konieczne.

Dlatego proponujemy więcej rozwiązań:
wbudowane zmiękczacze wody oraz techniki częściowego i pełnego odsalania przedłużają żywotność maszyny oraz zapewniają zmywanie wolne od zacieków, a pełne blasku.

Wszystkie te innowacje mają na celu przyniesienie lepszych rezultatów mycia i zapewnienie ochrony środowiska. Dzięki wbudowanej pompie spustowej nie jest potrzebne ujście blisko podłogi, wystarczy po prostu podłączyć zmywarkę do zlewu. Wbudowana pompa wypompowująca transportuje ścieki do wysokości maks. 1 metra. Dzięki temu mają Państwo możliwość wygodnego zaprojektowania swojej kuchni.
Czysty interes!

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Zmywarka do naczyń o dobrej wydajności mycia i płukania, jednocześnie zapewniająca łatwą obsługę - idealna do użytku w kafeteriach, barach lub kawiarniach.

Zmywarka E500

wymiary (szer. x gł. x wys.)	600 x 640 x 820 mm
wykonanie	stal nierdzewna
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	3,4 kW / 220-230 V 50 Hz
grzałka zbiornika	2,8 kW
grzałka bojlera	2,8 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,7 litra
pojemność zbiornika	25 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-3,5 bary
doprowadzenie wody	G 3/4"
odprowadzenie wody	Ø 20 mm
akcesoria	1 kosz uniwersalny
	1 kosz do talerzy
	1 kubek na sztućce

Zmywarka E500 LPR, z pompą wypompowującą i pompą dozująca środek myjący
waga: 53,6 kg
GTIN 4015613655291
Nr art. 110510
7.846,00 zł

Zmywarka E500
✓ podblatowa
✓ drzwi z podwójną ścianką
✓ temperatura wody na dopływie maks. 60 °C
✓ proste w utrzymaniu w czystości
✓ proste w serwisowaniu

320 mm 280 mm

Kratka do zmywarki 500
Lepsza alternatywa dla kosza do zmywania przeznaczonego dla dużych pojemników, takich jak np. garnków lub misek.
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 500 x gł. 500 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
Nr art. 101094
190,00 zł

Dlaczego warto zmywać w zmywarce

- ✓ oszczędność energii ok. 30%
- ✓ lepsza higiena dzięki temperaturze opłukiwania min. 82°C
- ✓ lepsza ergonomia
- ✓ oszczędność czasu i personelu

Zmywarki gastronomiczne do szkła
Deltamat Seria TF 350

- ✓ podblatowa
- ✓ podwójne ściany
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu

Deltamat TF 350

wymiary (szer. x gł. x wys.)	415 x 465 x 670 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	350 x 350 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	2,59 kW / 230 V 50 Hz
grzałka zbiornika	1,85 kW
grzałka bojlera	2,4 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	1,4 litra
pojemność zbiornika	12 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4"M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 wkład na spodki
	1 kubek na sztućce
	2 kosze na szkło

Deltamat TF 350
waga: 30 kg
GTIN 4015613447513
Nr art. 110520
6.815,00 zł

Deltamat TF 350 LP,
z pompą wypompowującą
waga: 32,5 kg
GTIN 4015613447520
Nr art. 110521
7.568,00 zł

Deltamat TF350 W,
ze zmiękczaczem wody
waga: 35 kg
GTIN 4015613447537
Nr art. 110522
7.608,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kosze do zmywarek gastronomicznych do szkła Seria TF 350

Kosz do szkła standardowy
pusty gładki
wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613432007
Nr art. 110312
194,00 zł

Kosz do szkła standardowy
pusty gładki
wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613586564
Nr art. 110311
246,00 zł

Wkład na spodki
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613432014
Nr art. 110317
71,00 zł

Kubek na sztućce
wymiary: Ø 107 mm, wys. 119 mm
waga: 0,1 kg
GTIN 4015613432021
Nr art. 110318
32,00 zł

Urządzenie do polerowania szklanek
zob. katalog str. 176

Zmywarki gastronomiczne do szkła
Deltamat Seria TF 401
✓ podblatowa
✓ drzwi z podwójną ścianką
✓ proste w utrzymaniu w czystości
✓ proste w serwisowaniu

300 mm 290 mm

Deltamat TF 401

wymiary (szer. x gł. x wys.)	450 x 555 x 700 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	400 x 400 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	3,2 kW / 230 V 50 Hz
grzałka zbiornika	1,85 kW
grzałka bojlera	2,8 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	1,8 litra
pojemność zbiornika	14,5 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4"M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 wkład na spodki
	1 kubek na sztućce
	1 kosz do szkła
	1 kosz do szkła, 4-częściowy

Deltamat TF 401
waga: 38 kg
GTIN 4015613468525
Nr art. 110605
7.525,00 zł

Deltamat TF 401 W,
ze zmiękczaczem wody
waga: 42 kg
GTIN 4015613468532
Nr art. 110606
8.318,00 zł

Deltamat TF 401 LPW,
z pompą wypompowującą
i zmiękczaczem wody
waga: 45 kg
GTIN 4015613468549
Nr art. 110607
8.679,00 zł

Deltamat TF 401 K
do szkła z opcją dodatkowego płukania na zimno - umyte szklanki są natychmiast gotowe do użycia

wymiary (szer. x gł. x wys.)	450 x 555 x 700 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	400 x 400 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	3,2 kW / 230 V 50 Hz
grzałka zbiornika	1,85 kW
grzałka bojlera	2,8 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	1,8 litra
pojemność zbiornika	14,5 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4"M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 kosz do szkła
	1 kosz do talerzy
	1 kubek na sztućce
	1 wkład na spodki

waga: 38,8 kg
GTIN 4015613671369
Nr art. 110608
7.608,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kosze do zmywarek gastronomicznych do szkła Seria TF 401

Kosz do szkła
pusty gładki
wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
waga: 0,95 kg
GTIN 4015613468303
Nr art. 109325
178,00 zł

Kosz do szkła, 4-częściowy
z profilowanym dnem
wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 210 mm
waga: 2,1 kg
GTIN 4015613468327
Nr art. 109327
262,00 zł

Kosz do talerzy
wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
waga: 1,6 kg
GTIN 4015613468310
Nr art. 109326
167,00 zł

Kubek na sztućce
wymiary: Ø 107 mm, wys. 119 mm
waga: 0,1 kg
GTIN 4015613432021
Nr art. 110318
32,00 zł

Kosz do zmywarek - zestaw 4000
tworzywo sztuczne
w skład zestawu wchodzą:
2 kosze uniwersalne
4 wkłady na szkło
1 wkład na sztućce
1 kubek na sztućce
wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 145 mm
waga: 5,79 kg
GTIN 4015613653242
Nr art. 15202
432,00 zł

Deltamat TF 50

wymiary (szer. x gł. x wys.)	590 x 600 x 850 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	3,45 kW / 220-240 V 50 Hz
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	2,8 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra
pojemność zbiornika	29 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4" Ml
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 kosz do szkła
	1 kosz do talerzy
	1 kubek na sztućce

Deltamat TF 50
waga: 56,5 kg
GTIN 4015613448114
Nr art. 110415
9.987,00 zł

Zmywarka gastronomiczna Deltamat Seria TF 50
- ✓ podblatowa
- ✓ drzwi z podwójną ścianką
- ✓ zalecane przyłącze ciepłej wody do 55 °C
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu

Deltamat TF 50 L
z pompą wypompowującą
waga: 58 kg
GTIN 4015613448121
Nr art. 110418
10.300,00 zł

Deltamat TF 50 LR
z pompą wypompowującą
i pompą dozująca środek myjący
waga: 59 kg
GTIN 4015613588421
Nr art. 110419
10.899,00 zł

Kratka do zmywarki 500
Lepsza alternatywa dla kosza do zmywania przeznaczonego dla dużych pojemników, takich jak np. garnków lub misek.
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 500 x gł. 500 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
Nr art. 101094
190,00 zł

Pompa dozująca środek myjący

Zainstalowanie pompy dozującej środek myjący
Nr art. 099996 netto 258,00 zł

Pompa dozująca środek myjący TG280
Pompa dozująca środek myjący z regulacją, instalacja w komorach wszystkich zmywarek
tworzywo sztuczne
regulacja cyklu
wielkość strumienia od 0,28 do 2,8 l/h
moc przyłączeniowa: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
waga: 0,45 kg
włącznie z kompletem montażowym i zestawem złączek
GTIN 4015613432403
Nr art. 109518
908,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Deltamat TF 517

wymiary (szer. x gł. x wys.)	595 x 630 x 845 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	60 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	5,06 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	4,5 kW
cykl pracy	60/90/120/180 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra
pojemność zbiornika	29 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4 "M
odprowadzenie wody	Ø 50 mm
akcesoria	1 kosz do szkła
	1 kosz do talerzy
	1 kubek na sztućce

Deltamat TF 517
waga: 58,8 kg
GTIN 4015613697291
Nr art. 110557
11.969,00 zł

Deltamat TF 517 LP, z pompą wypompowującą
waga: 59,8 kg
GTIN 4015613697307
Nr art. 110567
12.167,00 zł

Deltamat TF 517 LPWR, z pompą wypompowującą, zmiękczaczem wody i pompą dozująca środek myjący
waga: 63 kg
GTIN 4015613693095
Nr art. 110597
12.921,00 zł

Zmywarki gastronomiczne do naczyń Deltamat Seria TF 517

✓ podblatowa
✓ drzwi z podwójną ścianką
✓ proste w utrzymaniu w czystości
✓ proste w serwisowaniu

345 mm

320 mm

Pompa dozująca środek myjący

Pompa dozująca środek myjący LWG300
Pompa dozująca środek myjący sterowana przewodnością,
instalacja w komorach wszystkich zmywarek
tworzywo sztuczne
sterowana przewodnością
wielkość strumienia od 0,01 do 3,0 l/h
z jednopolową sondą
moc przyłączeniowa: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
waga: 0,75 kg
włącznie z kompletem montażowym i zestawem złączek
GTIN 4015613488295
Nr art. 109548
1.181,00 zł

Zalety pompy dozującej środek myjący sterowanej przewodnością są widoczne jak na dłoni:
oszczędne, odpowiednie do potrzeb zużycie środka czyszczącego poprzez określenie przewodności w wodzie do mycia.

Zainstalowanie pompy dozującej środek myjący
Nr art. 099996 netto 258,00 zł

Deltamat TF 526

wymiary (szer. x gł. x wys.)	595 x 630 x 845 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	60 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	5,15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	4,5 kW
cykl pracy	60/120/180/300 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra
pojemność zbiornika	16,5 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4" M
odprowadzenie wody	Ø 50 mm
akcesoria	1 kosz do szkła
	1 kosz do talerzy
	1 kubek na sztućce

Deltamat TF 526 R, z pompą dozująca środek myjący
waga: 66 kg
GTIN 4015613675251
Nr art. 111655
12.167,00 zł

Zmywarki gastronomiczne do naczyń Deltamat
Seria TF 526
✓ podblatowa
✓ podwójne ściany
✓ proste w utrzymaniu w czystości
✓ proste w serwisowaniu

Deltamat TF 526 LPR, z pompą wypompowującą i pompą dozująca środek myjący
waga: 66,3 kg
GTIN 4015613675268
Nr art. 111660
12.921,00 zł

Deltamat TF 526 LPWR, z pompą wypompowującą, zmiękczaczem wody i pompą dozująca środek myjący
waga: 66,6 kg
GTIN 4015613671376
Nr art. 111670
13.159,00 zł

Zalety pompy dozującej środek myjący sterowanej przewodnością są widoczne jak na dłoni:
oszczędne, odpowiednie do potrzeb
zużycie środka czyszczącego poprzez określenie przewodności w wodzie do mycia.

Zainstalowanie pompy dozującej środek myjący
Nr art. 099996 netto 258,00 zł

Pompa dozująca środek myjący

Pompa dozująca środek myjący LWG600
Pompa dozująca środek myjący sterowana przewodnością
do zamontowania na ściance zmywarek
tworzywo sztuczne
sterowana przewodnością
wielkość strumienia od 0,1 do 6,0 l/h
z dwubiegunową sondą
moc przyłączeniowa: 0,004 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
waga: 0,75 kg
włącznie z zestawem złączek
GTIN 4015613506517
Nr art. 109547
1.701,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Deltamat TF 641

wymiary (szer. x gł. x wys.)	600 x 680 x 860 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	60 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
dozowanie głównego płukania	tak
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	6,65 kW / 400 V 3 NAC
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	6,0 kW
cykl pracy	90 - 300 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra
pojemność zbiornika	16,5 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bar
doprowadzenie wody	G 3/4" Ml
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 kosz do szkła
	1 kosz uniwersalny
	1 kubek na sztućce

Deltamat TF 641
waga: 67,5 kg
GTIN 4015613544397
Nr art. 109632
13.159,00 zł

Deltamat TF 641 LP, z pompą wypompowującą
waga: 69 kg
GTIN 4015613544403
Nr art. 109633
13.595,00 zł

Zmywarki gastronomiczne do naczyń Deltamat Seria TF 641

- ✓ do blach do pieczenia, tac, płyt, itp. o wielkości do 600 x 400 mm
- ✓ podblatowa
- ✓ podwójne ściany
- ✓ zalecane przyłącze ciepłej wody do 55 °C
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu

600x400 mm | 400 mm | 400 mm

Kratka do zmywarki 500
Lepsza alternatywa dla kosza do zmywania przeznaczonego dla dużych pojemników, takich jak np. garnków lub misek.
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 500 x gł. 500 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
Nr art. 101094
190,00 zł

Kosz do tac 600 x 400 mm
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613487069
Nr art. 109329
749,00 zł

Podstawa pod zmywarki

Podstawa pod zmywarki
pojemność: 2 kosze do zmywarek
stal chromowo-niklowa
szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
waga: 6 kg
GTIN 4015613602462
Nr art. 109688
908,00 zł

Zmywarki gastronomiczne do naczyń Deltamat
Serie TF 7500eco

✓ podblatowa
✓ podwójne ściany

50 % obniżenie zużycia wody, chemii myjącej i energii elektrycznej

✓ przycisk start podświetlany w kilku kolorach
✓ samodiagnozy
✓ wielojęzyczny system sterowania
✓ mechanizm drzwi wspomagany sprężynami
✓ odzysk ciepła

340 mm 340 mm

Deltamat TF 7500eco

wymiary (szer. x gł. x wys.)	600 x 610 x 850 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	60 koszy
wielkość kosza	500 x 500
dozowanie głównego płukania	tak
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	6,65 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	1,1 kW
grzałka bojlera	6,0 kW
cykl pracy	60 - 360 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,5 - 7 litrów
pojemność zbiornika	10 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 barów
doprowadzenie wody	G 3/4"M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 kosz do szkła
	1 kosz do talerzy
	1 kubek na sztućce

Deltamat TF 7500eco LP, z pompą wypompowującą
waga: 73 kg
GTIN 4015613527635
Nr art. 110660
15.973,00 zł

Deltamat TF 7500eco LPW, z pompą wypompowującą i zmiękczaczem wody
waga: 75 kg
GTIN 4015613527642
Nr art. 110661
16.806,00 zł

Kratka do zmywarki 500
Lepsza alternatywa dla kosza do zmywania przeznaczonego dla dużych pojemników, takich jak np. garnków lub misek.
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 500 x gł. 500 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
Nr art. 101094
190,00 zł

Wózek na kosze do naczyń

Wózek na kosze do naczyń
stal chromowo-niklowa
nośność: 120 kg
powierzchnia robocza: szer. 513 x gł. 583 mm
4 kółka skrętne Ø 100 mm
wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
waga: 8,75 kg
GTIN 4015613523712
Nr art. 300143
551,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Zmywarki gastronomiczne kapturowe Seria DS

Doskonała wydajność i wszechstronność

440 mm 440 mm

- ✓ system podnoszący ELS (maksymalnie wydajny system podnoszenia przy niewielkim użyciu siły)
- ✓ pompa DuoFlo (mniejsze straty pompy)
- ✓ Energy-Saving-System (aktywność bojlera tylko w razie konieczności)
- ✓ system odpływowy EDS
- ✓ płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym
- ✓ zbiornik z podwójnymi ścianami

Higiena

- ✓ elektroniczny stoper termiczny dla zapewnienia właściwej temperatury powtórnego płukania
- ✓ bojler o dużej objętości
- ✓ zintegrowany filtr komory
- ✓ samoopróżniająca się pompa pionowa
- ✓ wewnętrzna komora mycia bez spawów

Bezpieczeństwo i ergonomia

- ✓ opatentowany system unoszenia: niewielki nakład siły i podwyższone bezpieczeństwo
- ✓ ograniczona emisja hałasu
- ✓ elektroniczna samodiagnoza gwarantująca najlepszą wydajność funkcjonalną
- ✓ ustawiona frontalnie komora ułatwiająca czyszczenie
- ✓ dostępne części pokrywy frontowej

✓ temperatura wody na dopływie: 50 °C do 60 °C

✓ Urządzenie dostarczane bez stołu załadowczego /wyładowczego, bez stołu ze zlewem i otworem na odpadki

Kosz na śmieci
zob. katalog str. 170

	Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 903	**Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 1003**
oznakowanie CE	tak	tak
wymiary (szer. x gł. x wys.)	725 x 955 x 1535/maks. 2055 mm	725 x 955 x 1535/maks. 2055 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10	stal chromowo-niklowa 18/10
wysokość nóg	regulowana 65 mm	regulowana 65 mm
wydajność / godz. maks	60 koszy (500 x 500 mm)	60 koszy (500 x 500 mm)
pompa wspomagająca płukanie	tak	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak	tak
całkowita moc przyłączeniowa	6,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	8,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	2,5 kW	2,5 kW
grzałka bojlera	6,0 kW	8,0 kW
cykl pracy	60/120/180 sekund	60/120/180 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,4 litra	2,4 litra
pojemność zbiornika	22 litry	22 litry
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 barów	2-4 barów
doprowadzenie wody	G 3/4"M	G 3/4"M
odprowadzenie wody	Ø 28 mm	Ø 28 mm
waga	98,5 kg	98,5 kg
akcesoria	1 kosz uniwersalny, 2 kosze do talerzy, 1 kubek na sztućce	1 kosz uniwersalny, 2 kosze do talerzy, 1 kubek na sztućce
	GTIN 4015613685106	GTIN 4015613685113
	Nr art. 109342	**Nr art. 109343**
	17.436,00 zł	**19.419,00 zł**

Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 2001

600x500 mm | 470 mm | 470 mm

Doskonała wydajność i wielostronność dla wymagających klientów, którzy oczekują skutecznego mycia naczyń przy niewielkich kosztach eksploatacji.

Idealne dla małych i średnich restauracji, hoteli i restauracji szybkiej obsługi, gdy wymagany jest szybki i dynamiczny serwis.

Dzięki dużym wysokościom wsadu aż do 470 mm maszyny nadają się idealnie do zmywania dużych talerzy oraz tac i umożliwiają personelowi kuchennemu ergonomiczny i szybki załadunek. DS 2001 pomieści nawet blachy piekarnicze i pojemniki do sztaplowania Euronorm (skrzynie E2).

- ✓ Urządzenie dostarczane bez stołu załadowczego /wyładowczego, bez stołu ze zlewem i otworem na odpadki
- ✓ Na zamówienie dostępne również w wykonaniu narożnym

Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 2001, z pompą wypompowującą i pompą dozująca środek myjący

oznakowanie CE	tak
wymiary (szer. x gł. x wys.)	790 x 840 x 1570/maks. 2080 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wysokość nóg	regulowana 30 mm
wydajność / godz. maks	24 do 60 koszy (600 x 500 mm)
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	11,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	3,0 kW
grzałka bojlera	9,5 kW
cykle pracy	60/110/150 sekund + praca ciągła (8 min.) + samoczyszczenie
zużycie wody przy 2 barach	3 litry
pojemność zbiornika	30 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2,5-4 barów
doprowadzenie wody	G 3/4"M
odprowadzenie wody	Ø 50 mm
waga	114,7 kg
akcesoria	1 kosz do talerzy, 1 kubek na sztućce, 1 kosz do filiżanek

GTIN 4015613658186

Nr art. 109249

26.555,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Zmywarka kapturowa DS 2500eco

Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego.

530x325 mm | 410 mm | 410 mm

DS 2500eco to zmywarka kapturowa z dwuścienną obudową, która przekonuje wysoką jakością, dużą mocą czyszczącą oraz krótkim czasem zmywania.

To nie wszystkie zalety: zmywanie w urządzeniu Eco Premium oznacza oszczędność energii, wody oraz środków myjących. Dzięki zastosowaniu inteligentnego procesu odzyskiwania ciepła energia jest wykorzystywana ze szczególną efektywnością.

✓ Urządzenie dostarczane bez stołu załadowczego /wyładowczego, bez stołu ze zlewem i otworem na odpadki

Kosz na śmieci
zob. katalog str. 170

Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 2500eco, z pompą wypompowującą i pompą dozująca środek myjący

oznakowanie CE	tak
wymiary (szer. x gł. x wys.)	720 x 795 x 1965-2115 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wysokość nóg	regulowana 60 mm
wydajność / godz. maks	12 do 72 koszy (500 x 500 mm)
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	9,0 kW
cykle pracy	50/90/120/180/300 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,6 litra
pojemność zbiornika	20 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 barów
doprowadzenie wody	G 3/4"M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
waga	138 kg
akcesoria	1 kosz uniwersalny, 2 kosze do talerzy, 2 kosze na sztućce

GTIN 4015613664590

Nr art. 109244

34.088,00 zł

Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem, lewy
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
zlew po prawej stronie
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 22 kg
GTIN 4015613370675
Nr art. 109770
4.397,00 zł

Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem, prawy
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
zlew po lewej stronie
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 22 kg
GTIN 4015613371849
Nr art. 109771
4.397,00 zł

Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem, lewy
otwór na odpadki
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
zlew po prawej stronie
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 21 kg
GTIN 4015613371856
Nr art. 109772
4.750,00 zł

Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem, prawy
otwór na odpadki
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
zlew po lewej stronie
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 21 kg
GTIN 4015613371863
Nr art. 109773
4.750,00 zł

Stół załadowczy/wyładowczy do zmywarek, lewy
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 12 kg
GTIN 4015613371870
Nr art. 109775
2.018,00 zł

Stół załadowczy/wyładowczy do zmywarek, prawy
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 12 kg
GTIN 4015613371887
Nr art. 109776
2.018,00 zł

Stół załadowczy/wyładowczy do zmywarek, lewy
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 17 kg
GTIN 4015613371894
Nr art. 109777
2.811,00 zł

Stół załadowczy/wyładowczy do zmywarek, prawy
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 17 kg
GTIN 4015613371900
Nr art. 109778
2.811,00 zł

Kosz na śmieci 56L
Kosz na śmieci pasuje do stołów załadowczych (nr art. 109772 i 109773) do zmywarek gastronomicznych kapturowych Bartscher.
pojemnik i pokrywa ze stali chromowo-niklowej 18/10
zdejmowaną pokrywę z rączką można zawiesić z boku kosza
pojemność: 56 litrów
pojemnik wewnętrzny: Ø 370 mm, wysokość 520 mm
4 kółka skrętne, Ø 60 mm
wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620/723 mm
waga: 6,6 kg
GTIN 4015613630670
Nr art. 860006
694,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Bateria mieszalnikowa 40L-3601B
powierzchnia całkowicie chromowana
rurki podłączeniowe z miedzi, śr. Ø 15 mm
mocowanie ze wspornikiem 1¼"
wymagany otwór blatu Ø 42 mm otwór
wylewka ruchoma 360° z wyciąganym dławikiem
nasadka do regulacji strumienia wody ¾" gwintem wewnętrznym
przepływ przy 3 bar: natrysk 40 l/min.
wysokowydajny wkład ceramiczny
płynna regulacja ilości i temperatury wody
wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
waga: 7,5 kg
GTIN 4015613584034
Nr art. 400126
2.256,00 zł

Profesjonalne armatury
- ✓ wykonanie z zastosowaniem czystego metalu
- ✓ termoizolowanych uchwytów z metalu
- ✓ wysoka wydajność przepływu
- ✓ nie występują odbicia
- ✓ z gumowym pierścieniem ograniczającym
- ✓ odporne na gorącą wodę
- ✓ odporne na obciążenia
- ✓ technologia amortyzująca
- ✓ wymienne sitko
- ✓ zamykana jednostka prysznica
- ✓ blokada nawrotu wody
- ✓ pierścień nastawczy do pracy w trybie ciągłym

Bateria mieszająca dwuuchwytowa 26L-1801B
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10, stal
średnica otworu w blacie: 30 - 35 mm
przyłącze wody: 3/4"
natężenie przepływu przy 3 barach:
- ilość wypływającej wody: 16 l / min
- regulator strumienia: 26 l / min
nasadka regulatora strumienia: 55 mm
wylewka obrotowa: 180°
przyłącze z rury miedzianej 10 mm
mocowanie z króćcem gwintowanym: 3/4"
wysoka odporność na uderzenia, ścieranie i zużycie
odporność chemiczna w szerokim zakresie temperatur
doskonała odporność na korozję
niski współczynnik tarcia
wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1430 mm
waga: 6,8 kg
GTIN 4015613674575
Nr art. 400136
2.177,00 zł

Bateria mieszająca dwuuchwytowa 40L-1802B
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10, stal
średnica otworu w blacie: 21 - 25 mm
przyłącze wody: 1/2"
natężenie przepływu przy 3 barach:
- ilość wypływającej wody: 16 l / min
- regulator strumienia: 40 l / min
nasadka regulatora strumienia: 55 mm
wylewka obrotowa: 180°
przyłącze z rury miedzianej 21 mm
mocowanie z króćcem gwintowanym: 3/4"
wysoka odporność na uderzenia, ścieranie i zużycie
odporność chemiczna w szerokim zakresie temperatur
doskonała odporność na korozję
niski współczynnik tarcia
wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1220 mm
waga: 7,2 kg
GTIN 4015613674582
Nr art. 400137
2.454,00 zł

Bateria mieszalnikowa 1-ramienna 40L-1801B
z natryskiem do mycia naczyń
sprężyna nośna ze stali CNS 18/10
rurki podłączeniowe z miedzi, śr. 15 mm
mocowanie ze wspornikiem 1¼
wymagany otwór blatu Ø 42 mm
wylewka ruchoma 180°
nasadka do regulacji strumienia wody M22
przepływ przy 3 bar: natrysk 18 l/min.
regulator strumienia 40 l/min.
wymiary: szer. 40 x gł. 450 x wys. 1540 mm
waga: 8,5 kg
GTIN 4015613438955
Nr art. 400123
3.802,00 zł

KOSZE DO ZMYWAREK 500 x 500 mm

Ustawne jeden na drugim kosze do zmywarek gastronomicznych firmy Bartscher pomagają osiągnąć dobre rezultaty zmywania, są poręczne i łatwe do przechowywania w czystości.

Kosz uniwersalny
możliwość układania jeden na drugim
wielkość kosza: 500 x 500 mm
wysokość całkowita: 100 mm
waga: 1,2 kg
GTIN 4015613653952
Nr art. 5301
75,00 zł

Kosz na sztućce
możliwość układania jeden na drugim
wielkość kosza: 500 x 500 mm
wysokość całkowita: 100 mm
waga: 1,35 kg
GTIN 4015613653969
Nr art. 5302
75,00 zł

Kosz do talerzy / Kosz na tace
możliwość układania jeden na drugim
wielkość kosza: 500 x 500 mm
wysokość całkowita: 100 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613653976
Nr art. 5303
87,00 zł

Pojemnik na sztućce, 8 przegród
możliwość układania jeden na drugim
wielkość kosza: 430 x 210 mm
wysokość całkowita: 155 mm
waga: 0,55 kg
GTIN 4015613653990
Nr art. 5305
79,00 zł

Kosz do zmywarek - zestaw 5000
tworzywo sztuczne
w skład zestawu wchodzą:
1 kosz uniwersalny
1 wkład na szkło
1 wkład na sztućce
2 kubki na sztućce
wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 175 mm
waga: 1,88 kg
GTIN 4015613653235
Nr art. 15201
274,00 zł

Wkład na szkło 5000
nadaje się do kosza do zmywarek - zestaw 5000
tworzywo sztuczne
wymiary:
szer. 490 x gł. 110 x wys. 210 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613656267
Nr art. 15205
36,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kosz 16 przegród

Wielkość przegrody (mm)	Wysokość całkowita (mm)	Wysokość wewnętrzna (mm)	waga (kg)	Nr art.	
111 x 111	100	83	1,55	5316	103,00 zł
111 x 111	142	123	2,10	5318	131,00 zł
111 x 111	183	166	2,40	5319	170,00 zł
111 x 111	225	207	2,95	5320	206,00 zł
111 x 111	266	245	3,25	5321	246,00 zł
111 x 111	306	285	3,80	5322	266,00 zł

Kosz 25 przegród

Wielkość przegrody (mm)	Wysokość całkowita (mm)	Wysokość wewnętrzna (mm)	waga (kg)	Nr art.	
89 x 89	100	83	1,60	5325	103,00 zł
89 x 89	142	123	2,25	5327	147,00 zł
89 x 89	183	166	2,55	5328	170,00 zł
89 x 89	225	207	3,10	5329	214,00 zł
89 x 89	266	245	3,40	5330	246,00 zł
89 x 89	306	285	3,95	5331	274,00 zł

Kosz 36 przegród

Wielkość przegrody (mm)	Wysokość całkowita (mm)	Wysokość wewnętrzna (mm)	waga (kg)	Nr art.	
73 x 73	100	83	1,65	5336	107,00 zł
73 x 73	142	123	2,40	5338	143,00 zł
73 x 73	183	166	2,70	5339	174,00 zł
73 x 73	225	207	3,45	5340	218,00 zł
73 x 73	266	245	3,75	5341	242,00 zł
73 x 73	306	285	4,50	5342	274,00 zł

Kosz 49 przegród

Wielkość przegrody (mm)	Wysokość całkowita (mm)	Wysokość wewnętrzna (mm)	waga (kg)	Nr art.	
62 x 62	100	83	1,75	5349	111,00 zł
62 x 62	142	123	2,65	5351	155,00 zł
62 x 62	183	166	2,95	5352	182,00 zł
62 x 62	225	207	3,85	5353	234,00 zł
62 x 62	266	245	4,15	5354	262,00 zł
62 x 62	306	285	5,05	5355	297,00 zł

Nadstawki do koszy - kolorowe

Liczba przegród	Kolor	waga (kg)	Nr art.	
9	Niebieska	0,50	5361	24,00 zł
16	Granatowa	0,55	5362	28,00 zł
25	Czerwona	0,70	5363	32,00 zł
36	Fioletowa	0,75	5360	36,00 zł
49	Zielona	1,00	5364	36,00 zł

Urządzenia do uzdatniania wody

Miękka woda jest podstawą dla efektywnego mycia, ale jest ona często obciążona różnymi minerałami, jak np. sole wapnia i magnezu. Związki te wpływają na procesy związane z czyszczeniemi myciem naczyń oraz na czas użytkowania urządzeń. Dzięki zastosowaniu urządzeń do uzdatniania wody można osiągnąć optymalne rezultaty mycia, przedłużyć okres użytkowania urządzeń oraz wydobyć prawdziwy smak potraw.

Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350
ochrona systemu zmywarek
tworzywo sztuczne
zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
poziom wydajności przy 10° d (twardość całkowita): 1350 litrów / dzień
temperatura wody przyłączeniowej: 5 °C do 40 °C
przyłączenie wody 3/4"
wyświetlacz cyfrowy do ustawiania:
twardości wody, przedziału czasu, regeneracji, godziny, języka
regeneracja: regulowana opcjonalnie wg ilości przepływu lub okresu
moc przyłączeniowa: 0,03 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
waga: 11,6 kg
GTIN 4015613615158
Nr art. 109889
1.962,00 zł

Zestaw przyłączeniowy WEH1350
tworzywo sztuczne (PVC)
temperatura wody przyłączeniowej: 40 °C
wąż 3/4": do podłączenia wody, długość: 1,5 m
wąż 1/2": do regeneracji, długość: 2 m
waga: 0,55 kg
GTIN 4015613630748
Nr art. 109884
95,00 zł

Zmiękczacz Soft-Tech Typ MC-N 16
ochrona systemu zmywarek
tworzywo sztuczne
zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
poziom wydajności 10° d (twardość całkowita): 1600 litrów / dzień
moc przyłączeniowa: 0,04 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 250 x gł. 410 x wys. 490 mm
waga: 7,75 kg
GTIN 4015613415819
Nr art. 109850
3.112,00 zł

Zestaw przyłączeniowy Typ MC-N 16
2 złączki wzmocnione AG, przyłącze wody 3/4"
dł. 1000 mm, średnica Ø 15 mm
waga: 1 kg
GTIN 4015613586748
Nr art. 109885
733,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Układ pełnej demineralizacji wody VK 500 FB
Aby naczynia, szkło i sztućce były błyszczące, i wolne od zacieków.
materiał: tworzywo sztuczne, włókno szklane wzmocnione
przeznaczony do: zmywarek
wydajność: 5.000 litrów / wkład przy 10° d (całkowita zawartość)
liczba podłączanych urządzeń: 1
przyłączenie wody: 3/4"
zawór do pobierania próbek
wartość zwrotna za cartridge 1050 PLN
po odesłaniu kaucja jest zwracana
wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
waga: 17,25 kg
GTIN 4015613681580
Nr art. 109877
3.560,00 zł

Wkład wymienny VK 500 FB
materiał: tworzywo sztuczne, włókno szklane wzmocnione
przeznaczony do: zmywarki
wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
waga: 17,25 kg
GTIN 4015613586762
Nr art. 109887
710,00 zł

✓ Naczynia, szkło i sztućce

Zestaw przyłączeniowy
VK 500 FB i TKD 13400 FB
1 x adapter do kranika
1 x licznik wody
2 x wąż doprowadzający CNS - przyłącze wody 3/4"
dł. 1500 mm, średnica znamionowa Ø 10 mm
waga: 1 kg
GTIN 4015613586755
Nr art. 109886
710,00 zł

Układ częściowej demineralizacji wody TKD 13400 FB
Ochrona systemu i smaku wody w piecu konwekcyjno-parowym i kostkarce do lodu.
materiał: tworzywo sztuczne, włókno szklane wzmocniony
z aktywnym węglem
przeznaczenie: piece konwekcyjno-parowe, kostkarki do lodu
wydajność: 13.400 litrów / wkład przy 10° d (całkowita zawartość)
liczba podłączanych urządzeń: 1
przyłączenie wody: 3/4"
zawór do pobierania próbek
wartość zwrotna za cartridge 1050 PLN
po odesłaniu kaucja jest zwracana
wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
waga: 17,4 kg
GTIN 4015613681597
Nr art. 109878
3.723,00 zł

Wkład wymienny TKD 13400 FB
materiał: tworzywo sztuczne, włókno szklane wzmocnione
przeznaczony do: piece konwekcyjno-parowe, kostkarki do lodu
wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
waga: 17,4 kg
GTIN 4015613586779
Nr art. 109888
1.106,00 zł

✓ Piec konwekcyjno-parowy i kostkarka do lodu

Urządzenie do polerowania szklanek

5 obracających się rolek oraz dmuchawa gorącego powietrza sprawią, że wypolerujesz szklanki w kilka sekund.

- ✓ oszczędność kosztów pracy do 50 %
- ✓ mniej stłuczonego szkła
- ✓ mniejsze ryzyko skaleczeń
- ✓ wysoki poziom higieny

Urządzenie do polerowania szklanek
obudowa ze stali nierdzewnej
zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry
moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm
waga: 16 kg
GTIN 4015613455624
Nr art. 109470
10.106,00 zł

Zestaw szczotek zapasowych do urządzenia do polerowania szklanek
5 nakładek polerujących
z mikrofibry
waga: 0,5 kg
GTIN 4015613657998
Nr art. 109472
1.384,00 zł

Polerki do sztućców

Urządzenia służą do suszenia i polerowania sztućców.

- ✓ dzięki stałej temperaturze pracy 80°C zachowane są europejskie normy dot. higieny
- ✓ ograniczenie kosztów pracy
- ✓ oszczędność czasu
- ✓ ciche
- ✓ przyjazne dla użytkownika
- ✓ proste i szybkie czyszczenie

Zalety te przemawiają za wprowadzeniem polerek do sztućców w Państwa zakładzie.

Polerka do sztućców
stal chromowo-niklowa18/10
wydajność: 2000 do 3000 sztućców / godz.
pojemność: 4,8 kg granulatu kukurydzianego
zgodne z normami HACCP - temperatura pracy 80 °C
moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 450 x gł. 590 x wys. 400 mm
waga: 42 kg
GTIN 4015613440675
Nr art. 110428
19.022,00 zł

Granulat, 5 kg worek
GTIN 4015613440699
Nr art. 109441
274,00 zł

Polerka do sztuców, na kółkach
stal chromowo-niklowa18/10
wydajność: 5000 do 6000 sztućców / godz.
pojemność: 7 kg granulatu kukurydzianego
zgodne z normami HACCP - temperatura pracy 80 °C
moc przyłączeniowa: 0,9 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 690 x gł. 595 x wys. 780 mm
w zestawie stół i kosz na wypolerowane sztućce
waga: 85,3 kg
GTIN 4015613438429
Nr art. 110425
25.762,00 zł

Granulat, 7 kg worek
GTIN 4015613417493
Nr art. 109440
389,00 zł

Granulat

Zastosowany granulat z kolb kukurydzianych jest przyjaznym dla środowiska granulatem roślinnym, który delikatnie usuwa plamy. Granulat powinien być wymieniany wg potrzeb - przynajmniej co 3 miesiące, aby urządzenie było wewnątrz stale higienicznie czyste. Po zużyciu granulat może być bez problemu utylizowany w sposób przyjazny dla środowiska.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

System mebli kuchennych - program ze stali szlachetnej

Doskonałe nowości z eleganckim szlifem: Przedstawiamy naszą ofertę mebli kuchennych wykonanych ze stali szlachetnej najwyższej jakości. Seria mebli ze szlifem Scotch Brite oferuje duży wybór praktycznych i przydatnych elementów, które ułatwiają i upiększają życie w kuchni.

Solidne i łatwe w pielęgnacji meble ze stali szlachetnej przekonują ponadto nowoczesnym i ujmującym wzornictwem.
Dzięki różnorodności oferty możliwa jest integracja mebli w każdej kuchni - dokładnie według Państwa gustu.

Szafki robocze i **narożne**, **regały** w różnych wersjach, **stoły robocze** i **zlewozmywaki** to tylko niektóre elementy, dzięki którym mogą Państwo urządzić swoją kuchnię ergonomicznie i z optymalnym wykorzystaniem przestrzeni.

A jeżeli mają Państwo życzenia wykraczające poza sprawdzone wymiary standardowe, oferujemy dokładnie dopasowane wersje specjalne do indywidualnego zagospodarowania przestrzeni.

Chętnie udzielimy Państwu pomocy podczas projektowania i kształtowania skrojonej na wymiar kuchni gospodarczej. Zapraszamy do kontaktu!

Regał biurowy
chromowany
4 półki rusztowe, 4 słupki narożne
nośność 150 kg, równomiernie rozłożone
łatwy montaż
wymiary: szer. 750 x gł. 350 x wys. 1520 mm
waga: 10,3 kg
GTIN 4015613391274
Nr art. 601151
251,00 zł

Regał magazynowy
chromowany
4 półki rusztowe, 4 słupki narożne
nośność 200 kg,
równomiernie rozłożone
łatwy montaż
wymiary:
szer. 910 x gł. 460 x wys. 1845 mm
waga: 14,3 kg
GTIN 4015613391250
Nr art. 601182
346,00 zł

Regał magazynowy 4500
stal, chromowana
4 półki o regulowanej wysokości
konstrukcja półek: siatka
wymiary półek: szer. 1210 x gł. 610 mm
nośność, maks.:
500 kg łącznie, 125 kg na półkę
wymiary:
szer. 1210 x gł. 610 x wys. 1840 mm
zestaw montażowy składający się z:
4 półek, 4 słupków narożnych
system wtykowy, łatwy montaż
waga: 25,6 kg
GTIN 4015613667294
Nr art. 601192
637,00 zł

Regał na wino
chromowany
na ok. 100 - 130 butelek
5 półek rusztowych, 4 słupki narożne
po 9 wgłębień na butelki na każdej półce
łatwy montaż
wymiary: szer. 900 x gł. 350 x wys. 1390 mm
waga: 12,5 kg
GTIN 4015613391816
Nr art. 601161
302,00 zł

System regałowy Bartscher
Prosty montaż bez użycia narzędzi z uwagi na zastosowanie systemu wtykowego. Wystarczy włożyć poprzeczki do wcześniej zmontowanych słupków i włożyć półki. Stojaki regałowe są wykonane z aluminium, perforowane półki z kopolimeru. Zakres magazynowanych artykułów spożywczych jest nieograniczony z uwagi na jeszcze lepsze przenikanie zimna wynikające z zastosowania perforowanych półek.

Możliwość stosowania zestawów np. w dużych kuchniach, komorach chłodniczych i zamrażarkowych, chłodniach, magazynach ze sterylnymi produktami oraz w pomieszczeniach narażonych na wilgoć.
Dzięki możliwości użycia pojemników GN o najróżniejszych rozmiarach zamiast półek istnieje możliwość praktycznego podwójnego wykorzystania regałów.

Zestaw:
W opakowaniu znajdują się 2 stojaki regałowe oraz 4 półki

Zestaw 1
wymiary:
szer. 960 x gł. 360 x wys. 1800 mm
maks. nośność półki: 165 kg
maks. całkowite obciążenie /
regał: 600 kg
przeznaczony do zawieszania
1/1, 1/2, 1/3 i 2/3 pojemników GN
waga: 12 kg
GTIN 4015613529066
Nr art. 603151
1.488,00 zł

Zestaw 2
wymiary:
szer. 1080 x gł. 560 x wys. 1800 mm
maks. nośność półki: 165 kg
maks. całkowite obciążenie /
regał: 600 kg
przeznaczony do zawieszania
1/1, 2/1 i 2/4 pojemników GN
waga: 19,7 kg
GTIN 4015613529059
Nr art. 603150
1.852,00 zł

Zestaw 3
wymiary:
szer. 1500 x gł. 360 x wys. 1800 mm
maks. nośność półki: 165 kg
maks. całkowite obciążenie /
regał: 600 kg
przeznaczony do zawieszania
1/1, 1/2, 1/3 i 2/3 pojemników GN
waga: 17,6 kg
GTIN 4015613529073
Nr art. 603152
1.888,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Regał ścienny - zestaw
stal nierdzewna, szer. 1200 x gł. 355 mm, regulowana wysokość
w skład zestawu wchodzą:
2 półki ścienne
2 pary konsoli
1 para regulowanych szyn, długość 530 mm
waga: 10 kg
GTIN 4015613442600
Nr art. 603012
720,00 zł

Regały ścienne stal nierdzewna,
w skład regału wchodzą:
półka ścienna, konsola, regulowane szyny

Półki ścienne

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
600	355	2,72	603001	178,00 zł
800	355	3,12	603002	211,00 zł
1000	355	3,85	603003	251,00 zł
1200	355	4,55	603004	306,00 zł
1400	355	5,30	603005	357,00 zł
1600	355	5,95	603006	397,00 zł
1800	355	6,82	603007	451,00 zł
2000	355	9,08	603008	491,00 zł

1 para regulowanych szyn
długość 530 mm
waga: 0,92 kg
Nr art. 600061
65,00 zł

1 para konsoli
waga: 0,8 kg
Nr art. 600601
76,00 zł

Półka na talerze ze stali nierdzewnej
w zestawie materiały montażowe

szer. 800 x gł. 200 mm
waga: 2,6 kg
GTIN 4015613432069
Nr art. 362080
189,00 zł

szer. 1000 x gł. 200 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613432083
Nr art. 362100
222,00 zł

szer. 1200 x gł. 200 mm
waga: 3,6 kg
GTIN 4015613432090
Nr art. 362120
251,00 zł

szer. 1400 x gł. 200 mm
waga: 4 kg
GTIN 4015613432106
Nr art. 362140
284,00 zł

szer. 800 x gł. 300 mm
waga: 3,2 kg
GTIN 4015613432113
Nr art. 363080
244,00 zł

szer. 1000 x gł. 300 mm
waga: 4,2 kg
GTIN 4015613432137
Nr art. 363100
287,00 zł

szer. 1200 x gł. 300 mm
waga: 5 kg
GTIN 4015613432144
Nr art. 363120
331,00 zł

szer. 1400 x gł. 300 mm
waga: 5,8 kg
GTIN 4015613432151
Nr art. 363140
375,00 zł

Półka na przyprawy na pojemniki 1/6 GN ze stali nierdzewnej
blokada dla pojemników GN, w zestawie materiały montażowe

szer. 800 x gł. 200 mm
na 4 x 1/6 GN
waga: 3,2 kg
GTIN 4015613599427
Nr art. 389080
542,00 zł

szer. 1200 x gł. 200 mm
na 6 x 1/6 GN
waga: 4,3 kg
GTIN 4015613599458
Nr art. 389120
688,00 zł

szer. 1000 x gł. 200 mm
na 5 x 1/6 GN
waga: 3,7 kg
GTIN 4015613599441
Nr art. 389100
615,00 zł

szer. 1400 x gł. 200 mm
na 7 x 1/6 GN
waga: 4,9 kg
GTIN 4015613599465
Nr art. 389140
720,00 zł

Artykuł dostarczany bez pojemników GN

Dostarczane bez pojemników GN

Nadstawa do pojemników GN
na 3 x 1/3 GN, głębokość 150 mm
stal nierdzewna
wymiary: szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
waga: 4,2 kg
GTIN 4015613602417
Nr art. 465156
506,00 zł

Nadstawa pojedyncza
stal nierdzewna, rant ze wszystkich stron
nóżki o przekroju 25 x 25 mm
głębokość zabudowy 350 mm, wysokość 400 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
800	5,0	315080	760,00 zł
1000	6,0	315100	797,00 zł
1200	6,5	315120	833,00 zł
1400	7,0	315140	869,00 zł
1600	7,5	315160	906,00 zł
1800	8,5	315180	979,00 zł
2000	9,5	315200	1.015,00 zł

Nadstawa z dwiema półkami
stal nierdzewna, rant ze wszystkich stron
nóżki o przekroju 25 x 25 mm
głębokość zabudowy 350 mm, wysokość 650 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
800	11,0	325080	1.415,00 zł
1000	13,0	325100	1.488,00 zł
1200	14,5	325120	1.524,00 zł
1400	16,0	325140	1.561,00 zł
1600	17,5	325160	1.670,00 zł
1800	19,5	325180	1.812,00 zł
2000	21,5	325200	1.924,00 zł

Mostek grzewczy WBS, 220-240 V 50/60 Hz
stal nierdzewna, rant ze wszystkich stron: 30 - 40 mm
nóżki o przekroju 25 x 25 mm
wysokość prześwitu: 290 mm
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
lampami grzewczymi 200 W każdy
głębokość zabudowy 300 mm, wysokość 400 mm

Szer. (mm)	Lampy grzewcze	kW	kg	Nr art.	
800	1	0,2	8	112081	2.143,00 zł
1000	2	0,4	9	112101	2.325,00 zł
1200	3	0,6	11	112122	2.652,00 zł
1400	3	0,6	12	112141	2.761,00 zł
1600	3	0,6	14	112161	2.870,00 zł
1800	4	0,8	17	112181	3.198,00 zł
2000	4	0,8	18	112201	3.489,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Stół roboczy
wzmocniona płyta robocza ze stali nierdzewnej,
półka ze stali specjalnie powlekanej, dopuszczalne obciążenie ok. 250 kg, uniwersalna dolna półka o dopuszczalnym obciążeniu 150 kg, regulowana wysokość nóg
łatwy montaż
wymiary: szer. 1200 x gł. 600 x wys. 880-900 mm
waga: 17,2 kg
GTIN 4015613431932
Nr art. 601152
600,00 zł

Stół roboczy
wzmocniona płyta robocza ze stali nierdzewnej,
dopuszczalne obciążenie ok. 250 kg.
Regał ze stali specjalnie powlekanej z 2 półkami, różne możliwości rozmieszczenia, dopuszczalne obciążenie po ok. 150 kg, regulowana wysokość nóg.
łatwy montaż.
wymiary: szer. 1300 x gł. 690 x wys. 880-900 mm
waga: 24,6 kg
GTIN 4015613400198
Nr art. 601153
735,00 zł

Stoły robocze z półką
stal nierdzewna, regulowana wysokość nóg,
wzmocniony blat roboczy o maks. obciążeniu ok. 160 kg
regulowana dolna półka o maksymalnym obciążeniu ok 120 kg
łatwy montaż

Stół roboczy
wymiary:
szer. 1000 x gł. 700 x wys. 860-900 mm
waga: 22,1 kg
GTIN 4015613431970
Nr art. 601710
1.051,00 zł

Stół roboczy
wymiary:
szer. 1200 x gł. 700 x wys. 860-900 mm
waga: 25,12 kg
GTIN 4015613432038
Nr art. 601712
1.197,00 zł

Stoły robocze 700
stal nierdzewna, szlif Scotch Brite
nóżki o przekroju 40 x 40 mm
z półką na dole
brzeg chroniący przed bryzganiem, wzmocnienie płyty dolnej
odporne na wilgoć wytłumienie dolnej półki
głębokość zabudowy: 700 mm
regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
zestaw do samodzielnego montażu płaskie opakowanie,
łatwy montaż

Zestaw kółek skrętnych do stołów roboczych
zob. katalog str. 183

Stoły robocze 700
bez rantu
z półką na dole
głębokość zabudowy 700 mm
wysokość 850-900 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1000	38,0	311107	1.379,00 zł
1200	45,0	311127	1.524,00 zł
1400	50,0	311147	1.706,00 zł
1600	56,0	311167	1.812,00 zł
1800	63,0	311187	1.924,00 zł

Stoły robocze 700
z rantem 100 mm
z półką na dole
głębokość zabudowy 700 mm
wysokość 850-900 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1000	38,2	312107	1.415,00 zł
1200	45,4	312127	1.561,00 zł
1400	50,5	312147	1.779,00 zł
1600	56,7	312167	1.888,00 zł
1800	63,9	312187	1.997,00 zł

Półką
głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1000	5,6	310107	397,00 zł
1200	6,7	310127	433,00 zł
1400	7,8	310147	506,00 zł
1600	8,6	310167	578,00 zł
1800	9,7	310187	651,00 zł

Stoły robocze - głębokość 600 mm
Stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, rant 40 mm
nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm
wysokość 850-900 mm

Stoły dostarczane są w całości, zespawane na stałe.

Stół roboczy bez rantu z półką na dole

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	600	28,5	307106	1.306,00 zł
1100	600	30,0	307116	1.379,00 zł
1200	600	32,0	307126	1.448,00 zł
1300	600	33,5	307136	1.524,00 zł
1400	600	35,5	307146	1.597,00 zł
1500	600	36,0	307156	1.670,00 zł
1600	600	38,5	307166	1.743,00 zł
1800	600	45,0	307186	1.852,00 zł
2000	600	51,0	307206	1.961,00 zł

Szuflady do stołów roboczych Seria 600
1/1 GN, głębokość 65 mm, do zabudowy na miejscu

Szuflada
1 x 1/1 GN
waga: 9 kg
GTIN 4015613600314
Nr art. 315105
797,00 zł

Blok szuflad
3 x 1/1 GN
waga: 23,5 kg
GTIN 4015613600321
Nr art. 315306
1.997,00 zł

Stół roboczy z rantem 40 mm z półką na dole

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	600	29,5	308106	1.415,00 zł
1100	600	31,0	308116	1.488,00 zł
1200	600	33,0	308126	1.561,00 zł
1300	600	34,5	308136	1.633,00 zł
1400	600	36,5	308146	1.706,00 zł
1500	600	35,5	308156	1.812,00 zł
1600	600	39,5	308166	1.924,00 zł
1800	600	46,0	308186	2.034,00 zł
2000	600	52,0	308206	2.175,00 zł

Spray do polerowania stali szlachetnej
pojemność: 500 ml
12 puszek w kartonie
waga: 0,55 kg
GTIN 4015613360195
Nr art. 173031
65,50 zł / 1 puszka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za puszkę	za karton
1 karton (12 puszek) GTIN 4015613584454	65,50 zł	786,00 zł

✓ Na życzenie realizacje indywidualnych zamówień, cena katalogowa odpowiada większemu wymiarowi standardowemu.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Stoły robocze - głębokość 700 mm
Stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, rant 40 mm
nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm
wysokość 850-900 mm

Stoły dostarczane są w całości, zespawane na stałe.

Stół roboczy bez rantu z półką na dole

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	29,4	307107	1.379,00 zł
1100	700	31,0	307117	1.448,00 zł
1200	700	32,0	307127	1.524,00 zł
1300	700	34,5	307137	1.597,00 zł
1400	700	36,0	307147	1.670,00 zł
1500	700	37,0	307157	1.743,00 zł
1600	700	39,0	307167	1.812,00 zł
1800	700	45,0	307187	1.924,00 zł
2000	700	45,5	307207	2.070,00 zł

Szuflady do stołów roboczych Seria 700
1/1 GN, głębokość 65 mm, do zabudowy na miejscu

Szuflada
1 x 1/1 GN
waga: 6,5 kg
GTIN 4015613606514
Nr art. 315107
833,00 zł

Blok szuflad
3 x 1/1 GN
waga: 23,5 kg
GTIN 4015613606521
Nr art. 315307
2.070,00 zł

Stół roboczy z rantem 40 mm z półką na dole

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	30,0	308107	1.488,00 zł
1100	700	32,0	308117	1.561,00 zł
1200	700	33,2	308127	1.633,00 zł
1300	700	35,5	308137	1.743,00 zł
1400	700	37,0	308147	1.812,00 zł
1500	700	38,5	308157	1.888,00 zł
1600	700	45,2	308167	1.961,00 zł
1800	700	50,5	308187	2.143,00 zł
2000	700	60,0	308207	2.288,00 zł

Kółka skrętne 4A
do stołów roboczych
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
Wysokość robocza kółka: 990 mm
waga: 3 kg
GTIN 4015613602288
Nr art. 308243
688,00 zł

✓ Na życzenie realizacje indywidualnych zamówień, cena katalogowa odpowiada większemu wymiarowi standardowemu.

Szafki wiszące otwarte
stal nierdzewna, szlif Scotch Brite
półka o regulowanej wysokości
głębokość zabudowy 400 mm, wysokość 660 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1000	17,0	313105	1.415,00 zł
1200	20,0	313125	1.488,00 zł
1400	23,0	313145	1.633,00 zł
1600	25,0	313165	1.779,00 zł
1800	27,0	313185	1.924,00 zł
2000	33,0	313205	2.070,00 zł

Szafki wiszące z drzwiami przesuwnymi
stal nierdzewna, szlif Scotch Brite
półka o regulowanej wysokości
ciche drzwi przesuwne
głębokość zabudowy 400 mm, wysokość 660 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1200	27,0	314125	1.924,00 zł
1400	31,0	314145	2.070,00 zł
1600	35,0	314165	2.361,00 zł
1800	38,0	314185	2.579,00 zł

Wiszące naścienne szafki narożne
stal nierdzewna, szlif Scotch Brite
półka o regulowanej wysokości
głębokość zabudowy 700 mm, wysokość 660 mm

otwarte

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
700	28,0	313000	2.397,00 zł

z drzwiami skrzydłowymi

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
700	29,0	314000	2.761,00 zł

Szafki narożne z drzwiami skrzydłowymi
stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, rant 40 mm
półka o regulowanej wysokości
nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm
wysokość 850-900 mm, rant 40 mm

Szafka narożna bez rantu, z półką

Powierzchnia robocza	Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
600 mm	900	900	68,0	337809	4.653,00 zł
700 mm	1000	1000	79,0	337810	4.835,00 zł

Szafka narożna z rantem, z półką

Powierzchnia robocza	Szer.(mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
600 mm	900	900	69,0	338809	5.562,00 zł
700 mm	1000	1000	81,0	338810	5.780,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Szafka z szufladami 700S3
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wersja: bez rantu
3 szuflady: przeznaczone dla 1/1 GN, 150 mm głębokości, w pełni wysuwane
wymiary każdej z szuflad: szer. 305 x gł. 525 x wys. 145 mm
nośność każdej z szuflad: 50 kg
wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 36,8 kg
GTIN 4015613671222
Nr art. 337307
3.489,00 zł

Szafka z szufladami 700S3A
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wersja: z rantem, 40 mm
3 szuflady: przeznaczone dla 1/1 GN, 150 mm głębokości, w pełni wysuwane
wymiary każdej z szuflad: szer. 305 x gł. 525 x wys. 145 mm
nośność każdej z szuflad: 50 kg
wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 37,2 kg
GTIN 4015613671239
Nr art. 338307
3.631,00 zł

Szafka z koszem na śmieci 700M1
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
pojemnik wewnętrzny:
- stal nierdzewna
- wymiary: szer. 250 x gł. 295 x wys. 400 mm
- pojemność: 28 litrów
- z uchywtami bocznymi
- wyjmowany

wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 30,4 kg
GTIN 4015613641591
Nr art. 316347
2.616,00 zł

Szafka wysoka, w zestawie 3 półki
stal nierdzewna
nogi z kantówki 40x40 mm, regulowana wysokość do 65 mm
spody szafy z rantami o wysokości 40 mm wzmocnione poprzeczkami
wysokość 2000 mm

drzwi skrzydłowe

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
800	600	78,0	386080	5.599,00 zł
1000	700	94,0	387100	6.253,00 zł

drzwi przesuwne

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1200	600	95,0	398120	6.217,00 zł
1400	600	106,0	398140	6.654,00 zł
1600	600	118,0	398160	7.126,00 zł
1400	700	115,0	399140	7.054,00 zł
1600	700	127,0	399160	7.996,00 zł

✓ Na życzenie realizacje indywidualnych zamówień, cena katalogowa odpowiada większemu wymiarowi standardowemu.

Szafki robocze
z przesuwnymi drzwiami i półką
stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, przesuwne drzwi
półka o regulowanej wysokości
rant 40 mm, nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm
wysokość 850-900 mm, rant 40 mm

Szafka robocza bez rantu
głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	59,0	337107	3.416,00 zł
1200	700	68,0	337127	3.631,00 zł
1400	700	77,0	337147	3.852,00 zł
1600	700	86,0	337167	4.216,00 zł
1800	700	95,0	337187	4.616,00 zł
2000	700	103,0	337207	4.907,00 zł

Szafka robocza z rantem 40 mm
głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	59,2	338107	3.598,00 zł
1200	700	68,3	338127	3.816,00 zł
1400	700	77,4	338147	4.034,00 zł
1600	700	86,6	338167	4.434,00 zł
1800	700	95,7	338187	4.871,00 zł
2000	700	103,8	338207	5.126,00 zł

Spray do polerowania stali szlachetnej
pojemność: 500 ml
12 puszek w kartonie
waga: 0,55 kg
GTIN 4015613360195
Nr art. 173031
65,50 zł / 1 puszka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za puszkę	za karton
1 karton (12 puszek) GTIN 4015613584454	65,50 zł	786,00 zł

✓ Na życzenie realizacje indywidualnych zamówień, cena katalogowa odpowiada większemu wymiarowi standardowemu.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Szafki grzewcze
z przesuwnymi drzwiami i półką
stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, przesuwne drzwi
rant 40 mm, nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wysokość 850-900 mm, rant 40 mm

Szafka grzejna bez rantu
głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	69,0	347107	5.198,00 zł
1200	700	77,0	347127	5.449,00 zł
1400	700	86,0	347147	5.635,00 zł
1600	700	95,0	347167	5.999,00 zł
1800	700	104,0	347187	6.363,00 zł
2000	700	112,0	347207	6.726,00 zł

Szafka grzejna z rantem 40 mm
głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	69,2	348107	5.308,00 zł
1200	700	77,3	348127	5.562,00 zł
1400	700	86,4	348147	5.744,00 zł
1600	700	95,5	348167	6.108,00 zł
1800	700	104,6	348187	6.472,00 zł
2000	700	112,7	348207	6.835,00 zł

Kółka skrętne 4AW
do szafek roboczych i szafek grzewczych
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
Wysokość robocza kółka: 860 mm
waga: 2,6 kg
GTIN 4015613600307
Nr art. 308242
688,00 zł

✓ Na życzenie realizacje indywidualnych zamówień, cena katalogowa odpowiada większemu wymiarowi standardowemu.

Umywalka do rąk W10-KB Plus
z obsługą kolanem i wbudowanym dozownikiem mydła
materiał: stal niklowo-chromowa
pojemność umywalki: 13,5 litrów
średnica umywalki 350 mm, wysokość umywalki 170 mm
z obsługą kolanem
dozownik mydła: materiał tworzywo sztuczne, ilość napełnienia 300 ml
wydawanie wody przy uruchomieniu kolanem: ok. 15 sekund
przyłącze wody: przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2"
odpływ wody: 1 1/4"
armatura zlewozmywakowa: obrotowa 140 mm
wysokość bez armatury zlewozmywakowej: 232 mm
wersja: montaż ścienny
występ: 345 mm
wymiary: szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm
waga: 7,05 kg
GTIN 4015613673523
Nr art. 401621
1.051,00 zł

Stół z basenem do mycia rąk / zlewem
stal nierdzewna
basen do mycia rąk: szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm
zlew: szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm
1 bateria mieszająca 1/2", syfon i ruszt uchylny
wymiary: szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 18,8 kg
GTIN 4015613428635
Nr art. 401618
1.706,00 zł

Stoły ze zlewami - głębokość zabudowy 700 mm
stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite,
rant 40 mm, nogi z kantówki 40 x 40 mm
regulacja wysokości nóg 50 mm,
z osłoną komory, rant 40 mm

Stół ze zlewem jednokomorowym
wymiary komory: szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 500 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 14,4 kg
GTIN 4015613615868
Nr art. 306380
2.252,00 zł

Stół ze zlewem jednokomorowym z ociekaczem i półką
wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 33,2 kg

Powierzchnia ociekacza prawa
GTIN 4015613600772
Nr art. 306320
2.903,00 zł

Powierzchnia ociekacza lewa
GTIN 4015613600789
Nr art. 306620
2.903,00 zł

wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 38 kg

Powierzchnia ociekacza prawa
GTIN 4015613600796
Nr art. 306330
3.198,00 zł

Powierzchnia ociekacza lewa
GTIN 4015613600802
Nr art. 306630
3.198,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Stół ze zlewem dwukomorowym z ociekaczem i półką
wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1600 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 49 kg

Powierzchnia ociekacza prawa
GTIN 4015613600819
Nr art. 306300
4.180,00 zł

Powierzchnia ociekacza lewa
GTIN 4015613600826
Nr art. 306600
4.180,00 zł

wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 54 kg

Powierzchnia ociekacza prawa
GTIN 4015613600833
Nr art. 306310
4.434,00 zł

Powierzchnia ociekacza lewa
GTIN 4015613600840
Nr art. 306610
4.434,00 zł

✓ Stoły ze zlewem oraz załadowcze dostępne są również w serii o gł. 600 mm.

Stoły ze zlewami - głębokość zabudowy 700 mm
stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, rant 40 mm,
nogi z kantówki 40 x 40 mm
regulacja wysokości nóg 50 mm, z osłoną komory

Stół ze zlewem 1-komorowym z ociekaczem i półką
wymiary komory: szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 26,8 kg

Powierzchnia ociekacza prawa
GTIN 4015613600857
Nr art. 306340
3.088,00 zł

Powierzchnia ociekacza lewa
GTIN 4015613600864
Nr art. 306640
3.088,00 zł

Dostawa bez maszyny do mycia naczyń.

Stół ze zlewem dwukomorowym z ociekaczem i półką
wymiary komory: szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1600 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 41 kg

Powierzchnia ociekacza prawa
GTIN 4015613600871
Nr art. 306350
3.962,00 zł

Powierzchnia ociekacza lewa
GTIN 4015613600888
Nr art. 306650
3.962,00 zł

Stół ze zlewem dwukomorowym z ociekaczem i półką
wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 45 kg

Powierzchnia ociekacza prawa
GTIN 4015613600895
Nr art. 306360
4.180,00 zł

Powierzchnia ociekacza lewa
GTIN 4015613600901
Nr art. 306660
4.180,00 zł

Novy-okapy gastronomiczne

- ✓ stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ zasilanie: 230 V 50 Hz 1 NAC
- ✓ silniki dmuchaw i oświetlenie
- ✓ załączone akcesoria do mocowania na ścianie
- ✓ 3 stopnie nadmuchu

Zalety wyciągu przyściennego

- ✓ obszerna, łatwa do czyszczenia część spodnia
- ✓ szczególnie silny efekt zasysania na czterech rogach zewnętrznych / optymalna wydajność odsysania
- ✓ blacha osłonowa chroni silniki dmuchaw przed gorącem i wytłumia odgłosy
- ✓ całometalowe filtry z nielicznymi spawami są wyjmowane i łatwe do czyszczenia w zmywarce

szer. x gł. x wys. mm	Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza	kW	(m^3/h)	kg	Nr art.	
600 x 520 x 170	1	0,12	350	13,0	100060	2.851,00 zł
900 x 520 x 170	2	0,2	700	20,2	100090	5.146,00 zł
1000 x 520 x 170	2	0,2	700	21,05	100100	5.428,00 zł

Zaleta: tym króćcem mogą być wyprowadzone dwa wyjścia razem

Króciec łączy obydwa wyjścia 125 mm Ø w jedno wyjście 150 mm Ø

Króciec do okapów 900 i 1000 mm
Nr art. 100103
551,00 zł

Nr art. 100060

Nr art. 100090

Nr art. 100100

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Okapy przyścienne

✓ Okap
w całości ze stali chromowo-niklowej 18/10 z przyspawaną rynienką na tłuszcz, nośnik filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz.

✓ Filtr ochronny płomienia Typ A
w standardzie filtr ochronny płomienia, w całości ze stali chromowo-niklowej18/10, bardzo wysoki stopień oddzielania tłuszczu.
filtr ochronny płomienia szer. 400 x gł. 500 x wys. 25 mm

✓ Oświetlenie
zintegrowane i nieoślepiające oświetlenie wbudowane w pokrywę chroniącą przed tłuszczem.
Włącznik/wyłącznik w regulatorze zewnętrznym (Nr art. 220110)

Okapy przyścienne Seria 700 z silnikiem (184 W)

Szer. (mm)	Filtry	Lampy (ilość + moc W)	Wydajność silnika (m^3/h)	Wycięcie na silnik (narożnie)	waga (kg)	Nr art.	
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	35	257130	5.665,00 zł
1400	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	37	257140	5.824,00 zł
1500	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	39	257150	5.939,00 zł
1600	3	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	41	257160	6.062,00 zł
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	42	257170	6.220,00 zł
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	43	257180	6.335,00 zł
2000	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	47	257200	6.696,00 zł

Regulator silnika wentylacyjnego do montażu ściennego
bezstopniowa regulacja
Nr art. 220110
591,00 zł

Okapy przyścienne Seria 700 bez silnika

Szer. (mm)	Filtry	Lampy (ilość + moc W)	waga (kg)	Nr art.	
1000	2	1 x 18 W	23	258100	3.560,00 zł
1200	2	1 x 18 W	27	258120	3.747,00 zł
1400	2	1 x 18 W	31	258140	3.957,00 zł
1600	3	1 x 18 W	33	258160	4.238,00 zł
1800	3	1 x 36 W	36	258180	4.516,00 zł
2000	4	1 x 58 W	40	258200	4.872,00 zł

Inne wymiary - na zapytanie
(szerokość maks. 2400 mm)

Okapy przyścienne Seria 900 z silnikiem (184 W)

Szer. (mm)	Filtry	Lampy (ilość + moc W)	Wydajność silnika (m^3/h)	Wycięcie na silnik (narożnie)	waga (kg)	Nr art.	
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	37	264130	5.864,00 zł
1400	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	39	264140	6.022,00 zł
1500	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	41	264150	6.102,00 zł
1600	3	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	42	264160	6.220,00 zł
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	44	264170	6.335,00 zł
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	45	264180	6.419,00 zł
2000	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	49	264200	6.974,00 zł
2200	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	52	264220	7.331,00 zł

Okapy przyścienne Seria 1100 na zapytanie

Okapy przyścienne Seria 900 bez silnika

Szer. (mm)	Filtry	Lampy (ilość + moc W)	waga (kg)	Nr art.	
1000	2	1 x 18 W	28	265100	3.802,00 zł
1200	2	1 x 18 W	30	265120	3.957,00 zł
1400	2	1 x 18 W	32	265140	4.199,00 zł
1600	3	1 x 18 W	35	265160	4.436,00 zł
1800	3	1 x 36 W	38	265180	4.714,00 zł
2000	4	1 x 58 W	41	265200	5.146,00 zł
2200	4	1 x 58 W	45	265220	5.428,00 zł

Inne wymiary - na zapytanie
(szerokość maks. 2400 mm)

Okapy ścienne na zapytanie.

Chrupiące i kruche dania dzięki frytownicom Firmy Bartscher.

Złoto-żółte frytki, chrupiące sznycle, kruche wypieki lub jędrne, soczyste sajgonki - frytowanie pozwala na smaczne i szybkie przygotowanie produktów spożywczych.

Oferujemy Państwu wybór frytownic pozwalający na ich wszechstronne wykorzystanie do różnorodnych celów: od frytownic pomocniczych do stojących modeli o wysokiej wydajności. Dzięki frytownicom Firmy Bartscher będą Państwo dysponować optymalnym wyposażeniem do przygotowywania chrupiących i kruchych dań.

RADY DOTYCZĄCE OPTYMALNEGO FRYTOWANIA

w ten sposób produkty spożywcze i frytownica nie ulegną zniszczeniu

W trakcie frytowania należy przestrzegać kilku zasad, aby powstały produkt był zdrowy, chrupiący i smaczny, a frytownica – niezależnie od tego, na jaki model Państwo się zdecydowali - długo świadczyła swoje dobre usługi.

Właściwe napełnienie kosza

zagwarantowane jest wtedy, gdy frytowane produkty swobodnie pływają. Obowiązuje żelazna zasada: stosunek frytowanego produktu do tłuszczu powinien wynosić ok. 1:10, ale nie należy przekraczać połowy wypełnienia kosza.

Optymalna temperatura

waha się pomiędzy 170 a 180 °C. Jeśli tłuszcz jest zbyt gorący, zmniejsza się jego trwałość, a przy zbyt niskiej temperaturze do produktu przenika nadmierna ilość tłuszczu.

Odpowiedni do frytowania tłuszcz

w handlu dostępne są tłuszcze o różnych konsystencjach i różnej jakości. Stosowanie półpłynnego lub płynnego tłuszczu o wysokiej jakości zwróci się wielokrotnie: w smaku frytowanego produktu, w prostym i szybkim używaniu tłuszczu, i w jego trwałości.

Dostateczna staranność

i przestrzeganie wytycznych dotyczących higieny decydują o trwałości i bezawaryjnym funkcjonowaniu sprzętu. Wskazówki odnośnie mycia, konserwacji i obsługi sprzętu znajdą Państwo w instrukcji obsługi, co pozwoli na oferowanie najlepszej jakości przez długi czas.

Frytownica "PETIT"*
obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
element sterujący z tworzywa sztucznego
1 komora, 1 kosz, pojemność: 3 litry
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 220 x gł. 400 x wys. 240 mm
termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
waga: 2,7 kg
GTIN 4015613447223
Nr art. 165103
189,00 zł

Kosz do frytownicy "PETIT", 3L
wymiary:
szer. 145 x gł. 265 x wys. 85 mm
waga: 0,24 kg
GTIN 4015613662251
Nr art. 165528
31,00 zł

Frytownica "MINI II"*
obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
element sterujący z tworzywa sztucznego
1 komora, 1 kosz, pojemność: 4 litry
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 200 x gł. 400 x wys. 280 mm
termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
waga: 3,3 kg
GTIN 4015613392271
Nr art. A165110
255,00 zł

Kosz do frytownicy "MINI", 4L
wymiary:
szer. 140 x gł. 270 x wys. 110 mm
waga: 0,24 kg
GTIN 4015613658421
Nr art. 165521
44,00 zł

Frytownica podwójna "MINI III"*
obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
element sterujący z tworzywa sztucznego
2 komory, 2 kosze, pojemność: 2 x 4 litry
moc przyłączeniowa: 2 x 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
wymagane 2 oddzielne gniazda elektryczne
wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 280 mm
termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
waga: 6,5 kg
GTIN 4015613392288
Nr art. A165112
491,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Roztopić tłuszcz w blokach

Frytownica "SNACK I"*
obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali nierdzewnej
1 komora, 1 kosz
pojemność: 4 litry
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu
w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 220 x gł. 400 x wys. 315 mm
termostat bezpieczeństwa
(ochrona przed przegrzaniem)
waga: 7 kg
GTIN 4015613662350
Nr art. A162410E
469,00 zł

Kosz do frytownicy "SNACK", 4L
wymiary:
szer. 140 x gł. 230 x wys. 137 mm
waga: 0,65 kg
GTIN 4015613658438
Nr art. 165522
105,00 zł

Roztopić tłuszcz w blokach

Frytownica podwójna "SNACK II"*
obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali nierdzewnej
2 komory, 2 kosze
pojemność: 2 x 4 litry
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu
w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 2 x 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymagane 2 oddzielne gniazda elektryczne
wymiary: szer. 435 x gł. 400 x wys. 315 mm
termostat bezpieczeństwa
(ochrona przed przegrzaniem)
waga: 10,5 kg
GTIN 4015613662374
Nr art. A162412E
833,00 zł

✓ Pojemnik ten jest przeznaczony tylko do transportu i usuwania starych tłuszczy.

Pojemnik do usuwania tłuszczu
Łącznik bezpieczeństwa pomiędzy pokrywą a pojemnikiem powoduje automatyczne zatrzaśnięcie pokrywy przy podnoszeniu.
- pokrywa zatrzaskuje się przy transporcie
- przykrycie wylewu, szczególnie bezpieczny dzióbek wylewowy
- łącznik bezpieczeństwa pomiędzy pokrywą a pojemnikiem
- dodatkowy odporny na nagrzewanie uchwyt do opróżniania
- podwyższony brzeg z otworami cyrkulacji powietrza

materiał: blacha stalowa, cynkowana ogniowo wg DIN EN ISO 1461
pojemność: 12 litrów
średnica: 280 mm
wymiary: szer. 355 x gł. 335 x wys. 450 mm
waga: 4,3 kg
GTIN 4015613274096
Nr art. A150460V
589,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Frytownica "SNACK III"*
obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali nierdzewnej
1 komora, 1 kosz
pojemność: 8 litrów
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu
w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 265 x gł. 430 x wys. 340 mm
termostat bezpieczeństwa
(ochrona przed przegrzaniem)
waga: 7,1 kg
GTIN 4015613662381
Nr art. A162810E
600,00 zł

Roztopić tłuszcz w blokach

Kosz do frytownicy "SNACK", 8L
wymiary:
szer. 190 x gł. 240 x wys. 140 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613658445
Nr art. 165523
127,00 zł

Frytownica podwójna "SNACK IV"*
obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali nierdzewnej
2 komory, 2 kosze
pojemność: 2 x 8 litrów
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu
w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymagane 2 oddzielne gniazda elektryczne
wymiary: szer. 550 x gł. 430 x wys. 340 mm
termostat bezpieczeństwa
(ochrona przed przegrzaniem)
waga: 12,5 kg
GTIN 4015613662398
Nr art. A162812E
1.037,00 zł

Roztopić tłuszcz w blokach

Filtr frytury
Filtr frytury wykonany jest ze specjalnego włókna i usuwa dokładnie nawet najmniejsze resztki ze smażenia. Można go stosować przy temperaturach do 190° C i łatwo czyścić.
wymiary: szer. 181 x gł. 600 x wys. 155 mm
waga: 0,91 kg
GTIN 4016098100986
Nr art. A101999
578,00 zł

Filtr zapasowy
waga: 0,1 kg
GTIN 4016098100979
Nr art. A101901
287,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

✓ Masz ochotę na pieczoną rybę lub frykadelki - Wyjątkowa długość komory umożliwia frytowanie szczególnie potraw o wydłużonym kształcie.

Frytownica "SNACK XL" Plus
z kranem spustowym tłuszczu
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
1 komora, wymiary komora: szer. 180 x gł. 400 x wys. 200 mm
pojemność komory: 8 litrów
1 kosz, wymiary kosza: szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
pojemność kosza: 5,7 litra
zakres temperatury: od 50 °C do 190 °C
strefa zimna
termostat bezpieczeństwa
skrzynka rozdzielcza z grzałką, zdejmowana
kranik spustowy z zamknięciem bagnetowym, zdejmowany
włącznik/wyłącznik: tak
lampka kontrolna: nagrzewanie, gotowość do pracy
moc przyłączeniowa: 3,4 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm
waga: 8 kg
GTIN 4015613687018
Nr art. 165530
1.633,00 zł

Kosz do frytownicy "SNACK XL", 8L
wymiary:
szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
waga: 0,82 kg
GTIN 4015613658858
Nr art. 165527
193,00 zł

Roztopić tłuszcz w blokach

Frytownica "IMBISS I"
z kranem spustowym tłuszczu
obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali chromowo-niklowej
1 komora, głęboka, 1 kosz, pojemność: 8 litrów
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 290 x gł. 550 x wys. 410 mm
z termostatem bezpieczeństwa
waga: 10 kg
GTIN 4015613662404
Nr art. A150307
1.037,00 zł

Kosz do frytownicy "IMBISS", 8L
wymiary:
szer. 195 x gł. 290 x wys. 145 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613658452
Nr art. 165524
164,00 zł

Roztopić tłuszcz w blokach

Frytownica podwójna "IMBISS II"
z kranem spustowym tłuszczu
obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali chromowo-niklowej
2 komory, głębokie, 2 kosze, pojemność: 2 x 8 litrów
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
wymiary: szer. 580 x gł. 550 x wys. 410 mm
z termostatem bezpieczeństwa
waga: 22 kg
GTIN 4015613662411
Nr art. A150407
1.728,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Wysokowydajna technologia indukcyjna zapewnia idealnie nastawioną temperaturę - i to długotrwale. Smażenie żądanych artykułów żywnościowych odbywa się bardzo precyzyjnie i zapewnia optymalny rezultat.

Frytkownica indukcyjna 8L
z kranem spustowym tłuszczu
materiał: stal nierdzewna
element grzejny: cewka indukcyjna
1 komora, wymiary komora: szer. 238 x gł. 300 x wys. 205 mm
pojemność komory: 8 litrów
1 kosz, wymiary kosza: szer. 180 x gł. 215 x wys. 140 mm
zakres temperatur: 60 °C do 190 °C
termostat bezpieczeństwa
włącznik/wyłącznik
lampka kontrolna: lampki kontrolne nagrzewania, utrzymywania temperatury
moc przyłączowa: 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 290 x gł. 480 x wys. 515 mm
w zestawie: 1 pokrywa, 1 blacha perforacyjna
waga: 10,4 kg
GTIN 4015613680187
Nr art. 162913
1.561,00 zł

Indukcja

Roztopić tłuszcz w blokach

Kosz do frytownicy indukcyjna 8L
wymiary:
szer. 180 x gł. 215 x wys. 140 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613685205
Nr art. 162917
142,00 zł

Frytkownica indukcyjna 2x8L
z kranem spustowym tłuszczu
materiał: stal nierdzewna
element grzejny: cewka indukcyjna
2 komory, wymiary komory:
szer. 238 x gł. 300 x wys. 205 mm
pojemność komory: 2 x 8 litrów
2 kosze, wymiary kosza: szer. 180 x gł. 215 x wys. 140 mm
zakres temperatur: 60 °C do 190 °C
termostat bezpieczeństwa
włącznik/wyłącznik
lampka kontrolna:
lampki kontrolne nagrzewania, utrzymywania temperatury
wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
moc przyłączowa: 2 x 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 580 x gł. 480 x wys. 515 mm
w zestawie: 2 pokrywy, 2 blachy perforacyjne
waga: 19 kg
GTIN 4015613680194
Nr art. 162914
2.979,00 zł

Indukcja

Roztopić tłuszcz w blokach

Frytownica “Imbiss PRO“
z kranem spustowym tłuszczu
Wydajna frytownica na prąd trójfazowy do zastosowań profesjonalnych.
obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali chromowo-niklowej
1 komora: 9,7 litra, w zestawie 1 kosz
wymiary kosza: szer. 250 x gł. 290 x wys. 145 mm
element grzejny ze stali nierdzewnej zimna strefa
termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
moc przyłączeniowa: 8,1 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm
waga: 12,7 kg
GTIN 4015613535104
Nr art. 162500
1.706,00 zł

Kosz do frytownicy
“Imbiss PRO“, 9,7L
wymiary: szer. 250 x gł. 290 x wys. 145 mm
waga: 0,87 kg
GTIN 4015613658469
Nr art. 165525
142,00 zł

Frytownica "Professional"
z kranem spustowym tłuszczu
obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali chromowo-niklowej
1 komora, 1 kosz, pojemność: 10 litrów
wymiary kosza: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
element grzejny ze stali nierdzewnej
zimna strefa
termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
moc przyłączeniowa: 8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 390 x gł. 450 x wys. 375 mm
waga: 11,5 kg
GTIN 4015613494098
Nr art. 162900
2.034,00 zł

Kosz do frytownicy
“Professional“, 10L, duży
wymiary: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
waga: 0,95 kg
GTIN 4015613658865
Nr art. 162906
189,00 zł

Kosz do frytownicy
“Professional“, 10L, mały
wymiary: szer. 120 x gł. 233 x wys. 100 mm
waga: 0,59 kg
GTIN 4015613658872
Nr art. 162912
142,00 zł

Dla jednej komory potrzebne są 2 kosze.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Frytownica podwójna "Professional II"
z kranem spustowym
Dzięki dwóm dużym koszom frytownica nadaje się do zastosowań profesjonalnych, przede wszystkim w okresie natężonego ruchu.
Obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali chromowo-niklowej
2 komory o pojemności 10 litrów
2 kosze o wymiarach: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
element grzejny ze stali nierdzewnej
zimna strefa
termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
moc przyłączeniowa: 16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 750 x gł. 450 x wys. 375 mm
waga: 21,8 kg
GTIN 4015613536798
Nr art. 162910
3.743,00 zł

Karp, flądra, a może węgorz? Smażenie dużych ryb to żaden problem! Dzięki wyjątkowo dużej komorze frytownica idealnie spełni swoje zadanie. Duża powierzchnia koszy frytownicy bardzo dobrze nadaje się również do smażenia krewetek, krabów oraz warzyw w cieście piwnym, calzone lub innych wypieków jak np. pączki, mini pączki „migdałki" lub małe pączki serowe.

Frytownica do ryb 50L
z kranem spustowym tłuszczu
materiał: stal nierdzewna
element grzewczy ze stali nierdzewnej, wyjmowany
1 komora, wymiary komora:
szer. 497 x gł. 397 x wys. 300 mm, narożniki zaokrąglone
pojemność komory: 50 litrów
2 kosze, wymiary kosza: 1 x szer. 460 x gł. 305 x wys. 60 mm,
1 x szer. 420 x gł. 305 x wys. 90 mm
zakres temperatur: od 0 °C do 190 °C
zimna strefa
termostat bezpieczeństwa
włącznik/wyłącznik
lamki kontrolne: wł./wył., nagrzewanie
kran spustowy z zabezpieczeniem
moc przyłączeniowa: 15 kW / 400 V 50 Hz
wymiary: szer. 650 x gł. 630 x wys. 460 mm
waga: 26,6 kg
GTIN 4015613610849
Nr art. 162550
5.086,00 zł

Kosz 50L-60
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
wymiary:
szer. 460 x gł. 305 x wys. 60 mm
waga: 3,4 kg
GTIN 4015613686608
Nr art. 162551
215,00 zł

Kosz 50L-90
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
wymiary:
szer. 420 x gł. 305 x wys. 90 mm
waga: 3,8 kg
GTIN 4015613686615
Nr art. 162552
287,00 zł

Urządzenie do gotowania ryżu 1,8L SD*
Do gotowania ryżu oraz do gotowania na parze warzyw, ryb i mięsa lub do utrzymywania potraw w cieple - dzięki bogatemu wyposażeniu ryżowar oferuje wiele korzyści.
materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
garnek wewnętrzny: powłoka nieprzywierająca
pojemność: 1,8 litra
ilość porcji ryżu: dla 2 - 10 osób
funkcje: gotowanie, gotowanie na parze, utrzymywanie temperatury
lampki kontrolne: gotowanie, utrzymywanie temperatury
moc przyłączeniowa: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
w zestawie: 1 kubek z miarką, 1 łyżka do ryżu, 1 wkład do gotowania na parze
waga: 2,72 kg
GTIN 4015613672199
Nr art. 150528
164,00 zł

Urządzenie do gotowania ryżu 8L
obudowa ze stali nierdzewnej, bardzo duże uchwyty
pojemnik wewnętrzny z powłoką nieprzywierającą, odporny na wysoką temperaturę
z funkcją stałego utrzymywania ciepła
mata silikonowa jako ochrona przed przywieraniem
pojemność: 8 litrów
ilość porcji ryżu: dla 25 - 40 osób
moc przyłączeniowa: 1,95 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 320 mm, wysokość 350 mm
w zestawie:
miarka do odmierzania + łyżka do ryżu + łyżka do mieszania
waga: 11 kg
GTIN 4015613405698
Nr art. A150513
720,00 zł

Urządzenie do gotowania ryżu 12L
Urządzenie do gotowania ryżu w formacie XXL
obudowa ze stali nierdzewnej
pojemnik wewnętrzny z powłoką nieprzywierającą, odporny na wysokie temperatury
mata silikonowa jako ochrona przed przywieraniem
pojemność: 12 litrów
ilość porcji ryżu: dla 40 - 60 osób
moc przyłączeniowa: 2,85 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 465 mm, wysokość 400 mm
w zestawie:
miarka do odmierzania + łyżka do ryżu + łyżka do mieszania
waga: 15,7 kg
GTIN 4015613666396
Nr art. 150529
1.160,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Podgrzewacz do ryżu z ogrzewaniem obwodowym
obudowa ze stali nierdzewnej, bardzo duże uchwyty
pojemnik wewnętrzny z powłoką nieprzywierającą, odporny na wysoką temperaturę
z funkcją stałego utrzymywania ciepła
pojemność: 8,5 kg ryżu - ugotowany
moc przyłączeniowa: 110 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 395 mm, wysokość 372 mm
waga: 7,9 kg
w zestawie łyżka do ryżu + łyżka do mieszania
GTIN 4015613396286
Nr art. A150512
688,00 zł

Warnik do gotowania makaronu "SNACK"
stal nierdzewna
wymiary komory:
szer. 240 x gł. 300 x wys. 200 mm
pojemność komór: 7 litrów
zakres temperatury do 110 °C
moc przyłączeniowa: 3,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm
w zestawie 1 kosz, 210 x 235 x 100 mm
waga: 6,75 kg
GTIN 4015613584171
Nr art. 132260
1.415,00 zł

Zapasowy kosz do warnika do gotowania makaronu "SNACK", 7L, mały
wymiary: szer. 100 x gł. 138 x wys. 135 mm
waga: 0,29 kg
GTIN 4015613584225
Nr art. 132261
142,00 zł

Zapasowy kosz do warnika do gotowania makaronu "SNACK", 7L, duży
wymiary: szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
waga: 0,69 kg
GTIN 4015613585666
Nr art. 132262
324,00 zł

Stacja do gotowania makaronu
stal chromowo-niklowa 18/10
4 kosze, pojemność każdego: 1 litr
czas gotowania w każdym koszu sygnalizowany z pomocą sygnału dźwiękowego
pojemność komory: 8 litrów
stałe przyłącze wody 1/2"
doprowadzenie wody przez przełącznik
regulowana wysokość nóżek 15 mm
moc przyłączeniowa: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 520 x gł. 340 x wys. 600 mm
w zestawie 4 kosze
waga: 24 kg
GTIN 4015613458311
Nr art. 132250
6.108,00 zł

Zapasowy kosz do stacji do gotowania makaronu, 1L
wymiary: szer. 65 x gł. 185 x wys. 130 mm
waga: 0,41 kg
GTIN 4015613658889
Nr art. 158613
142,00 zł

Ø 41 cm

Patelnia uniwersalna*
powłoka przeciwdziałająca przywieraniu
średnica: zewnętrzna 41 cm / wewnętrzna 38 cm
wysokość całkowita: 16,5 cm
wysokość wewnętrzna patelni: 4 cm / ok. 4 litrów
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
waga: 3,25 kg
w zestawie pokrywa szklana i
Łopatka
GTIN 4015613418629
Nr art. A150114G
142,00 zł

Ø 41 cm
BARDZO GŁĘBOKA
Wys. wewn. 8 cm

Patelnia uniwersalna "GRANDE"*
powłoka przeciwdziałająca przywieraniu
średnica: zewnętrzna 41 cm / wewnętrzna 38 cm
wysokość całkowita: 20 cm
wysokość wewnętrzna patelni: 8 cm / ok. 8 litrów
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
waga: 3,65 kg
w zestawie pokrywa szklana
GTIN 4015613419688
Nr art. A150118G
164,00 zł

Ø 55 cm

Patelnia uniwersalna*
powłoka przeciwdziałająca przywieraniu
średnica: zewnętrzna 55 cm / wewnętrzna 51,5 cm
wysokość całkowita: 18 cm
wysokość wewnętrzna patelni: 5,0 cm / ok. 10 litrów
moc przyłączeniowa: 1,6 kW / 230 V 50 Hz
waga: 4,75 kg
w zestawie pokrywa ze stali nierdzewnej
ze szklanym wziernikiem
GTIN 4015613363752
Nr art. A150155
309,00 zł

BARDZO GŁĘBOKA
Wys. wewn. 8 cm

Patelnia uniwersalna "40x30"*
powłoka przeciwdziałająca przywieraniu
wewnętrzna: szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm,
pojemność: ok. 7,5 litrów
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm
waga: 3,2 kg
w zestawie szklana pokrywa
GTIN 4015613505169
Nr art. 150340
164,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Płyty grillowe*

Dla zdrowego i delikatnego przygotowywania ryb, mięsa, warzyw z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu.
Potrawy są przygotowywane bezpośrednio na płycie grzewczej - przystosowane do Front-Cooking.

Płyta grillowa GP1200*
Powierzchnia robocza, gładka
obudowa: stal nierdzewna z bocznymi uchwytami
powierzchnia robocza SCHOTT CERAN®: szer. 385 x gł. 285 mm
płyta grzewcza: szer. 310 x gł. 190 mm
pochyła powierzchnia grzewcza ze zbiornikiem na tłuszcz, łatwa do czyszczenia
ustawianie temperatury: bezstopniowa regulacja pokrętłem
zakres temperatur: 50 °C do maks. 250 °C
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 640 x gł. 365 x wys. 63 mm
w zestawie skrobak
waga: 4,1 kg
GTIN 4015613534817
Nr art. 104905
469,00 zł

Płyta grillowa GP1200*
Powierzchnia robocza, ryflowana
obudowa: stal nierdzewna z bocznymi uchwytami
powierzchnia robocza SCHOTT CERAN®: szer. 385 x gł. 285 mm
płyta grzewcza: szer. 310 x gł. 190 mm
pochyła powierzchnia grzewcza ze zbiornikiem na tłuszcz, łatwa do czyszczenia
ustawianie temperatury: bezstopniowa regulacja pokrętłem
zakres temperatur: 50 °C do maks. 250 °C
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 640 x gł. 365 x wys. 63 mm
w zestawie skrobak
waga: 4,3 kg
GTIN 4015613638645
Nr art. 104902
506,00 zł

Osłona przeciwbryzgowa GP1200
Czysta sprawa: osłona przeciwbryzgowa pasująca do płyt grillowych Bartscher GP1200.
Zmontowane części boczne należy po prostu rozłożyć i ustawić osłonę przeciwbryzgową na płycie grillowej.
Dodatkowy ruszt może być używany do podgrzewania gotowych potraw.
stal nierdzewna
wymiary: szer. 385 x gł. 330 x wys. 73 mm
z rusztem o wymiarach: szer. 380 x gł. 118 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613607702
Nr art. 104010
105,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Płyta grillowa GP2511GN*

Wielofunkcyjna: grillowanie i utrzymywanie ciepła jednocześnie w jednym urządzeniu. Grillowanie na całej powierzchni na płycie 1/1 GN lub grillowanie na płycie 2/3 GN, w połączeniu z łagodną funkcją utrzymywania ciepła na płycie 1/3 GN.

Płyta grillowa GP2511GN*
obudowa: stal nierdzewna z bocznymi uchwytami
płyta grzewcza: szer. 500 x gł. 260 mm (przeznaczona również do pojemników 1/1 GN)
płyta SCHOTT CERAN®: szer. 530 x gł. 330 mm
zbiornik na tłuszcz, zdejmowany, aby ułatwić czyszczenie
ustawianie temperatury: bezstopniowa regulacja pokrętłem
zakres temperatur:
- grillowanie od 80 °C do maks. 300 °C
- utrzymywanie ciepła przy 100 °C
(bezpośrednio na płycie grzewczej lub w pojemniku GN)

możliwości zastosowania:
- grillowanie na płycie 1/1 GN
- grillowanie na płycie 2/3 GN + utrzymywanie ciepła na płycie 1/3 GN

elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 655 x gł. 415 x wys. 86 mm
waga: 7,9 kg
GTIN 4015613649788
Nr art. 104919
1.270,00 zł

Płyta grillowa GP2500

Dla zdrowego i delikatnego przygotowywania ryb, mięsa, warzyw z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu.
Potrawy są przygotowywane bezpośrednio na płycie grzewczej - przystosowane do Front-Cooking.

Płyta grillowa GP2500
obudowa: stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia robocza: szkło szer. 395 x gł. 535 mm
płyta grzewcza: szer. 290 x gł. 450 mm
osłona antybryzgowa z 3 stron
zbiornik na tłuszcz, łatwy do czyszczenia
ustawianie temperatury: regulowane w 5 poziomach mocy
zakres temperatur: 50 °C do maks. 300 °C
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 420 x gł. 605 x wys. 175 mm
waga: 10,1 kg
GTIN 4015613545042
Nr art. 370030
2.506,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Grille kontaktowe

- ✓ trwałe urządzenia ze stali nierdzewnej
- ✓ płyty grillowe z żeliwa dla optymalnej wymiany ciepła
- ✓ termostat regulowany w zakresie od 50 °C do 300 °C
- ✓ lampka kontrolna nagrzania
- ✓ lampka kontrolna WŁĄCZENIA/ WYŁĄCZENIA
- ✓ miska do zbierania tłuszczu
- ✓ w zestawie szczotka do czyszczenia

Grill kontaktowy
górna płyta grillowa: szer. 214 x gł. 214 mm
dolna płyta grillowa: szer. 220 x gł. 235 mm
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm

płyty grillowe ryflowane
waga: 12,726 kg
GTIN 4015613385617
Nr art. A150670
869,00 zł

płyty grillowe gładkie
waga: 12,668 kg
GTIN 4015613391380
Nr art. A150669
869,00 zł

płyta grillowa górna ryflowana, dolna gładka
waga: 13 kg
GTIN 4015613391656
Nr art. A150668
869,00 zł

Grill kontaktowy podwójny
górne płyty grillowe każda: szer. 215 x gł. 215 mm
dolna płyta grillowa: szer. 470 x gł. 230 mm
2 oddzielne termostaty
moc przyłączeniowa: 3,6 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

płyty grillowe ryflowane
waga: 25,95 kg
GTIN 4015613385624
Nr art. A150671
1.597,00 zł

płyty grillowe gładkie
waga: 23,50 kg
GTIN 4015613391397
Nr art. A150672
1.597,00 zł

płyty grillowe górne ryflowane, dolne gładkie
waga: 23,25 kg
GTIN 4015613391403
Nr art. A150673
1.597,00 zł

Pergamin do gotowania 1/2 GN
wymiary pergaminu do gotowania: szer. 330 x gł. 270 mm
Minimalna ilość jednostki zamówienia:
karton z 12 dozownikami po 100 sztuk każdy
waga: 4,38 kg
GTIN 4015613587110
Nr art. 150678
287,00 zł

Grille kontaktowe "Panini"

Idealne do przygotowywania przekąsek, podgrzewania pity, grillowania. Grille kontaktowe mają wszechstronne zastosowanie.

- ✓ trwałe urządzenia ze stali nierdzewnej
- ✓ płyty grillowe z żeliwa dla optymalnej wymiany ciepła
- ✓ termostat regulowany w zakresie od 50 °C do 300 °C
- ✓ lampka kontrolna nagrzania
- ✓ lampka kontrolna WŁĄCZENIA/ WYŁĄCZENIA
- ✓ miska do zbierania tłuszczu
- ✓ w zestawie szczotka do czyszczenia

Grill kontaktowy "Panini"
duża powierzchnia grillowa
górna płyta grillowa: szer. 335 x gł. 220 mm
dolna płyta grillowa: szer. 335 x gł. 230 mm
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 410 x gł. 370 x wys. 200 mm
waga: 19 kg

płyty grillowe ryflowane
GTIN 4015613415000
Nr art. A150674
1.051,00 zł

płyty grillowe gładkie
GTIN 4015613606750
Nr art. A150679
1.051,00 zł

płyta grillowa górna ryflowana, dolna gładka
GTIN 4015613486833
Nr art. A150676
1.051,00 zł

Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG
płyty grillowe ryflowane
6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.
programowanie: czas (6 regulowanych programów)
timer
wyświetlacz cyfrowy
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania
górna płyta grillowa: szer. 340 x gł. 220 mm
dolna płyta grillowa: szer. 360 x gł. 230 mm
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm
waga: 19 kg
GTIN 4015613624679
Nr art. A150684
1.633,00 zł

Pergamin do gotowania 1/2 GN
wymiary pergaminu do gotowania: szer. 330 x gł. 270 mm
Minimalna ilość jednostki zamówienia:
karton z 12 dozownikami po 100 sztuk każdy
waga: 4,38 kg
GTIN 4015613587110
Nr art. 150678
287,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Grill kontaktowy VP3000
Służy do delikatnego grillowania i podgrzewania potraw, których nie powinno się mocno dociskać, np. chlebków pita. Możliwość regulacji wysokości górnej płyty grillowej.
stal nierdzewna
płyty grillowe z żeliwa, ryflowane, szer. 330 x gł. 300 mm
termostat regulowany w zakresie od 100 °C do 300 °C
docisk górnej płyty regulowany w zależności od wysokości potraw
lampka kontrolna nagrzania
lampka kontrolna WŁĄCZENIA/ WYŁĄCZENIA
miska do zbierania tłuszczu
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 380 x gł. 470 x wys. 240/550 mm
waga: 26 kg
GTIN 4015613661698
Nr art. A150685
1.779,00 zł

Grill kontaktowy 2500 1R
✓ wymiary powierzchni grillowej: 360 x 270 mm
✓ cyfrowy wyświetlacz służący do programowania i zapamiętywania czasu

Grill kontaktowy 2500 1R
materiał: stal nierdzewna
materiał płyt grillowych: żeliwo
wykonanie powierzchni grillowej: ryflowane
wymiary powierzchni grillowej: 360 x 270 mm
zakres temperatur: od 100 °C do 300 °C
regulacja temperatury: termostatyczna
cyfrowy wyświetlacz służący do programowania i zapamiętywania czasu
timer
stopień ochrony: IP23
pojemnik na tłuszcz
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
lampka kontrolna nagrzania
moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 220-230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 400 x gł. 485 x wys. 285/600 mm
waga: 25,4 kg
w zestawie: skrobak do czyszczenia
GTIN 4015613674308
Nr art. A150691
1.888,00 zł

Patelnia wielofunkcyjna 300
stal nierdzewna
powierzchnia grillowa z stali: szer. 325 x gł. 535 mm,
osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo, wysokość 60 mm
zakres temperatur: 50 °C do 300 °C
kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym
lampka kontrolna nagrzania
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm
w zestawie korek zamykający
waga: 23,8 kg
GTIN 4015613653488
Nr art. 370205
2.470,00 zł

Płyta grillowa elektryczna GDP 320E, gładka
stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary: szer. 320 x gł. 480 mm
temperatura pracy w zakresie: 50 °C do 300 °C
lampka kontrolna nagrzewania
termostat bezpieczeństwa
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie skrobak do czyszczenia
waga: 22 kg
GTIN 4015613370545
Nr art. A370031
1.448,00 zł

Płyta grillowa elektryczna GDP 320E, ryflowana
stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, ryflowana, wymiary: szer. 320 x gł. 480 mm
temperatura pracy w zakresie: 50 °C do 300 °C
lampka kontrolna nagrzewania
termostat bezpieczeństwa
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie skrobak do czyszczenia
waga: 21,15 kg
GTIN 4015613610894
Nr art. 370035
1.670,00 zł

✓ dzięki tej pokrywie płyta grillowa stanie się grillem kontaktowym

Pokrywa grilla GDP E
materiał: stal nierdzewna
powierzchnia pieczenia, gładka:
folia nieprzywierająca, wymienna
pasująca do płyty grillowej elektrycznej GDP 320E / GDP 650E
zakres temperatur: 50 °C do 220 °C
wysokość całkowita z płytą grillową:
490 mm, otwarta 810 mm
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
waga: 18 kg
GTIN 4015613633282
Nr art. 370100
2.092,00 zł

Folia nieprzywierająca GDP E
GTIN 4015613639802
Nr art. 370101
120,00 zł

Płyta grillowa gazowa GDP 320G, gładka
stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary: szer. 320 x gł. 480 mm
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: gaz 4 kW
wymiary: szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie skrobak do czyszczenia
urządzenia gazowe ustawione na gaz ziemny H,
załączone dysze do propanu
waga: 24 kg
GTIN 4015613390932
Nr art. A3700331
1.812,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Płyta grillowa elektryczna GDP 650E, gładka
stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary: szer. 650 x gł. 480 mm
strefy grzewcze: 2, włączane niezależnie
temperatura pracy w zakresie: 50 °C do 300 °C
lampka kontrolna nagrzewania
termostat bezpieczeństwa
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
wymiary: szer. 660 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie skrobak do czyszczenia
waga: 41 kg
GTIN 4015613370552
Nr art. A370032
2.237,00 zł

Płyta grillowa elektryczna GDP 650E, gładka/ryflowana
stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, 1/2 ryflowana, 1/2 gładka,
wymiary: szer. 650 x gł. 480 mm
strefy grzewcze: 2, włączane niezależnie
temperatura pracy w zakresie: 50 °C do 300 °C
lampka kontrolna nagrzewania
termostat bezpieczeństwa
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
wymiary: szer. 660 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie 2 skrobaczki do czyszczenia
waga: 40 kg
GTIN 4015613610931
Nr art. 370036
2.616,00 zł

Płyta grillowa gazowa GDP 650G, gładka
stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary: szer. 650 x gł. 480 mm
strefy grzewcze: 2, włączane niezależnie
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: gaz 8 kW
wymiary: szer. 660 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie skrobak do czyszczenia
urządzenia gazowe ustawione na gaz ziemny H,
załączone dysze do propanu
waga: 44,55 kg
GTIN 4015613390949
Nr art. A3700341
3.052,00 zł

Płyta grillowa elektryczna GDP 980E, gładka
stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary:
szer. 980 x gł. 480 mm
strefy grzewcze: 3, włączane niezależnie
temperatura regulowana w zakresie: 50 °C do 300 °C
lampka kontrolna nagrzewania
termostat bezpieczeństwa
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 990 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie skrobak do czyszczenia
waga: 68,6 kg
GTIN 4015613676548
Nr art. A370039
3.631,00 zł

Stacja do gotowania KST3240 Plus

Zoptymalizowana mobilna stacja do gotowania prezentuje się profesjonalnie podczas gotowania na oczach gości. Od kuchenki indukcyjnej o mocy 230 V po solidną płytę grillową z serii 650 o mocy 400 V – do tego nawet 3 urządzenia nablatowe, które gwarantują niezwykle wszechstronne zastosowanie w cateringu, na imprezach, a także podczas gotowania na oczach gości.

zestaw nie obejmuje urządzeń elektrycznych

Filtr zeolitowy KST3240 Plus
materiał: zeolit
wymiary:
szer. 460 x gł. 377 x wys. 20 mm
waga: 3,74 kg
GTIN 4015613692326
Nr art. 107274
785,00 zł

Filtr węglowy KST3240 Plus
materiał: aktywny węgiel
wymiary:
szer. 1120 x gł. 445 x wys. 10 mm
waga: 0,21 kg
GTIN 4015613681634
Nr art. 107273
139,00 zł

Stacja do gotowania KST3240 Plus
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
z szklana osłona
wymiary nadstawy szklanej: szer. 1475 x gł. 740 x wys. 345 mm
wersja nadstawy szklanej od strony użytkownika: otwarta
regulacja nadmuchu: 4-stopniowa
ilość nisz regulowanych: 1
wyposażenie:
- półka poniżej nisz regulowanych, wymiary: szer. 1200 x gł. 600 x wys. 150 mm
- 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztućce do gotowania
- zintegrowany system wentylacji z filtrem labiryntowym
filtr chroniący przed płomieniem: typ A
materiał filtra: stal szlachetna
ilość filtrów: 3
Oświetlenie:
- LED
- na osłona higieniczna
kółka skrętne: 4 kółka skrętne, z blokadą
włącznik/wyłącznik
lampka kontrolna: wł./wył.
przyłącze urządzenia: 3 NAC
moc przyłączeniowa: 24 kW / 400 V 50 Hz
wymiary: szer. 1520 x gł. 770 x wys. 1263 mm
waga: 144,6 kg
GTIN 4015613697093
Nr art. 107290
39.638,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Przyjemne gotowanie na równomiernej wysokości roboczej z różnymi urządzeniami w stacji do gotowania KST3240 Plus.

Podest 100 KST3240 Plus
Przyjemne gotowanie na równomiernej wysokości roboczej z różnymi urządzeniami w stacji do gotowania KST3240 Plus.
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
waga: 3,08 kg
GTIN 4015613682549
Nr art. 107276
710,00 zł

Podest 200 KST3240 Plus
Przyjemne gotowanie na równomiernej wysokości roboczej z różnymi urządzeniami w stacji do gotowania KST3240 Plus.
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm
waga: 7,37 kg
GTIN 4015613684659
Nr art. 107277
1.384,00 zł

✓ wygodna dla klienta półka do przesuwania tac
✓ praktyczna półka boczna

Półka do przesuwania tac KST3240 Plus
Wygodna dla klienta półka do przesuwania tac – pasuje do stacji do gotowania KST3240 Plus.
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
w zestawie: materiał mocujący
wymiary: szer. 1490 x gł. 345 x wys. 130 mm
waga: 4,4 kg
GTIN 4015613695334
Nr art. 107278
1.661,00 zł

Półka boczna KST3240 Plus
Praktyczna półka boczna – pasuje do stacji do gotowania KST3240 Plus.
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
strona montażu:
- lewo
- prawo
w zestawie: materiał mocujący
wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm
waga: 4 kg
GTIN 4015613695341
Nr art. 107279
2.097,00 zł

W stacji do gotowania mogą być stosowane następujące urządzenia Bartscher:

Bez podestu – 2 urządzenia
kuchnia elektryczna, 4 płyty – seria 600 Imbiss, nr art. 131734
kuchnia elektryczna, 4 segmenty – seria 600 Imbiss, nr art. 131850
płyta grillowa, gładka, szerokość 600 mm – seria 600 Imbiss, nr art. 132125
bemar elektryczny, 1 x 1/1 GN + 2 x 1/4 GN – seria 600 Imbiss, nr art. 131770

Bez podestu – 3 urządzenia
kuchnia elektryczna, 2 płyty – seria 600 Imbiss, nr art. 131722
kuchnia elektryczna, 2 segmenty – seria 600 Imbiss, nr art. 131800
płyta grillowa, gładka, szerokość 400 mm – seria 600 Imbiss, nr art. 132115
bemar elektryczny, 3 x 1/4 GN – seria 600 Imbiss, nr art. 131760
kuchnia elektryczna, 2 płyty – seria 650 Snack, nr art. 115006[1]
bemar 1/1 GN, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115121[1]
płyta grillowa, gładka, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115118[1]
frytownica, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115214[1]
element roboczy, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115117[1]
płyta grillowa GDP 320E, gładka, nr art. A370031
płyta grillowa GDP 320E, ryflowana, nr art. 370035
patelnia wielofunkcyjna 300, nr art. 370205
[1]dostępny na zamówienie

Z podestem 100 KST3340 Plus – 3 urządzenia
wok indukcyjny IW 35 PRO, nr art. 105832
wok indukcyjny, nr art. 105840
wok indukcyjny, nr art. A105935
wok indukcyjny, nr art. A105936

Z podestem 200 KST3340 Plus – 3 urządzenia
Płyta elektryczna, nr art. 104904
Płyta elektryczna, nr art. 104906
kuchenka indukcyjna IK 30TC, nr art. 105932
kuchenka indukcyjna IK 30TCS, nr art. 105932S
kuchenka indukcyjna IK 35TC, nr art. 105843
kuchenka indukcyjna IK 35TCS, nr art. 105843S
kuchenka indukcyjna IK 35SK, nr art. 105837
kuchenka indukcyjna, nr art. A105942
kuchenka indukcyjna, nr art. 105984
kuchenka indukcyjna, nr art. A105946
kuchenka indukcyjna, nr art. A105948
wok indukcyjny IW 35, nr art. 105983

zestaw nie obejmuje urządzeń elektrycznych, podesty, półka do przesuwania tac, półka boczna

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

SZYBKO, BEZPIECZNIE I WYGODNIE
GOTOWANIE INDUKCYJNE

Indukcja opiera się na magnetycznym cieple, które powstaje bezpośrednio w dnie garnka.

Pod szklano-ceramiczną powierzchnią znajduje się cewka indukcyjna. Po jej włączeniu powstaje pole magnetyczne, które podgrzewa dno garnka.

W przeciwieństwie do innych rodzajów kuchenek nagrzewa się wyłącznie garnek lub patelnia, sama kuchenka pozostaje zimna.

Do gotowania na płytach indukcyjnych potrzebne są naczynia z dnem wykonanym z magnetycznej stali szlachetnej.

WIĘKSZA OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

czas zagotowania 2 litrów wody z 15 °C do 90 °C*:

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna	ok. 10 min.*
Gazowa płyta kuchenna	ok. 7 min.*
Indukcyjna płyta kuchenna	ok. 3-4 min.*

ZALETY W SKRÓCIE

1. GORĄCA POWIERZCHNIA W OKAMGNIENIU jeszcze szybsza i czystsza niż gaz - bez fazy rozgrzewania
2. OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII do 80%
3. MNIEJSZE RYZYKO PRZYPALENIA, ponieważ panel ma niższą temperaturę i szybciej się schładza
4. ŁATWE CZYSZCZENIE - brak możliwości przypalenia np. mleka lub cukru
5. WIĘKSZE BEZPIECZEŃSTWO - dzięki funkcji rozpoznania garnka

* Wartości są orientacyjne i zależą od cech garnka/patelni oraz temperatury otoczenia.

Kuchenka indukcyjna IK 18*
materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
materiał płyty grzewczej: szkło
wymiary pola szklanego: szer. 293 x gł. 245 mm
srednica pola grzewczych: 230 mm
moc pola grzewczych maks.: 1800 W
ilość stopni mocy: 10
zakres temperatury: od 60 °C do 240 °C
ilość stopni temperatury: 10
interwały ustawienia temperatury: 20 °C
ustawianie czasu: 5 - 180 minut
rozpoznanie garnka
timer
wyświetlacz cyfrowy
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 320 x gł. 345 x wys. 70 mm
waga: 2,68 kg
GTIN 4015613673394
Nr art. 105824
346,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 20*
powierzchnia gotująca szkło,
obudowa tworzywo sztuczne
timer
wyświetlacz elektroniczny
10 stopni mocy (1100 - 2000 W)
10-stopniowe ustawianie temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm
waga: 2,45 kg
GTIN 4015613504834
Nr art. 105820
251,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 20TC*
Najprostsza obsługa umożliwiająca wydajną pracę - ustawienie czasu, mocy i temperatury przez funkcję slide.
powierzchnia gotująca szkło, obudowa ze stali nierdzewnej
dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem elektroniczny
timer
rozpoznanie garnka
8 stopni mocy (500 - 2000 W)
8-stopniowe ustawianie temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm
waga: 3,4 kg
GTIN 4015613633381
Nr art. 105848
506,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kuchenka indukcyjna IK 27TC*
materiał: stal nierdzewna
powierzchnia grzewcza: szkło, szer. 285 x gł. 275 mm
1 pole grzewcze, rozmiar garnka: 120 - 260 mm
regulacja mocy, temperatury, czasu
dotykowy panel obsługowy z wyświetlacz elektroniczny
stopnie mocy: 10
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
regulacja temperatury: 10 stopni
regulacja czasu do: 180 minut
interwały regulacji czasu: 1 / 10 minuty
timer
rozpoznanie garnka
ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 2,7 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm
waga: 4,75 kg
GTIN 4015613666006
Nr art. 105927
673,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB*
Przystosowana do zabudowy, zajmuje mało miejsca z płytami indukcyjnymi w układzie pionowym, powierzchnia robocza wykonana ze szkła SCHOTT CERAN®.
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®,
obudowa tworzywo sztuczne
2 niezależne płyty grzewcze
dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem cyfrowym
cyfrowy zegar sterujący
8 progów mocy: całkowita moc 3000 W / moc płyt użytkowanych niezależnie: przednia 1300 W / tylna 1800 W
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
waga: 4,5 kg
GTIN 4015613607061
Nr art. 105936S
760,00 zł

✓ przystosowana do zabudowy, zajmuje mało miejsca
✓ z możliwością ustawienia na stole

Kuchenka indukcyjna IK 30TC*
powierzchnia gotująca szkło, obudowa ze stali nierdzewnej
dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem elektronicznym
timer
10 stopni mocy (400 - 3000 W)
10-stopniowe ustawianie temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 330 x gł. 415 x wys. 100 mm
waga: 5 kg
GTIN 4015613529080
Nr art. 105932
819,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 30TCS*
wykonanie jak IK 30TC, ale **powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®**
waga: 7,1 kg
GTIN 4015613529097
Nr art. 105932S
942,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

1 x 2000 W
1 x 1500 W

Kuchenka indukcyjna IK 35dp*
2 niezależne płyty grzewcze
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®, obudowa tworzywo sztuczne
wyświetlacz elektroniczny
obsługa przez listwę dotykową
cyfrowy zegar sterujący
ustawienie czasu do 180 minut, jednostka co 5 minut
ustawienia temperatury i czasu z funkcją pamięci
10 poziomów mocy (500 - 2000 W / 600 - 1500 W)
10-stopniowe ustawienia temperatury
zakres temperatury: 60 °C do 240 °C, skok co 20 °C
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm
waga: 5,9 kg
GTIN 4015613504988
Nr art. 105836S
760,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 35TC*
powierzchnia gotująca szkło, obudowa ze stali nierdzewnej
dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem elektronicznym
timer
10 stopni mocy (500 - 3500 W)
10-stopniowe ustawianie temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm
waga: 7,45 kg
GTIN 4015613633329
Nr art. 105843
869,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 35TCS*
wykonanie jak IK 35TC, ale
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®
waga: 7,5 kg
GTIN 4015613638300
Nr art. 105843S
979,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 35TC XL*
materiał: stal nierdzewna
materiał płyty grzewczej: szkło
wymiary pola szklanego: szer. 356 x gł. 356 mm
średnica pola grzewczego: 300 mm
moc pola grzewczego maks.: 3500 W
ilość stopni mocy: 10
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
ilość stopni temperatury: 10
interwały ustawienia temperatury: 20 °C
ustawianie czasu: 1 - 180 minut
rozpoznanie garnka
programator zegarowy
wyświetlacz cyfrowy
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
moc przyłączowa: 3,58 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
waga: 8,5 kg
GTIN 4015613680255
Nr art. 105821
1.233,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Płyta indukcyjna do gotowania IK 35SK*
Regulacja temperatury za pomocą pokrętła
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®,
obudowa ze stali nierdzewnej
cyfrowy wyświetlacz temperatury
10-stopniowa skala temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
waga: 7,2 kg
GTIN 4015613520643
Nr art. 105837
942,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 3341*
Optymalne rozdzielenie energii przez zwiększenie przydziału mocy
3 niezależne płyty grzewcze
powierzchnia grzewcza szkło, obudowa tworzywo sztuczne
dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem cyfrowym
elektroniczny panel sterujący
ustawienie czasu do 180 minut, jednostka 1 minuta
1 pole grzewcze z prawej strony: 1400 W, 10 poziomów mocy
2 pola grzewcze z lewej strony: łącznie 2000 W
- przednie pole grzewcze może być wykorzystywane osobno z maks. 2000 W / 10 poziomów mocy
- w przypadku używania obu pól grzewczych energia jest rozdzielana w zależności od ustawienia, z tyłu maksymalnie: 1000 W / 5 poziomów mocy

10-stopniowe ustawienia temperatury
zakres temperatury: 60 °C do 240 °C, skok co 20 °C
moc przyłączeniowa: 3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
waga: 6,6 kg
GTIN 4015613652207
Nr art. 105940
1.488,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 235Z
Szybka i wydajna, zwiększanie mocy przedniego pola grzewczego do maks. 5000 W.
2 niezależne pola grzewcze
powierzchnia gotująca szkło, obudowa stal nierdzewna
wyświetlacz cyfrowy na szklanym polu
regulacja mocy pokrętłem
10 poziomów mocy (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)
+ 1 dodatkowy poziom mocy (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)
całkowita moc przyłączeniowa: 7,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
(wtyczka poza zakresem dostawy)
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 405 x gł. 700 x wys. 138 mm
waga: 15 kg
GTIN 4015613548647
Nr art. 105838
3.925,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

✓ wygodne wyjmowanie płyty indukcyjnej ułatwiające czyszczenie
✓ płyta indukcyjna z możliwością oddzielnego ustawienia na stole
✓ Płyta wkładana: w celu wykorzystywania górnej półki do odkładania przedmiotów, nośność: 50 kg

Wózek do serwowania z płytą indukcyjną IKTS 35
Mobilne rozwiązanie przy organizowaniu cateringu, bufetów lub przyrządzaniu potraw bezpośrednio przed klientem.
wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 940 mm
wygodne wyjmowanie płyty indukcyjnej ułatwiające czyszczenie
zestaw do składania (płaskie opakowanie transportowe), łatwy montaż
w skład zestawu wchodzą:

Wózek do serwowania / transportowy
stal chromowo-niklowa
3 półki: ok. szer. 830 x gł. 510 mm
2 półki na brudne naczynia:
nośność: każda 50 kg, wysokość użytkowa: 275 mm
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
4 odbojniki kółek, tworzywo sztuczne
zestaw do składania, łatwy montaż

Płyta wkładana
w celu wykorzystywania górnej półki do odkładania przedmiotów
stal nierdzewna, szer. 600 x gł. 338 mm, nośność: 50 kg

Płyta indukcyjna*
z możliwością oddzielnego ustawienia na stole
2 niezależne pola grzewcze
powierzchnia gotująca szkło, obudowa tworzywo sztuczne
wyświetlacz elektroniczny
timer cyfrowy
ustawianie czasu do 180 minut
6 poziomów mocy (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)
10-stopniowa regulacja temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C, nastawa co 20 °C
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 600 x gł. 337 x wys. 70 mm

waga: 15 kg
GTIN 4015613616339
Nr art. 105841
1.597,00 zł

✓ idealna do indywidualnego montażu
✓ właściwości: oddzielny panel obsługi

Kuchenka indukcyjna IK 35-EB*
Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi jest idealna do indywidualnego montażu, dostosowanego do potrzeb.
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
materiał płyty grzewczej: szkło
wymiary pola szklanego: szer. 310 x gł. 225 mm
średnica pola grzewczych: 210 mm
moc pola/pól grzewczych maks.: 3500 W
ilość stopni mocy: 10
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
ilość stopni temperatury: 10
interwały ustawienia temperatury: 20 °C
możliwość zabudowy
rozpoznanie garnka
wyświetlacz cyfrowy
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
właściwości: oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 370 x gł. 390 x wys. 115 mm
waga: 6,2 kg
GTIN 4015613682853
Nr art. 105829
1.051,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Plyta indukcyjna z jednym polem grzewczym
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®, szer. 290 x gł. 290 mm
1 zwój Ø 230 mm
moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm
waga: 7,5 kg
GTIN 4015613370156
Nr art. A105942
5.146,00 zł

Płyta indukcyjna ITH 35S-220
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®, szer. 290 x gł. 290 mm
1 pole grzewcze
średnica pola grzewczego: 220 mm
stopnie mocy: 9
wyświetlacz elektroniczny
rozpoznanie ustawienia garnka
ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 400 x wys. 110 mm
waga: 8,1 kg
GTIN 4015613676623
Nr art. 105984
5.939,00 zł

Plyta indukcyjna z jednym polem grzewczym
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®, szer. 350 x gł. 350 mm
wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 120 mm

3 kW / 230 V 50/60 Hz
1 zwój Ø 230 mm
waga: 8,6 kg
GTIN 4015613370187
Nr art. A105946
7.128,00 zł

3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
1 zwój Ø 260 mm
waga: 10,6 kg
GTIN 4015613370194
Nr art. A105948
9.471,00 zł

5 kW / 400 V 50/60 Hz
1 zwój Ø 260 mm
waga: 11,3 kg
GTIN 4015613370200
Nr art. A105949
9.904,00 zł

Płyta indukcyjna ITH 35ZS-210
Szybka i wydajna, zwiększanie mocy przedniego pola grzewczego do maks. 3500 W.
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®, szer. 290 x gł. 470 mm
2 pola grzewcze, układ pól grzewczych: pionowy
średnica pola grzewczego: 210 mm
moc pól grzewczych, maks.: przednia 1,8 kW / tylna 1,8 kW
moc pól grzewczych przy zwiększeniu rozdziału mocy:
przednia do 3,5 kW / tylna do 1,8 kW (maks. całkowita moc przyłączeniowa: 3,5 kW)
stopnie mocy: 9
wyświetlacz elektroniczny
rozpoznanie ustawienia garnka
ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 590 x wys. 110 mm
waga: 11,1 kg
GTIN 4015613676630
Nr art. 105985
7.128,00 zł

Wok indukcyjny IW 35*
materiał: stal szlachetna
materiał wgłębienia: szkło
zakres temperatur: 60°C do 240°C
liczba stopni temperatury: 10
krok nastawiania temperatury: 20°C
nastawianie czasu: 1 - 180 minut
krok nastawiania czasu: 1 minuta (1 - 30 minut),
10 minut (30 - 180 minut)
liczba stopni mocy: 10
średnica wgłębienia: 260 mm
sterowanie: dotykowe, elektroniczne
rozpoznanie garnka
zabezpieczenie przed przegrzaniem
wyświetlacz cyfrowy
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
waga: 7,54 kg
GTIN 4015613680217
Nr art. 105986
1.182,00 zł

Wok patelnia W360R
do woka indukcyjnego IW 35
stal nierdzewna
nienagrzewające się uchwyty - rękojeść i uchwyt po przeciwnej stronie
pojemność: 6 litrów
wymiary: Ø 360 mm, wys. 110 mm
(wysokość łącznie z pokrywką 220 mm)
waga: 2,85 kg
w komplecie pokrywka ze stali nierdzewnej
GTIN 4015613525075
Nr art. 105981
397,00 zł

Wok patelnia W380R
stal nierdzewna
nienagrzewające się uchwyty - rękojeść i uchwyt po przeciwnej stronie
pojemność: 5 litrów
wymiary: Ø 380 mm, wys. 110 mm
(wysokość łącznie z pokrywką 220 mm)
waga: 2,85 kg
w komplecie pokrywka ze stali nierdzewnej
GTIN 4015613586793
Nr art. 105831
324,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

✓ Urządzenia o wysokiej wydajności

Wok indukcyjny
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
misa szkło SCHOTT CERAN®: Ø 300 mm
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
waga: 8,5 kg
GTIN 4015613468235
Nr art. 105840
7.331,00 zł

Wok indukcyjny
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
misa szkło SCHOTT CERAN®: Ø 300 mm
wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm

3 kW / 230 V 50/60 Hz
waga: 11,1 kg
GTIN 4015613370279
Nr art. A105935
8.599,00 zł

3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
waga: 11,8 kg
GTIN 4015613370286
Nr art. A105936
10.344,00 zł

Wok indukcyjny
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
misa szkło SCHOTT CERAN®: Ø 300 mm
wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm

5 kW / 400 V 50/60 Hz
waga: 14,5 kg
GTIN 4015613370293
Nr art. A105937
13.472,00 zł

7 kW / 400 V 50/60 Hz
waga: 14,8 kg
GTIN 4015613431178
Nr art. A105939
14.467,00 zł

Wok patelnia stalowa, Ø 360 mm
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613371313
Nr art. A105960
456,00 zł

Wok patelnia W385R
materiał: stal nierdzewna
pojemność: 6 litrów
wykonanie dna: okrągłe
nadaje się do kuchenek indukcyjnych
uchwyt: termoodporny
średnica: wewnętrzna 360 mm / zewnętrzna 385 mm
wymiary: szer. 385 x gł. 645 x wys. 160 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613668451
Nr art. A105971
251,00 zł

Płyta elektryczna
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®,
szer. 290 x gł. 290 mm
1 zwój Ø 210 mm
moc przyłączeniowa: 2,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm
waga: 6,1 kg
GTIN 4015613390352
Nr art. 104904
2.371,00 zł

Płyta elektryczna
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®,
szer. 350 x gł. 350 mm
1 zwój Ø 230 mm
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 120 mm
waga: 8 kg
GTIN 4015613432540
Nr art. 104906
3.164,00 zł

Płyta elektryczna
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®,
szer. 650 x gł. 350 mm
2 zwoje Ø 230 mm à 3,0 kW
całkowita moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 700 x gł. 455 x wys. 120 mm
waga: 14,7 kg
GTIN 4015613432557
Nr art. 104907
6.732,00 zł

Płyta elektryczna
obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®,
szer. 350 x gł. 560 mm
2 zwoje Ø 230 mm à 3,0 kW
całkowita moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 655 x wys. 120 mm
waga: 13,8 kg
GTIN 4015613431161
Nr art. 104913
6.732,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Płyta elektryczna 1K2200 GL*
Kompaktowa i wydajna - poręczna płyta elektryczna o mocy 2200 W jest łatwa w czyszczeniu dzięki pokrytej szkłem ceramicznym płycie grzewczej oraz idealnie nadaje się do użytku mobilnego.
materiał: stal nierdzewna
materiał płyty grzewczej: szkło ceramiczne
wymiary powierzchni szklanej: szer. 320 x gł. 280 mm
średnica pola grzewczych: 165 mm
moc pola grzewczych maks.: 2200 W
ilość stopni mocy: 9
ustawianie czasu: 1 - 99 minut
wyświetlacz cyfrowy
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 395 x gł. 315 x wys. 85 mm
waga: 2,6 kg
GTIN 4015613669151
Nr art. 104920
324,00 zł

Płyta elektryczna 1K1500*
stal nierdzewna
włącznik/wyłącznik
płynna regulacja temperatury
ochrona przed przegrzaniem
1 płyta Ø 185 mm
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm
waga: 2,1 kg
GTIN 4015613653631
Nr art. 150320
142,00 zł

Płyta elektryczna 2K2500*
stal nierdzewna
włącznik/wyłącznik
płynna regulacja temperatury
ochrona przed przegrzaniem
1 płyta Ø 155 mm, 1,0 kW
1 płyta Ø 190 mm, 1,5 kW
moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm
waga: 4 kg
GTIN 4015613504117
Nr art. 150310
189,00 zł

Płyta elektryczna 1K2000
stal chromowo-niklowa 18/10
1 płyta Ø 220 mm, 2,0 kW
moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm
waga: 7,35 kg
GTIN 4015613125954
Nr art. 105321
2.383,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kuchenka gazowa turystyczna*
kolor: czarny
wymiary: szer. 340 x gł. 280 x wys. 120 mm
wydajność: 2,1 kW
zużycie gazu: 150 g/h, przy wydajności maksymalnej
gaz: butan
waga: 1,6 kg
GTIN 4015613336015

1 szt. w zamówieniu
Nr art. A150421
87,00 zł / 1 sztuka

6 szt. w zamówieniu
Nr art. A150421
84,00 zł / 1 sztuka

Nabój z gazem
nabój-pojemność: 227 g butanu
28 szt. w 1 kartonie
(7 zestawów - czteropaków)
waga: 0,33 kg
GTIN 4015613336046
Nr art. A150425
9,20 zł / 1 sztuka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za sztukę	za karton
1 karton (28 nabojów z gazem) GTIN 4015613447438	9,20 zł	257,60 zł

Taboret gazowy
na gaz propan, z zabezpieczeniem zapłonu
konstrukcja taboretu ze stali, palnik z żeliwa
palnik: 7,5 kW
wymiary: szer. 398 x gł. 570 x wys. 170 mm
waga: 5,95 kg
GTIN 4015613467764
Nr art. 1054503
615,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Płyta gazowa
na gaz propan, z zabezpieczeniem
zapłonu stal nierdzewna 18/10
palnik: 6,5 kW
wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
ustawiona na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
waga: 10,8 kg
GTIN 4015613467795
Nr art. 1059503
2.903,00 zł

Płyta 2-palnikowa gazowa
na gaz propan, z zabezpieczeniem zapłonu
stal nierdzewna 18/10
2 palniki: 1 x 4,5 kW / 1 x 6,5 kW
moc przyłączeniowa: 11 kW
wymiary: szer. 350 x gł. 660 x wys. 170 mm
ustawiona na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
waga: 20,2 kg
GTIN 4015613467818
Nr art. 1057503
4.507,00 zł

Płyta 2-palnikowa gazowa
na gaz propan, z zabezpieczeniem zapłonu
stal nierdzewna 18/10
2 palniki: 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW
moc przyłączeniowa: 11 kW
wymiary: szer. 660 x gł. 350 x wys. 170 mm
ustawiona na gaz płynny, załączone dysze
do gazu ziemnego
waga: 20,2 kg
GTIN 4015613467801
Nr art. 1058503
4.507,00 zł

Nakładka na wok
do kuchenek gazowych
stal nierdzewna 18/10
wymiary: Ø 265 mm, wysokość 62 mm
waga: 0,85 kg
GTIN 4015613467825
Nr art. 105999
262,00 zł

Wok patelnia W385F
materiał: stal nierdzewna
pojemność: 5,5 litrów
wykonanie dna: płaskie
nadaje się do kuchenek indukcyjnych
średnica: wewnętrzna 360 mm / zewnętrzna 385 mm
powierzchnia do ustawiania: Ø 145 mm
wymiary: szer. 385 x gł. 645 x wys. 140 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613668468
Nr art. A105973
251,00 zł

Patelnia
Patelnia z powłoką nieprzywierającą - do smażenia niskotłuszczowego na wszystkich rodzajach kuchenek: elektrycznych, gazowych i indukcyjnych.
materiał: aluminium, stal nierdzewna
materiał uchwytu: stal nierdzewna, izolowany termicznie
wersja powłoki do smażenia: powłoka nieprzywierająca (QuanTanium)
nadaje się do indukcji

Patelnia 240A
średnica wewnętrzna: 240 mm
średnica powierzchni do ustawienia: 175 mm
wysokość patelni: 55 mm
wymiary: szer. 490 x gł. 250 x wys. 140 mm
waga: 0,88 kg
GTIN 4015613677958
Nr art. A150324
204,00 zł

Patelnia 280A
średnica wewnętrzna: 280 mm
średnica powierzchni do ustawienia: 205 mm
wysokość patelni: 55 mm
wymiary: szer. 530 x gł. 290 x wys. 140 mm
waga: 1,19 kg
GTIN 4015613677965
Nr art. A150328
251,00 zł

Patelnia 300A
średnica wewnętrzna: 300 mm
średnica powierzchni do ustawienia: 230 mm
wysokość patelni: 55 mm
wymiary: szer. 550 x gł. 310 x wys. 140 mm
waga: 1,39 kg
GTIN 4015613677972
Nr art. A150330
273,00 zł

✓ odpowiednie do indukcji

Garnek 25L
garnek i pokrywka ze stali nierdzewnej
nienagrzewające się uchwyty
odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i płyt elektrycznych
pojemność: 25 litrów
wymiary: Ø 430 mm, wysokość 275 mm (z pokrywka)
waga: 6,1 kg
GTIN 4015613647746
Nr art. 100440
397,00 zł

Garnek 30L
garnek i pokrywka ze stali nierdzewnej
nienagrzewające się uchwyty
odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i płyt elektrycznych
pojemność: 30 litrów
wymiary: Ø 430 mm, wysokość 325 mm (z pokrywka)
waga: 6,35 kg
GTIN 4015613647753
Nr art. 100445
433,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Zestaw garnków termoizolacyjny 6L
Niezastąpiony duet: przyrządzanie i przechowywanie potraw w dobrze izolowanym, trzymającym ciepło pojemniku termicznym bez uciążliwego przekładania.
w skład zestawu wchodzą: garnek ze pokrywą szklaną, pojemnik termoizolacyjny
materiał garnka: stal chromowo-niklowa 18/10, tworzywo sztuczne (czarne)
materiał pojemnik termoizolacyjny: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne (czarne)
pojemność garnka: 6 litrów
średnica garnka: 225 mm
właściwości garnka: można stosować na płytach indukcyjnych, uchwyty z tworzywa sztucznego
właściwości pojemnik termoizolacyjny: podwójne ścianki, izolacja próżniowa
spadek temperatury na godzinę ok.: 5 °C
wymiary: szer. 360 x gł. 320 x wys. 220 mm
w zestawie: pokrywa szklana
waga: 4,75 kg
GTIN 4015613657486
Nr art. A100268
469,00 zł

9-częściowy zestaw garnków
materiał stal chromowo-niklowa
szlifowany brzeg i nienagrzewające się uchwyty
odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i elektrycznych

4 garnki z pokrywami

Pojemność	Średnica	Wysokość
2,0 litry	Ø 16 cm	10,0 cm
2,7 litra	Ø 18 cm	11,0 cm
5,1 litra	Ø 24 cm	11,5 cm
6,1 litra	Ø 20 cm	20,0 cm

1 patelnia

Pojemność	Średnica	Wysokość
2,8 litra	Ø 24 cm	6,5 cm

waga: 6 kg
GTIN 4015613417158
Nr art. A130442
433,00 zł

✓ odpowiednie do indukcji

Zestaw garnków - 4 garnki z pokrywami
materiał stal chromowo-niklowa
szlifowany brzeg i zimne uchwyty
odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i elektrycznych

Pojemność	Średnica	Wysokość
8 litrów	Ø 24 cm	20,0 cm
9 litrów	Ø 26 cm	20,5 cm
13 litrów	Ø 28 cm	22,5 cm
15 litrów	Ø 30 cm	25,0 cm

waga: 9 kg
GTIN 4015613403977
Nr art. A130441
673,00 zł

Brytfanna GN
2/3 GN / 1/1 GN
zob. katalog str. 255

Brytfanna żeliwna
przystosowane do użytkowania w piekarnikach
wymiary: szer. 340 x gł. 365 x wys. 100 mm
waga: 11,35 kg
GTIN 4015613206219
Nr art. 699100K
615,00 zł

Brytfanna żeliwna
na 2 pola grzewcze
wymiary: szer. 335 x gł. 585 x wys. 110 mm
(wys. z pokrywą 175 mm)
waga: 15,25 kg
GTIN 4015613206226
Nr art. 699200K
760,00 zł

Pokrywa
GTIN 4015613157795
Nr art. 699201
309,00 zł

Jajowar EH6
materiał: stal szlachetna
1 komora, pojemność komory: 4 litry
wymiary komory: szer. 301 x gł. 152 x wys. 200 mm
uchwytu na jajka: 6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami, wielkość jajek: małe, średnie
wyjmowane uchwyty na jajka
zakres temperatury: od 30 °C do 110 °C
regulacja temperatury: z dokładnością do 10 °C
termostat
termostat bezpieczeństwa
element grzewczy ze stali szlachetnej
element grzewczy: zainstalowany na stałe
moc przyłączeniowa: 2,6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm
waga: 5 kg
GTIN 4015613675770
Nr art. 115129
833,00 zł

Perfekcyjne jajko na śniadanie
✓ Stopień twardości można określić indywidualnie

Bemar
z zaworem spustowym
stal chromowo-niklowa
rozmiar 1/1 GN, głębokość 150 mm
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 590 x wys. 240 mm
waga: 7,5 kg
GTIN 4015613468969
Nr art. 200240
564,00 zł

Bemar
z zaworem spustowym
stal chromowo-niklowa
rozmiar 1/1 GN, głębokość 200 mm
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 355 x gł. 550 x wys. 295 mm
waga: 9,5 kg
GTIN 4015613379678
Nr art. 200207
746,00 zł

Bemar
stal chromowo-niklowa
rozmiar 1/1 GN, głębokość 150 mm
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm
waga: 8 kg
GTIN 4015613423647
Nr art. 200230
517,00 zł

Bemar
z pojemnikami GN 2 x 1/2 GN, 150 mm
stal chromowo-niklowa
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm
w zestawie pojemniki GN 2 x 1/2 i
z pokrywami z otworami na łyżkę
waga: 10,3 kg
GTIN 4015613423654
Nr art. 200232
626,00 zł

Bemar
wykonanie jak 200232, ale
z pojemnikami GN 3 x 1/3 GN
z pokrywami z otworami na łyżkę
waga: 10,6 kg
GTIN 4015613423678
Nr art. 200233
688,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Bemar Hotpot
stal nierdzewna
1 wkład à 3,5 litra
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,15 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 210 x gł. 210 x wys. 320 mm
waga: 3,5 kg
GTIN 4015613520612
Nr art. 605035
942,00 zł

Bemar Hotpot
stal nierdzewna
1 wkład à 6,5 litra
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,20 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 255 x gł. 280 x wys. 320 mm
waga: 4,5 kg
GTIN 4015613520629
Nr art. 605065
1.000,00 zł

Bemar Hotpot
stal nierdzewna
2 wkłady à 3,5 litra,
z oddzielną regulacją
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,30 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 415 x gł. 210 x wys. 320 mm
waga: 6,5 kg
GTIN 4015613520650
Nr art. 606035
1.342,00 zł

Bemar Hotpot
stal nierdzewna
2 wkłady à 6,5 litra,
z oddzielną regulacją
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,40 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 505 x gł. 280 x wys. 320 mm
waga: 7,9 kg
GTIN 4015613520636
Nr art. 606065
1.510,00 zł

Wkład do bemaru 3,5 litra
GTIN 4015613520698
Nr art. 609035
127,00 zł

Pokrywa
GTIN 4015613520711
Nr art. 609135
31,00 zł

Bemar Hotpot
stal nierdzewna
3 wkłady à 3,5 litra,
z oddzielną regulacją
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 610 x gł. 210 x wys. 320 mm
waga: 8,8 kg
GTIN 4015613520667
Nr art. 607035
1.779,00 zł

Wkład do bemaru 6,5 litra
GTIN 4015613520704
Nr art. 609065
142,00 zł

Pokrywa
GTIN 4015613520728
Nr art. 609165
38,00 zł

Bemar Hotpot
stal nierdzewna
4 wkłady à 3,5 litra,
z oddzielną regulacją
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm
waga: 10,7 kg
GTIN 4015613520674
Nr art. 608035
2.034,00 zł

Wózek do wydawania potraw WB2110
Mobilny bufet: komfortowe podgrzewanie i transportowanie potraw. Błyskawiczne otwieranie ciepłego bufetu.
stal chromowo-niklowa 18/10
komora: 2 x 1/1 GN, 200 mm głębokości, głębokie tłoczenie
ogrzewany wodą
kurek spustowy wody
z podstawą, wymiary: szer. 600 x gł. 730 x wys. 370 mm
zakres temperatur: 30 °C do 90 °C
strefy ogrzewania regulowane osobno
regulacja temperatury: płynna
termostat
włącznik z lampką kontrolną
lampka kontrolna podgrzewania
stopień ochrony: IP24
4 kółka skrętne Ø 125 mm, 2 ze stoperami
kabel spiralny: ok. 1,6 m
nie wymaga montażu
moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 655 x gł. 900 x wys. 910 mm
waga: 38,8 kg
GTIN 4015613671789
Nr art. 200261
4.750,00 zł

✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN

Wózek do wydawania potraw WB3110
Mobilny bufet: komfortowe podgrzewanie i transportowanie potraw. Błyskawiczne otwieranie ciepłego bufetu.
stal chromowo-niklowa 18/10
komora: 3 x 1/1 GN, 200 mm głębokości, głębokie tłoczenie
ogrzewany wodą
kurek spustowy wody
z podstawą, wymiary: szer. 600 x gł. 1135 x wys. 370 mm
zakres temperatur: 30 °C do 90 °C
strefy ogrzewania regulowane osobno
regulacja temperatury: płynna
termostat
włącznik z lampką kontrolną
lampka kontrolna podgrzewania
stopień ochrony: IP24
4 kółka skrętne Ø 125 mm, 2 ze stoperami
kabel spiralny: ok. 1,7 m
nie wymaga montażu
moc przyłączeniowa: 2,1 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 655 x gł. 1300 x wys. 910 mm
waga: 54 kg
GTIN 4015613671802
Nr art. 200262
5.745,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Wózek do wydawania potraw TB2110
Mobilny bufet: komfortowe podgrzewanie i transportowanie potraw. Błyskawiczne otwieranie ciepłego bufetu.
stal chromowo-niklowa 18/10
komora: 2 x 1/1 GN, 200 mm głębokości
ogrzewany na sucho
zakres temperatur: 30 °C do 90 °C
komora z podwójnymi ściankami
regulacja temperatury: płynna
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
lampka kontrolna podgrzewania
4 kółka skrętne Ø 125 mm
(2 z hamulcem ustalającym po stronie użytkownika)
odbojniki na kółkach
kabel przyłączeniowy spiralny o dł. 3 m
stopień ochrony wg EN 60529: IPX4
moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 650 x gł. 820 x wys. 855 mm
waga: 32 kg
łatwy montaż
GTIN 4015613505312
Nr art. 200254
4.080,00 zł

✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN

Wózek do wydawania potraw TB3110
Mobilny bufet: komfortowe podgrzewanie i transportowanie potraw.
Błyskawiczne otwieranie ciepłego bufetu.
stal chromowo-niklowa 18/10
komora: 3 x 1/1 GN, 200 mm głębokości
ogrzewany na sucho
zakres temperatur: 30 °C do 90 °C
komora z podwójnymi ściankami
regulacja temperatury: płynna
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
lampka kontrolna podgrzewania
4 kółka skrętne Ø 125 mm
(2 z hamulcem ustalającym po stronie użytkownika)
odbojniki na kółkach
kabel przyłączeniowy spiralny o dł. 3 m
stopień ochrony wg EN 60529: IPX4
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 650 x gł. 1200 x wys. 855 mm
waga: 41 kg
łatwy montaż
GTIN 4015613505329
Nr art. 200255
5.071,00 zł

Witryna grzewcza nastawna 1/1 GN
stal chromowo-niklowa 18/10
nadstawa cokołowa wykonana z plex
temperatura w komorze maks. do 75 °C
ze wskaźnikiem higrometrycznym i termometrem
grzałka górna i dolna
włącznik/wyłącznik podświetlany
w zestawie taca na wodę do nawilżania komory
moc przyłączeniowa: 0,84 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 390 mm
waga: 20 kg
GTIN 4015613423852
Nr art. A203095
5.999,00 zł

Podgrzewacz na podczerwień 2WL550 1/1 GN
aluminium
2 lampy na podczerwień
reflektory aluminiowe z otworami wentylacyjnymi
włącznik/wyłącznik
kabel o długości: 1,5 m
maksymalna temperatura: 70 °C
moc przyłączeniowa: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 510 x gł. 345 x wys. 550-700 mm,
z regulowaną wysokością
w komplecie 1 pojemnik 1/1 GN z stali nierdzewnej, głębokość 65 mm
waga: 2,4 kg
GTIN 4015613675831
Nr art. 114266
433,00 zł

Mostek grzewczy na podczerwień, 1/1 GN
stal chromowo-niklowa
moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 330 x gł. 560 x wys. 500 mm
waga: 8,0 kg
w zestawie pojemnik GN i blacha
perforowana
GTIN 4015613432526
Nr art. A114001
891,00 zł

✓ Artykuł dostarczany bez podstawy uniwersalnej

Nadstawy grzewcze, na podczerwień
moc przyłączeniowa: 230 V 50/60 Hz 1 NAC
głębokość 225 mm, wysokość 65 mm

szerokość	moc przyłączeniowa	waga	Nr art.		GTIN
760 mm	0,65 kW	2,75 kg	**114001**	**720,00 zł**	4015613451749
920 mm	0,80 kW	3,31 kg	**114002**	**797,00 zł**	4015613452142
1070 mm	0,95 kW	3,61 kg	**114003**	**869,00 zł**	4015613452159
1220 mm	1,10 kW	4,00 kg	**114005**	**964,00 zł**	4015613466538
1370 mm	1,25 kW	4,32 kg	**114004**	**1.000,00 zł**	4015613452166
1830 mm	1,73 kW	5,58 kg	**114006**	**1.197,00 zł**	4015613466545

Podstawa uniwersalna
wysokość 425 mm
waga: 0,718 kg
GTIN 4015613452258
Nr art. 114000
262,00 zł / 1 para

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Lampa grzewcza IWL250D
materiał: stal, lakierowana
wersja: do montażu sufitowego
lampa na podczerwień
kabel spiralny
długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm
system ruchu wahadłowego
włącznik/wyłącznik
wentylowany reflektor stalowy
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230-250 V 50 Hz
wymiary: szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
w zestawie:
1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent)
elektryczny materiał podłączeniowy
waga: 1,04 kg
GTIN 4015613684840
Nr art. 114269
357,00 zł

Lampa na podczerwień IWL250D
Philips Incandescent 230-250 V BR125
wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
waga: 0,12 kg
GTIN 4015613692562
Nr art. 114271
62,00 zł

✓ lampa grzewcza z systemem ruchu wahadłowego do utrzymywania temperatury potraw według potrzeb

Most grzewczy na podczerwień 1WL400
materiał: stal nierdzewna, plexiglas
osłona higieniczna, 1 lampa na podczerwień
płyta podgrzewająca zintegrowany element grzejny: ceramiczna, wymiary: szer. 320 x gł. 525 mm
wysokość prześwitu: 230 mm
zakres temperatur: od 30 °C do 85 °C
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
lampka kontrolna
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 380 x gł. 555 x wys. 560 mm
waga: 7,5 kg
GTIN 4015613655376
Nr art. 114263
833,00 zł

Mostek grzewczy I2WL800
Podwójne działanie ciepła - osobno regulowane lampy na podczerwień oraz szklano-ceramiczne płyty grzewcze podtrzymują ciepło potrawy w temperaturze, którą można indywidualnie ustawić.
materiał: stal nierdzewna, plexiglas
2 lampy na podczerwień, osobno załączane
z 2 płytami grzewczymi, wymiary: szer. 320 x gł. 530 mm
2 strefy grzewcze, regulowane osobno
materiał powierzchni płyt grzewczych: szkło-ceramika
zakres temperatury: od 30 °C do 85 °C
osłona higieniczna
wysokość w świetle: 300 mm
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 735 x gł. 555 x wys. 656 mm
waga: 14 kg
GTIN 4015613692272
Nr art. 114272
1.488,00 zł

Płyta grzewcza
z dwiema lampami grzewczymi
stal chromowo-niklowa 18/10
moc przyłączeniowa: 0,95 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 850 x gł. 650 x wys. 800 mm
waga: 19 kg
GTIN 4015613389684
Nr art. A114245
2.579,00 zł

Płyta grzewcza
z trzema lampami grzewczymi
stal chromowo-niklowa 18/10
moc przyłączeniowa: 1,35 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1270 x gł. 650 x wys. 800 mm
waga: 28 kg
GTIN 4015613389691
Nr art. A114250
3.198,00 zł

Podgrzewacz na 5 talerzy
materiał: aluminium
z 5 płytami utrzymującymi ciepło, z aluminium
wymiary płyt: 280 x 165 mm
moc przyłączeniowa: 850 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 380 x gł. 250 x wys. 320 mm
waga: 15,4 kg
GTIN 4015613612553
Nr art. 120803
1.924,00 zł

Płyta zastępcza do podgrzewacza
wymiary płyt:
szer. 280 x gł. 165 x wys. 10 mm
waga: 1,93 kg
GTIN 4015613658100
Nr art. 120806
247,00 zł

Podgrzewacz na 8 talerzy
materiał: aluminium
z 8 płytami utrzymującymi ciepło,
z aluminium
wymiary płyt: 280 x 165 mm
moc przyłączeniowa: 1250 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 380 x gł. 250 x wys. 447 mm
waga: 22,7 kg
GTIN 4015613509815
Nr art. 120802
2.725,00 zł

Płyta grzewcza WP1200*
Kompaktowa płyta grzewcza oferuje podwójną korzyść - Dzięki odłączanemu przewodowi i akumulatorowi ciepła płytę grzewczą można również z powodzeniem wykorzystać jako stołowy podgrzewacz do potraw.
materiał: stal nierdzewna
wymiary półki do ustawiania: szer. 600 x gł. 200 mm
czas nagrzewania: 7 minut (100 °C)
czas utrzymania ciepła maks.: 37 minut
termostat
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
po podłączeniu do zasilania elektrycznego płyta grzewcza nagrzewa się automatycznie do maks. temperatury 100 °C
przewód odłączany
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 730 x gł. 215 x wys. 62 mm
waga: 3,5 kg
GTIN 4015613687254
Nr art. A114365
215,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Płyta grzewcza 1/1 GN
obudowa aluminium, powierzchnia płyty szkło
włącznik/wyłącznik
maks. temperatura powierzchni płyty 95 °C
płynna regulacja temperatury 30 °C do 95 °C
lampka kontrolna
moc przyłączeniowa 150 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 570 x gł. 305 x wys. 40 mm
waga: 3,45 kg
GTIN 4015613416755
Nr art. 114356
451,00 zł

Płyta grzewcza 2/1 GN
obudowa aluminium, powierzchnia płyty szkło
włącznik/wyłącznik
maks. temperatura powierzchni płyty 95 °C
płynna regulacja temperatury 30 °C do 95 °C
lampka kontrolna
moc przyłączeniowa: 300 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 666 x gł. 550 x wys. 40 mm
waga: 6,1 kg
GTIN 4015613416762
Nr art. 114357
615,00 zł

✓ Artykuł dostarczany bez pojemników GN

Płyta grzewcza
stal nierdzewna
regulowany termostat do 95 °C
regulacja temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 500 x gł. 375 x wys. 64 mm
waga: 5,4 kg
GTIN 4015613504957
Nr art. 114360
469,00 zł

Płyta grzewcza
stal nierdzewna
regulowany termostat do 95 °C
regulacja temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa: 0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 450 x wys. 64 mm
waga: 13,8 kg
GTIN 4015613504964
Nr art. 114361
673,00 zł

Płyta grzewcza
stal nierdzewna
regulowany termostat do 95 °C
regulacja temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa: 0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 1000 x gł. 500 x wys. 64 mm
waga: 16,5 kg
GTIN 4015613504971
Nr art. 114362
833,00 zł

Dyspenser talerzy, elektryczny
stal nierdzewna
zakres temperatur: 30 °C do 110 °C
pojemność: ok. 2 x 50 talerzy, maks. Ø 300 mm
4 koła skrętne z tworzywa, Ø 100 mm (2 z hamulcami)
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 820 x wys. 1025 mm
w zestawie 2 pokrywy z tworzywa
waga: 54 kg
GTIN 4015613437774
Nr art. 103065
5.053,00 zł

Szafka grzejna
stal nierdzewna, jednodrzwiowa,
1 półka o regulowanej wysokości
pojemność: 25 - 30 talerzy, Ø 320 mm
termostat 30 °C do 85°C
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 545 mm
waga: 24 kg
GTIN 4015613405704
Nr art. 103064
1.146,00 zł

Szafka grzejna
stal nierdzewna, jednodrzwiowa,
1 półka o regulowanej wysokości
pojemność: 55 - 60 talerzy, Ø 320 mm
termostat 30 °C do 85°C
moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 450 x gł. 450 x wys. 855 mm
waga: 33 kg
GTIN 4015613398594
Nr art. 103063
1.379,00 zł

Szafka grzejna
stal nierdzewna, dwudrzwiowa,
1 półka o regulowanej wysokości
pojemność: 110 - 120 talerzy, Ø 320 mm
termostat 30 °C do 85°C
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 750 x gł. 450 x wys. 855 mm
waga: 49 kg
GTIN 4015613398600
Nr art. 103122
2.325,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Podgrzewacz na ok. 30-40 talerzy
Urządzenie można postawić na stole
roboczym bądź bezpośrednio przy ladzie.
stal nierdzewna, stabilna półka
oszczędność miejsca dzięki otwieranym do środka
szklanym drzwiom obrotowym
pojemność: ok. 30 - 40 talerzy, Ø 320 mm
regulacja temperatury za pomocą termostatu 30 °C do 80 °C
moc przyłączeniowa: 600 W / 230 V 50 Hz
wymiary: wewn. Ø 330 mm, wys. 440 mm
zewn. Ø 460 mm, wys. 575 mm
waga: 21,6 kg
GTIN 4015613475592
Nr art. 103069
2.164,00 zł

Podgrzewacz do filiżanek T160
materiał: aluminium, tworzywo sztuczne
maks. pojemność: 2 x 8 filiżanek
maks. średnica filiżanki: 90 mm
wymiary miejsca na filiżanki: Ø 95 mm, wys. 300 mm
zakres temperatur: 47 °C do 52 °C
ogrzewanie: grzałka PTC
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
moc przyłączeniowa: 0,11 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 290 x gł. 210 x wys. 350 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613672250
Nr art. 103048
542,00 zł

Podgrzewacz na 48 filiżanek
z obrotowym cokołem dla łatwego wyjmowania
i napełniania dla filiżanek do max Ø 90 mm
temperatura filiżanek: ok. 30 °C do 45 °C
moc przyłączeniowa: 200 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 350 mm, wys. 405 mm
4 pojemniki na łyżeczki, wyjmowane -
dla łatwego czyszczenia
waga: 7 kg
GTIN 4015613469218
Nr art. 103067
1.328,00 zł

Podgrzewacz na ok. 72 filiżanki
stal nierdzewna
miejsce na ok. 72 filiżanki
temperatura filiżanek: do 60 °C
moc przyłączeniowa: 140 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 320 x gł. 360 x wys. 545 mm,
powierzchnia do odstawiania spodków,
filiżanek, i in.: szer. 250 x gł. 250 mm
waga: 11,6 kg
GTIN 4015613475585
Nr art. 103068
1.426,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Urządzenie do hot-dogów
stal nierdzewna
cylinder szklany: Ø 200 mm, wysokość 240 mm
regulacja temp. w zakresie: 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 295 mm, wysokość 415 mm
waga: 4,8 kg
GTIN 4015613432601
Nr art. A120407
833,00 zł

Urządzenie do hot-dogów
stal nierdzewna
cylinder szklany: Ø 200 mm, wysokość 240 mm
regulacja temp. w zakresie: 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm
waga: 5,2 kg
GTIN 4015613432595
Nr art. A120406
891,00 zł

Urządzenie do hot-dogów
stal chromowo-niklowa 18/10
lampka kontrolna i
regulacja temp. w zakresie: 30 °C do 90 °C
cylinder szklany Ø 195 mm, wysokość 245 mm
wymiary: szer. 260 x gł. 295 x wys. 360 mm
moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
waga: 6,9 kg
GTIN 4015613370521
Nr art. A120401
1.146,00 zł

Urządzenie do hot dogów T4
z 4 szpikulcami
Do perfekcyjnego przygotowania hot dogów: ten posiadający 4 szpikulce opiekacz uzupełni Państwa wyposażenie do przygotowywania hot dogów.
stal nierdzewna, podstawa cynkowana
4 szpikulce opiekacza ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: do 80 °C
moc przyłączeniowa: 190 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm
waga: 2,75 kg
GTIN 4015613610603
Nr art. A120409
491,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Urządzenie do hot-dogów
z 4 specjalnymi bolcami tostowymi
stal nierdzewna
cylinder szklany: Ø 200 mm, wysokość 240 mm
regulacja temp. w zakresie: 40 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 0,96 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm
waga: 7,63 kg
GTIN 4015613443065
Nr art. A120408
1.160,00 zł

Rolkowy podgrzewacz do kiełbasek 7180
stal nierdzewna
7 obracających się rolek, długość ok. 460 mm - do 18 kiełbasek
2 strefy grzewcze, oddzielna regulacja - z przodu 4 rolki, z tyłu 3 rolki
płynna regulacja temperatury: 0 °C do 114 °C
2 lampki kontrolne nagrzania
termostat bezpieczeństwa
moc przyłączeniowa: 590 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 590 x gł. 305 x wys. 230 mm
w zestawie ruszt i tacka do zbierania tłuszcz, stal nierdzewna
waga: 12,4 kg
GTIN 4015613615349
Nr art. 104915
1.561,00 zł

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10
materiał: stal nierdzewna
1 komora
wymiary komory: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
termostatyczna regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
włącznik/wyłącznik
2 lampki kontrolne
moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 270 x gł. 350 x wys. 240 mm
w zestawie: uchylna, zdejmowana pokrywa
waga: 5,6 kg
GTIN 4015613659497
Nr art. A120465
578,00 zł

Podgrzewacz do kiełbasek 2KA20
materiał: stal nierdzewna
2 komory, włączane oddzielnie
wymiary komory, każda: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
termostatyczna regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
kranik spustowy
włącznik/wyłącznik
4 lampki kontrolne
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 535 x gł. 370 x wys. 240 mm
w zestawie: 2 uchylne, zdejmowane pokrywy
waga: 10,4 kg
GTIN 4015613659503
Nr art. A120466
1.135,00 zł

Dozowniki do pojemników GN o głębokości 150 mm

Dyspenser GN 1/6
z pokrywką
pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
wymiary:
szer. 165 x gł. 181 x wys. 232 mm
waga: 0,6 kg
GTIN 4015613481319
Nr art. 100330
651,00 zł

Dyspenser GN 1/4
z pokrywką
pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
wymiary:
szer. 168 x gł. 267 x wys. 232 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613481326
Nr art. 100331
651,00 zł

Dyspenser GN 1/3
z pokrywką
pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
wymiary:
szer. 181 x gł. 334 x wys. 232 mm
waga: 0,9 kg
GTIN 4015613481333
Nr art. 100332
651,00 zł

✓ Dyspensery
3 różne końcówki dozownika w zestawie, średnica 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Dyspensery są przystosowane do dozowania ketchupu, majonezu, musztardy, itd.

Dyspenser, 1 pompka
pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
pojemnik wewnętrzny z polietylenu
pojemność: 3,3 l
wymiary:
szer. 139 x gł. 224 x wys. 456 mm
waga: 2,3 kg
GTIN 4015613481272
Nr art. 100321
1.448,00 zł

Dyspenser, 2 pompki
pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
pojemnik wewnętrzny z polietylenu
pojemność: 2 x 3,3 l
wymiary:
szer. 276 x gł. 224 x wys. 456 mm
waga: 4,1 kg
GTIN 4015613481289
Nr art. 100322
2.252,00 zł

Dyspenser, 3 pompki
pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
pojemnik wewnętrzny z polietylenu
pojemność: 3 x 3,3 l
wymiary:
szer. 394 x gł. 224 x wys. 456 mm
waga: 5,3 kg
GTIN 4015613481296
Nr art. 100323
3.016,00 zł

Dyspenser, 4 pompki
pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
pojemnik wewnętrzny z polietylenu
pojemność: 4 x 3,3 l
wymiary:
szer. 511 x gł. 224 x wys. 456 mm
waga: 7,9 kg
GTIN 4015613481302
Nr art. 100324
3.889,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Krajalnica do kiełbasek ręczna
obudowa, część tnąca i nóż
ze stali chromowo-niklowej
grubość plastra: 17,5 mm
ilość kawałków: 11 sztuk
szerokość robocza: 210 mm
wymiary: szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
waga: 2,3 kg
GTIN 4015613505152
Nr art. 120579
517,00 zł

Krajalnica do kiełbasek elektryczna
z podwójnym nożem sierpowym
obudowa i nóż sierpowy ze stali chromowo-niklowej
z funkcją automatycznego włączania
ustawienie grubości plastrów: 5 - 35 mm
moc przyłączeniowa: 135 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
waga: 6,9 kg
GTIN 4015613505138
Nr art. 120578
869,00 zł

Nóż sierpowy zapasowy podwójny
do krajalnicy do currywurst
elektrycznej
waga: 0,07 kg
GTIN 4015613658063
Nr art. 120582
124,00 zł

Toster TS20Sli*
Podajnik tostów - praktyczny i bezpieczny: Gotowe do wyjęcia tosty trafiają na zintegrowaną tackę.
materiał: tworzywo sztuczne
funkcje: tostowanie, rozmrażanie
ilość przegródek: 1
rozmiar przegródki: szer. 270 x gł. 38 x wys. 120 mm
służy do przygotowania: tosty, tosty typu sandwich
ilość stopni przyrumienienia: 6
obsługa: 1 panel obsługi
wydawanie produktu przez podajnik tostów, przycisk przerwania
moc przyłączeniowa: 1,3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm
waga: 2,176 kg
GTIN 4015613680262
Nr art. 100282
200,00 zł

Toster TS20
odpowiedni także do tostów typu Sandwich
stal nierdzewna
wielkość otworu: ok. 14 x 4 cm
stopnie przyrumieniania: 1 - 7
zdejmowana nakładka na bułeczki i wyjmowana szuflada na okruchy
moc przyłączeniowa: 0,8 - 0,9 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 190 x gł. 265 x wys. 195 mm
waga: 1,85 kg
GTIN 4015613454412
Nr art. 100201
182,00 zł

Toster TS40
odpowiedni także do tostów typu Sandwich
stal nierdzewna
2 panele obsługowe, własna dźwignia obsługowa dla każdej pary szczelin
wielkość otworu: ok. 14 x 4 cm
stopnie przyrumieniania: 1 - 7
dwie zdejmowane nakładki na bułeczki i dwie wyjmowane szuflady na okruchy
moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 320 x gł. 270 x wys. 195 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613454429
Nr art. 100202
295,00 zł

Toster TS60
6 przegródek z przełącznikiem wyboru do tostowania 2, 4 lub 6 tostów.
materiał: stal nierdzewna
funkcje: tostowanie
ilość przegródek: 6
rozmiar przegródki: szer. 145 x gł. 20 x wys. 135 mm
służy do przygotowania: tosty, tosty typu sandwich
obsługa: 1 dźwignia do obsługi 6 przegródek (ręczne wysuwanie), przełącznik wyboru do uruchamiania przegródek (zgrupowanych po dwie)
wyjmowana szufladka na okruchy, sygnał dźwiękowy po upływie czasu
moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 405 x gł. 245 x wys. 225 mm
waga: 5,5 kg
GTIN 4015613670911
Nr art. 100197
833,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Toster przelotowy "Mini"
zajmuje mało miejsca - idealny na bufety
wykonanie stal nierdzewna
ok. 75 tostów / 1 h
regulowana prędkość przyrumieniania
moc przyłączeniowa: 1,34 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 285 x gł. 420 x wys. 390 mm
waga: 13,5 kg
GTIN 4015613505473
Nr art. 100211
1.582,00 zł

Toster przelotowy
wykonanie stal nierdzewna
ok. 150 tostów / 1 h
regulowana prędkość przyrumieniania
moc przyłączeniowa: 2,24 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 370 x gł. 420 x wys. 390 mm
waga: 16,13 kg
GTIN 4015613421490
Nr art. A100205
2.106,00 zł

Toster/opiekacz pojedynczy
obudowa stal nierdzewna
promiennik kwarcowy, timer 15 min.
1 ruszt grillowy
moc przyłączeniowa: 1,7 kW / 230 V 50 Hz
zewn. szer. 440 x gł. 260 x wys. 290 mm
wewn. szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
w zestawie szczypce do tostów
waga: 8,2 kg
GTIN 4015613388601
Nr art. A151300
662,00 zł

Toster/opiekacz podwójny
obudowa stal nierdzewna
promiennik kwarcowy, timer 15 min.
2 ruszty grillowe
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
zewn. szer. 440 x gł. 260 x wys. 400 mm
wewn. szer. 355 x gł. 240 x wys. 2x 50 mm
w zestawie szczypce do tostów
waga: 9,7 kg
GTIN 4015613385549
Nr art. A151600
833,00 zł

Piec do pizzy "Mini 1"
wykonanie: stal nierdzewna
wymiary komora/pieca:
szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
spody z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
zakres temperatury do 300 °C
z timerem
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 545 x gł. 500 x wys. 230 mm
waga: 18,8 kg
GTIN 4015613494074
Nr art. 203510
1.561,00 zł

Piec do pizzy "Mini 2"
wykonanie: stal nierdzewna
wymiary komory/każda:
szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
spody z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
zakres temperatury do 300 °C
z timerem
moc przyłączeniowa: 2,7 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 545 x gł. 500 x wys. 380 mm
waga: 27,7 kg
GTIN 4015613491714
Nr art. 203500
2.252,00 zł

Piec do pizzy “Mini Plus“
wykonanie: stal nierdzewna
wymiary komora/pieca:
szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
spody z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
niezależna regulacja grzałki górnej i dolnej
zakres temperatury do 400 °C
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 575 x gł. 525 x wys. 270 mm
waga: 27,2 kg
GTIN 4015613581095
Nr art. 203530
2.310,00 zł

Piec do pizzy “Mini Plus 2“
wykonanie: stal nierdzewna
wymiary komory/każda:
szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
spody z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
niezależna regulacja grzałki górnej i dolnej
zakres temperatury do 400 °C
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 3,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 570 x gł. 550 x wys. 475 mm
waga: 41,8 kg
GTIN 4015613647593
Nr art. 203535
4.180,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Piec konwekcyjny "Piccolino"*
...do pizzy do 26 cm.
zewnątrz: metal lakierowany
wewnątrz: stal ocynkowana
komora: pojemność 19 l
4-stopniowy przełącznik, grzałka górna/dolna
timer 60 min.
termostat do 230 °C
wyjmowana szuflada na okruchy
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 425 x gł. 380 x wys. 295 mm
waga: 7,3 kg
w zestawie 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia,
1 uchwyt, 1 widelec do kurczaka
GTIN 4015613588575
Nr art. A120787
397,00 zł

Ruszt dodatkowy
szer. 300 x gł. 280 mm
GTIN 4015613589145
Nr art. A120794
24,00 zł

Blacha do pieczenia
szer. 300 x gł. 285 x wys. 23 mm
GTIN 4015613589121
Nr art. A120793
27,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny
komora i obudowa wykonane
ze stali nierdzewnej
odstęp pomiędzy prowadnicami 55 mm
timer (0 - 120 minut)
termostat do 250 °C,
lampka kontrolna
moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
wewn.: szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
zewn.: szer. 527 x gł. 450 x wys. 316 mm
waga: 16 kg
w zestawie 1 ruszt,
1 blacha do pieczenia
GTIN 4015613404073
Nr art. A120880
1.510,00 zł

Ruszt dodatkowy
szer. 400 x gł. 290 mm
GTIN 4015613404110
Nr art. A120701
58,00 zł

Blacha do pieczenia
szer. 400 x gł 280 x
wys. 11 mm
GTIN 4015613404127
Nr art. A120702
69,00 zł

Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy
wykonanie stal chromowo-niklowa
pojemność: 4 x 2/3 GN
regulator temperatury do 200 °C,
timer 0 - 120 min.
4 funkcje: rozmrażanie / cyrkulacja powietrza /
obróbka kombinowana / obróbka z użyciem pary
ze zbiornikiem na wodę o poj. 1,3 l
moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 550 x gł. 545 x wys. 380 mm
w zestawie 1 ruszt
waga: 20 kg
GTIN 4015613487885
Nr art. 120791
2.797,00 zł

Blacha 2/3 GN
szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm
GTIN 4015613271781
Nr art. A101195
58,00 zł

Kompaktowa budowa oraz 4 poziomy w formacie 2/3 GN gwarantują optymalny komfort i funkcjonalną pracę.
- ✓ **różne sposoby przygotowania potraw**
  gorące powietrze - para - pieczenie - smażenie
  dla starannego i delikatnego gotowania potraw
- ✓ **przyłącze wody nie jest wymagane**
  duży pojemnik na wodę 1,3 litra gwarantuje elastyczne użytkowanie
- ✓ **prosta obsługa**
  poprzez manualne pokrętło

✓ Dostawa bez pojemników GN
✓ Blachy ze strony 82

Kuchenka mikrofalowa*
obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
moc kuchenki mikrofalowej: 900 W
talerz obrotowy Ø 270 mm
pojemność: 23 litry
stopnie mocy: 6
timer manualny do 30 minut
funkcja rozmrażania
moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 315 x gł. 290 x wys. 200 mm
wymiary: szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm
waga: 12,6 kg
GTIN 4015613518992
Nr art. 610836
651,00 zł

Kuchenka mikrofalowa z grillem*
obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
moc kuchenki mikrofalowej: 900 W
pobór mocy grilla: 1000 W
talerz obrotowy Ø 270 mm
pojemność: 23 litry
stopnie mocy: 9
timer manualny do 30 minut
z funkcją grilla: osobno i w kombinacji z innymi funkcjami
funkcja rozmrażania
moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 315 x gł. 290 x wys. 200 mm
wymiary: szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm
waga: 13,5 kg
akcesoria: 1 ruszt grilla, Ø 200 x wys. 90 mm
GTIN 4015613335285
Nr art. 610826
746 ,00 zł

Kuchenka mikrofalowa z konwekcją i grillem*
obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
moc kuchenki mikrofalowej: 900 W
pobór mocy konwekcji: 1950 W
pobór mocy grilla: 1000 W
talerz obrotowy Ø 270 mm
pojemność: 25 litrów
stopnie mocy: 10
timer cyfrowy do 95 minut
z funkcją grilla: osobno i w kombinacji z innymi funkcjami
funkcja rozmrażania
moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 320 x gł. 315 x wys. 200 mm
wymiary: szer. 483 x gł. 422 x wys. 281 mm
waga: 16,6 kg
akcesoria: 1 patelnia do grillowania
Ø 275 mm, wys. 50 mm
z odczepianą rączką
GTIN 4015613520056
Nr art. 610835
964,00 zł

Półka ścienna
stal chromowo-niklowa 18/10
bardzo stabilne wykonanie
nośność do 40 kg (sprawdzić nośność ściany)
wymiary zewn.: szer. 520 x gł. 400 mm
waga: 3,39 kg
GTIN 4015613431963
Nr art. 174520
229,00 zł

Do modeli Nr art.: 610836, 610826, 610835

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kuchenka mikrofalowa 10250M
materiał: stal nierdzewna
materiał komory: stal nierdzewna
funkcje: podgrzewanie
pojemność: 25 litrów
moc kuchenki mikrofalowej: 1000 W
liczba stopni mocy: 1
liczba magnetronów: 1
timer: ręczny
regulacja czasu do: 6 minut
sterowanie: pokrętło
wyświetlacz LED
oświetlenie wnętrza
moc przyłączeniowa: 1,55 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 310 x gł. 325 x wys. 200 mm
wymiary: szer. 515 x gł. 435 x wys. 310 mm
waga: 15,2 kg
GTIN 4015613649450
Nr art. 610184
1.670,00 zł

Kuchenka mikrofalowa
obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
moc kuchenki mikrofalowej: 1000 W / 1 magnetron
pojemność: 25 litrów
stopnie mocy: 6
timer manualny do 60 minut
funkcja rozmrażania
wymiary:
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 335 x gł. 360 x wys. 200 mm
wymiary: szer. 520 x gł 465 x wys. 312 mm
waga: 17,4 kg
GTIN 4015613487762
Nr art. 610182
1.779,00 zł

Kuchenka mikrofalowa
obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
moc kuchenki mikrofalowej: 1000 W / 1 magnetron
pojemność: 25 litrów
stopnie mocy: 3
timer cyfrowy do 99 minut
pamięć 10 programów, do podwójnego zapisania
funkcja rozmrażania
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 335 x gł. 360 x wys. 200 mm
wymiary: szer. 520 x gł 465 x wys. 312 mm
waga: 17,4 kg
GTIN 4015613440101
Nr art. 610181
1.888,00 zł

Półka ścienna
stal chromowo-niklowa 18/10
bardzo stabilne wykonanie
nośność do 50 kg (sprawdzić nośność ściany)
wymiary zewn.: szer. 600 x gł. 600 mm
waga: 5,4 kg
GTIN 4015613434988
Nr art. 174600
338,00 zł

Do modeli Nr art.: 610184, 610182, 610181

Kuchenka mikrofalowa 18340M
materiał: stal nierdzewna
materiał komory: stal nierdzewna
funkcje: podgrzewanie, rozmrażanie
pojemność: 34 litry
moc kuchenki mikrofalowej: 1800 W
liczba stopni mocy: 6
liczba magnetronów: 2
timer: cyfrowy
regulacja czasu do: 60 minut
sterowanie: pokrętło
wyświetlacz cyfrowy
oświetlenie wnętrza
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 360 x gł. 400 x wys. 215 mm
wymiary: szer. 570 x gł. 535 x wys. 365 mm
waga: 33,2 kg
GTIN 4015613658599
Nr art. 610192
4.180,00 zł

Kuchenka mikrofalowa 18340D
materiał: stal nierdzewna
materiał komory: stal nierdzewna
funkcje: podgrzewanie, rozmrażanie
pojemność: 34 litry
moc kuchenki mikrofalowej: 1800 W
liczba stopni mocy: 4
liczba magnetronów: 2
timer: cyfrowy
regulacja czasu do: 60 minut (10 ustawień wstępnie zaprogramowanych + wprowadzanie ręczne)
liczba programów do ustawienia: 100
sterowanie: elektroniczne
wyświetlacz cyfrowy
oświetlenie wnętrza
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 360 x gł. 400 x wys. 215 mm
wymiary: szer. 570 x gł. 535 x wys. 365 mm
waga: 33,05 kg
GTIN 4015613649467
Nr art. 610188
4.180,00 zł

Półka ścienna
stal chromowo-niklowa 18/10
bardzo stabilne wykonanie
nośność do 50 kg (sprawdzić nośność ściany)
wymiary zewn.: szer. 600 x gł. 600 mm
waga: 5,4 kg
GTIN 4015613434988
Nr art. 174600
338,00 zł

Do modeli Nr art.:
610192, 610188, 610189, 610191, 610190

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kuchenka mikrofalowa 21170D
materiał: stal nierdzewna
materiał komory: stal nierdzewna
funkcje: podgrzewanie, rozmrażanie
pojemność: 17 litrów
moc kuchenki mikrofalowej: 2100 W
liczba stopni mocy: 10
liczba magnetronów: 2
timer: cyfrowy
regulacja czasu do: 60 minut (10 ustawień wstępnie zaprogramowanych + wprowadzanie ręczne)
liczba programów do ustawienia: 10, opcjonalnie z pamięci USB
sterowanie: elektroniczne
wyświetlacz cyfrowy
oświetlenie wnętrza
właściwości: przyciski dotykowe
moc przyłączeniowa: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 330 x gł. 308 x wys. 160 mm
wymiary: szer. 420 x gł. 555 x wys. 340 mm
waga: 31,75 kg
GTIN 4015613658582
Nr art. 610189
4.544,00 zł

Kuchenka mikrofalowa "Samsung CM1919A"
Kuchenka mikrofalowa z możliwością umieszczenia pojemników GN z dwoma wysokowydajnymi magnetronami dla równomiernych wyników.
obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
moc kuchenki mikrofalowej: 1850 W / 2 magnetrony
2 falowe filtry, 5-krotne zabezpieczenie drzwi
pojemność: 26 litrów
przystosowana do pojemników 2/3 GN
stopnie mocy: 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
timer manualny, przycisk 20-sekundowy
2 funkcje rozmrażania
możliwość mycia sufitu komory w zmywarce
możliwość stawiania kuchenek jedna na drugiej (specjalne blachy do tego celu w zestawie)
moc przyłączeniowa: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary komory: szer. 370 x gł. 370 x wys. 190 mm
wymiary: szer. 465 x gł. 602 x wys. 365 mm
waga: 33,6 kg
GTIN 4015613639413
Nr art. 610191
4.722,00 zł

Kuchenka mikrofalowa "Samsung CM1929A"
wykonanie jak "CM1919A", ale
programowalne przyciski pamięci, do 30 programów przycisk 20-sekundowy
waga: 34 kg
GTIN 4015613639406
Nr art. 610190
4.722,00 zł

Basic Line - Pojemniki gastronomiczne wg normy EN 631 z chromowo-niklowej stali nierdzewnej o powierzchni jedwabiście matowej

wielkość	szer. x dł. mm	pojemność/ litrów	głębokość mm	Nr art.		
1/1 GN	530 x 325		20	711020	33,00 zł	GTIN 4015613695556
	530 x 325	5,00	40	711040	40,00 zł	GTIN 4015613695570
	530 x 325	9,00	65	711065	44,00 zł	GTIN 4015613695587
	530 x 325	14,00	100	711100	51,00 zł	GTIN 4015613695594
	530 x 325	21,00	150	711150	73,00 zł	GTIN 4015613695600
	530 x 325	28,00	200	711200	91,00 zł	GTIN 4015613695617
2/3 GN	354 x 325		20	723020	24,00 zł	GTIN 4015613695624
	354 x 325	3,00	40	723040	27,00 zł	GTIN 4015613695631
	354 x 325	5,50	65	723065	33,00 zł	GTIN 4015613695648
	354 x 325	9,00	100	723100	40,00 zł	GTIN 4015613695655
	354 x 325	13,00	150	723150	55,00 zł	GTIN 4015613695662
	354 x 325	18,00	200	723200	65,00 zł	GTIN 4015613695679
1/2 GN	325 x 265		20	712020	22,00 zł	GTIN 4015613695686
	325 x 265	2,00	40	712040	25,00 zł	GTIN 4015613695693
	325 x 265	4,00	65	712065	29,00 zł	GTIN 4015613695709
	325 x 265	6,50	100	712100	36,00 zł	GTIN 4015613695716
	325 x 265	9,50	150	712150	51,00 zł	GTIN 4015613695723
	325 x 265	12,50	200	712200	62,00 zł	GTIN 4015613695730
1/3 GN	325 x 176		20	713020	18,00 zł	GTIN 4015613695747
	325 x 176	1,50	40	713040	24,00 zł	GTIN 4015613695761
	325 x 176	2,50	65	713065	27,00 zł	GTIN 4015613695778
	325 x 176	4,00	100	713100	33,00 zł	GTIN 4015613695785
	325 x 176	5,75	150	713150	44,00 zł	GTIN 4015613695792
	325 x 176	7,80	200	713200	55,00 zł	GTIN 4015613695808
1/4 GN	265 x 162		20	714020	15,00 zł	GTIN 4015613695822
	265 x 162	1,60	40	714040	22,00 zł	GTIN 4015613695839
	265 x 162	1,80	65	714065	24,00 zł	GTIN 4015613695846
	265 x 162	2,80	100	714100	25,00 zł	GTIN 4015613695853
	265 x 162	4,00	150	714150	36,00 zł	GTIN 4015613695860
1/6 GN	176 x 162	1,00	65	716065	18,00 zł	GTIN 4015613695877
	176 x 162	1,60	100	716100	22,00 zł	GTIN 4015613695884
	176 x 162	2,40	150	716150	31,00 zł	GTIN 4015613695891
1/9 GN	176 x 108	0,60	65	719065	15,00 zł	GTIN 4015613695907
	176 x 108	1,00	100	719100	22,00 zł	GTIN 4015613695914

Pokrywa do pojemników

wielkość	Nr art.		
1/1 GN	711311	36,00 zł	GTIN 4015613695921
2/3 GN	711323	33,00 zł	GTIN 4015613695938
1/2 GN	711312	29,00 zł	GTIN 4015613695945
1/3 GN	711313	22,00 zł	GTIN 4015613695969
1/4 GN	711314	18,00 zł	GTIN 4015613695976
1/6 GN	711316	15,00 zł	GTIN 4015613695983
1/9 GN	711319	11,00 zł	GTIN 4015613695990

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Top Line - Pojemniki gastronomiczne wg normy EN 631 ze stali nierdzewnej 18/10

wielkość	szer. x dł. mm	pojemność/ litrów	głębokość mm	Nr art.		
2/1 GN	650 x 530		20	A120020	102,00 zł	GTIN 4015613273662
	650 x 530	10,00	40	A120040	113,00 zł	GTIN 4015613271040
	650 x 530	18,50	65	A120065	131,00 zł	GTIN 4015613271057
	650 x 530	28,50	100	A120103	146,00 zł	GTIN 4015613271811
	650 x 530	42,50	150	A120153	178,00 zł	GTIN 4015613271828

1/1 GN	530 x 325		20	A121025	58,00 zł	GTIN 4016098166722
	530 x 325	5,00	40	A121040	65,00 zł	GTIN 4015613271064
	530 x 325	9,00	65	A121065	73,00 zł	GTIN 4016098162755
	530 x 325	14,00	100	A121100	87,00 zł	GTIN 4016098162762
	530 x 325	21,00	150	A120610	113,00 zł	GTIN 4016098101204
	530 x 325	28,00	200	A121200	142,00 zł	GTIN 4015613271071

2/4 GN	530 x 162		20	A128020	36,00 zł	GTIN 4015613271118
	530 x 162	2,00	40	A128040	44,00 zł	GTIN 4015613271125
	530 x 162	3,80	65	A128065	55,00 zł	GTIN 4015613271132
	530 x 162	6,00	100	A128100	69,00 zł	GTIN 4015613271149
	530 x 162	9,00	150	A128150	98,00 zł	GTIN 4015613271156

2/3 GN	354 x 325		20	A125020	42,00 zł	GTIN 4015613271194
	354 x 325	3,00	40	A125040	49,00 zł	GTIN 4015613271200
	354 x 325	5,50	65	A125065	56,00 zł	GTIN 4015613271217
	354 x 325	9,00	100	A125100	73,00 zł	GTIN 4015613271224
	354 x 325	13,00	150	A125150	98,00 zł	GTIN 4015613271231
	354 x 325	18,00	200	A125200	120,00 zł	GTIN 4015613271248

1/2 GN	325 x 265		20	A122020	33,00 zł	GTIN 4015613271088
	325 x 265	2,00	40	A122040	38,00 zł	GTIN 4015613271095
	325 x 265	4,00	65	A122065	45,00 zł	GTIN 4016098162779
	325 x 265	6,50	100	A122100	55,00 zł	GTIN 4016098162786
	325 x 265	9,50	150	A120620	73,00 zł	GTIN 4015613278988
	325 x 265	12,50	200	A122200	98,00 zł	GTIN 4015613271101

1/3 GN	325 x 176		20	A123020	25,00 zł	GTIN 4015613271255
	325 x 176	1,50	40	A123040	29,00 zł	GTIN 4015613271262
	325 x 176	2,50	65	A123065	36,00 zł	GTIN 4016098162793
	325 x 176	4,00	100	A123100	44,00 zł	GTIN 4016098162809
	325 x 176	5,75	150	A123150	69,00 zł	GTIN 4016098101266
	325 x 176	7,80	200	A123200	87,00 zł	GTIN 4015613271279

1/4 GN	265 x 162		20	A124020	22,00 zł	GTIN 4015613271163
	265 x 162	1,80	65	A124065	29,00 zł	GTIN 4015613271170
	265 x 162	2,80	100	A124100	40,00 zł	GTIN 4016098170354
	265 x 162	4,00	150	A120640	62,00 zł	GTIN 4016098101297
	265 x 162	5,50	200	A124200	84,00 zł	GTIN 4015613271187

1/6 GN	176 x 162	1,00	65	A126065	25,00 zł	GTIN 4016098170385
	176 x 162	1,60	100	A126100	36,00 zł	GTIN 4016098170378
	176 x 162	2,40	150	A120650	55,00 zł	GTIN 4016098101327
	176 x 162	3,40	200	A126200	69,00 zł	GTIN 4015613271286

1/9 GN	176 x 108	0,60	65	A129065	22,00 zł	GTIN 4016098169181
	176 x 108	1,00	100	A129100	36,00 zł	GTIN 4016098169198

Pokrywa
zob. katalog str. 252

Listwa wspornikowa, 325 mm
GTIN 4016098101181
Nr art. A120601
25,00 zł

Listwa wspornikowa, 530 mm
GTIN 4016098101198
Nr art. A120602
29,00 zł

Top Line - Pojemniki gastronomiczne wg normy EN 631 ze stali nierdzewnej 18/10

Pojemniki gastronomiczne perforowane

wielkość	szer. x dł. mm	pojemność/ litrów	głębokość mm	Nr art.		
1/1 GN	530 x 325	9,00	60	A101065	98,00 zł	GTIN 4016098175229
	530 x 325	14,00	100	A101100	120,00 zł	GTIN 4016098175236
	530 x 325	21,00	150	A101150	178,00 zł	GTIN 4016098175243
2/3 GN	354 x 325	5,50	65	A103065	76,00 zł	GTIN 4015613278940
	354 x 325	9,00	100	A103100	105,00 zł	GTIN 4015613487618
	354 x 325	13,00	150	A103150	146,00 zł	GTIN 4015613487625
1/2 GN	325 x 265	4,00	60	A102065	65,00 zł	GTIN 4016098175199
	325 x 265	6,50	100	A102100	91,00 zł	GTIN 4016098175205
	325 x 265	9,50	150	A102150	127,00 zł	GTIN 4016098175212

Listwa wspornikowa, 325 mm
GTIN 4016098101181
Nr art. A120601
25,00 zł

Listwa wspornikowa, 530 mm
GTIN 4016098101198
Nr art. A120602
29,00 zł

Pokrywa

wielkość	Nr art.		
1/1 GN	A120615	58,00 zł	GTIN 4016098101211
2/3 GN	A120634	44,00 zł	GTIN 4015613271293
1/2 GN	A120625	36,00 zł	GTIN 4016098101242
1/3 GN	A120635	29,00 zł	GTIN 4016098101273
1/4 GN	A120645	25,00 zł	GTIN 4016098101303
1/6 GN	A120655	22,00 zł	GTIN 4016098101334
1/9 GN	A120649	18,00 zł	GTIN 4016098169204

Pokrywa z otworem na łyżkę

wielkość	Nr art.		
1/1 GN	A120616	62,00 zł	GTIN 4016098101228
2/3 GN	A120637	47,00 zł	GTIN 4015613271309
1/2 GN	A120626	40,00 zł	GTIN 4016098101259
1/3 GN	A120636	33,00 zł	GTIN 4016098101280
1/4 GN	A120646	29,00 zł	GTIN 4016098101310
1/6 GN	A120656	25,00 zł	GTIN 4016098101341
1/9 GN	A120659	22,00 zł	GTIN 4016098169211

Pokrywa z uszczelką silikonową

wielkość	Nr art.		
1/1 GN	A120615D	131,00 zł	GTIN 4015613409054
2/3 GN	A120634D	116,00 zł	GTIN 4015613409061
1/2 GN	A120625D	102,00 zł	GTIN 4015613409078
1/3 GN	A120635D	91,00 zł	GTIN 4015613409085
1/4 GN	A120645D	80,00 zł	GTIN 4015613409092
1/6 GN	A120655D	69,00 zł	GTIN 4015613409108

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Blacha GN ze wzmocnionym brzegiem, stal chromowo-niklowa 18/10

wielkość	szer. x dł. mm	głębokość mm	Nr art.		
2/1 GN	650 x 530	20	A101181	142,00 zł	GTIN 4015613271699
	650 x 530	40	A101182	156,00 zł	GTIN 4015613271705
	650 x 530	65	A101183	178,00 zł	GTIN 4015613271712
1/1 GN	530 x 325	20	A101185	76,00 zł	GTIN 4015613271729
	530 x 325	40	A101186	87,00 zł	GTIN 4015613271736
	530 x 325	65	A101187	105,00 zł	GTIN 4015613271743
1/2 GN	325 x 265	20	A101190	47,00 zł	GTIN 4015613271750
	325 x 265	40	A101191	58,00 zł	GTIN 4015613271767
	325 x 265	65	A101192	69,00 zł	GTIN 4015613271774
2/3 GN	354 x 325	20	A101195	58,00 zł	GTIN 4015613271781
	354 x 325	40	A101196	73,00 zł	GTIN 4015613271798
	354 x 325	65	A101197	84,00 zł	GTIN 4015613271804

Ruszt GN -stal chromowo niklowa 18/10

wielkość	szer. x dł. mm	Nr art.		
2/1 GN	650 x 530	A101092	167,00 zł	GTIN 4016098175267
1/1 GN	530 x 325	A101091	105,00 zł	GTIN 4016098175250
1/2 GN	325 x 265	786006	76,00 zł	GTIN 4015613678696
2/3 GN	354 x 325	133212	87,00 zł	GTIN 4015613332123

Wkład do pojemników GN do odsączania produktów itp.

wielkość	Nr art.		
1/1 GN	A101161	87,00 zł	GTIN 4015613271644
1/2 GN	A101162	65,00 zł	GTIN 4015613271651
1/3 GN	A101163	55,00 zł	GTIN 4015613271682
1/4 GN	A101164	44,00 zł	GTIN 4015613271668

Pojemniki i patera do serwowania potraw "Melamin"

Reprezentacyjne i wytrzymałe pojemniki i patera do serwowania potraw o atrakcyjnym wyglądzie porcelany i bardzo dobrych właściwościach materiałowych: wytrzymała, higieniczne, "bezzapachowa" i "bezsmakowe".

Pojemniki gastronomiczne i patera do serwowania potraw nie nadają się do kuchenek mikrofalowych, piekarników lub podgrzewaczy do potraw.

Pojemnik 1/2 GN "Melamin", zestaw 2-częściowy
materiał: melamina, biała
pojemność, każdy: 2,9 litra
zakres temperatur: 0 °C do 70 °C
dopuszczony do kontaktu z żywnością
możliwość układania jeden na drugim
wymiary, każdy: szer. 325 x dł. 265 mm, głębokość 65 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613615660
Nr art. A122300
142,00 zł

Pojemnik 1/1 GN "Melamin"
materiał: melamina, biała
pojemność: 6,6 litra
zakres temperatur: 0 °C do 70 °C
dopuszczony do kontaktu z żywnością
możliwość układania jeden na drugim
wymiary: szer. 530 x dł. 325 mm, głębokość 65 mm
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613621982
Nr art. A122301
105,00 zł

Patera do serwowania potraw 1/1 GN "Melamin", zestaw 2-częściowy
materiał: melamina, czarna
Używane z obu stron:
jako taca lub patera do serwowania
zakres temperatur: 0 °C do 70 °C
dopuszczona do kontaktu z żywnością
wymiary, każdy:
szer. 530 x dł. 325 mm, wysokość krawędzi 20 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613622545
Nr art. A122302
164,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Pojemnik 1/1 GN, głębokość 65 mm
emaliowany
Idealny do przyrządzania krótko smażonych potraw, np. sznycli lub steków. Również spód potrawy staje się chrupki i zarumieniony bez konieczności przewracania potrawy.
emaliowany
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613544304
Nr art. 100430
142,00 zł

Pojemnik 1/1 GN, głębokość 65 mm
powłoka nieprzywierająca
Do beztłuszczowego smażenia i pieczenia. Nadaje się idealnie do przyrządzania pizzy i ciasta bez używania papieru do pieczenia.
ze stali chromowo-niklowej 18/10, powłoka nieprzywierająca
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613544298
Nr art. 100420
196,00 zł

Brytfanna GN 2/3
przystosowana do indukcji
materiał: odlew aluminium - powłoka nieprzywierająca
uchwyt stal nierdzewna
pojemność: 5 litry
wymiary: szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm (z uchwytami)
waga: 3,5 kg
GTIN 4015613505343
Nr art. 699230
797,00 zł

Brytfanna GN 1/1
przystosowana do indukcji
materiał: odlew aluminium - powłoka nieprzywierająca
uchwyt stal nierdzewna
pojemność: 7,5 litry
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm (z uchwytami)
waga: 3,8 kg
GTIN 4015613505336
Nr art. 699110
979,00 zł

Artykuł dostarczany bez sztućców

Pojemnik na sztućce 1/1 GN
szary polipropylen
odporny na wysoką temperaturę, solidny, możliwość ustawiania piętrowo
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613584164
Nr art. A500410 - 1 sztuka 24,00 zł
Nr art. A500410 - 10 sztuk 226,00 zł

Artykuł dostarczany bez sztućców

Pojemnik na sztućce
na 4 kubki na sztućce
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 265 x gł. 305 x wys. 200 mm
waga: 1,15 kg
GTIN 4015613324760
Nr art. A500394
116,00 zł

Pojemnik na sztućce z 4 kubkami
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 265 x gł. 305 x wys. 200 mm
w zestawie 4 kubki na sztućce,
stal chromowo-niklowa
waga: 2,1 kg
GTIN 4015613467542
Nr art. 500392
215,00 zł

Pojemnik na sztućce z 4 kubkami
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 265 x gł. 305 x wys. 200 mm
w zestawie 4 kubki na sztućce,
tworzywo sztuczne białe
waga: 1,55 kg
GTIN 4015613360959
Nr art. A500395
131,00 zł

Kubek na sztućce
tworzywo sztuczne, białe
wymiary:
Ø 115 mm, wysokość 145 mm
GTIN 4016098102744
Nr art. A500382 4,00 zł
od 50 sztuk A500382 3,85 zł

Artykuł dostarczany bez kubków na sztućce

Pojemnik na sztućce
na 6 kubków na sztućce
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 380 x gł. 300 x wys. 200 mm
waga: 1,45 kg
GTIN 4015613324777
Nr art. A500396
153,00 zł

Kubek na sztućce
stal chromowo-niklowa
wymiary:
Ø 110 mm, wysokość 145 mm
GTIN 4015613397177
Nr art. A500385 27,00 zł
od 50 sztuk A500385 25,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Listwa na bony
długość 610 mm
waga: 0,45 kg
GTIN 4015613417219
Nr art. A256061
56,00 zł

Listwa na bony
długość 910 mm
waga: 1,0 kg
GTIN 4015613417226
Nr art. A256091
71,00 zł

Listwa na bony
✓ aluminium
✓ rolki - tworzywo sztuczne

Palnik do flambirowania ze stopką
łatwa i bezpieczna obsługa
podręczny uchwyt ze stali nierdzewnej
zapalnik piezo
regulowany płomień turbo do 1300 °C
do powtórnego napełniania gazem do zapalniczek
wymiary: szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
waga: 0,15 kg
GTIN 4015613409498
Nr art. A555302
96,00 zł

✓ bez gazu wypełniającego
✓ bez wstępnego napełnienia gazem

Otwieracz do puszek KB330
materiał: stal nierdzewna 18/10, aluminium, tworzywo sztuczne
powierzchni do ustawienia: stal nierdzewna 18/10, lakierowana, wymiary: szer. 98 x gł. 218 mm
nóż: stal nierdzewna
wysokość puszki maks.: 330 mm
mechanizm korbowy
mocowanie zaciskowe
(przystosowane do mocowania śrubowego)
grubość blatu maks.: 45 mm
wymiary: szer. 125 x gł. 290 x wys. 720 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613670096
Nr art. A120350
346,00 zł

Nóż KB330
materiał: stal nierdzewna
wymiary:
szer. 20 x gł. 17 x wys. 50 mm
waga: 0,03 kg
GTIN 4015613690414
Nr art. A120351
91,00 zł

Kółko transportowe KB330
materiał: stal
wymiary:
szer. 38 x gł. 38 x wys. 10 mm
waga: 0,08 kg
GTIN 4015613690421
Nr art. A120352
80,00 zł

Solniczka
z aluminium odkręcana pokrywka -
odpowiednia także do mąki, cukru i przypraw
wymiary: Ø 67 mm, wysokość 110 mm
6 sztuk w kartonie
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613634630
Nr art. A680654
11,67 zł / 1 sztuka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za sztukę	za karton
1 karton (6 sztuk) GTIN 4015613634647	11,67 zł	70,00 zł

Solniczka
z aluminium odkręcana pokrywka -
odpowiednia takżedo mąki, cukru i przypraw
wymiary: Ø 80 mm, wysokość 190 mm
4 sztuki w kartonie
waga: 0,36 kg
GTIN 4015613636832
Nr art. A680655
31,75 zł / 1 sztuka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za sztukę	za karton
1 karton (4 sztuki) GTIN 4015613669410	31,75 zł	127,00 zł

Szybko uprzątnięte i przetransportowane

Przy użyciu praktycznych wózków do sprzątania wykonanych z wysokiej jakości stali nierdzewnej można przewozić różne pojemniki szybko i w prosty sposób.

W zależności od modelu stabilne wózki oferują bezpieczne wyposażenie dla tac, pojemników GN lub blach piekarniczych. Mają różnorodne zastosowanie i pozwalają się przemieszczać wygodnie dzięki kółkom wykonanym z gumy.

Wózek do sprzątania 7EN60400
Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400
materiał: stal szlachetna
wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25 x 25 mm
pojemność: 7 blachy 600 x 400 mm, maks. głębokość 65 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
nośność maks.: 60 kg łącznie, 8 kg na parę prowadnic
blat roboczy: szer. 470 x gł. 620 mm, nośność maks.: 5 kg
po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka
4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 535 x gł. 685 x wys. 1010 mm
waga: 14 kg
GTIN 4015613686448
Nr art. 300089
637,00 zł

✓ Artykuł dostarczane bez blach

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Wózek do sprzątania 7GN111
materiał: stal szlachetna
wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25 x 25 mm
pojemność: 7 pojemników 1/1 GN, maks. głębokość 65 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
nośność maks.: 60 kg łącznie, 8 kg na parę prowadnic
blat roboczy: szer. 390 x gł. 555 mm, nośność maks.: 5 kg
po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka
4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 450 x gł. 620 x wys. 1010 mm
waga: 13 kg
GTIN 4015613686431
Nr art. 300098
564,00 zł

Wózek do sprzątania 7GN210
materiał: stal szlachetna
wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25,8 x 25,8 mm
pojemność: 7 pojemników 2/1 GN, maks. głębokość 65 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
nośność maks.: 90 kg łącznie, 12 kg na parę prowadnic
blat roboczy: szer. 590 x gł. 670 mm, nośność maks.: 18 kg
po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka
4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 655 x gł. 740 x wys. 1010 mm
waga: 15,8 kg
GTIN 4015613659244
Nr art. 300093
720,00 zł

Taca GN110-S
materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
format normatywny: 1/1 GN
powierzchni tacy: fakturowana, wymiary: szer. 495 x gł. 290 mm
możliwość ułożenia w stos
odporna na zmywanie w zmywarce
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
waga: 0,59 kg
GTIN 4015613695303
Nr art. 701053
36,00 zł

Wózek do sprzątania 18GN110
materiał: stal szlachetna
wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25,8 x 25,8 mm
pojemność: 18 pojemników 1/1 GN, maks. głębokość 65 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami: 80 mm
nośność maks.: 80 kg łącznie, 10 kg na parę prowadnic
po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka
4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 450 x gł. 613 x wys. 1895 mm
waga: 20,2 kg
GTIN 4015613671628
Nr art. 300181
833,00 zł

✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN

Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności o pojemności 20L
Bezpieczny i bezproblemowy transport zimnych lub ciepłych potraw.
stal chromowo-niklowa 18/10, szczotkowana
pojemność: 20 litrów
z podwójnymi ściankami, zapewniającymi dobrą izolację
spadek temperatury: ok. 6 °C / godz.
pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową
1 uchwyt do przenoszenia, 1 boczny uchwyt do przechylania
zawór odpowietrzający
możliwość układania jeden na drugim
wymiary: Ø 300 mm, wysokość 345 mm
waga: 6,6 kg
GTIN 4015613544281
Nr art. 100080
819,00 zł

✓ 1 uchwyt do przenoszenia
✓ 1 boczny uchwyt do przechylania

Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności o pojemności 20L z kurkiem spustowym i zabezpieczeniem kurka
Bezpieczny i bezproblemowy transport zimnych lub ciepłych napojów.
stal chromowo-niklowa 18/10, szczotkowana
pojemność: 20 litrów
z podwójnymi ściankami, zapewniającymi dobrą izolację
spadek temperatury: ok. 6 °C / godz.
pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową
1 uchwyt do przenoszenia, 1 boczny uchwyt do przechylania
zawór odpowietrzający
możliwość układania jeden na drugim
wymiary: Ø 300 mm, wysokość 345 mm
waga: 6,7 kg
GTIN 4015613615011
Nr art. 100085
1.015,00 zł

✓ 1 uchwyt do przenoszenia
✓ 1 boczny uchwyt do przechylania
✓ kurkiem spustowym i zabezpieczeniem kurka

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Niepodgrzewany pojemnik otwierany z przodu, przeznaczony do transportu zimnychi ciepłych potraw. Idealny do zastosowania w kuchniach zbiorowego żywienia, w cateringu i restauracjach.

Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności w pojemnikach 12 x 1/1 GN
materiał: tworzywo sztuczne LLDPE
wytrzymały dwuścienny pojemnik z tworzywa sztucznego,
12 półek, przystosowanych do pojemników o wielkości do GN 1/1
zakres temperatur: -20 °C do 120 °C
pojemność: 87 litrów
można układać jeden na drugim
wymiary: szer. 450 x gł. 645 x wys. 620 mm
waga: 15,3 kg
GTIN 4015613666549
Nr art. 300104
1.182,00 zł

✓ 12 półek, przystosowanych do pojemników o wielkości do GN 1/1
✓ można układać jeden na drugim

Wózek do transportu TTB12110
pojemników termoizolacyjnych 12 x 1/1 GN Bartscher, nr art. 300104
materiał: tworzywo sztuczne
udźwig: 200 kg
wymiary wewnętrzne ramy: szer. 490 x gł. 665, wys. 25 mm
kółka: Ø 95 mm, 2 kółka stałe,
2 kółka skrętne z hamulcami
wymiary:
szer. 550 x gł. 725 x wys. 190 mm
waga: 6,4 kg
GTIN 4015613666556
Nr art. 300105
469,00 zł

Pojemniki GN
zob. katalog str. 250, 251

DOZOWNIK DO PŁATKÓW ŚNIADANIOWYCH

Dozownik do płatków śniadaniowych

Idealny do serwowania płatków podczas śniadania. Dozownik do płatków śniadaniowych odmierza żądaną ilość bez zbędnego kruszenia. Musli, płatki kukurydziane lub orzechy zachowują świeżość i aromat przez długi czas.

Dozownik do płatków śniadaniowych
stelaż w kolorze srebrnym, lakierowana blacha stalowa
pojemnik: tworzywo sztuczne, odporne na zarysowania,
pojemność: 3,5 litra
dozowanie poprzez przekręcenie pokrętła, bez zbędnego kruszenia
nadaje się do misek do wysokości 7,5 cm
łatwy demontaż do czyszczenia
wymiary: szer. 180 x gł. 170 x wys. 395 mm
możliwość montażu na ścianie
(materiały do zamocowania nie wchodzą w zakres dostawy)
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613527260
Nr art. 500377
200,00 zł

Dozownik do płatków śniadaniowych, podwójny
stelaż w kolorze srebrnym, lakierowana blacha stalowa
pojemnik: tworzywo sztuczne, odporne na zarysowania,
pojemność: 3,5 litra każdy
dozowanie poprzez przekręcenie pokrętła, bez zbędnego kruszenia
nadaje się do misek do wysokości 7,5 cm
łatwy demontaż do czyszczenia
wymiary: szer. 360 x gł. 170 x wys. 395 mm
możliwość montażu na ścianie
(materiały do zamocowania nie wchodzą w zakres dostawy)
waga: 3,7 kg
GTIN 4015613531793
Nr art. 500378
371,00 zł

Dozownik do płatków śniadaniowych, potrójny
stelaż w kolorze srebrnym, lakierowana blacha stalowa
pojemnik: tworzywo sztuczne, odporne na zarysowania,
pojemność: 3,5 litra każdy
dozowanie poprzez przekręcenie pokrętła, bez zbędnego kruszenia
nadaje się do misek do wysokości 7,5 cm
łatwy demontaż do czyszczenia
wymiary: szer. 540 x gł. 170 x wys. 395 mm
możliwość montażu na ścianie
(materiały do zamocowania nie wchodzą w zakres dostawy)
waga: 5,6 kg
GTIN 4015613635675
Nr art. 500379
578,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Witrynka bufetowa "mała"
tworzywo sztuczne, białe
pokrywa ze szkła pleksi
wymiary: szer. 390 x gł. 260 x wys. 170 mm
waga: 1 kg
GTIN 4015613285702
Nr art. A500403
102,00 zł

Witrynka bufetowa "duża"
tworzywo sztuczne, białe
pokrywa ze szkła pleksi
wymiary: szer. 470 x gł. 315 x wys. 195 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613285719
Nr art. A500404
178,00 zł

✓ Witrynki bufetowe mogą być otwierane z obydwu stron

Witrynka bufetowa podwójna
tworzywo sztuczne, białe
pokrywa ze szkła pleksi
wymiary: szer. 470 x gł. 315 x wys. 415 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613285726
Nr art. A500405
316,00 zł

Witryna bufetowa 70L
materiał: szkło, pleksi
liczba poziomów: 2
uzupełnianie: od strony obsługi
półki: zamontowane na stałe
pojemność: 70 litrów
powierzchnia robocza góra: szer. 335 x gł. 420 x wys. 170 mm
powierzchnia robocza dół: szer. 335 x gł. 490 x wys. 140 mm
wymiary: szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
waga: 13,2 kg
GTIN 4015613667614
Nr art. 700355
1.000,00 zł

Mikser ręczny-zestaw H200*
Różne możliwości zastosowania: miksowanie, rozcieranie na purée, rozdrabnianie, ucieranie i mieszanie.
Praktyczny i łatwy sposób przełączania różnych funkcji.
ergonomiczna konstrukcja ze stali nierdzewnej
włącznik/wyłącznik
5 poziomów prędkości, liczba obrotów miksera: maks. 17000 obr./min.
moc przyłączeniowa: 700 W / 230 V 50 Hz
długość rozdrabniacza: 207 mm
długość całkowita: 410 mm
zestaw akcesoriów:
1 ubijaczka do piany, 1 pojemnik (800 ml)
2 specjalne pojemniki z nożem sierpowym (500 ml + 1250 ml)
1 dopasowana pokrywa dla obydwu pojemników specjalnych
2 podkładki przeciwpoślizgowe, 1 uchwyt ścienny
waga: 1,05 kg
GTIN 4015613485492
Nr art. 130206
316,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Mikser ręczny MX 235
Wydajny, wytrzymały i poręczny blender ręczny do przygotowywania purée, emulgowania i miksowania ciepłych i zimnych potraw. Dzięki możliwości wyjmowania rozdrabniacza oraz noża tnącego zapewniony jest najwyższy poziom higieny. Idealny również dla piekarni i cukierni do przygotowywania czekolady, sosów i kremów.
obudowa tworzywo sztuczne, pomarańczowa
ergonomiczny uchwyt
wyjmowany rozdrabniacz ze stali nierdzewnej
długość rozdrabniacza 235 mm
rozdrabniacz miksujący do ok. 20 litrów
liczba obrotów miksera: maks. 15000 obr./min.
długość kabla: ok. 1,8 m
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: Ø 75 mm, długość 520 mm
waga: 1,35 kg
GTIN 4015613610634
Nr art. 130115
1.219,00 zł

Mikser ręczny MX 235 Plus
Blendowanie, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych i zimnych potraw.
Pasująca trzepaczka i mieszadło umożliwia mieszanie, ubijanie i emulgowanie.
materiał: tworzywo sztuczne, pomarańczowy
materiał rozdrabniacza: stal chromowo-niklowa 18/10
nóż: Ø 46 mm, 2 ostrza
wydajność: ok. 20 litrów
długość rozdrabniacza: 235 mm
liczba obrotów miksera: maks. 15000 obr./min.
regulacja prędkości: płynna
długość kabla: 1,8 m
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 75 x gł. 135 x wys. 515 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613640129
Nr art. 130116
1.364,00 zł

Trzepaczka MX 235 Plus SB170
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10, tworzywo sztuczne
długość trzepaczki: 170 mm
wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
waga: 0,4 kg
GTIN 4015613640488
Nr art. 130117
506,00 zł

Mieszadło MX 235 Plus EM235
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10, tworzywo sztuczne
tarcza: Ø 46 mm
długość mieszadła: 235 mm
wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
waga: 0,4 kg
GTIN 4015613640495
Nr art. 130118
295,00 zł

Mikser ręczny MX 500 Duo
obudowa tworzywo sztuczne, zielona
rozdrabniacz i trzepaczki ze stali nierdzewnej 18/10
długość rozdrabniacza 500 mm
liczba obrotów miksera: maks. 11000 obr./min.
liczba obrotów trzepaczki: maks. 1500 obr./min.
długość kabla: ok. 2,3 m
moc przyłączeniowa: 0,40 kW / 230 V 50 Hz
długość całkowita: 840 mm (rozdrabniacz) / 660 mm (trzepaczki)
waga: 5 kg
GTIN 4015613469713
Nr art. 130110
1.997,00 zł

Blender ręczny STM3 - zestaw

Wyjątkowa wszechstronność - dostosuj blender ręczny do swoich indywidualnych wymagań.
Blendowanie, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych i zimnych potraw.

Korpus silnika STM3 350
materiał: tworzywo sztuczne, beżowe
liczba obrotów: maks. 11.000 obr./min.
regulacja prędkości: 9 poziomów + turbo
długość kabla: 2,1 m
moc przyłączeniowa:
0,35 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 115 x gł. 180 x wys. 360 mm
waga: 2,85 kg
GTIN 4015613670645
Nr art. 130130
1.306,00 zł

Korpus silnika STM3 450
materiał: tworzywo sztuczne, beżowe
liczba obrotów: maks. 15.000 obr./min.
regulacja prędkości: 9 poziomów + turbo
długość kabla: 2,1 m
moc przyłączeniowa:
0,45 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 130 x gł. 190 x wys. 380 mm
waga: 3,3 kg
GTIN 4015613670652
Nr art. 130131
1.597,00 zł

Korpus silnika STM3 650
materiał: tworzywo sztuczne, beżowe
liczba obrotów: maks. 13.000 obr./min.
regulacja prędkości: 9 poziomów + turbo
długość kabla: 2,1 m
moc przyłączeniowa:
0,65 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 130 x gł. 190 x wys. 400 mm
waga: 3,9 kg
GTIN 4015613670676
Nr art. 130132
2.034,00 zł

Mieszadło STM3 300
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
nóż: Ø 60 mm, 3 ostrza
wydajność: ok. 30 litrów
długość mieszadła: 300 mm
wymiary:
szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm
waga: 1,25 kg
GTIN 4015613670683
Nr art. 130133
542,00 zł

Mieszadło STM3 400
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
nóż: Ø 60 mm, 3 ostrza
wydajność: ok. 80 litrów
długość mieszadła: 400 mm
wymiary:
szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613670690
Nr art. 130134
615,00 zł

Mieszadło STM3 500
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
nóż: Ø 60 mm, 3 ostrza
wydajność: ok. 150 litrów
długość mieszadła: 500 mm
wymiary:
szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613670706
Nr art. 130135
688,00 zł

Mieszadło STM3 600
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
nóż: Ø 60 mm, 3 ostrza
wydajność: ok. 250 litrów
długość mieszadła: 600 mm
wymiary:
szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm
waga: 1,95 kg
GTIN 4015613670713
Nr art. 130136
760,00 zł

Trzepaczka STM3 245
pasuje do korpusa silnika STM3 350
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
długość trzepaczki: 245 mm
wymiary:
szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
waga: 1,1 kg
GTIN 4015613670737
Nr art. 130137
782,00 zł

Uchwyt ścienny STM3 WH1
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wymiary:
szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
dostawa bez mocowań
waga: 0,166 kg
GTIN 4015613670744
Nr art. 130138
102,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Waga kuchenna
dokładność ustawienia do 5 g
pomiar wagi do 15 kg
powierzchnia ważenia: szer. 280 x gł. 220 mm
moc przyłączeniowa: 4 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm
waga: 2,8 kg
do ważenia nie wymagającego legalizacji
w zestawie akumulator i zasilacz sieciowy

Podziałka 5 g
tarowanie 15 kg
GTIN 4015613587417
Nr art. A300117
600,00 zł

Podziałka 2 g
tarowanie 15 kg
GTIN 4015613587424
Nr art. A300118
673,00 zł

Wagi cyfrowe
Zasilanie: zasilacz lub baterie.
Możliwość zamocowania wyświetlacza na ścianie.
Zasięg przewodu skrętnego ok 1,4 m (maksymalny).
Do ważenia nie wymagającego legalizacji.

stal nierdzewna
powierzchnia ważenia: szer. 320 x gł. 300 mm
moc przyłączeniowa: 1,8 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 325 x gł. 305 x wys. 42 mm
waga: 3,2 kg

Zakres pomiaru do 60 kg
podziałka 20 g
GTIN 4015613572437
Nr art. A300068
451,00 zł

Zakres pomiaru do 150 kg
podziałka 50 g
GTIN 4015613572444
Nr art. A300151
491,00 zł

Mikser planetarny KitchenAid
Heavy Duty 5KSM7591X srebrny
Mikser planetarny KitchenAid z serii Heavy Duty - posiadający metalową konstrukcję i cichy napęd bezpośredni - przeznaczony jest do profesjonalnego zastosowania.
cynkowy odlew ciśnieniowy
1 dzieża ze stali nierdzewnej a 6,9 l
podnośnik dzieży
końcówka do ubijania piany, końcówka do mieszania ciast ciężkich, mieszadło płaskie
10 poziomów prędkości
moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
waga: 12,2 kg
GTIN 4015613582467
Nr art. A150047
5.599,00 zł

Mikser planetarny KitchenAid
Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH biały
Bezpieczny, skuteczny i wydajny - urządzenie kuchenne do profesjonalnego użytkowania:
Wyposażona w nową precyzyjną metalową skrzynię przekładniową, wyłącznik bezpieczeństwa, osłonę i bardzo dużą dzieżę ze stali nierdzewnej.
cynkowy odlew ciśnieniowy
1 dzieża ze stali nierdzewnej a 6,9 l
podnośnik dzieży
końcówka do globo, mieszadło hakowe, mieszadło płaskie, lej załadowczy
wyłącznik bezpieczeństwa
osłona druciana
precyzyjna metalowa przekładnia
10 poziomów prędkości, elektroniczna regulacja prędkości
moc przyłączeniowa: 0,325 kW / 220-240 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
waga: 12,2 kg
GTIN 4015613593869
Nr art. A1500510
7.126,00 zł

Dzieża
wykonana ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem i pojemności 6,9 l
GTIN 4015613584478
Nr art. A150048
469,00 zł

Mieszadło hakowe
do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego (ciasto na chleb, bułki i pizzę)
GTIN 4015613586717
Nr art. A150034
469,00 zł

Mieszadło płaskie
do mieszania składników ciast, wyrabiania lekkiego ciasta drożdżowego i przygotowywania puree z ziemniaków
GTIN 4015613586700
Nr art. A150033
469,00 zł

Końcówka do ubijania piany z podajnikiem do Heavy Duty 5KSM7591X
GTIN 4015613586724
Nr art. A150043
164,00 zł

Końcówka do globo
idealna do ubijania białek, śmietany i sosów
GTIN 4015613586694
Nr art. A150039
273,00 zł

Mieszadło płaskie
materiał: aluminium
silikonowe ramię
GTIN 4015613586731
Nr art. A1500471
309,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

**Mikser planetarny KitchenAid K45*
Universal 5KSM45EWH biały**
1 dzieża ze stali nierdzewnej a 4,28 l
końcówka do ubijania piany, końcówka do mieszania
ciast ciężkich, mieszadło płaskie
10 stopni prędkości
moc przyłączeniowa: 0,275 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
waga: 10,45 kg
GTIN 4016098101495
Nr art. A150045
3.088,00 zł

**Mikser planetarny KitchenAid MASTER-PACKET K45*
Universal 5KSM45EWHMP biały**
2 dzieże po 4,28 l ze stali nierdzewnej z pokrywą
końcówka do ubijania piany, końcówka do mieszania
ciast ciężkich, mieszadło płaskie
10 stopni prędkości
wilk do mięsa-tworzywo sztuczne
moc przyłączeniowa:
0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary:
szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
waga: 12,35 kg
GTIN 4015613634951
Nr art. A150046V
4.034,00 zł

**Mieszadło płaskie
do K45 5KSM45EWH**
materiał: aluminium
silikonowe ramię
GTIN 4015613560052
Nr art. 1500508
226,00 zł

**Mikser planetarny KitchenAid
5KPM5EWH biały**
1 dzieża ze stali nierdzewnej 4,83 litra z pokrywą
podnośnik dzieży
końcówka do ubijania piany,
końcówka do mieszania ciast ciężkich,
mieszadło płaskie
10 stopni prędkości
moc przyłączeniowa:
0,315 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 264 x gł. 338 x wys. 411 mm
waga: 13,4 kg
GTIN 4015613330181
Nr art. A1500507
4.507,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Tarka do jarzyn z 3 bębnami
1 bęben do krojenia na plastry
1 bęben z otworami falowymi
1 bęben do cięcia na słupki
GTIN 4016098174710
Nr art. A150035
338,00 zł

Zestaw dodatkowy do tarki do jarzyn
1 bęben z drobnymi otworami do ścierania sera, orzechów i bułki tartej
1 bęben do cięcia długich słupków
1 bęben koronowy do przygotowania purré z ziemniaków, tarty i tarcia cebuli
GTIN 4016098174727
Nr art. A150036
287,00 zł

Wilk do mięsa aluminiowy
w komplecie z nakładaną tacą, sitkiem grubym i drobnym
GTIN 4016098166838
Nr art. A150023
542,00 zł

Lejek do napełniania kiełbas
(tylko w połączeniu z wilkiem do mięsa A150023)
GTIN 4016098166852
Nr art. A150025
178,00 zł

Przystawka do ciastek przeznaczona
tylko do aluminiowego wilka do mięsa z 4 różnymi formami do wypieku.
GTIN 4016098166845
Nr art. A150024
175,00 zł

Zestaw do rozwałkowywania ciasta na makaron, 3-częściowy
materiał: stal nierdzewna
zestaw składa się z:
- wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta
- nakładka tnąca do spaghetti
- nakładka tnąca do makaronu wstążki

wymiary: szer. 56 x gł. 97 x wys. 246 mm
waga: 3,4 kg
w zestawie: szczotka do czyszczenia
GTIN 4015613681412
Nr art. A150062
1.051,00 zł

Wilk do mięsa
z tworzywa sztucznego, w komplecie z sitkiem grubym i drobnym
GTIN 4016098101372
Nr art. A150000
553,00 zł

Lejek do napełniania kiełbas
w komplecie 2 kule 0,95 cm i 1,59 cm Ø.
(tylko w połączeniu z wilkiem do mięsa A150000)
GTIN 4016098101396
Nr art. A150002
113,00 zł

Urządzenie do ścierania na purré
Idealne także jako prasa do owoców jagodowych. (tylko w połączeniu z wilkiem do mięsa A150000)
GTIN 4016098101433
Nr art. A150006
542,00 zł

Pasująca nakładka
do wilk do mięsa A150000 i Urządzenie do ścierania na purré A150006
GTIN 4016098165336
Nr art. A150019
222,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Wyciskarka do cytrusów
szybko i dokładnie wyciska sok z owoców cytrusowych. wytłoczyny zatrzymuje sito
GTIN 4016098101402
Nr art. A150003
273,00 zł

Młynek do zboża
cały z metalu, dlatego bardzo stabilny. Miele i śrutuje ziarna i zboże zachowując substancje odżywcze.
GTIN 4016098101419
Nr art. A150004
1.160,00 zł

Końcówka do ubijania piany z podajnikiem do K45 5KPM5EWH
do dzieży 4,28 l
do dzieży 4,83 l
GTIN 4015613508153
Nr art. A150044
215,00 zł

Dzieża 3 l do K45 bez uchwytu
GTIN 4015613272573
Nr art. A150038
357,00 zł

Dzieża 4,83 l do 5KPM5EWH z uchwytem
GTIN 4016098163868
Nr art. A150013
506,00 zł

Końcówka do ciast twardych do K45 5KSM45EWH
GTIN 4016098164605
Nr art. A150016
116,00 zł

do 5KPM5EWH
GTIN 4015613294094
Nr art. A150018
178,00 zł

Urządzenie do robienia płatków zbożowych i prasa do müsli
GTIN 4016098166883
Nr art. A150029
375,00 zł

Młynek do zboża z żarnami
GTIN 4016098166876
Nr art. A150028
1.051,00 zł

Młynek do zboża
GTIN 4015613263397
Nr art. A150037
375,00 zł

Dzieża 4,28 l do K45 z uchwytem
GTIN 4015613288031
Nr art. A150042
469,00 zł

Mieszadło płaskie do K45 5KSM45EWH
GTIN 4016098165398
Nr art. A150020
116,00 zł

do 5KPM5EWH
GTIN 4016098165497
Nr art. A150021
189,00 zł

Końcówka do ubijania piany do K45 5KSM45EWH
GTIN 4016098164070
Nr art. A150014
200,00 zł

do 5KPM5EWH
GTIN 4016098164872
Nr art. A150017
273,00 zł

Szatkownica do warzyw GMS550
w zestawie 5 tarcz tnących
materiał: stop aluminium
lej do napełniania: 1 x szer. 160 x gł. 74 mm, 1 x Ø 58 mm
moc przyłączeniowa: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer 240 x gł. 630 x wys. 500 mm
waga: 29,2 kg
w zestawie:
nóż do cięcia w słupki Z3a, 3 mm
nóż do cięcia w słupki Z5a, 5 mm
nóż do cięcia w słupki Z7a, 7 mm
tarcza do plastrów E2a, 2 mm
tarcza do plastrów E4a, 4 mm
GTIN 4015613528274
Nr art. 120325
3.052,00 zł

Tarcza tnąca do krojenia w plastry

	E2a	E4a	E8a	E10a
grubość krojenia:	**2 mm**	**4 mm**	**8 mm**	**10 mm**
Nr art.	**120307**	**120308**	**120309**	**120310**
GTIN	4015613658117	4015613658124	4015613658131	4015613658148
	178,00 zł	**178,00 zł**	**215,00 zł**	**215,00 zł**

Tarcza tnąca do krojenia w słupki

	H3a	H4a
grubość krojenia:	**3 mm**	**4 mm**
Nr art.	**120311**	**120312**
GTIN	4015613658155	4015613658209
	287,00 zł	**287,00 zł**

Stojak na tarcze
pojemność:
10 - 18 tarcz tnących
(w zależności od wersji tarczy)
GTIN 4015613615417
Nr art. A120255
105,00 zł

✓ Pasuje do tarcz tnących szatkownicy do warzyw GMS550 i GMS601
✓ Artykuł dostarczany bez tarcz

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki

	Z3a	Z5a	Z7a	powłoka nieprzywierająca
grubość krojenia:	**3 mm**	**5 mm**	**7 mm**	**5 mm**
Nr art.	**120313**	**120314**	**120315**	**120302**
GTIN	4015613658223	4015613658230	4015613658247	4015613637846
	178,00 zł	**178,00 zł**	**178,00 zł**	**215,00 zł**

✓ Tarka do sera do zapiekania lub garnirowania:
tarcza do wiórków umożliwi najlepsze rezultaty przy cięciu schłodzonego sera (6 °C do 8 °C).

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

18 tarcz tnących, 1 podajnik i 1 stojak na tarcze tnące są dostępne opcjonalnie i zapewniają maksymalną wydajność.

Szatkownica do warzyw GMS601
Wysoce wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców i sera.
materiał: stop aluminium, stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
lej do napełniania: 1 x szer. 115 x gł. 75 mm, 1 x Ø 52 mm
przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika
stopień ochrony: IPX3
wyłącznik zasilania z lampką kontrolną
moc przyłączeniowa: 0,617 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm
waga: 18,25 kg
w zestawie:
1 pojemnik (1/3 GN, głębokość 175 mm)
1 dociskacz
GTIN 4015613694306
Nr art. 120327
3.994,00 zł

Pojemnik GMS600
materiał: tworzywo sztuczne
format: 1/3 GN, gł. 175 mm
wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
waga: 0,47 kg
GTIN 4015613682686
Nr art. 120353
167,00 zł

Lej do napełniania GMS600
materiał: stal nierdzewna
wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
waga: 1,374 kg
GTIN 4015613676111
Nr art. 120344
229,00 zł

Tarcza tnąca do krojenia w plastry

	DF1	DF2	DF4	DF5	DF8
grubość krojenia:	**1 mm**	**2 mm**	**4 mm**	**5 mm**	**8 mm**
Nr art.	**120350**	**120331**	**120349**	**120332**	**120348**
GTIN	4015613677163	4015613676012	4015613677170	4015613676029	4015613677187
	273,00 zł	**240,00 zł**	**215,00 zł**	**215,00 zł**	**215,00 zł**

Tarcza tnąca do krojenia w plastry

	DF10	DF14
grubość krojenia:	**10 mm**	**14 mm**
Nr art.	**120351**	**120352**
GTIN	4015613677194	4015613677200
	215,00 zł	**215,00 zł**

Tarcza tnąca do krojenia w słupki / julienne

	DQ4	DQ8
grubość krojenia:	**4 mm**	**8 mm**
Nr art.	**120333**	**120334**
GTIN	4015613676036	4015613676043
	357,00 zł	**357,00 zł**

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę

	PS8	PS10	PS14
grubość krojenia:	**8 x 8 mm**	**10 x 10 mm**	**14 x 14 mm**
Nr art.	**120358**	**120342**	**120345**
GTIN	4015613677248	4015613676098	4015613677255
	433,00 zł	**382,00 zł**	**357,00 zł**

Tarcze do krojenia w kostkę stosuje się tylko w kombinacji z tarczami do krojenia w plastry.

PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

3 tarcze tnące do krojenia sera w wiórki
DTV do serów twardych
DT7 do serów półtwardych
DT9 do serów miękkich

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki

	DTV	DT2	DT4	DT7	DTV8	DT9
grubość krojenia:	**1 mm**	**2 mm**	**4 mm**	**7 mm**	**8 mm**	**9 mm**
Nr art.	**120341**	**120347**	**120346**	**120337**	**120338**	**120339**
GTIN	4015613676081	4015613677224	4015613677231	4015613676067	4015613677217	4015613676074
	196,00 zł	**298,00 zł**	**269,00 zł**	**251,00 zł**	**298,00 zł**	**262,00 zł**

Wirówka do sałaty

Do przyrządzania chrupkich sałat i świeżych jarzyn efektywnie, niezawodnie i higienicznie.
Łatwość obsługi i czyszczenia to niewątpliwa zaleta produktu.

Wirówka do sałaty K1-12L
materiał: tworzywo sztuczne
kolor: pomarańczowy
pojemność: 12 litrów
mechanizm korbowy
wyjmowane sito wirówki
bezpieczna dla żywności, przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń
nadaje się również do suszenia jarzyn
wymiary: szer. 320 x gł. 320 x wys. 440 mm
waga: 2,15 kg
GTIN 4015613678245
Nr art. 120710
397,00 zł

Wirówka do sałaty K1-25L
materiał: tworzywo sztuczne
kolor: pomarańczowy
pojemność: 25 litrów
mechanizm korbowy
wyjmowane sito wirówki
bezpieczna dla żywności, przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń
wąż odpływowy 1,6 metrów
nadaje się również do suszenia jarzyn
wymiary: szer. 420 x gł. 440 x wys. 520 mm
waga: 3,28 kg
GTIN 4015613676586
Nr art. 120709
433,00 zł

Mandolina - szatkownica do warzyw*
z 5 nożami do cięcia
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10, tworzywo sztuczne
5 wymiennych noży z tworzywa sztucznego, można myć w zmywarce:
- 3 noże do plastrów, grubość: 1,5 mm, 2,5 mm i 3,5 mm
- 2 noże do pasków/wiórków, grubość: 3,5 mm i 7 mm
uchwyt dociskający, tworzywo sztuczne
pojemnik na noże, tworzywo sztuczne
antypoślizgowe nóżki
wymiary: szer. 400 x gł. 130 x wys. 145 mm
waga: 0,95 kg
GTIN 4015613632308
Nr art. 500393
200,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kuter T3N
obudowa z aluminium
ostrza stal chromowo-niklowa
pokrywa z poliwęglanu
dzieża Ø 210 ze stali nierdzewnej, wys. 110 mm
pojemność: 3 litry
ilość obrotów: 730 obr./min.
moc przyłączeniowa: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 400 x gł. 320 x wys. 320 mm
waga: 12 kg
w zestawie nóż podwójny
GTIN 4015613539683
Nr art. 120831
2.797,00 zł

Obieraczka do ziemniaków 5 kg
stal chromowo-niklowa 18/10
jednorazowy wsad 5 kg
wydajność: 60 kg/h
1 stopień prędkości
przyłączenie wody: 3/4 cala
moc przyłączeniowa: 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 610 x gł. 520 x wys. 560 mm
waga: 28 kg
GTIN 4015613433448
Nr art. A120181
6.541,00 zł

Obieraczka do ziemniaków 7,5 kg
stal chromowo-niklowa 18/10
jednorazowy wsad 7,5 kg
wydajność: 90 kg/h
timer 0 - 4 min.
1 stopień prędkości
przyłączenie wody: 3/4 cala
moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 770 x wys. 870 mm
waga: 38 kg
GTIN 4015613433455
Nr art. A120186
8.360,00 zł

Wilk do mięsa FW10*
z ruchem postępowym i wstecznym
Dzięki bogatym akcesoriom ta maszynka do mięsa nadaje się do zróżnicowanego przetwarzania produktów w umiarkowanych ilościach: za jej pomocą można przygotować mięso mielone, pasztety, pasty kanapkowe, czy też wyciskane ciasteczka.
obudowa z tworzywa sztucznego, lej załadowczy ze stali nierdzewnej/odlewu aluminiowego
przekrój tarcz: 62 mm
maksymalna wydajność: 10 kg/h
zintegrowana półka do przechowywania sitek
moc przyłączeniowa: 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm
waga: 4,95 kg
w zestawie:
3 sitka ze stali nierdzewnej 3, 4,8 i 8 mm
1 4-ramienny nóż ze stali nierdzewnej
1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna)
1 nasadka do napełniania kiełbas
1 przystawka do ciastek
GTIN 4015613580739
Nr art. 370224
906,00 zł

Wilk do mięsa 12 SQO
korpus z aluminium, młynek ze stali chromowo-niklowej 18/10
materiał napędu: stal
średnica tarczy: 70 mm
wydajność / godz.: 160 kg
łatwe czyszczenie poprzez zdejmowany młynek i element mielący
moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 290 x gł. 460 x wys. 500 mm
waga: 20 kg
w zestawie: 1 nóż, 1 sitko 6 mm
GTIN 4015613582849
Nr art. 370213
3.525,00 zł

Nóż 12 SQO
GTIN 4015613429731
Nr art. A370204
91,00 zł

Sitko 12 SQO/2
otwory: 2 mm
GTIN 4015613429700
Nr art. A370201
215,00 zł

Sitko 12 SQO/4,5
otwory: 4,5 mm
GTIN 4015613429717
Nr art. A370202
153,00 zł

Sitko 12 SQO/8
otwory: 8 mm
GTIN 4015613527086
Nr art. A370207
153,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Wilk do mięsa 22CQO
korpus i młynek ze stali chromowo-niklowej 18/10
materiał napędu: stal
średnica tarczy: 82 mm
wydajność / godz.: 200 kg
łatwe czyszczenie poprzez zdejmowany młynek
i element mielący
moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 255 x gł. 450 x wys. 450 mm
waga: 27 kg
w zestawie: 1 nóż, 1 sitko 6 mm
GTIN 4015613531595
Nr art. 370223
4.722,00 zł

Nóż 22CQO
GTIN 4015613429786
Nr art. A370218
98,00 zł

Sitko 22CQO/2
otwory: 2 mm
GTIN 4015613429755
Nr art. A370215
273,00 zł

Sitko 22CQO/4,5
otwory: 4,5 mm
GTIN 4015613429762
Nr art. A370216
175,00 zł

Sitko 22CQO/8
otwory: 8 mm
GTIN 4015613527093
Nr art. A370220
175,00 zł

Wilk do mięsa U22CQO Unger
Wilk do mięsa z systemem Unger do produkcji wyrobów mięsnych
z dodatkiem bardzo drobno zmielonego mięsa, np. kiełbas.
korpus i młynek ze stali chromowo-niklowej 18/10
materiał napędu: stal
średnica tarczy: 82 mm
wydajność / godz.: 300 kg
system Unger
łatwe czyszczenie poprzez zdejmowany młynek
i element mielący
moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 250 x gł. 530 x wys 490 mm
waga: 27,65 kg
w zestawie:
1 szarpak
2 noże Unger
1 sitko Unger 8 mm
1 sitko Unger 4,5 mm
GTIN 4015613640006
Nr art. 370225
5.635,00 zł

Nóż U22CQO
GTIN 4015613659817
Nr art. A370226
127,00 zł

Szarpak U22CQO
GTIN 4015613659824
Nr art. A370227
153,00 zł

Sitko U22CQO/2
otwory: 2 mm
GTIN 4015613659831
Nr art. A370228
186,00 zł

Sitko U22CQO/4,5
otwory: 4,5 mm
GTIN 4015613659848
Nr art. A370229
113,00 zł

Sitko U22CQO/8
otwory: 8 mm
GTIN 4015613659855
Nr art. A370230
113,00 zł

Krajalnice

Średnica noży wynosi od 195 mm poprzez 220 mm, 250 mm i 275 mm aż do 300 mm.

Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz - w celu zapewnienia bezpieczeństwa - podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.

Krajalnica 195 Plus
materiał: aluminium, pleksiglas, tworzywo sztuczne
wersja:
nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 195 mm
wysokość cięcia: 130 mm
długość cięcia: 185 mm
grubość cięcia: 1 - 12 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 277 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,11 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 335 x gł. 440 x wys. 340 mm
waga: 11,20 kg
GTIN 4015613683188
Nr art. 174196
1.670,00 zł

Nóż 195, ze szlifem kulistym
materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 195 mm
wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
waga: 0,64 kg
GTIN 4015613658254
Nr art. 174050
287,00 zł

Nóż 195, powłoka nieprzywierająca
materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 195 mm
wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
waga: 0,64 kg
GTIN 4015613658261
Nr art. 174051
338,00 zł

Krajalnica 220 Plus
materiał: aluminium, pleksiglas, tworzywo sztuczne
wersja:
nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 220 mm
wysokość cięcia: 135 mm
długość cięcia: 205 mm
grubość cięcia: 1 - 12 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 191 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 410 x gł. 475 x wys. 360 mm
waga: 14 kg
GTIN 4015613683195
Nr art. 174221
1.743,00 zł

Nóż 220, ze szlifem kulistym
materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 220 mm
wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
waga: 0,67 kg
GTIN 4015613658278
Nr art. 174052
309,00 zł

Nóż 220, powłoka nieprzywierająca
materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 220 mm
wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
waga: 0,67 kg
GTIN 4015613658285
Nr art. 174053
357,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Krajalnica 250 Plus
materiał: aluminium, pleksiglas, tworzywo sztuczne
wersja: nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 250 mm
wysokość cięcia: 140 mm
długość cięcia: 195 mm
grubość cięcia: 1 - 12 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 190 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 510 x wys. 385 mm
waga: 14,75 kg
GTIN 4015613664064
Nr art. 174251
1.997,00 zł

Nóż 250, ze szlifem kulistym
materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 250 mm
wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
waga: 1,17 kg
GTIN 4015613658292
Nr art. 174054
338,00 zł

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca
materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 250 mm
wymiary:
szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
waga: 1,17 kg
GTIN 4015613658308
Nr art. 174055
382,00 zł

Krajalnica 275 Plus
materiał: aluminium, pleksiglas, tworzywo sztuczne
wersja: nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 275 mm
wysokość cięcia: 150 mm
długość cięcia: 180 mm
grubość cięcia: 1 - 12 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 190 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 520 x wys. 385 mm
waga: 16,85 kg
GTIN 4015613673189
Nr art. 174276
2.325,00 zł

Nóż 275, ze szlifem kulistym
materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 275 mm
wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
waga: 1,47 kg
GTIN 4015613658315
Nr art. 174056
637,00 zł

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca
materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 275 mm
wymiary:
szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
waga: 1,47 kg
GTIN 4015613658322
Nr art. 174057
688,00 zł

Krajalnica 300 Plus
materiał: aluminium, pleksiglas, tworzywo sztuczne
wersja: nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 300 mm
wysokość cięcia: 175 mm
długość cięcia: 230 mm
grubość cięcia: 1 - 15 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 186 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 480 x gł. 630 x wys. 461 mm
waga: 20,8 kg
GTIN 4015613683201
Nr art. 174301
2.903,00 zł

Nóż 300, ze szlifem kulistym
materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 300 mm
wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
waga: 2,13 kg
GTIN 4015613658339
Nr art. 174058
688,00 zł

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca
materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 300 mm
wymiary:
szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
waga: 2,13 kg
GTIN 4015613658346
Nr art. 174059
720,00 zł

✓do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowane, z oznaczeniem).

Urządzenie do pakowania próżniowego 100*
tworzywo sztuczne, białe
elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni
funkcje: automatyczne pakowanie próżniowe i szczelne zamykanie
zewnętrzne złącze do podłączania pojemnika próżniowego (nr art. 300422)
pompa próżniowa: 0,72 m^3/h (ok. 12 l/min.)
listwa zgrzewająca: 300 mm
zintegrowany nóż
moc przyłączeniowa: 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 400 x gł. 185 x wys. 100 mm
w zestawie:
1 rolka folii do pakowania próżniowego (20 cm x 3 m)
1 rolka folii do pakowania próżniowego (30 cm x 3 m)
1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)
waga: 2,8 kg
GTIN 4015613617671
Nr art. 300741
564,00 zł

Pojemnik
do pakowarki próżniowej 100*
tworzywo sztuczne, przezroczysty pojemnik, biała pokrywa
pojemność: 1,5 litra
możliwość układania w stosy
wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613632445
Nr art. 300422
91,00 zł

Zestawy zapasowej folii 220
składa się z 2 rolek folii,
każda o szer. 22 cm i dł. 5 m
GTIN 4015613474946
Nr art. 300418
55,00 zł

Zestawy zapasowej folii 280
składa się z 2 rolek folii,
każda o szer. 28 cm i dł. 5 m
GTIN 4015613474953
Nr art. 300419
62,00 zł

Pakowarka próżniowa 300P/MSD
tworzywo sztuczne, kolor jasnoszary
elektroniczna kontrola próżni
pompa próżniowa: 0,9 m^3/h
listwa zgrzewająca: 320 mm
moc przyłączeniowa: 0,49 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 390 x gł. 310 x wys. 140 mm
waga: 4,5 kg
GTIN 4015613469775
Nr art. 300305
1.812,00 zł

Worki do pakowania próżniowego G
do bezkomorowych urządzeń do pakowania próżniowego
jednostronnie ryflowane, z oznaczeniem, 4-warstwowe
odporne na temperaturę do 95 °C
odpowiednie do sous-vide
dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez substancji zmiękczających
bez wpływu na smak i zapach zapakowanej żywności
50 torebek w opakowaniu

Worki do pakowania próżniowego G1,2L
pojemność: 1,2 litra
wymiary: 160 x 250 mm
waga: 0,32 kg
GTIN 4015613459196
Nr art. 300411
33,00 zł

Worki do pakowania próżniowego G2,5L
pojemność: 2,5 litra
wymiary: 200 x 300 mm
waga: 0,5 kg
GTIN 4015613459202
Nr art. 300412
40,00 zł

Worki do pakowania próżniowego G7,5L
pojemność: 7,5 litra
wymiary: 300 x 400 mm
waga: 1,05 kg
GTIN 4015613459219
Nr art. 300413
76,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Urządzenie do pakowania próżniowego 390MA*
stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
wyświetlacz elektroniczny
oświetlenie diodowe
elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni
funkcja marynowania
zewnętrzne złącze do podłączania pojemnika próżniowego
poziom zamknięcia próżniowego:
3 stopni z możliwością ręcznej regulacji
pompa próżniowa: 0,96 m³/h (ok. 16 l/min.)
maks. próżnia: -931 mbar
listwa zgrzewająca: 1 zgrzew, 390 mm
regulowany czas zgrzewania: 0 - 9 sekund
moc przyłączeniowa: 0,67 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 485 x gł. 210 x wys. 200 mm
waga: 7,28 kg
GTIN 4015613632810
Nr art. 300742
1.633,00 zł

Pasuje do pakowarki próżniowej 390MA
✓ zestawy zapasowej folii do pakowania próżniowego 300418, 300419
✓ pojemnik do pakowarki próżniowej 300422, wąż E0ACO229P

Pakowarka próżniowa 400M
z uchwytem na rolkę
Wygodne porcjowanie i pakowanie próżniowe środków spożywczych.
Profesjonalnie i wielostronnie: dłuższa przydatność do spożycia ryb, mięsa i warzyw.
stal chromowo-niklowa 18/10
pompa próżniowa: 1,9 m³/h (ok. 31,5 l/min.)
listwa zgrzewająca: 1 zgrzew o dł. 400 mm
maks. próżnia: -850 mbar
pomiar nacisku przez manometr
uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
przystawka do płynów, wyjmowana
moc przyłączeniowa: 0,38 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm
waga: 12,45 kg
w zestawie
1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m)
5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm)
1 przewód łączący do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników
GTIN 4015613578491
Nr art. 300435
4.544,00 zł

Worki do pakowania próżniowego
jednostronnie ryflowane,
z oznaczeniem
zawsze po 50 worków w opakowaniu
wymiary: 400 x 600 mm
pojemność: 20 litrów
GTIN 4015613473345
Nr art. 300414
160,00 zł

Zestawy zapasowej folii 400 cm
składa się z 2 rolek folii,
każda o szer. 40 cm i dł. 6 m
GTIN 4015613592022
Nr art. 300421
91,00 zł

✓ uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
✓ do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowane, z oznaczeniem)

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zestawy zapasowej folii
do pakowania próżniowego
300418, 300419
zob. katalog str. 280

Urządzenie do pakowania próżniowego 290/4
stal nierdzewna
pokrywa z polimetakrylanu metylu (PMM)
wyświetlacz elektroniczny
elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni
funkcja marynowania
poziom zamknięcia próżniowego:
5 stopni z możliwością ręcznej regulacji
pompa próżniowa: 4,62 m^3/h (ok. 77 l/min.)
maks. próżnia: -992 mbar (w komorze)
listwa zgrzewająca: 1 zgrzew, 290 mm
regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund
wymiary komory: szer. 350 x gł. 300 x wys. 110 mm
moc przyłączeniowa: 0,63 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 360 x gł. 470 x wys. 350 mm
waga: 24,95 kg
GTIN 4015613651897
Nr art. 300744
4.358,00 zł

Pakowarka próżniowa 315/8
stal chromowo-niklowa
pokrywa z pleksi
wyświetlacz elektroniczny
czasowa kontrola vakuum
pompa próżniowa: 8 m^3/h (ok. 133 l/min.)
maks. próżnia: -990 mbar (w komorze)
listwa zgrzewająca: 1 zgrzew o dł. 315 mm
wymiary komory: szer. 322 x gł. 365 x wys. 160 mm
moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 382 x gł. 488 x wys. 345 mm
waga: 33 kg
GTIN 4015613582405
Nr art. 300308
9.451,00 zł

Worki do pakowania próżniowego K
do komorowych urządzeń do pakowania próżniowego
- gładkie, 4-warstwowe
- możliwość podgrzania w temperaturze do 120 °C
- odpowiednie do sous-vide
- dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez substancji zmiękczających
- bez wpływu na smak i zapach zapakowanej żywności
- 100 torebek w opakowaniu

Worki do pakowania próżniowego K1,2L
pojemność: 1,2 litra
wymiary: 160 x 250 mm
waga: 0,32 kg
GTIN 4015613610320
Nr art. 300311
55,00 zł

Worki do pakowania próżniowego K2,5L
pojemność: 2,5 litra
wymiary: 200 x 300 mm
waga: 0,5 kg
GTIN 4015613610337
Nr art. 300312
80,00 zł

Worki do pakowania próżniowego K7,5L
pojemność: 7,5 litra
wymiary: 300 x 350 mm
waga: 1 kg
GTIN 4015613610344
Nr art. 300313
142,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Deska do krojenia chleba KSE475
wyjmowana drewniana deska do krojenia ze zintegrowanym miejscem do odkładania noży
nóż do cięcia chleba ze stali nierdzewnej z rączką z tworzywa sztucznego
taca na okruchy ze stali nierdzewnej
wymiary: szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
waga: 1,85 kg
GTIN 4015613412795
Nr art. C120100
116,00 zł

Deska do krojenia chleba KSM450
Dzięki zintegrowanej tacy melaminowej na okruchy twoje otoczenie pozostanie czyste.
materiał: drewno, melamina
taca na okruchy, melamina
wymiary: szer. 450 x gł. 300 x wys. 43 mm
waga: 1,68 kg
GTIN 4015613692630
Nr art. A120120
153,00 zł

Deska do krojenia chleba KSM600
Dzięki zintegrowanej tacy melaminowej na okruchy twoje otoczenie pozostanie czyste.
materiał: drewno, melamina
taca na okruchy, melamina
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 43 mm
waga: 3,15 kg
GTIN 4015613692647
Nr art. A120121
215,00 zł

Deska do krojenia
wykonana z tworzywa sztucznego, dopuszczona do kontaktu z żywnością
wymiary: szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm
brzeg z wyżłobieniem odciekowym, rant
dzięki zagiętemu brzegowi przedniemu deska nie ślizga się
waga: 2,1 kg
GTIN 4015613405025
Nr art. A120588
87,00 zł

Deska do krojenia z polietylenu
wymiary:
szer. 400 x gł. 250 x wys. 15 mm
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613397054
Nr art. A120586
82,00 zł

Deska do krojenia z polietylenu
wymiary:
szer. 500 x gł. 300 x wys. 15 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613397061
Nr art. A120591
113,00 zł

Deska do krojenia z polietylenu
wymiary:
szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
waga: 3,5 kg
GTIN 4015613397078
Nr art. A120596
164,00 zł

Ostrzałka do noży MS310
materiał: tworzywo sztuczne
zastosowanie: ostrza gładkie, ostrza zaokrąglone, ostrza ze szlifem falistym
materiał ostrzałki: diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny), kamień ceramiczny
stopnie ostrzenia ostrza gładkie: 2 stopnie (szlifowanie, polerowanie precyzyjne) szlif falisty: 1 stopień
płytka magnetyczna do wyłapywania drobinek powstających podczas szlifowaniaantypoślizgowe nóżki
antypoślizgowe nóżki
moc przyłączeniowa: 0,031 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 190 x gł. 131 x wys.109 mm
waga: 1,35 kg
GTIN 4015613675824
Nr art. 120558
287,00 zł

Kosz na śmieci "Swing" z uchylną pokrywą
stal nierdzewna
pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa, ocynkowana - wyjmowany, co ułatwia opróżnianie i czyszczenie
pojemność: 50 litrów
wymiary: Ø 350 mm, wys. 750 mm
waga: 6,3 kg
GTIN 4015613521213
Nr art. 860003
455,00 zł

Termometr cyfrowy
Termometr z sondą igłową, z sondą termiczną
automatyczne wyłączanie po 5 minutach
zakres mierzonych temperatur: -50 °C do 150 °C (-58°F do 302°F)
wymiary ok.: szer. 20 x gł. 15 x wys. 160 mm
sonda ze stali nierdzewnej dł.: ok. 83 mm
GTIN 4015613317595
Nr art. A292042
76,00 zł

Termometr 361-01
materiał: tworzywo sztuczne ABS, kolor: jasnoszary
z sondą temperatury wewnętrznej: głębokość wbijania: 140 mm,
kabel: pokryty silikonem, długość: 1100 mm
zakres temperatur: od -31 °C do 200 °C (-25°F do 392°F)
jednostki miary temperatury: °C, °F
wykonanie: elektroniczne
wyświetlacz: 3-częściowy (godzina, zegar odliczający czas,
temperatura (zadana / rzeczywista), wymiary: 57 x 38 mm
timer
sygnał akustyczny: 80 db
podpórka / wieszak: dno z gumowymi stopkami,
metalowy pałąk do zawieszania, 2 magnesy
zintegrowany uchwyt sondy temperatury wewnętrznej
stopień ochrony: IP44
zasilanie: 3 baterie (1,5 V AAA LR03) – nie należą do zakresu dostawy
wymiary: szer. 90 x gł. 34 x wys. 105 mm
waga: 0,18 kg
GTIN 4015613681948
Nr art. 291040
240,00 zł

Termometr 480
do pomiarów powierzchni w podczerwieni
i pomiarów temperatury wewnętrznej
Podczerwień i czujnik w jednym urządzeniu
klips do mocowania
automatyczne wyłączanie
funkcja pamięci (zapisywanie najwyższych i najniższych temperatur)
przedział pomiaru temperatury w podczerwieni: -33 °C do 220 °C (-27°F do 428°F)
przedział pomiaru temperatury czujnika: -55 °C do 330 °C (-67°F do 626°F)
wymiary: szer. 33 x gł. 22 x wys. 160 mm
GTIN 4015613475974
Nr art. 292480
491,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Termometr z sondą igłową
z sondą termiczną
zakres mierzonych temperatur: -10 °C do 100 °C
głębokość wkłucia sondy ze stali nierdzewnej: ok. 120 mm
GTIN 4015613322872
Nr art. A292044
27,00 zł

Termometr z sondą igłową
z sondą termiczną
termometr cyfrowy
wyświetlacz LCD
zakres mierzonych temperatur: -50 °C do 150 °C
głębokość wkłucia sondy ze stali nierdzewnej: ok. 120 mm
GTIN 4015613322865
Nr art. A293043
84,00 zł

Termometr do szaf mroźniczych / chłodniczych
zakres mierzonych temperatur: -30 °C do 50 °C
pole wskaźnika Ø ca. 44 mm
GTIN 4015613322896
Nr art. A292049
20,00 zł

Termometr do szaf mroźniczych / chłodniczych
obudowa ze stali nierdzewnej z elementem do zawieszenia lub postawienia
zakres mierzonych temperatur: -30 °C do 30 °C
pole wskaźnika Ø ok. 42 mm
GTIN 4015613322889
Nr art. A292048
24,00 zł

Termometr do szaf mroźniczych / chłodniczych
obudowa ze stali nierdzewnej z elementem do zawieszenia
zakres mierzonych temperatur: -40 °C do 25 °C (-40°F do 80°F)
wymiary ok.: szer. 122 x gł. 20 x wys. 20 mm
GTIN 4015613317601
Nr art. A292043
25,00 zł

Termometr do frytownic
stal nierdzewna
przesuwny klips mocujący
czujnik ze stali nierdzewnej: długość 300 mm
zakres temperatur pomiaru: 10 °C do 300 °C (50 °F do 570 °F)
wymiary: Ø 50 mm, wysokość 320 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613633152
Nr art. 292046
27,00 zł

Maszyna do lodów 1,4L*
Do szybkiego i indywidualnego przygotowywania świeżych lodów w różnych kombinacjach.
Dzięki prostej obsłudze można przygotować w mgnieniu oka nawet sorbety, mrożone desery i „mrożone jogurty".
obudowa: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
wyjmowany pojemnik na lody, wykonany z aluminium,
pojemność: ok. 1,4 litra
zakres mrożenia: do ok. -35 °C
chłodzenie kompresorem
produkcja lodów: ok. 30-60 minut
moc przyłączeniowa: 0,15 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 295 x gł. 395 x wys. 315 mm
waga: 10,6 kg
w zestawie miarka i łyżka do lodów
GTIN 4015613536910
Nr art. 135002
1.051,00 zł

Pojemnik na lody 1,4L
aluminium
pojemność: ok. 1,4 litra
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613658353
Nr art. 135014
69,00 zł

Maszyna do lodów 2L*
Proste tworzenie własnych lodowych wariacji ze świeżych składników.
Przysmaki lodowe, mrożone jogurty, sorbety lub zmrożone desery będą smakowały jak nigdy dotąd.
obudowa: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
wyjmowany pojemnik na lody ze stali nierdzewnej,
pojemność: 2 litry
zakres mrożenia: do ok. -32 °C
czynnik chłodzący R600a
chłodzenie kompresorowe
produkcja lodów:
1,2 litra lodów w ok. 30-60 minut
moc przyłączeniowa:
0,18 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 270 x gł. 315 x wys. 365 mm
waga: 12,85 kg
GTIN 4015613665641
Nr art. 135017
1.524,00 zł

Pojemnik na lody 2L
stal nierdzewna
pojemność: 2 litry
waga: 0,494 kg
GTIN 4015613666174
Nr art. 135018
127,00 zł

Skrobak do lodów
materiał: tworzywo sztuczne
wymiary: szer. 43 x gł. 190 x wys. 13 mm
waga: 0,024 kg
GTIN 4015613674407
Nr art. 135019
5,00 zł

Miarka 250
materiał: tworzywo sztuczne
pojemność: 250 ml
wymiary:
szer. 80 x gł. 80 x wys. 73 mm
waga: 0,02 kg
GTIN 4015613674414
Nr art. 135020
7,00 zł

Fontanna do czekolady SB 325
Atrakcja każdej imprezy - rozkoszuj się świeżymi owocami zanurzonymi w roztopionej, kremowej czekoladzie. Ten „dynamiczny deser" roztopi serce każdego gościa.
obudowa: stal nierdzewna
pojemność: ok. 2,5 kg czekolady
zdejmowane blachy kaskady, można myć w zmywarce
temperatura i silnik włączane osobno
bezstopniowa regulacja temperatury do 60 °C
moc przyłączeniowa: 340 W / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 330 mm, wysokość 480 mm
waga: 7,65 kg
GTIN 4015613609256
Nr art. 900003
2.175,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Dyspenser do czekolady 9,5L
Doskonały smak gorącej czekolady, podgrzewanie i utrzymywanie temperatury bez przypalania i powstawania grudek.
obudowa z tworzywa sztucznego, pojemnik z poliwęglanu
mieszadło ze stali nierdzewnej, obracające się śmigło mieszające z tworzywa sztucznego
pojemność: 9,5 litra
podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej
bezstopniowa regulacja temperatury: 0 °C do 85 °C
wysokość filiżanki: maks. 10 cm
ociekacz z czujnikiem napełnienia
demontowalny zawór spustowy
bojler ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
moc przyłączeniowa: 1,006 kW / 220 V 50 Hz
wymiary: szer. 280 x gł. 410 x wys. 580 mm
waga: 7,5 kg
GTIN 4015613633268
Nr art. 900004
2.288,00 zł

Wyciskarka do cytrusów "Joy"*
z 3 różnymi stożkami do wyciskania soku z pomarańczy, grapefruitów i cytryn.
obudowa odlew aluminium
pojemnik na sok i stożki z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: 180 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 210 x gł. 320 x wys. 415 mm
waga: 5,5 kg
GTIN 4015613460253
Nr art. 150140
637,00 zł

Osłona przeciwbryzgowa "Joy"
Czysto i bezpiecznie - odpowiednia ochrona przeciwbryzgowa do wyciskarki do cytrusów "Joy"
materiał: polycarbonate
wymiary: Ø 177 mm, wysokość 120 mm
waga: 0,1 kg
GTIN 4015613660370
Nr art. 150158
16,00 zł

Wyciskarka do cytrusów CS1*
Owocowa świeżość - wyciskaj soki z pomarańczy, grejpfrutów i granatów w szybki i prosty sposób.
masywna obudowa odlew aluminium
pojemnik na sok, nasadka stożkowa i sito ze stali nierdzewnej, wyjmowane, nadają się do mycia w zmywarkach
automatyczna aktywacja poprzez dociśnięcie ramienia dźwigni
liczba obrotów/min.: 980
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 230 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
waga: 8,61 kg
GTIN 4015613587226
Nr art. 150146
1.037,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Wyciskarka do soków "Top Juicer"*
Owocowa rozkosz - bogaty w witaminy sok w krótkim czasie.
Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego.
obudowa ze stali nierdzewnej
otwór do napełniania XXL, Ø 75 mm
wydajny, cichobieżny napęd
2 prędkości obrotowe, max 18.000 obr. / min.
(do miękkich lub twardych owoców lub warzyw)
drobne sitko ze stali nierdzewnej - idealna rozkosz świeżych soków
szybkie i łatwe czyszczenie, poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
moc przyłączeniowa: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 310 x gł. 210 x wys. 400 mm
w komplecie szczotka do czyszczenia i kubek z tworzywa sztucznego z zabezpieczeniem przed rozpryskiwaniem (pojemność: 1 litr)
waga: 4 kg
GTIN 4015613544564
Nr art. 150145
371,00 zł

Combi Juicer*
... wyciskarka do soków i mikser w jednym.
obudowa stal szlachetna
2 stopnie prędkości, maksymalnie 20.000 obr./min.
moc przyłączeniowa: 800 W / 230 V 50 Hz
Wyciskarka do soku
otwór podawczy Ø 70 mm
wymiary: szer. 290 x gł. 240 x wys. 430 mm
w zestawie 1 kubek z tworzywa sztucznego, pojemność: litra
Mikser / Blender
nóż ze stali nierdzewnej
pojemnik ze szkła, korpus i pokrywa z tworzywa sztucznego
pojemność: 1,8 litra
wymiary: szer. 220 x gł. 240 x wys. 450 mm
waga: 12 kg
GTIN 4015613457826
Nr art. 150139
564,00 zł

Nasadka do krojenia*
Dodatkowa część do Combi Juicer*
bardzo duży lej wsadowy na warzywa i owoce uniwersalny nóż tarczowy do tarcia np. marchwi, kapusty, ziemniaków lub krojenia w plastrynp.ogórków i marchwi
wymiary: szer. 220 x gł. 240 x wys. 450 mm
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613482002
Nr art. 1501390
135,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Wyciskarka do soków "Bartscher PRO"
Wyciskanie soków na dużą skalę: ta profesjonalna wyciskarka do soków bez problemu wyciska soki z owoców lub warzyw - bez konieczności ich wcześniejszego przecinania.
obudowa ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego
otwór do napełniania XXL, Ø 83 mm
liczba obrotów/min: maks. 3.000
drobne sitko ze stali nierdzewnej - idealna rozkosz świeżych soków
pojemność zbiornika na pozostałości wyciskania: 7 litrów
przełącznik bezpieczeństwa
termostat silnika
szybki demontaż umożliwiający proste czyszczenie
moc przyłączeniowa: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 260 x gł. 430 x wys. 530 mm
waga: 12,8 kg
GTIN 4015613640112
Nr art. 150137
2.903,00 zł

Mikser / Blender 1,75L*
idealny do ścierania na purré owoców i rozdrabniania warzyw itd.
nóż ze stali nierdzewnej
2 stopnie prędkości, maks. 16000 obr./min.
funkcja pulsacyjna
przełącznik bezpieczeństwa
pojemniki szklane, pojemność: 1,75 litra
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 220 mm, wys. 420 mm
waga: 3,6 kg
GTIN 4015613580746
Nr art. A135009
207,00 zł

Robot kuchenny FP1000*
Wielofunkcyjny robot kuchenny z dwoma nasadkami przekonuje różnorodnymi możliwościami zastosowania: od miksowania, robienia shake'ów, przygotowywania purée, krojenie, siekanie, rozdrabnianie i tarcie. Dzięki solidnemu i wydajnemu robotowi kuchennemu prawie wszystkie zadania zostaną wykonane w mgnieniu oka.
podstawa: aluminium
2 poziomy prędkości, funkcja pulsowania
liczba obrotów/min: max 18.000
szybkie i łatwe czyszczenie, elementy zewnętrzne robota można zmywać w zmywarce
moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
Pojemnik do miksowania
pojemnik ze szkła, pojemność: 1,6 litra
pokrywka i podstawa z tworzywa sztucznego
Miska do miksowania
tworzywo sztuczne, pojemność: 2 litry
otwór do napełniania: 54 x 74 mm
akcesoria:
- 1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej, do robienia purée i siekania
- 1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego, do robienia purée z gotowanych potraw
- 1 nóż do plastrów o 2 grubościach: 2 mm i 3 mm
- 1 nóż do rozdrabniania o 1 grubości: 0,3 mm
- 1 nóż do rozdrabniania o 2 grubościach: 1 mm i 3,5 mm

waga: 6,35 kg
GTIN 4015613610535
Nr art. 150148
673,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Przy użyciu naszych mikserów przyrządzisz różnorodne produkty: od koktajli po pyszne smoothies!

Elektryczne miksery są ciągle na topie: dzięki wyposażeniu w silniki o dużej mocy pomagają w przygotowaniu wszystkiego, o czym tylko pomyślisz: smoothies, koktajli, zup, shake'ów, sosów pesto i wielu innych smakołyków. Bogactwo pomysłów i możliwości jest nieograniczone.

Nieistotne, jaką funkcję ma pełnić mikser, którego szukasz: Bartscher oferuje szeroki wybór wydajnych blenderów oraz mikserów o dużej mocy, które z pewnością spełnią Twoje oczekiwania.

Znajdziesz u nas wysokowydajne modele firmy Bartscher i Hamilton Beach.
W swojej ofercie posiadamy zarówno blendery barmańskie do przygotowywania shake'ów mlecznych, jak i podwójne miksery barowe i wielofunkcyjne blendery o mocy 600 W z 10 poziomami prędkości.

Dzięki tak dużemu wyborowi miksowanie, siekanie i przyrządzenie purée staje się bardzo proste.

Smoothie owocowe

Czy wiesz, że Twoje ulubione smoothies były serwowane w amerykańskich pijalniach soków już w latach 20-tych?

Pierwsze tego rodzaju napoje składały się jedynie z owoców. Obecnie dodaje się do nich także warzywa, zioła, czy też składniki egzotyczne, jak np. jagody acai, owoce baobabu, czy też moringa.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Blender wielofunkcyjny 3,2L*
Ten blender przekonuje nie tylko swoją mocą - kruszy bez problemu nawet lód. Urządzenie to charakteryzuje się również dużą pojemnością, stabilnością i prostą obsługą.
obudowa ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego
dzbanek z tworzywa sztucznego
ostrza ze stali chromowo-niklowej 18/10
3 poziomy prędkości, funkcja pulsowania, włącznik/wyłącznik
kubek o poj. 3200 ml, maks. poj. napełniania 2150 ml
wyłącznik bezpieczeństwa przy pokrywie
zamykana wylewka
moc przyłączeniowa: 1000 W / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
waga: 3,23 kg
GTIN 4015613632902
Nr art. 150151
480,00 zł

Blender PRO 2,5L
Silnik o dużej mocy i łatwość obsługi blendera pomagają w przygotowaniu smoothie, zup, koktajli, sosów, dressingów i deserów.
materiał: tworzywo sztuczne ABS
materiał pojemnika do miksowania: tworzywo sztuczne, przezroczyste
wesja noża: stal szlachetna
zastosowanie:
siekanie, miksowanie, przygotowywanie purée i szejków, rozdrabnianie
pojemność: 2,5 litra
poziom napełnienia: 2 litry
prędkość obrotowa maks.: 25000 obr. / min
regulacja prędkości za pomocą regulatora obrotów
funkcja pulsacyjna
wyłącznik bezpieczeństwa
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
nóżki: guma twarda
moc przyłączowa: 1,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 445 x gł. 310 x wys. 350 mm
waga: 4,45 kg
GTIN 4015613671123
Nr art. 150159
797,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Asortyment firmy Bartscher dla barów

shakery • miksery

✓ łatwe w użyciu
✓ czytelna miarka
✓ bezpieczne ustawienie

Mikser barowy*
Do koktajli owocowych i mlecznych
chromowana obudowa
końcówka ze stali nierdzewnej, tarcza z tworzywa sztucznego
ruchoma głowica
2 stopnie prędkości
kubek ze stali chromowo-niklowej, pojemność 700 ml
kubek i mieszadło nadają się do mycia w zmywarkach
moc przyłączeniowa: 85 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 135 x gł. 185 x wys. 365 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613470641
Nr art. 135100
258,00 zł

Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo
Wszechstronny, podwójny mikser wrzecionowy bardzo stabilny
do przyrządzania koktajli lub shaków mlecznych.
obudowa ze szczotkowanej stali nierdzewnej
kubki, końcówki i tarcze ze stali nierdzewnej 18/10
2 wytrzymałe mieszadła ze stali nierdzewnej, z opcją
oddzielnego włączania i 2 poziomami prędkości każde
2 kubki miksera, nadają się do mycia w zmywarkach,
pojemność: 1000 ml każdy, poziom napełnienia: maks. 700 ml każdy
moc przyłączeniowa: 800 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm
waga: 7,45 kg
GTIN 4015613563626
Nr art. 135102
1.084,00 zł

Drink-mixer
Perfekcyjny do przyrządzania koktajli lub
shaków mlecznych - w kuchni bądź przy barze.
obudowa: stal lakierowana
kubek, końcówki i tarcze ze stali nierdzewnej
2 stopnie prędkości
1 mikrowyłącznik w miejscu wsuwu kubka
zabezpieczonny przed przechyłem specjalnym gniazdem
kubek o poj. 950 ml, maks. poj. napełniania 650 ml,
nadaje się do mycia w zmywarce
moc przyłączeniowa: 400 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm
waga: 6,22 kg
GTIN 4015613529523
Nr art. 135105
720,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Blender barowy
Idealny do smoothies, margarity, daiquiris,
mrożonego cappuccino, granitees itp.
obudowa z tworzywa, dzbanek z poliwęglanu
2 poziomy prędkości
trwałe ostrza ze stali szlachetnej
czytelna miarka, poręczny uchwyt, nóżki gwarantujące pewne ustawienie
kubek o poj. 1400 ml, maks. poj. napełniania 1250 ml
moc przyłączeniowa: 400 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 165 x gł. 203 x wys. 387 mm
waga: 2,5 kg
GTIN 4015613530123
Nr art. 150710
1.219,00 zł

Blender barowy Rio
Świeże, orzeźwiające i po prostu pyszne - obojętnie czy shake mleczny, napój jogurtowy, smoothies, czy też koktajl
obudowa z tworzywa
dzbanek z poliwęglanu, możliwość układania jednego na drugim
2 poziomy prędkości, funkcja pulsowania, włącznik/wyłącznik
trwałe sprzęgło i ostrza ze stali szlachetnej
czytelna miarka
poręczny uchwyt
nóżki gwarantujące pewne ustawienie
kubek o poj. 2000 ml, maks. poj. napełniania 1300 ml
w zestawie nakładka dozująca
moc przyłączeniowa: 450 W / 220-240 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 170 x gł. 240 x wys. 411 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613634838
Nr art. 150718
1.997,00 zł

Blender
Szatkowanie, rozdrabnianie, mielenie, emulgowanie i miksowanie
Różnorodne funkcje umożliwiają szybkie przygotowanie koktajli, margarit, dipów, sosów, zup i potraw.
obudowa z tworzywa, dzbanek z poliwęglanu
10 poziomy prędkości, dodatkowa funkcja szatkowania i pulsacji
trwałe metalowe sprzęgło silnika i ostrza ze stali nierdzewnej
czytelna miarka
poręczny uchwyt, nożki gwarantujące pewne ustawienie
kubek o poj. 1800 ml, maks. poj. napełniania 1400 ml
w zestawie nakładka dozująca
moc przyłączeniowa: 600 W / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 178 x gł. 229 x wys. 483 mm
waga: 5,1 kg
GTIN 4015613586830
Nr art. 150714
3.416,00 zł

Gofrownica
z płytą grzewczą w kształcie serca
płyty grzewcze z żeliwa, obudowa ze stali nierdzewnej
- płyty grzewcze zamontowane na stałe -
wielkość gofra: Ø 210 mm, wysokość 16 mm
zakres temperatury: od 25 °C do 300 °C
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 285 x gł. 460 x wys. 255 mm
waga: 15,5 kg
w zestawie 1 szczotka do czyszczenia
GTIN 4015613503431
Nr art. 370160
1.997,00 zł

Gofrownica podwójna
płyty grzewcze w kształcie serc
płyty grzewcze z żeliwa, obudowa ze stali nierdzewnej
- płyty grzewcze zamontowane na stałe -
wielkość gofra: Ø 210 mm, wysokość 16 mm
zakres temperatury: od 25 °C do 300 °C
moc przyłączeniowa: 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
wymiary: szer. 600 x gł. 460 x wys. 255 mm
waga: 31,5 kg
w zestawie 1 szczotka do czyszczenia
GTIN 4015613503448
Nr art. 370161
3.343,00 zł

Spray do smażenia
zob. katalog str. 81

Gofrownica
z płytą brukselską
płyty grzewcze z żeliwa, obudowa ze stali nierdzewnej
- płyty grzewcze zamontowane na stałe -
wielkość gofra: 160 x 100, wysokość 32 mm
zakres temperatury: od 25 °C do 300 °C
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 285 x gł. 460 x wys. 255 mm
waga: 23,5 kg
w zestawie 1 szczotka do czyszczenia
GTIN 4015613503455
Nr art. 370162
1.997,00 zł

Gofrownica podwójna
płyty grzewcze - płyty brukselskie
płyty grzewcze z żeliwa, obudowa ze stali nierdzewnej
- płyty grzewcze zamontowane na stałe -
wielkość gofra: 160 x 100, wysokość 32 mm
zakres temperatury: od 25 °C do 300 °C
moc przyłączeniowa: 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
wymiary: szer. 600 x gł. 460 x wys. 255 mm
waga: 45,5 kg
w zestawie 1 szczotka do czyszczenia
GTIN 4015613503462
Nr art. 370163
3.343 ,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Gofrownica "Deluxe II"
materiał: stal szlachetna
materiał płyty grzewczej: odlew aluminiowy, pokryty powłoką
kształt gofra: gofr brukselski
wielkość gofra: szer. 100 x gł. 165 x wys. 10 mm
ilość jednostek odpiekowych: 1
wykonanie płyt do pieczenia: zamocowane na stałe
obrotowa płyta grzewcza
obrót płyty grzewczej: obrót o 180° w prawo/lewo
zakres temperatury: od 50 °C do 300 °C
regulacja temperatury: termostatycznie
stopień ochrony: IPX3
włącznik/wyłącznik
w zestawie: 2 tacki na okruchy, szer. 215 x gł. 285 x wys. 18 mm
moc przyłączeniowa: 1,26 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
waga: 14,25 kg
GTIN 4015613655369
Nr art. 370165
1.670,00 zł

✓ Dzięki obróceniu gofra o 180° w trakcie pieczenia uzyskuje się optymalne rozprowadzenie ciasta.

Gofrownica "Deluxe"
obudowa ze stali nierdzewnej
materiał płyt do pieczenia: ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
- płyty grzewcze zamontowane na stałe -
wielkość gofra: Ø 170 mm, wysokość 35 mm
cyfrowy wyświetlacz służący do programowania i zapamiętywania czasu pieczenia i temperatury
zakres temperatury: 125 °C do 230 °C
moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 250 x gł. 495 x wys. 385 mm
w zestawie taca, szer. 250 x gł. 280 mm
waga: 10,5 kg
GTIN 4015613581163
Nr art. 370164
1.888,00 zł

✓ Płyty grzewcze posiadają możliwość obrotu o 180° zarówno w prawo, jak i w lewo, co gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciasta i uzyskanie optymalnego stopnia zarumienienia.

Gofrownica 1BW16080
materiał: stal nierdzewna
materiał płyt do pieczenia: żeliwo, powłoka antyadhezyjna
kształt gofra: forma brukselska
wielkość gofra: 160 x 80 mm, wysokość 26 mm
ilość jednostek odpiekowych: 1
wykonanie płyt do pieczenia: zamocowane na stałe
zakres temperatur: od 100 °C do 300 °C
regulacja temperatury: termostatyczna
cyfrowy wyświetlacz służący do programowania i zapamiętywania czasu pieczenia
timer
stopień ochrony: IP23
wyłącznik zasilania z lampką kontrolną
lampka kontrolna nagrzania
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 220-230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 290 x gł. 465 x wys. 320/530 mm
waga: 19,65 kg
w zestawie: skrobak do czyszczenia
GTIN 4015613674612
Nr art. 370169
2.175,00 zł

Naleśnikarka elektryczna
materiał: stal nierdzewna
płyta grzejna: żeliwo, powłoka nieprzywierająca, Ø 400 mm
zakres temperatury: od 50 °C do 300 °C
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 450 x gł. 510 x wys. 246 mm
w zestawie 1 łopatka do rozprowadzania ciasta,
1 nóż do obracania ciasta
waga: 21,5 kg
GTIN 4015613503479
Nr art. 104446
1.706,00 zł

Naleśnikarka elektryczna
materiał: stal nierdzewna
2 płyty grzewcze: żeliwo, powłoka nieprzywierająca,
Ø 400 mm, oddzielnie włączane
zakres temperatury: od 50 °C do 300 °C
moc przyłączeniowa: 2 x 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
wymiary: szer. 870 x gł. 510 x wys. 246 mm
w zestawie 1 łopatka do rozprowadzania ciasta,
1 nóż do obracania ciasta
waga: 40 kg
GTIN 4015613503486
Nr art. 104447
3.052,00 zł

Naleśnikarka gazowa
materiał: stal nierdzewna
płyta, gładka powierzchnia płyty grzejnej, Ø 400 mm
płyta zdejmowana
stopnie temperatury: 1-8
palnik 6-gwiazdkowy
moc przyłączeniowa: 6 kW
wymiary: szer. 430 x gł. 430 x wys. 195 mm
ustawiona na gaz płynny
waga: 19 kg
GTIN 4015613412948
Nr art. 1043413
3.343,00 zł

Naleśnikarka gazowa
materiał: stal nierdzewna
2 płyty, gładka powierzchnia płyt grzejnych, Ø 400 mm,
oddzielnie włączane
płyty zdejmowane
stopnie temperatury: 1-8
palnik 6-gwiazdkowy
moc przyłączeniowa: 12 kW
wymiary: szer. 830 x gł. 430 x wys. 195 mm
ustawiona na gaz płynny
waga: 34 kg
GTIN 4015613412955
Nr art. 1043423
5.813,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Ekspresy Bartscher - rozkosz w każdej filiżance

Idealne przygotowanie na każdą okazję

Bartscher oferuje odpowiednie ekspresy do kawy do użytku gastronomicznego każdego rodzaju.
Popularnej kawy o poranku wypija się w samych Niemczech rocznie 150 l na osobę.

Bartscher oferuje odpowiednie ekspresy do kawy do użytku gastronomicznego każdego rodzaju. Zaparzacz do kawy z filtrem okrągłym i praktycznym systemem parzenia dużej ilości napoju nadaje się przykładowo idealnie wtedy, gdy kawa musi zostać podana punktualnie. Obsługa jest niezwykle prosta i szybka, a w celu łatwego przygotowania napoju stosuje się zimną wodę i papierowy filtr.

System z koszykiem na filtr jest odpowiednim rozwiązaniem na wszystkie sytuacje, gdy Państwa goście zamawiają kawę przez cały czas. Dzięki krótkiemu czasowi zaparzania do maksymalnie ośmiu minut, gorący napój uzyskuje się szybko i bez problemu utrzymuje się jego ciepło.

Wariant ciśnieniowy oferuje kawę godną podniebienia najwykwintniejszego smakosza. Oprócz parzenia kawy, łącznie z typową cafe crema, gorącą wodę można wykorzystać do przygotowania herbaty lub napojów typu instant. Za pomocą prostego w obsłudze urządzenia do wytwarzania pary każdy wyczaruje z mleka perfekcyjną piankę. Dzięki automatycznej kontroli napełnienia bojlera ekspresy ciśnieniowe najlepiej nadają się do długotrwałego użytku.

Firma Bartscher oferuje dodatkowo **przydatne akcesoria**, takie jak termosy, płyty do podgrzewania lub stanowiska z kawą. W ten sposób przygotują Państwo w naszych ekspresach kawę jak należy: **czyli kawę o doskonalym smaku.**

NASZE WSKAZÓWKI
Sugerujemy wybrać porcję kawy wielkości 5-7 g na filiżankę, zależnie od jakości ziaren i oczekiwanej intensywności napoju. Oferujemy wysokowartościową kawę w jakości przewidzianej dla gastronomii, podniesie to wydajność i przyczyni się do dłuższej stabilności urządzenia.

Prosimy o używanie najlepiej wody częściowo odsolonej, w ten sposób mogą Państwo wydłużyć żywotność ekspresu. **Odpowiednie filtry** znajdą Państwo na stronie 307.

Prosimy pielęgnować ekspres, np. specjalnym środkiem do usuwania osadów pozostawionych przez kawę. Żywotność ekspresu mogą Państwo wydłużyć, przeprowadzając jego regularne odkamienianie, a ponadto zapewnią Państwo niewielką długość cyklu. W tym celu oferujemy odpowiedni **odkamieniacz** firmy Bartscher (nr art. 190065).

Ekspres przelewowy "Contessa 1000"
stal chromowo-niklowa
2 płyty grzewcze
1 dzbanek szklany
pojemność: 1,8 litra
czas zaparzania 1 dzbanka: ok. 7 minut
minimalna ilość zaparzana: ok. 0,5 litra
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm
waga: 6,5 kg
GTIN 4015613580968
Nr art. A190053
709,00 zł

Filtr papierowy koszykowy 250/90-S
(250 filtrów w kartonie)
GTIN 4015613638256
Nr art. 190015250
24,00 zł

Filtr papierowy koszykowy 250/90-L
(1000 filtrów w kartonie)
GTIN 4015613638249
Nr art. 190014
71,00 zł

Środek do szybkiego odwapniania ekspresów do kawy
30 torebek à 15 g
waga: 0,45 kg
GTIN 4015613541716
Nr art. 190065
69,00 zł

Ekspres do kawy "Contessa 1002"
stal chromowo-niklowa
1 płyta grzewcza
1 dzbanek ze stali nierdzewnej, pojemność: 2 litry
czas zaparzania 1 dzbanka:ok. 8 minut
minimalna ilość zaparzana: 0,5 litra
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 215 x gł. 400 x wys. 520 mm
waga: 6,71 kg
GTIN 4015613412023
Nr art. A190043
797,00 zł

Dzbanek zapasowy do ekspresu Contessa 1002 Termos 2L
materiał: stal nierdzewna
pokrywa, mechanizm wylewowy
i uchwyt z czarnego tworzywa
pojemność: 2,0 litry
wymiary: szer. 170 x gł. 140 x wys. 260 mm
waga: 0,76 kg
GTIN 4015613416229
Nr art. A190122
78,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Ekspres przelewowy "Aurora 22"
stal chromowo-niklowa
1 płyta grzewcza
1 termos z pompką ze stali nierdzewnej, pojemność: 2,0 litry
czas zaparzania 1 dzbanka: ok. 8 minut
minimalna ilość zaparzana: 0,5 litra
kontrolka odkamieniania
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm
waga: 8,0 kg
GTIN 4015613475561
Nr art. 190048
1.197,00 zł

Dzbanek zapasowy do ekspresu Aurora 22
Termos 2L z pompką
wnętrze ze stali nierdzewnej
pokrywka, pompka i uchwyt z czarnego
tworzywa sztucznego
bardzo dobra izolacja
idealne dozowanie dzięki lekko działającej pompce
dwuwarstwowa obudowa zapewniająca dłuższe
utrzymywanie ciepła i zimna
składany uchwyt do bezpiecznego przenoszenia
łatwe napełnianie i czyszczenie dzięki
zdejmowanej pompce
podstawa ze zintegrowanym pierścieniem
umożliwia obracanie termosu o 360°
pojemność: 2,0 litry
wymiary: Ø 150 mm, wysokość 320 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613475578
Nr art. 190124
131,00 zł

Ekspres do kawy "Contessa Duo"
stal chromowo-niklowa
2 płyty grzewcze
2 dzbanki ze stali nierdzewnej, pojemność: 2 litry
czas zaparzania 1 dzbanka: ok. 8 minut
minimalna ilość zaparzana: 0,5 litra
moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 430 x gł. 400 x wys. 520 mm
waga: 14,21 kg
GTIN 4015613505015
Nr art. 190049
1.597,00 zł

Dzbanek zapasowy do ekspresu Contessa Duo
Termos 2L
materiał: stal nierdzewna
pokrywa, mechanizm wylewowy
i uchwyt z czarnego tworzywa
pojemność: 2,0 litry
wymiary: szer. 170 x gł. 140 x wys. 260 mm
waga: 0,76 kg
GTIN 4015613416229
Nr art. A190122
78,00 zł

Dzbanek szklany do ekspresów 1,8L
do kawy uniwersalny
pasują do wszystkich popularnych ekspresów
i płyt grzewczych.
pojemność: 1,8 litry
uchwyt, pokrywa i
mechanizm wylewowy czarny
wymiary: Ø 165 mm, wys. 178 mm
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613658360
Nr art. 190133
55,00 zł

Termos 1,5L
materiał: stal nierdzewna
pokrywa,mechanizm wylewowy i uchwyt z tworzywa sztucznego
kolor: chrom/czarny
pojemność: 1,5 litra
wymiary: szer. 170 x gł. 140 x wys. 215 mm
1 termos
waga: 0,71 kg
GTIN 4015613460635
Nr art. 190121
71,00 zł
od 24 termosów **69,00 zł**
od 60 termosów **67,00 zł**

Termos 5L z pompką
wnętrze ze stali nierdzewnej
uchwyt i pokrywa z czarnego tworzywa sztucznego
uchwyt do przenoszenia
zabezpieczenie pompki-pokrywy
podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia
obracanie termosu o 360°
pojemność: 5 litrów
wymiary: Ø 170 mm, wysokość 430 mm
waga: 2,4 kg
GTIN 4015613617701
Nr art. 190135
153,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Podstawa serwisowa do kawy 1190
na 1 termos
(do wszystkich termosów o maks. średnicy 19 cm)
materiał: tworzywo sztuczne
dzięki wyjmowanej podstawce z tworzywa sztucznego,
której wysokość można regulować w trzech poziomach,
każdy termos pasuje do filiżanek o różnych wielkościach
5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadełka, mleko i cukier
wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
w zestawie: 1 podstawka z tworzywa i 1 podkładka odciekowa
waga: 1,15 kg
GTIN 4015613656861
Nr art. 190153
131,00 zł

Artykuł dostarczany bez termosów

Podstawa serwisowa do kawy 2190
na 2 termosy
(do wszystkich termosów o maks. średnicy 19 cm)
materiał: tworzywo sztuczne
dzięki dwóm wyjmowanym podstawkom z tworzywa sztucznego,
których wysokość można regulować w trzech poziomach,
każdy termos pasuje do filiżanek o różnych wielkościach
5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadełka, mleko i cukier
wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
w zestawie: 2 podstawki z tworzywa i 2 podkładki odciekowe
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613656878
Nr art. 190154
215,00 zł

Termos 2,5L z pompką
wnętrze ze stali nierdzewnej
uchwyt do przenoszenia
z zabezpieczeniem pokrywy pompki
pojemność: ok. 2,5 litra
wymiary: Ø 160 mm, wysokość 330 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613468655
Nr art. 190125
120,00 zł

Termos 2L z pompką
wnętrze ze stali nierdzewnej
pokrywka, pompka i uchwyt
z czarnego tworzywa sztucznego
podstawa ze zintegrowanym pierścieniem
umożliwia obracanie termosu o 360°
pojemność: 2,0 litry
wymiary: Ø 150 mm, wysokość 320 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613475578
Nr art. 190124
131,00 zł

Zaparzacz do kawy "Regina Plus 40T"
obudowa ze stali nierdzewnej
korpus i pokrywa z tworzywa sztucznego
maksymalna wydajność ok. 48 filiżanek
pojemność: 6,8 litrów
czas zaparzania 6,8 litrów: 45 minut
minimalna ilość zaparzana: 3 litry (20 filiżanek)
wskaźnik poziomu napełnienia
kontrolka odkamieniania
2 oddzielne systemy grzewcze dla funkcji zaparzania i utrzymywania ciepła
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: Ø 220 mm, wysokość 415 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613629636
Nr art. A190146
357,00 zł

Filtr papierowy okrągły 195-S
(250 sztuk w kartonie)
GTIN 4015613427980
Nr art. A190009250
38,00 zł

Filtr papierowy okrągły 195-L
(1000 sztuk w kartonie)
GTIN 4015613372983
Nr art. A190009
131,00 zł

Środek do szybkiego odwapniania ekspresów do kawy
30 torebek à 15 g
waga: 0,45 kg
GTIN 4015613541716
Nr art. 190065
69,00 zł

Zaparzacz do kawy "Regina Plus 90T"
obudowa ze stali nierdzewnej
korpus i pokrywa z tworzywa sztucznego
maksymalna wydajność ok. 80 - 90 filiżanek
pojemność: 15 litrów
czas zaparzania 15 litrów: 60 minut
minimalna ilość zaparzana: 4,5 litra (30 filiżanek)
wskaźnik poziomu napełnienia
kontrolka odkamieniania
2 oddzielne systemy grzewcze dla funkcji zaparzania i utrzymywania ciepła
moc przyłączeniowa: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: Ø 270 mm, wysokość 475 mm
waga: 4,1 kg
GTIN 4015613629995
Nr art. A190196
506,00 zł

Filtr papierowy okrągły 245-S
(250 sztuk w kartonie)
GTIN 4015613561004
Nr art. A190011250
42,00 zł

Filtr papierowy okrągły 245-L
(1000 sztuk w kartonie)
GTIN 4015613400129
Nr art. A190011
149,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40T
materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
material filtra: stal szlachetna, materiał systemu grzewczego: stal szlachetna
wersja: z filtrem okrągłym
maksymalna wydajność: 40 - 48 filiżanek
pojemność: 6 litrów
minimalna ilość zaparzanej kawy: 3 litry (20 filiżanek)
czas zaparzania: 40 minut dla 6 litrów
wskaźnik poziomu napełnienia
sygnał informujący o konieczności odkamienienia
zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 310 x gł. 320 x wys. 480 mm
waga: 3,18 kg
GTIN 4015613670515
Nr art. A190148
433,00 zł

Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60T
materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
material filtra: stal szlachetna
materiał systemu grzewczego: stal szlachetna
wersja: z filtrem okrągłym
maksymalna wydajność: 60 - 72 filiżanek
pojemność: 9 litrów
minimalna ilość zaparzanej kawy: 4,5 litry (30 filiżanek)
czas zaparzania: 50 minut dla 9 litrów
wskaźnik poziomu napełnienia
sygnał informujący o konieczności odkamienienia
zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 310 x gł. 320 x wys. 540 mm
waga: 3,8 kg
GTIN 4015613670522
Nr art. A190167
469,00 zł

Filtr papierowy okrągły 195-S
(250 sztuk w kartonie)
GTIN 4015613427980
Nr art. A190009250
38,00 zł

Filtr papierowy okrągły 195-L
(1000 sztuk w kartonie)
GTIN 4015613372983
Nr art. A190009
131,00 zł

Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100T
materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
material filtra: stal szlachetna, materiał systemu grzewczego: stal szlachetna
wersja: z filtrem okrągłym
maksymalna wydajność: 90 - 100 filiżanek
pojemność: 13,2 litrów
minimalna ilość zaparzanej kawy: 6 litry (40 filiżanek)
czas zaparzania: 55 minut dla 13,2 litrów
wskaźnik poziomu napełnienia
sygnał informujący o konieczności odkamienienia
zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
moc przyłączeniowa: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 350 x gł. 370 x wys. 575 mm
waga: 4,6 kg
GTIN 4015613670539
Nr art. A190198
578,00 zł

Filtr papierowy okrągły 245-S
(250 sztuk w kartonie)
GTIN 4015613561004
Nr art. A190011250
42,00 zł

Filtr papierowy okrągły 245-L
(1000 sztuk w kartonie)
GTIN 4015613400129
Nr art. A190011
149,00 zł

Spieniacz do mleka - idealna pianka do cappuccino albo cafe latte

Spieniacz do mleka „Indukcja" MSI400
Komfortowe i w pełni automatyczne spienianie mleka do konsystencji kremowej lub gęstej lub tylko podgrzewanie w 80-90 sekund. Idealny do gorących lub mrożonych kreacji kawowych.
podstawa ze stali chromowo-niklowej
wyjmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywką z tworzywa sztucznego
3 funkcje:
- spienianie na zimno
- spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C
- spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
automatyczne wyłączanie
bez wstępnego podgrzewania mleka - odpowiedni do świeżego mleka z wszystkimi poziomami zawartości tłuszczu
energooszczędna technologia indukcyjna: mleko już nigdy się nie przypali
powierzchnia indukcyjna z przełącznikiem stykowym do zbiorników ze stali nierdzewnej
spienianie lub podgrzewanie 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund
4 antypoślizgowe nóżki z silikonu
łatwe czyszczenie: zbiornik, pokrywka i mieszadła można zmywać w zmywarce
system zwijania kabla
moc przyłączeniowa: 600 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm
waga: 1,1 kg
w zestawie 3 magnetyczne mieszadła:
- 1 x mieszadło do spieniania mleka w formie micro
- 2 x mieszadło do spieniania mleka w formie gęstej
GTIN 4015613613413
Nr art. 190129
313,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Ciśnieniowe ekspresy do kawy Bartscher Coffeeline

Seria ekspresów do kawy Bartscher Cofeeline oferuje kawę dla najbardziej wybrednych podniebień. W codziennym szybkim użyciu oprócz kawy z typową śmietanką, podczas przygotowywania kawy można nalewać z ekspresu również gorącą wodę na herbatę lub napoje rozpuszczalne. Za pomocą prostego w obsłudze urządzenia do wytwarzania pary każdy wyczaruje z mleka perfekcyjną piankę.

Dzięki automatycznej kontroli napełnienia w podgrzewaczu ekspresy do kawy nadają się idealnie do pracy ciągłej. Ponadto są one wyposażone w pasywnie ogrzewaną podkładkę na filiżanki, funkcję elektronicznie programowanego napełniania filiżanek zgodnie z indywidualnymi preferencjami, a dzięki kompaktowej budowie zajmują niewiele miejsca.

Plus w maszynach „plus":
Dodatkowy czajnik oraz dodatkowy wyświetlacz do ustawiania temperatury dla każdego zespołu zaparzacza umożliwiają regulację parzenia z dokładnością co do jednego stopnia, co pozwala na przygotowywanie wysokiej jakości kawowych specjałów.
Przykład:
lewy zespół zaparzacza 91 °C dla jaśniejszych rodzajów kawy
prawy zespół zaparzacza 96 °C dla ciemniejszych, prażonych ziarenek

Ekspres do kawy z sitkiem

- ✓ obudowa ze stali
- ✓ proste zdejmowanie obudowy
- ✓ zawór ciśnieniowy dla bojlera
- ✓ natychmiastowe dostarczanie wody bezpośrednio z wnętrza bojlera
- ✓ chromowana rura wyjściowa na kolanku kulkowym do pobierania pary i wrzątku
- ✓ automatyczny wlew wody poprzez zawór magnetyczny
- ✓ wbudowana wolumetryczna pompa silnika z 2 zaworami ciśnieniowymi
- ✓ filtr cząstek
- ✓ zawór wysokiego ciśnienia
- ✓ PREE BREE SYSTEM (opatentowany proces przygotowania kawy)
- ✓ mikroprocesor w listwie przełącznikowej kontroluje dozowanie kawy
- ✓ automatyczne napełnianie bojlera
- ✓ automatyczne czyszczenie fusów
- ✓ 4 różne programy dozowania na grupę
- ✓ kontrolka pracy bojlera

Charakterystyka techniczna

model	grupy	moc przyłączeniowa	litry (bojler)	szer (mm)	gł. (mm)	wys. (mm)	Nr art.
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	**190160**
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	**190161**
G2 plus	2 (3 z bojlerami)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	**190163**
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	**190162**
G3 plus	3 (4 z bojlerami)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	**190164**

Bartscher Coffeeline G1
1 zespół zaparzacza
1 dysza pary
1 kranik do wrzątku
pojemność bojlera: 6 litrów
moc przyłączeniowa: 2,85 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 475 x gł. 580 x wys. 523 mm
waga: 35,4 kg
GTIN 4015613481708
Nr art. 190160
9.749,00 zł

Bartscher Coffeeline G2
2 zespoły zaparzacza, z jednym wymiennikiem ciepła dla każdego
2 dysze pary
1 kranik do wrzątku
pojemność bojlera: 11,5 litra
wyświetlacz w czterech językach:
licznik filiżanek, data i godzina, komunikat o konserwacji
moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 677 x gł. 580 x wys. 523 mm
waga: 54 kg
GTIN 4015613481715
Nr art. 190161
13.714,00 zł

Bartscher Coffeeline G2 plus
z 3 bojlerami
dla każdego zespołu zaparzacza osobny 1,5 litrowy bojler z zaawansowanym systemem czujników PIC dla dokładnego ustawiania temperatury parzenia
dla każdego zespołu zaparzacza wyświetlacz do niezależnego elektronicznego ustawiania temperatury
moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 677 x gł. 580 x wys. 523 mm
waga: 62 kg
GTIN 4015613487908
Nr art. 190163
17.436,00 zł

Bartscher Coffeeline G3
3 zespoły zaparzacza, z jednym wymiennikiem ciepła dla każdego
2 dysze pary
1 kranik do wrzątku
pojemność bojlera: 17,5 litra
wyświetlacz w czterech językach:
licznik filiżanek, data i godzina, komunikat o konserwacji
moc przyłączeniowa: 4,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 967 x gł. 580 x wys. 523 mm
waga: 71,4 kg
GTIN 4015613481722
Nr art. 190162
16.846,00 zł

Bartscher Coffeeline G3 plus
z 4 bojlerami
dla każdego zespołu zaparzacza osobny 1,5 litrowy bojler z zaawansowanym systemem czujników PIC dla dokładnego ustawiania temperatury parzenia
dla każdego zespołu zaparzacza wyświetlacz do niezależnego elektronicznego ustawiania temperatury
moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 967 x gł. 580 x wys. 523 mm
waga: 87 kg
GTIN 4015613487915
Nr art. 190164
22.000,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Na jakość napojów wpływa w znacznym stopniu jakość wody, a tym samym zastosowana technologia filtracji.
Systemy filtracji spełniają wysokie wymagania rynku napojów gorących w stosunku do jakości, kosztów i niezawodności działania.

System filtracji został perfekcyjnie dopasowany do techniki stosowanych urządzeń i daje podstawy do osiągnięcia sukcesu w działalności: bezpieczeństwo, niskie koszty i najwyższą jakość serwowanych napojów

System filtracji wody do ekspresów do kawy
System jednorazowy do montażu poziomego lub pionowego
tworzywo sztuczne
pojemność przy 10° KH (twardość węglowa): 1600 l
maks. ciśnienie systemu: 1,5 - 6 bar
temperatura wody: 5 °C do 30 °C
gwint przyłącza: 1/2"
wymiary: szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613630731
Nr art. 109881
251,00 zł

System filtracji wody do ekspresów do kawy z głowicą i wkładem filtracyjnym
do montażu poziomego lub pionowego
polipropylen
pojemność przy 10° KH (twardość węglowa): 1500 l
maks. ciśnienie systemu: 2 - 8 bar
temperatura wody: 4 °C do 30 °C
gwint przyłącza: 3/8 "
wysokość wkładu filtracyjnego: 315 mm
wkład filtracyjny: Ø 95 mm
wysokość całkowita: 365 mm
waga: 1,55 kg
GTIN 4015613501130
Nr art. 109856
698,00 zł

Zapasowy wkład filtracyjny
wymiary: Ø 95 mm, wysokość 315 mm
waga: 1,3 kg
GTIN 4015613501147
Nr art. 109857
397,00 zł

Licznik wody
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613501154
Nr art. 109861
455,00 zł

Zestaw przyłączeniowy
wąż przyłączeniowy: 1500 m
przyłącze 3/8" x 3/8"
Z filtrem kołpakowym i płaską uszczelką
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613501161
Nr art. 109864
116,00 zł

Młynek do kawy specjalny do ciśnieniowych ekspresów kolbowych

✓ obudowa ze stali nierdzewnej
✓ młynek Ø 60 mm
✓ regulacja dozowania od 5 do 12 g
✓ pojemnik na 600 g zmielonej kawy
✓ obroty: 1300 obr./min
✓ ręczny włącznik/wyłącznik
✓ zabezpieczenie przed przegrzaniem
✓ stopień ochrony: IP21

Młynek do kawy model Tauro
pojemność zbiornika na kawę w ziarnach: 1 kg
moc przyłączeniowa: 275 W / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 165 x gł. 390 x wys. 510 mm
waga: 8 kg
GTIN 4015613492445
Nr art. 190175
1.542,00 zł

Młynek do kawy model Space II
pojemność zbiornika na kawę w ziarnach: 2 kg
moc przyłączeniowa: 352 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 200 x gł. 390 x wys. 600 mm
waga: 8,4 kg
GTIN 4015613658957
Nr art. 190174
1.725,00 zł

Tamper 57
materiał: aluminium
wymiary: Ø 57 mm, wysokość 92 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613656380
Nr art. 190179
143,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Cappuccinatore - Spieniacz do mleka
Trudno o lepszą piankę z mleka
Dopływ powietrza w celu perfekcyjnego spieniania mleka można bardzo łatwo regulować w Cappuccinatore za pomocą zaworu obrotowego. Równie łatwy jest montaż na urządzeniach Bartscher serii Coffeeline.

Cappuccinatore
materiał: tworzywo sztuczne
waga: 0,13 kg
GTIN 4015613541143
Nr art. 190173
353,00 zł

Uchwyt sitowy pojedynczy 7 g
materiał: mosiądz chromowany, rączka: tworzywo sztuczne
waga: 0,55 kg
GTIN 4015613588377
Nr art. 190180
155,00 zł

Uchwyt sitowy podwójny 14 g
materiał: mosiądz chromowany, rączka: tworzywo sztuczne
waga: 0,58 kg
GTIN 4015613588384
Nr art. 190181
194,00 zł

Uchwyt sitowy potrójny 21 g
materiał: mosiądz chromowany, rączka: tworzywo sztuczne
waga: 0,66 kg
GTIN 4015613588391
Nr art. 190182
234,00 zł

Szufladka na pozostałości kawy, wąska
wnętrze ze stali nierdzewnej
pojemność ok. 80 porcji kawy
szer. 290 x gł. 515 x wys. 105 mm
waga: 6 kg
GTIN 4015613494203
Nr art. 190171
785,00 zł

Szufladka na pozostałości kawy, szeroka
wnętrze ze stali nierdzewnej
pojemność ok. 140 porcji kawy
szer. 410 x gł. 515 x wys. 105 mm
waga: 6,95 kg
GTIN 4015613494197
Nr art. 190170
1.027,00 zł

Prowadnica szuflady na resztki kawy
waga: 1 kg
GTIN 4015613494210
Nr art. 190172
139,00 zł

Szufladki na kawę dają się dowolnie rozszerzać i bardzo łatwo montować.

Dyspenser do napojów DTE5
Reprezentacyjny dyspenser do bufetu - proste napełnianie
i dozowanie schłodzonych napojów.
Dzięki termoelektrycznemu chłodzeniu Państwa napoje
będą utrzymywane w niskiej temperaturze.
podstawa i pokrywa ze stali chromowo-niklowej
wnętrze z poliwęglanu: wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
pojemność: 5 litrów
termoelektryczne chłodzenie
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 60 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
waga: 4,15 kg
GTIN 4015613610726
Nr art. 150983
797,00 zł

Termos 9L
do gorących i zimnych napojów.
wnętrze ze stali nierdzewnej
pojemność: 9 litrów
wymiary: Ø 226 mm, wys. 385 mm
waga: 2,0 kg
GTIN 4015613468662
Nr art. 150981
175,00 zł

Dyspenser do napojów 3L z podwójnymi ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej
Warstwa izolacyjna - próżnia - zapewnia długotrwałe
utrzymywanie temperatury gorących i zimnych napojów.
obudowa ze stali nierdzewnej
podstawa i pokrywa z tworzywa sztucznego
na filiżanki i szklanki o maks. wysokości 11 cm
opatentowany system izolacji próżniowej
uchwyt do przenoszenia
wskaźnik poziomu napełnienia
pojemność: 3 litry, Ø 110 mm
wymiary: szer. 165 x gł. 185 x wys. 460 mm
łatwy do czyszczenia
waga: 1,63 kg
GTIN 4015613491462
Nr art. 150982
207,00 zł

Dyspenser do napojów 2,2L
Dyspenser do napojów przekonuje 3 przyjaznymi dla użytkownika cechami:
silikonowe tabliczki umożliwiają oznaczenie treści, jak np. "coffee".
Podstawa jest zaprojektowana w sposób umożliwiający połączenie w rzędzie dowolnej liczby termosów.
Zdejmowany termos umożliwia proste napełnianie i czyszczenie
pojemnik, wyjmowany:
blacha stalowa, malowana proszkowo, wymiary: Ø 150 mm, wysokość 320 mm
podstawa, wkładana: tworzywo sztuczne z ociekaczem
uchwyt do przenoszenia
wskaźnik poziomu napełnienia
podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°
pojemność: 2,2 litra
spadek temperatury: ok. 2,2 °C/godz.
wymiary: szer. 190 x gł. 245 x wys. 330 mm
w zestawie:
3 silikonowe tabliczki z napisami "coffee", "tea" i "hot water"
3 silikonowe tabliczki bez napisów
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613635293
Nr art. 190990
251,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Samowar 3,2L
stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
pojemność: 3,2 litry, Ø 200 mm
nienagrzewające się uchwyty
ochrona przed przegrzaniem
funkcja automatycznego wyłączania zasilania
funkcja stałego utrzymywania ciepła
moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm (z dzbankiem na kawę)
w zestawie gliniany dzbanek na kawę, pojemność: 0,8 l,
filtr siatkowy do herbaty
waga: 2,15 kg
GTIN 4015613622521
Nr art. 191004
357,00 zł

Warnik do wody 5L
obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
pojemność: 5 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 200 mm, wys. 400 mm
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613505541
Nr art. 200061
309,00 zł

Warnik do wody 8,5L
Niska strata ciepła i niewielkie zużycie energii to zalety warnika do wody z podwójnymi ściankami.
obudowa i pokrywa ze stali chromowo-niklowej
podwójne ścianki
wskaźnik poziomu napełnienia
pojemność: 8,5 litra
regulacja temperatury: 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 225 mm, wysokość 470 mm
waga: 2,65 kg
GTIN 4015613649849
Nr art. 200069
357,00 zł

Warnik do wody 10L
obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
podstawa ze stali lakierowanej
wskaźnik poziomu napełnienia
pojemność: 10 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 213 mm, wys. 505 mm
waga: 2,3 kg
GTIN 4015613468778
Nr art. 200054
407,00 zł

Warnik do wody 28L
Prosta obsługa - wyjątkowo duża pojemność.
Ten warnik do wody o pojemności 28 l umożliwia przygotowanie bardzo dużej liczby napojów.
obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
podstawa z tworzywa sztucznego
wskaźnik poziomu napełnienia
pojemność: 28 litrów
regulacja temperatury: 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 300 mm, wys. 640 mm
waga: 5,4 kg
GTIN 4015613592961
Nr art 200063
542,00 zł

Warnik do grzanego wina "MultiTherm"
Gorące napoje na każdą okazję.
Idealny do utrzymywania ciepła grzanego wina, herbaty myśliwskiej i wody na herbatę.
obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
pojemność: 20 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 90 °C
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 265 mm, wysokość 610 mm
waga: 4,8 kg
GTIN 4015613396873
Nr art. A200050
637,00 zł

Utrzymująca ciepło pokrywka do filiżanek
pasuje do warnika do grzanego wina firmy Bartscher Nr art. A200050
na ok. 10 - 15 filiżanek
materiał: stal nierdzewna
średnica: 354 mm
wysokość krawędzi: 40 mm
waga: 0,78 kg
GTIN 4015613503493
Nr art. 200058
69,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Warnik do grzanego wina 7L
7-litrowy warnik do grzanego wina sprosta każdemu zadaniu - nadaje się idealnie do podgrzewania niewielkich ilości ciepłych napojów, takich jak grzane wino, poncz, czy herbata myśliwska.
obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
pojemność: 7 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 80 °C
moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: Ø 220 mm, wysokość 490 mm
waga: 2 kg
GTIN 4015613612409
Nr art 200065
324,00 zł

Warnik do grzanego wina / do wody GE 21
komora z odporną na zarysowania powłoką emaliową
podstawa, kranik spustowy, uchwyty i pokrywa z tworzywa sztucznego
zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
pojemność: 21 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: Ø 370 mm, wysokość 500 mm
waga: 5,4 kg
w zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
GTIN 4015613592794
Nr art. 200049
357,00 zł

Warnik do grzanego wina / do wody GE 25
komora ze stali nierdzewnej, podstawa kranik spustowy i uchwyty z wysokogatunkowego tworzywa sztucznego, pokrywa ze szkła
pojemność: 25 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 450 mm, wysokość 470 mm
waga: 6,1 kg
w zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
GTIN 4015613443195
Nr art. A200052
564,00 zł

Warnik do grzanego wina / do wody GE 30
komora ze stali nierdzewnej, podstawa kranik spustowy i uchwyty z wysokogatunkowego tworzywa sztucznego, pokrywa ze szkła
pojemność: 30 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 450 mm, wysokość 520 mm
waga: 5,47 kg
w zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
GTIN 4015613499420
Nr art. 200057
637,00 zł

Utrzymująca ciepło pokrywka do filiżanek
pasuje do warników do grzanego wina firmy Bartscher Nr art. A200052 i 200057.
na ok. 10 - 15 filiżanek
materiał: stal nierdzewna
średnica: 400 mm
wysokość krawędzi: 39 mm
waga: 0,76 kg
GTIN 4015613503509
Nr art. 200059
76,00 zł

Kociołek na zupę 16L
Kociołek jest w całości wykonany z emaliowanej stali.
Podstawa, pokrywa i uchwyty z wysokogatunkowego tworzywa sztucznego.
Bezpośredni system grzania - bez użycia wody
pojemność: 16 litrów
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: Ø 365 mm, wysokość 370 mm
waga: 4,7 kg
GTIN 4016098101822
Nr art. A150510
553,00 zł

Kociołek na zupę 5,4L
część zewnętrzna czarna, blacha stalowa lakierowana
wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: 35 °C do 95 °C
obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
pojemność: 5,4 litrów
moc przyłączeniowa: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 255 mm, wysokość 385 mm
w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
z nazwami zup
waga: 3,05 kg
GTIN 4015613634821
Nr art. 100062
276,00 zł

Kociołek na zupę "CLUB"
część zewnętrzna czarna, blacha stalowa lakierowana
wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: 30 °C do 95 °C
obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
pojemność: ok. 8,5 litra
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 295 mm, wysokość 385 mm
w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
z nazwami zup
waga: 3,4 kg
GTIN 4015613442587
Nr art. 100067
287,00 zł

Kociołek na zupę 10L
Dzięki przezroczystej poliwęglanowej pokrywce można zajrzeć do garnka w każdej chwili. Bez uciążliwego kontrolowania poziomów napełnienia zup lub sosów - bez niepotrzebnej straty ciepła.
część zewnętrzna z tworzywa sztucznego, czarny
wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: 57 °C do 84 °C
obrotowa i składana, przezroczysta pokrywka z poliwęglanu
z miejscem na łyżkę
pojemność: 10 litrów
moc przyłączeniowa: 0,45 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 330 mm, wysokość 380 mm
waga: 3 kg
GTIN 4015613610702
Nr art. 100048
287,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Kociołek "Party"
część zewnętrzna czarna, blacha stalowa lakierowana
wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: 30 °C do 95 °C
obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
pojemność: ok. 9,0 litrów
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 345 mm, wysokość 360 mm
w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
z nazwami zup
waga: 4,5 kg
GTIN 4015613353432
Nr art. 100054
320,00 zł

Kociołek na zupę "Economic"
część zewnętrzna czarna, blacha stalowa lakierowana
wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: 48 °C do ok. 94 °C
obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
pojemność: ok. 9,0 litrów
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 330 mm, wysokość 360 mm
w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
z nazwami zup
waga: 4,1 kg
GTIN 4015613421292
Nr art. 100061
316,00 zł

Kociołek na zupę "De Luxe"
część zewnętrzna stal nierdzewna
wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: 30 °C do 95 °C
obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
pojemność: ok. 9,0 litrów
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 345 mm, wysokość 360 mm
w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
z nazwami zup
waga: 4,5 kg
GTIN 4015613367736
Nr art. 100058
455,00 zł

Kociołek na zupę "Gourmet"
część zewnętrzna z tworzywa sztucznego, czarny
wyjmowany wkład ze stali chromowo-niklowej
zakres temperatur: 50 °C do 95 °C
obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
pojemność: 10 litrów
moc przyłączeniowa: 0,45 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: Ø 390 mm, wysokość 380 mm
w zestawie chochla do zupy
waga: 5,2 kg
GTIN 4015613364704
Nr art. 100047
469,00 zł

Podgrzewacz do czekolady 1,25L
Delikatne podgrzewanie nawet 1,25 litra czekolady bez przypalania - pełnomlecznej, gorzkiej czy białej.
materiał: stal nierdzewna
garnek wewnętrzny: ceramiczny, wyjmowany
pojemność: 1,25 litra
zakres temperatur: 40 °C do 58 °C
rodzaje czekolady: pełnomleczna, gorzka, biała
moc przyłączeniowa: 0,12 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm
waga: 2 kg
GTIN 4015613669892
Nr art. 900005
124,00 zł

Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L
Podgrzewacz do potraw z wkładem ceramicznym - do bezpiecznego podgrzewania bez ryzyka przypalenia, np.: do drobno porcjowanych potraw, sosów lub tapas.
materiał: stal nierdzewna
garnek wewnętrzny: ceramiczny, wyjmowany
zakres temperatur: 65 °C do 75 °C
pojemność: 1,25 litra
moc przyłączeniowa: 120 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 190 mm, wysokość 200 mm
waga: 2,05 kg
GTIN 4015613610580
Nr art. A100266
113,00 zł

Podgrzewacz do potraw 5,5L
... do zup, sosów i potraw.
materiał: stal nierdzewna
garnek wewnętrzny: ceramiczny, wyjmowany
zakres temperatur: 20 °C do 96 °C
pojemność: 5,5 litra
moc przyłączeniowa: 280 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 245 mm, wysokość 276 mm
waga: 5,4 kg
GTIN 4015613397894
Nr art. A100155
167,00 zł

Podgrzewacz do potraw 6,5L
... do zup, sosów i potraw.
materiał: stal nierdzewna
garnek wewnętrzny: ceramiczny, wyjmowany
zakres temperatur: 20 °C do 96 °C
pojemność: 6,5 litra
moc przyłączeniowa: 320 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 419 x gł. 295 x wys. 253 mm
waga: 5,65 kg
GTIN 4015613405346
Nr art. A100265
178,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Podgrzewacz do potraw elektryczny, okrągły
stal chromowo-niklowa
pojemność 3,8 litra
wkład pojemnik Ø 300 mm - głębokość 65 mm
termostatyczna regulacja 1-8
moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 330 mm, wysokość 220 mm
waga: 3,7 kg
GTIN 4015613390857
Nr art. 500835
418,00 zł

Elektryczny Chafing Dish Elegance 1/1 GN
Eleganckie naczynie z podgrzewaczem - pokrywa z przyjaznym dla użytkownika mechanizmem Soft Close umożliwia gościom bufetu obejrzenie potraw jeszcze przed otwarciem naczynia dzięki zintegrowanemu okienku.
stal chromowo-niklowa
pojemnik na wodę z tworzywa sztucznego, czarny
wkład 1/1 GN, głębokość 100 mm
cyfrowa regulacja temperatury
zakres temperatur: 20 °C do 85 °C
pokrywa z okienkiem
mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
system odprowadzania skondensowanej wody
moc przyłączeniowa: 0,76-0,9 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 670 x gł. 420 x wys. 370 mm
waga: 9,6 kg
GTIN 4015613610719
Nr art. 500834
1.182,00 zł

Elektryczny Chafing Dish "COOL + HOT" 1/1 GN
jedno urządzenie - dwie funkcje: możliwość chłodzenia lub podgrzewania. Idealny sposób prezentacji ciepłych lub zimnych potraw/zimnych napojów na niewielkiej przestrzeni, np. szwedzki stół, catering lub obsługa przyjęć.
obudowa wykonana ze stali, lakierowany korpus
podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
zakres temperatur: -5 °C do 75 °C
czynnik chłodzący R134a
moc przyłączeniowa: 0,7 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 610 x gł. 360 x wys. 450 mm
w zestawie: 1 pojemnik GN 1/1 głębokość 65 mm, stal nierdzewna, 1 zdejmowana pokrywa Rolltop, polycarbonate
waga: 15,3 kg
GTIN 4015613525860
Nr art. 500850
1.837,00 zł

Do naczynia Chafing-Dish pasuje również: pokrywa Rolltop Bartscher ze stali nierdzewnej, Nr art. 500833 i nr art. 500459.

Podgrzewacz do potraw elektryczny 1/1 GN
stal chromowo-niklowa
wkład 1/1 GN, głębokośc 100 mm
regulacja termostatyczna 1-8
moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm
w zestawie uchwyt pokrywy
waga: 8,3 kg
GTIN 4015613389820
Nr art. 500831
746,00 zł

Podgrzewacz do potraw elektryczny 1/1 GN
stal chromowo-niklowa
pojemnik na wodę z tworzywa sztucznego, czarny
wkład 1/1 GN, głębokość 100 mm
regulacja termostatyczna 1-8
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm
w zestawie uchwyt pokrywy
waga: 6,2 kg
GTIN 4015613370033
Nr art. 500830
578,00 zł

Pokrywa Rolltop do podgrzewacza elektrycznego 1/1 GN
(pasująca do podgrzewacza 500830, 500850)
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
waga: 3,6 kg
GTIN 4015613433479
Nr art. 500833
251,00 zł

Stacja na zupę elektryczna z 2 kociołkami na zupę à 4 l
stal chromowo-niklowa
pojemnik na wodę z tworzywa sztucznego, czarny
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 636 x gł. 357x wys. 460 mm
w zestawie 1 uchwyt pokrywy, 2 chochle do zupy
waga: 7 kg
GTIN 4015613370040
Nr art. 500840
688,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Podgrzewacz do potraw 1/1 GN
w zestawie z grzałką elektryczną
stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
z uchwytem podtrzymującym pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
1 grzałka elektryczna
wymiary: szer. 610 x gł. 350 x wys. 320 mm
waga: 5,45 kg
GTIN 4015613417400
Nr art. 500482V
326,00 zł

Podgrzewacz do potraw 1/2 GN
stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
wkład 1/2 GN, głębkość 65 mm
1 pojemnik na pastę
wymiary: szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
waga: 2,7 kg
GTIN 4015613366708
Nr art. 500481
153,00 zł

Podgrzewacz do potraw 1/1 GN
stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
z uchwytem podtrzymującym pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
wymiary: szer. 610 x gł. 350 x wys. 320 mm
waga: 4,25 kg
GTIN 4015613366715
Nr art. 500482
193,00 zł

od 18 sztuk 188,00 zł

"Twin Pack"

2 podgrzewacze do potraw 1/1 GN
stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
każdy: z uchwytem podtrzymującym pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
wymiary: szer. 610 x gł. 355 x wys. 300 mm
waga: 8,6 kg
GTIN 4015613439617
Nr art. 500486
360,00 zł

Podgrzewacz do potraw 1/1 GN
głębokość 100 mm
stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
z uchwytem podtrzymującym pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 100 mm
2 pojemniki na pastę
wymiary: szer. 605 x gł. 350 x wys. 305 mm
waga: 4,1 kg
GTIN 4015613536903
Nr art. 500494
240,00 zł

Bardzo głęboki, większa pojemność dzięki wkładowi GN o głębokości 100 mm

Podgrzewacz do potraw 1/1 GN
stal chromowo-niklowa
uchwyty dekoracyjne z tworzywa sztucznego
z trójstronnym uchwytem na pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
wymiary: szer. 620 x gł. 350 x wys. 385 mm
waga: 6,35 kg
GTIN 4015613443089
Nr art. 500456
480,00 zł

Podgrzewacz Rolltop 1/1 GN
stal chromowo-niklowa
uchwyty dekoracyjne z tworzywa sztucznego
pokrywa Rolltop
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
wymiary: szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
waga: 8 kg
GTIN 4015613412771
Nr art. 500458
640,00 zł

Pokrywa Rolltop
stal chromowo-niklowa
do podgrzewacza 1/1 GN
(pasująca do podgrzewaczy 500456, 500458, 500482, 500482V, 500850)
wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
waga: 3 kg
GTIN 4015613412788
Nr art. 500459
266,00 zł

Grzałka elektryczna do podgrzewaczy
do potraw: 500482, 500486
stal nierdzewna
ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 450 W / 220-230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 130 mm, wysokość 100 - 140 mm
waga: 1,2 kg
GTIN 4015613410166
Nr art. 500464
144,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Apexa bezpieczna pasta
zawiera nietoksyczny etanol
pali się czysto i bez zapachu
pojemność/puszka: 200 g, czas spalania: ok. 2,5 godzin
48 puszek w kartonie
z zielonym punktem
GTIN 4015613651507
Nr art. 500048
4,00 zł

Czas spalania ok. **2,5** godzin

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za puszkę	za karton
1 karton (48 puszek) GTIN 4015613651514	4,00 zł	192,00 zł
24 kartony (1 paleta)	3,85 zł	184,80 zł
72 kartony (3 palety)	3,80 zł	182,40 zł

ECO-Fire bezpieczna pasta
zawiera nietoksyczny etanol
pali się czysto i bez zapachu
pojemność/puszka: 200 g, czas spalania: ok. 2,5 godzin
48 puszek w kartonie
z zielonym punktem
GTIN 4015613653396
Nr art. 500653
4,05 zł

Czas spalania ok. **2,5** godzin

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za puszkę	za karton
1 karton (48 puszek) GTIN 4015613653402	4,05 zł	194,40 zł
24 kartony (1 paleta)	3,90 zł	187,20 zł
72 kartony (3 palety)	3,85 zł	184,80 zł

Bartscher bezpieczna pasta
zawiera nietoksyczny etanol
pali się czysto i bez zapachu
pojemność/puszka: 200 g, czas spalania: ok. 3,5 godzin
72 puszek w kartonie
z zielonym punktem
GTIN 4015613467726
Nr art. 500060
4,10 zł

Czas spalania ok. **3,5** godzin

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za puszkę	za karton
1 karton (72 puszek) GTIN 4015613467733	4,10 zł	295,20 zł
20 kartonów (1 paleta)	4,05 zł	291,60 zł
60 kartonów (3 palety)	4,00 zł	288,00 zł

Bartscher bezpieczna pasta - zapas pasty
do napełnienia bezpieczna pasta Bartscher
zawiera nietoksyczny etanol
pali się czysto i bez zapachu
pojemność/puszka: 3,2 kg - 4 puszki w kartonie
z zielonym punktem
GTIN 4015613467740
Nr art. 500063
60,00 zł

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za puszkę	za karton
1 karton (4 puszki) GTIN 4015613467757	60,00 zł	240,00 zł

Wózek do serwowania / transportowy TS 200 z 2 półkami
stal chromowo-niklowa
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
nośność: 100 kg
wymiary półki: ok. szer. 830 x gł. 510 mm
odległość pomiędzy półkami 570 mm
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
waga: 10 kg
GTIN 4015613433509
Nr art. A300062
455,00 zł

Wózek do serwowania / transportowy TS 301 z 3 półkami
materiał: stal chromowo-niklowa
wykonanie: rama z rury okrągłej, Ø 25,8 mm
półki: 3, wymiary: szer. 827 x gł. 510 mm
odstęp pomiędzy półkami: 265 mm
nośność maks.: 90 kg łącznie, 30 kg na półkę
4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
waga: 13,4 kg
GTIN 4015613671611
Nr art. A300073
527,00 zł

Wozek do serwowania / transportowy TS 210 z 2 półkami i głęboką półką na brudne naczynia
stal chromowo-niklowa
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
nośność: 100 kg
wymiary półki: ok. szer. 830 x gł. 510 mm
półka na brudne naczynia wewnętrzne:
szer. 760 x gł. 440 mm, głębokość 100 mm
odstęp pomiędzy półkami:
górny 270 mm
dolny 265 mm
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
waga: 14,1 kg
GTIN 4015613455730
Nr art. A300056
615,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Wózek do serwowania / transportowy TS 500 z 5 półkami
Mocny i wszechstronny: nadaje się zarówno do transportu w gastronomii, jak i np. wydawania pościeli czy ręczników w hotelach, itp. 5 półek sprawia, że wózek oferuje niewiarygodnie dużo przestrzeni i powierzchni roboczej.
stal chromowo-niklowa
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
nośność: 100 kg
wymiary półek: ok. szer. 827 x gł. 510 mm
odległość pomiędzy półkami 265 mm
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 1540 mm
waga: 18 kg
GTIN 4015613534633
Nr art. 300065
782,00 zł

Wózek do serwowania / transportowy "Adjutant" z 3 półkami
tworzywo sztuczne, drążki nośne z aluminium
4 kółka skrętne
nośność: 120 kg
wymiary półki: ok. szer. 620 x gł. 405 mm
odległość pomiędzy półkami 300 mm
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm
waga: 9,1 kg
GTIN 4015613433578
Nr art. A300049
378,00 zł

Zestaw pojemników do sprzątania pasuje do wózka do serwowania/transportowego "Adjutant"
z odpornego tworzywa sztucznego
pojemnik na odpady, pojemność: ok. 30 litrów,
wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
pojemnik na sztućce, pojemność: ok. 9 litrów
wymiary: szer. 333 x gł. 230 x wys. 178 mm
waga: 2,7 kg
GTIN 4015613454986
Nr art. A300047
131,00 zł

Artykuły dostarczane bez skrzynek

Wózek do sprzątania tac do skrzynek ENK-3EB
materiał: stal chromowo-niklowa
wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25,8 x 25,8 mm
przystosowane do: skrzynek euronorm E1, E2, E3
(przemysł mięsny / piekarnictwo), wymiary: 600 x 400 mm
prowadnice: 3
odstęp pomiędzy prowadnicami: góra 118 mm (E1),
środek 380 mm (E1, E2, E3), dół 250 mm (E1, E2)
nośność maks.: 100 kg łącznie, 40 kg na parę prowadnic
4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm,
odbojniki, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
waga: 9,4 kg
GTIN 4015613673516
Nr art. 300064
542,00 zł

Wózek do transportu skrzynek z napojami z 4 półkami kratowymi
stal nierdzewna
4 półki kratowe po 1000 x 360 mm, każda
na 2 standardowe skrzynki na napoje (400 x 300 mm)
lub 3 skrzynki 300 x 200 mm
odstęp pomiędzy półkami 345 mm
nośność: ok. 120 kg
4 kółka skrętne, Ø 125 mm, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 1080 x gł. 570 x wys. 1610 mm
waga: 35 kg
GTIN 4015613587608
Nr art. 300084
2.106,00 zł

Wózek transportowy /Wózek platformowy
stal chromowo-niklowa
nośność: 200 kg
powierzchnia robocza: szer. 560 x gł. 940 mm
2 kółka stałe, 2 kółka skrętne, Ø 125 mm
wymiary: szer. 560 x gł. 1050 x wys. 925 mm
waga: 14,4 kg
GTIN 4015613523705
Nr art. 300142
720,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Wózek na tace / naczynia nadaje się do tac 1/1 GN
lub standardowych tac stołówkowych o wymiarach 443 x 343 mm
stal nierdzewna
na maks. 16 tac, 2 x 8 prowadnic na tace o wymiarach 500 x 360 mm,
standardowe tace stołówkowe 443 x 443 mm lub 1/1 GN
ładowanie obustronne
odstęp pomiędzy prowadnicami 145 mm
nośność: ok. 48 kg
1 blat roboczy z relingiem, szer. 775 x gł. 530 x wys. 150 mm
4 kółka skrętne, Ø 125 mm, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 925 x gł. 620 x wys. 1700 mm
waga: 38 kg
GTIN 4015613587615
Nr art. 300083
1.888,00 zł

Taca KN45350-HG
materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
format normatywny: norma stołówkowa
powierzchni tacy: fakturowana,
wymiary: szer. 415 x gł. 315 mm
możliwość ułożenia w stos
odporna na zmywanie w zmywarce
wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
waga: 0,39 kg
GTIN 4015613695310
Nr art. 701054
33,00 zł

Wózek do sprzątania tac TA100
przeznaczony do tac do serwowania i tac typu Fast Food
aluminium, tworzywo sztuczne (białe)
pojemność: do 10 tac, 10 wkładów na tace do serwowania 370 x 570 mm
lub tace typu Fast Food 356 x 456 mm
możliwość obustronnego wsuwania tac
odstęp pomiędzy prowadnicami 120 mm
nośność maks.: 50 kg łącznie, 5 kg na parę prowadnic
4 gumowane kółka skrętne, Ø 125 mm, 2 z hamulcami
możliwość pisania na ściankach bocznych markerami do białych tablic
(nie należą do zakresu dostawy)
wymiary: szer. 470 x gł. 685 x wys. 1660 mm
zestaw zawiera:
koszyk ze stali nierdzewnej na szklanki, szer. 385 x gł. 645 x wys. 75 mm
ociekacz ze stali nierdzewnej, szer. 435 x gł. 645 x wys. 25 mm
waga: 29 kg
GTIN 4015613651927
Nr art. 300079
2.674,00 zł

Koszyk na szklanki TA100
pasuje do wózka do sprzątania tac TA100
stal nierdzewna
wymiary: szer. 385 x gł. 645 x wys. 75 mm
waga: 2,75 kg
GTIN 4015613673127
Nr art. 300179
287,00 zł

Ociekacz TA100
pasuje do wózka do sprzątania tac TA100
stal nierdzewna
wymiary: szer. 435 x gł. 645 x wys. 25 mm
waga: 1,25 kg
GTIN 4015613673134
Nr art. 300279
127,00 zł

Grill stojący i stołowy
"barbecue grill"*
Idealny do grillowania i smażenia bez tłuszczu!
płaska i ryflowana powierzchnia, powłoka nieprzywierająca
nadmiar tłuszczu ścieka poprzez przednią rynienkę
odprowadzającą do tacy
zdejmowana osłona przed wiatrem
regulacja termostatyczna
powierzchnia pieczenia:
szer. 480 x gł. 300 mm
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 595 x gł. 540 x wys. 1080 mm
w zestawie stojak i półka na przyprawy
waga: 7,3 kg
GTIN 4015613467702
Nr art. 200641
469,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Stojak reklamowy / potykacz dwustronny
do plakatów o wielkości do DIN A1
profile: aluminium
tylne ściany tablicy: stal
nogi: tworzywo sztuczne
rama zatrzaskowa umożliwiająca szybki i łatwy
montaż i demontaż
powierzchnia ekspozycyjna zabezpieczona
antyrefleksyjną folią ochronną
wymiary: szer. 630 x gł. 700 x wys. 1145 mm
waga: 7,4 kg
GTIN 4015613499413
Nr art. 181136
338,00 zł

Tablica na menu "Bartscher Bistro"
do wystawiania wewnątrz i na zewnątrz pod zadaszeniem
Nośnik reklamowy o atrakcyjnym, ponadczasowym wyglądzie w ramie
z masywnego drewna. Dzięki naszym tablicom zindywidualizują państwo
swoje codzienne rekomendacje, zapisując je własnoręcznie kredą.
rama z prawdziwego drewna (drewno z hodowli zrównoważonej)
powierzchnia do zapisywania: wymiary: szer. 530 x wys. 795 mm,
płyta HDF (płyta z włókien drzewnych o dużej gęstości), pokryta lakierem UV
możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerami kredowymi
(poza zestawem)
łatwa w czyszczeniu
zmontowana na gotowo, przechowywanie zajmuje niedużo miejsca
wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1210 mm
waga: 7,4 kg
GTIN 4015613610559
Nr art. 181137
418,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Stojak na walizki 40
z zabezpieczeniem przed uszkodzeniem ściany
Do hotelu, domu wczasowego, pensjonatu lub do użytku prywatnego - stojak na walizki z 4 wytrzymałymi, nylonowymi taśmami jest wyjątkowo solidny.
stojak: rura ze stali nierdzewnej z zaślepkami z tworzywa sztucznego
4 nylonowe taśmy, kolor czarny
nośność: maks. 40 kg
nie wymaga montażu
składany, zajmuje mało miejsca przy przechowywaniu
wymiary: szer. 655 x gł. 500 x wys. 733 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613612423
Nr art. 181138
236,00 zł

✓ składany, zajmuje mało miejsca przy przechowywaniu

Urządzenie do czyszczenia butów
lśniące buty bez wysiłku - uruchamianie stopą przez przycisk
stal proszkowana, kolor czarny, mat
z 3 cichobieżnymi szczotkami obrotowymi:
- 2 szczotki polerujące z terylenu (poliester), do jasnych i ciemnych butów
- 1 szczotka czyszcząca, do większych zabrudzeń
dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym, bez zapasu pasty
uruchamianie stopą przez przycisk (ZAŁ/WYŁ)
1 uchwyt na górze urządzenia,
2 uchwyty (wgłębienia) boczne
mata zbierająca zabrudzenia ułatwia czyszczenie urządzenia
silnik bezobsługowy
moc przyłączeniowa: 120 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm
z lejkiem do łatwego napełniania dozownika na pastę do butów
waga: 6,4 kg
GTIN 4015613544328
Nr art. 120109
386,00 zł

Pasta do butów, bezbarwna, pojemność: 1000 ml
GTIN 4016098160539
Nr art. A120101
215,00 zł

✓ 2 szczotki polerujące, do jasnych i ciemnych butów

Promiennik tarasowy elektryczny 2000D I*
proste włączanie i wyłączanie
promiennik grzewczy kwarcowy - 3 stopnie grzewcze
regulowana wysokość - 1,80 m do 2,10 m
wyjście przewodu na górze przy promienniku
długość przewodu ok. 7 metrów
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50 Hz
szer. 550 x gł. 500 x wys. 1800-2100 mm
waga: 8,75 kg
GTIN 4015613500249
Nr art. 825207
302,00 zł

Ogrzewacz tarasowy gazowy, jezdny
stal nierdzewna, profesjonalna jakość
zabezpieczenie zapłonu, zapalnik piezo
na gaz płynny
wydajność: 13,5 kW/h
wysokość: 2220 mm
reflektor aluminiowy Ø 780 mm
waga: 18 kg
Dostarczany bez zestawu przyłączeniowego
GTIN 4015613457970
Nr art. 825131
924,00 zł

Zestaw przyłączy, przemysłowy
do zastosowania na zewnątrz pomieszczeń
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613419015
Nr art. 825152
262,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Elektryczny promiennik podczerwieni W2000
do montażu na ścianie
Doskonałe źródło ciepła do wnętrz i otwartych przestrzeni.
Rura promiennika podczerwieni o dużej mocy wytwarza przyjemne, natychmiastowe ciepło.
aluminium
rura promiennika podczerwieni o mocy 2000 W
ochrona: IP54
nadaje się do stosowania wewnątrz i na zewnątrz budynków
regulowany montaż na uchwycie ściennym:
umożliwia obrót do 90° i pochylenie do 90°
wyłącznik główny, włącznik/wyłącznik
wyjście przewodu od tyłu przy promienniku
długość przewodu: 1,7 metra
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm
w zestawie pilot
waga: 1,6 kg
GTIN 4015613651415
Nr art. 825215
720,00 zł

Rura promiennika podczerwieni 2000 W
do elektrycznego promiennika podczerwieni W2000
waga: 0,061 kg
GTIN 4015613665955
Nr art. 825219
105,00 zł

Elektryczny promiennik podczerwieni W3000
do montażu na ścianie
Doskonałe źródło ciepła do wnętrz i otwartych przestrzeni.
Rury promiennika podczerwieni o dużej mocy wytwarzają przyjemne, natychmiastowe ciepło.
aluminium
2 rury promiennika podczerwieni, każda o mocy 1500 W, włączane dwustopniowo
ochrona: IP54
nadaje się do stosowania wewnątrz i na zewnątrz budynków
łatwy montaż na uchwycie ściennym:
umożliwia pochylenie do 90°
wyłącznik główny, włącznik/wyłącznik
wyjście przewodu na tyłu przy promienniku
długość przewodu: 1,8 metra
moc przyłączeniowa: 3 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 1050 x gł. 60 x wys. 100 mm
w zestawie pilot
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613639086
Nr art. 825214
1.084,00 zł

Rura promiennika podczerwieni 1500 W, lewa
rura promiennika lewa
do elektrycznego promiennika podczerwieni W3000
waga: 0,058 kg
GTIN 4015613660226
Nr art. 825218
91,00 zł

Rura promiennika podczerwieni 1500 W, prawa
rura promiennika prawa
do elektrycznego promiennika podczerwieni W3000
waga: 0,079 kg
GTIN 4015613660219
Nr art. 825217
91,00 zł

Elektryczny promiennik podczerwieni ST1800*
Indywidualnie regulowane rury promiennika podczerwieni wytwarzają przyjemne i natychmiastowe ciepło wewnątrz, jak i na zewnątrz budynków.
aluminium, podstawa ze stali nierdzewnej
2 rury promiennika podczerwieni, każda o mocy 900 W (rury Ruby Red), włączane dwustopniowo (3 opcje regulacji)
ochrona: IP55
nadaje się do stosowania wewnątrz i na zewnątrz budynków
wyłącznik główny, włącznik/wyłącznik
wyjście przewodu od tyłu przy promienniku
długość przewodu: 1,8 metra
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 495 x gł. 240 x wys. 1610 mm
w zestawie pilot
waga: 16,1 kg
GTIN 4015613615073
Nr art. 825212
1.379,00 zł

Rura promiennika podczerwieni 900 W
rura Ruby Red do elektrycznego promiennika podczerwieni ST1800
waga: 0,11 kg
GTIN 4015613660202
Nr art. 825216
236,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Popielniczka ścienna, czarna
Łatwe opróżnianie poprzez zamykaną na kluczyk pokrywę przednią.
obudowa wykonana z blachy stalowej, lakierowana na czarno
pojemność: ok. 1 litra
wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
waga: 1,1 kg
GTIN 4015613470542
Nr art. 860000
69,00 zł

Popielniczka ścienna, srebrna
Łatwe opróżnianie poprzez zamykaną na kluczyk pokrywę przednią.
obudowa ze stali nierdzewnej
pojemność: ok. 6,5 litra
wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
waga: 2,75 kg
GTIN 4015613470559
Nr art. 860001
251,00 zł

Popielniczka stojąca KOMBI11L
Po prostu czysto: popielniczkę oraz wewnętrzny pojemnik na śmieci można całkowicie wyjąć w celu opróżnienia lub umycia. Dzięki kompaktowej budowie ten duet znajdzie miejsce w każdym narożniku.
materiał: stal szlachetna
popielniczka: stal szlachetna, pojemność: 0,5 litra
- pojemnik z pokrywką, możliwość zdjęcia
- otwór: Ø 45 mm
- wymiary: Ø 180 mm, wysokość: 150 mm
z koszem na śmieci
wewnętrzny pojemnik na śmieci: stal ocynkowana, pojemność: 11 litrów
- możliwość wyjęcia, z uchwytem składanym
- otwór: szer. 155 x wys. 100 mm
- wymiary: Ø 190 mm, wysokość: 400 mm
wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 574 mm
waga: 2,3 kg
GTIN 4015613671215
Nr art. 860008
236,00 zł

Popielnica stojąca KOMBI52L
Praktyczne połączenie popielnicy z piaskiem oraz pojemnika na odpady. Zdejmowana wkładka sitowa popielnicy oraz wyjmowany pojemnik na odpady umożliwiają łatwe i szybkie opróżnianie.
obudowa: blacha cynkowa, lakierowana
popielniczka z piaskiem Ø 175 mm:
- wkładka sitowa z uchwytami, Ø 170 mm
wyjmowany wewnętrzny pojemnik na odpady:
- blacha cynkowa ze składanymi uchwytami
- pojemność: 52 litry
- otwór do wrzucania śmieci: 325 x 140 mm
wymiary: Ø 380 mm, wysokość 945 mm
waga: 10,5 kg
GTIN 4015613637068
Nr art. 860007
455,00 zł

Popielniczka stojąca, srebrna
Łatwe opróżnianie poprzez zamykaną na kluczyk pokrywę przednią.
obudowa ze stali nierdzewnej
pojemność: ok. 5,5 litra
wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
waga: 8,5 kg
GTIN 4015613470566
Nr art. 860002
578,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Stół wielofunkcyjny, składany
uchwyt do noszenia
powierzchnia ze stabilnego tworzywa sztucznego
nogi stalowe, lakierowane
wymiary:
szer. 1829 x gł. 762 x wys. 736 mm
waga: 19,3 kg
GTIN 4015613419053
Nr art. 601170
335,00 zł

Ławka „Party", składana
uchwyt do noszenia
powierzchnia ze stabilnego tworzywa sztucznego
stelaż: stal lakierowana
wymiary: szer. 1840 x gł. 295 x wys. 440 mm
waga: 11 kg
GTIN 4015613465937
Nr art. 601176
178,00 zł

Stolik barowy
... łatwy do rozłożenia, poręczny w transporcie
i nie zajmuje dużo miejsca.
Płyta stołu ze stabilnego tworzywa sztucznego, Ø 700 mm
wysokość: 675 mm / 1170 mm
stelaż chromowany, system wtykowy
waga: 9 kg
GTIN 4015613505268
Nr art. 601177
371,00 zł

Pokrowiec na stolik koktajlowy 700 (zestaw)
idealnie pasuje do stolika barowego Bartscher o (nr art. 601177)
Dodaj swojej imprezie powiewu elegancji i zmień stolik barowy firmy Bartscher w prawdziwe cacko dla oka. Czy to w gastronomii, cateringu czy na prywatnej imprezie.
Nakładka na blat chroni pokrowiec i ułatwia czyszczenie.
zestaw składający się z: pokrowca na stolik koktajlowy, nakładki na blat stolika
materiał: mikropoliester (90 %), elastan (10 %)
kolor: biały
przeznaczony do stolików koktajlowych z pięcioma nogami:
- średnica blatu 700 mm
- wysokość 1170 mm
- średnica stopy 700 mm
ściśle przylegająca osłona 5 nóżek, podstawa z tworzywa sztucznego
prać w wodzie do 40 °C
nie wymaga prasowania
nie suszyć mechanicznie
waga: 0,414 kg
GTIN 4015613673448
Nr art. 601168
124,00 zł

Nakładka na blat do pokrowca 700
pasująca do zestawu pokrowca do stolika koktajlowego (nr art. 601168)
Wymienna nakładka na blat umożliwia szybką i łatwą wymianę nakładki z zestawu pokrowca do stolika koktajlowego 700.
materiał: mikropoliester (90 %), elastan (10 %)
kolor: biały
do blatów o średnicy: 700 mm
prać w wodzie do 40 °C
nie wymaga prasowania
nie suszyć mechanicznie
waga: 0,084 kg
GTIN 4015613673455
Nr art. 601169
49,00 zł

Lampa owadobójcza IV-22
sufitowa lub stojąca
owady są niszczone elektrycznie, bez chemi i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady.
obudowa z tworzywa sztucznego
promień działania: 6 - 8 m
napięcie siatki: 2500 V
moc przyłączeniowa: 24 W / 230 V 50/60 Hz
świetlówki: 2x 6 W
wymiary: szer. 265 x gl. 95 x wys. 265 mm
w komplecie łańcuch
waga: 2,1 kg
GTIN 4015613534138
Nr art. 300306
142,00 zł

Lampa neonowa UV-A 6 W do lampy owadobójczej IV-22
GTIN 4015613658001
Nr art. 300336
14,00 zł

Lampa owadobójcza IV-36
sufitowa lub stojąca
owady są niszczone elektrycznie, bez chemi i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady.
obudowa z tworzywa sztucznego
promień działania: 10 m
napięcie siatki: 2500 V
moc przyłączeniowa: 33 W / 230 V 50/60 Hz
świetlówki: 2x 10 W
wymiary: szer. 390 x gl. 95 x wys. 305 mm
w komplecie łańcuch
waga: 2,84 kg
GTIN 4015613534152
Nr art. 300314
236,00 zł

Lampa neonowa UV-A 10 W do lampy owadobójczej IV-36
GTIN 4015613658018
Nr art. 300334
17,00 zł

Lampa owadobójcza IV-65
sufitowa lub stojąca
owady są niszczone elektrycznie, bez chemi i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady.
obudowa z tworzywa sztucznego
promień działania: 12 m
napięcie siatki: 2500 V
moc przyłączeniowa: 45 W / 230 V 50/60 Hz
świetlówki: 2x 20 W
wymiary: szer. 645 x gl. 100 x wys. 365 mm
w komplecie łańcuch
waga: 3,7 kg
GTIN 4015613534169
Nr art. 300317
324,00 zł

Lampa neonowa UV-A 20 W do lampy owadobójczej IV-65
GTIN 4015613658025
Nr art. 300337
25,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Pułapka na owady IF-92
Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do umieszczonej przed nim folii pokrytej klejem.
stal, lakierowana
1 żarówka UVA: 20 W
folia klejąca: szer. 320 x wys. 180 mm
promień działania: 9 m
moc przyłączeniowa: 20 W / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm
w komplecie 1 folia klejąca, materiał do zamocowania
waga: 1,44 kg
GTIN 4015613655413
Nr art. 300323
215,00 zł

Folia klejąca IF-92
5 szt.
waga: 0,27 kg
GTIN 4015613659183
Nr art. 300326
58,00 zł

Żarówka UV-A 20 W
do pułapki na owady IF-92
GTIN 4015613659206
Nr art. 300328
29,00 zł

Pułapka na owady IF-91
Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do umieszczonej przed nim folii pokrytej klejem.
stal chromowo-niklowa
1 lampa neonowa UVA: 18 W
folia klejąca: szer. 330 x wys. 340 mm
promień działania: 9 m
moc przyłączeniowa: 18 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 360 x gł. 125 x wys. 236 mm
w komplecie 1 folia klejąca, materiał do zamocowania
waga: 2,6 kg
GTIN 4015613655420
Nr art. 300324
357,00 zł

Folia klejąca IF-91
5 szt.
waga: 0,27 kg
GTIN 4015613659190
Nr art. 300327
65,00 zł

Lampa neonowa UV-A 18 W
do pułapki na owady IF-911
GTIN 4015613659213
Nr art. 300330
25,00 zł

Pułapka na owady IF-100
do zamontowania na ścianie lub jako urządzenie wolnostojące
Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do umieszczonej za nim folii pokrytej klejem.
obudowa z tworzywa sztucznego i aluminium
2 lampy neonowe UVA: 2x 15 W
folia klejąca: szer. 390 x wys. 313 mm
promień działania: 10 m
moc przyłączeniowa: 38 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm
w zestawie 2 folii klejących, materiał do mocowania
waga: 2,4 kg
GTIN 4015613638195
Nr art. 300321
418,00 zł

Folia klejąca IF-100
5 szt.
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613638201
Nr art. 300322
80,00 zł

Lampa neonowa UV-A 15 W
do pułapki na owady IF-100
GTIN 4015613657981
Nr art. 300325
22,00 zł

Suszarka ścienna do rąk
obudowa z tworzywa sztucznego, biała
automatyczny włącznik/wyłącznik – sensor
wydajność powietrza: ok. 53 litry / sek.
moc przyłączeniowa: 2,1 kW / 230 V 50 Hz
szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
w zestawie listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie
waga: 2,6 kg
GTIN 4015613459592
Nr art. 850000
306,00 zł

Suszarka ścienna do rąk
obudowa ze stali nierdzewnej, polerowanej na wysoki połysk
automatyczne załączanie/wyłączanie poprzez czujnik na podczerwień
obracana dysza wylotu powietrza
moc powietrza: ok. 58 litry / sek.
moc przyłączowa: 2,3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm
waga: 4,8 kg
GTIN 4015613482019
Nr art. 850001
869,00 zł

Suszarka ścienna do rąk Jet 1800
Wysokowydajne dysze umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk.
Ta wydajna metoda suszenia rąk jest higieniczna, a ponadto ekonomiczna.
obudowa z tworzywa sztucznego, srebrno-szara powłoka
bezdotykowa aktywacja na podczerwień
automatyczne wyłączanie po 30 sekundach
wyświetlacz cyfrowy
czerwone oświetlenie LED w kanale powietrznym
2 rzędy wysokowydajnych dysz
moc powietrza: ok. 47 litry / sek.
wyjmowany zbiornik na skondensowaną wodę pod urządzeniem, pojemność: 0,6 litra
filtr powietrza
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm
w komplecie materiały mocujące
waga: 10,2 kg
GTIN 4015613610665
Nr art. 850002
2.506,00 zł

Podajnik ręczników papierowych do montażu naściennego
Nieskomplikowane i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych.
Po napełnieniu typowymi ręcznikami składanymi podajnik świetnie nadaje się do stosowania w łazienkach publicznych, np. w gastronomii, hotelarstwie, na lotniskach lub w firmach.
stal chromowo-niklowa, szczotkowana
łatwe uzupełnianie przez otwieraną od przodu klapę
można stosować typowe ręczniki składane
- składanie warstwowe, składanie w zygzak, składanie naprzemienne -
wziernik kontroli napełnienia
wymiary: szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
w komplecie materiały mocujące (mocowanie w czterech punktach)
dostawa bez napełnienia
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613536958
Nr art. 850006
226,00 zł

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Dozownik do mydła do montażu naściennego
Łatwy w obsłudze, niezawodny, ponadczasowy design.
stal chromowo-niklowa, szczotkowana
pojemność: 1 litr
ręczny system tłoczenia mydła, niewymagający stosowania wkładów
okienko do kontroli poziomu napełnienia
wymiary: szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
niewielkie potrzeby konserwacyjne
w komplecie materiały mocujące
dostawa bez napełnienia
waga: 0,5 kg
GTIN 4015613536965
Nr art. 850007
120,00 zł

Dozownik do mydła do montażu naściennego
Do higienicznego dozowania mydła w płynie za pomocą ręki lub łokcia
obudowa aluminium
pojemność: 1 litr
ręczny system tłoczenia mydła, niewymagający stosowania wkładów
plastikowy pojemnik ze wskaźnikiem poziomu napełnienia
wymiary: szer. 95 x gł. 222 x wys. 330 mm
niewielkie potrzeby konserwacyjne
w komplecie z uchwytem ściennym i materiałami mocującymi
dostawa bez napełnienia
waga: 0,65 kg
GTIN 4015613588599
Nr art. 850008
131,00 zł

Dozownik do mydła z czujnikiem podczerwieni S1
do montażu ściennego
Higieniczny, przyjazny dla użytkownika i ekonomiczny: inteligentny czujnik podczerwieni umożliwia bezdotykowe i optymalne dozowanie mydła w płynie.
stal chromowo-niklowa 18/10, szczotkowana
pojemność: 1 litr
dozowanie za pomocą czujnika podczerwieni
system dozowania mydła w płynie bez wkładów
okienko do kontroli poziomu napełnienia
zasilanie: 4 baterie (1,5 V AA LR6) – poza zakresem dostawy
wymiary: szer. 138 x gł. 100 x wys. 210 mm
z materiałem mocującym, 2 kluczykami do komory na baterie i zbiorniczkiem na mydło
zbiorniczek dostarczany jest pusty
waga: 1 kg
GTIN 4015613610672
Nr art. 850009
309,00 zł

ALFABETYCZNY SPIS TREŚCI

A
Armatura do stołów załadowczych 171

B
Bary sałatkowe 113
Baseny do mycia rąk 188
Bemary 17,25,39,55,228-229
Bemary Hotpot 229
Blachy do pieczenia 80-82
Brytfanny 71,226,227,255

C
Chłodnie 137
Chłodziarka do wina 132-133
Chłodziarko-zamrażarki szokowe 97

D
Deski do krojenia 283
Dozownik do mydła 335
Dozownik do płatków śniadaniowych 262
Dyspenser talerzy 236
Dyspenser do czekolady 287
Dyspensery do napojów 310
Dzbanki do kawy 300

E
Ekspresy i zaparzacze do kawy 298-309

F
Fontanna do czekolady 286
Filtry frytury 195
Frytownice
-Frytownice nastolne 18,19,28,72-73,192-199
-Frytownice wolnostojąc 42,43,58,74
Frytownica do ryb 199
Frytkownica indukcyjna 197

G
Garnki 226,227
Garnków termoizolacyjny 227
Gofrownice 294-295
Grille kontaktowe 205-207
Grill wodny 67
Grille wolnostojące 68-69
Grille wolnostojące i nastolne 326
Grzałka elektryczna do podgrzewaczy do potraw 320

J
Jajowar 228

K
Kąpiele wodne 17,25,39,55,228-229
Kociołki do zup 314-315
Kostkarki do lodu 151-154
Kosze do zmywarek 172-173
Kosz na śmieci 170,283
Kotły warzelne 47,61,63
Krajalnice 278-279
Krajalnice do kiełbasek 241
Kratka do zmywarki 157,162,165,166
Kruszarki do lodu 150
Kubki na sztućce 256
Kuchenka gazowa wok 66
Kuchenki elektryczne 222-223
Kuchenki gazowe 224-225
Kuchenki indukcyjne 214-219
Kuchnie elektryczne 11,15,16,23,24,35-38,52-54
Kuchnie gazowe 11,12-13,15,16,23,24,33-34,50-51
Kuchnie indukcyjne 25,38,54
Kuchnie mikrofalowe 246-249
Kuchnie nastolne 16,24,25
Kuter 275

L
Lampa grzewcza 233
Lampy owadobójcze 332-333
Lawa-grille 19,26,45,57,67
Listwa na bony 257

Ł
Łuskarki do lodu 155

M
Mandolina 274
Maszyna do lodów 286
Maszynka do makaronu 105
Meble ze stali nierdzewnej 177-189
Miesiarki 106,107
Mikser barowy 290-293
Miksery 288,289,291,293
Miksery planetarne KitchenAid 268-271
Miksery ręczne 264-266
Młynek do kawy 308
Mosty grzewcze 180,232,233

N
Naboje gazowe 224
Nadstawa na pojemnik GN 180
Nadstawa chłodnicza do pojemników GN 146,147-149
Nadstawy 180
Naleśnikarki 296

O
Obieraczki do ziemniaków 275
Ogrzewacz tarasowy 328-329
Okapy kuchenne 190-191
Ostrzałka do noży 283
Otwieracz do puszek 257

P
Pakowarki próżniowe 280-282
Palnik do flambirowania 257
Pasty do podgrzewaczy 321
Patelnie profesjonalne 71,226,227
Patelnie przechylne 46,60,64-65
Patelnie uniwersalne 202
Patelnie wielofunkcyjne 30,38,54,207
Patelnie Wok 220,221,226
Patelnie żeliwne 71,227
Pergamin do gotowania 205,206
Piec przelotowy do pizzy 100
Piece do pizzy 100-104,244
Piece konwekcyjne 76-79,245
Piece konwekcyjno-parowe 84-96,245
Piekarnik niskotemperaturowy 97
Płyn myjący do pieców konwekcyjno-parowych 89
Płyty do smażenia i dalszego gotowania 48,62
Płyty grzewcze 234,235
Płyty grillowe 20,27,40-41,56,208-209
Płyty grillowe 203-204
Płyty grillowe nastolne 68-69,203,204,208-209
Podajnik ręczników papierowych 334
Podgrzewacz do czekolady 316
Podgrzewacz do kiełbasek 239
Podgrzewacz do ryżu 201

Podgrzewacze 317-320
Podgrzewacze do frytek 29,42
Podgrzewacze do potraw 316
Podgrzewacze do talerzy 234,237
Podgrzewacze Rechaud nastolne 234
Podstawa do zmywarki 165
Podstawy do pieców do pizzy 101,102,103,104
Podstawy do pieców konwekcyjno-parowych 90,92,96
Pogrzewacze do filiżanek 237
Pojemnik do usuwania tłuszczu 194
Pojemniki do transportu żywności 260-261
Pojemniki gastronomiczne 250-255
Pojemniki gastronomiczne "Melamin" 254
Pojemniki na sztućce 256
Polerki do sztućców 176
Popielnica ścienna 330
Popielnica stojąca 330
Powłoczka na stolik barowy 331
Półka na przyprawy 179
Półka ścienna pod kuchnie mikrofalowe 246,247,248
Półka ścienna pod piec konwekcyjny 77
Półki na talerze 179
Półki ścienne wiszące 184
Promienniki grzewcze 328,329

R

Regały 178,179
Regał chłodniczy 123
Rękawice kuchenne 80
Robot kuchenny 289
Rolkowy podgrzewacz do kiełbasek 239
Rożna do kurczaków 99
Ruszt elektryczny 26

S

Salamandry 108-111
Samowar 311
Seria 600 14-21
Seria 650 22-31
Seria 700 32-48
Seria 900 49-62
Skrobak uniwersalny 20,27,41
Smażalniki 72-73
Solniczki 257
Spieniacz do mleka 304
Spray do polerowania stali szlachetnej 140,182,186
Spray do smażenia do form i blach 81
Stacja do gotowania 210-212
Stacja na zupę 318
Stacja serwisowa do kawy 301
Stacje pomp 240
Stojak reklamowy 326
Stojak na walizki 327
Stół chłodniczy do pizzy 139,146
Stół chłodniczy Mini 141
Stół chłodniczy, sałatkowy 138-140
Stoły chłodnicze 141,142-145
Stoły i ławki Party 331
Stoły robocze 39,55,181-183
Stoły załadowcze/wyładowcze do zmywarek 170
Suszarki do rąk 334
Stoły ze zlewami 188-189
System filtracji wody 307
Szafa fermentacyjna 79
Szafka z koszem na śmieci 185
Szafka z szufladami 185
Szafki grzejne 187,236
Szafki z drzwiami przesuwanymi 184,185,186
Szafy chłodnicze 124,126-127,130-135
Szafy chłodnicze na butelki 130-131
Szafy mroźnicze 134,135,136
Szaszłyk 26
Szatkownice do warzyw 272,273

T

Tablica na menu 326
Taborety gazowe i elektryczne 70,71
Termometr do frytownic 285
Termometry 284-285
Termosy 298,299,300,301
Toster przelotowy 243
Tostery/opiekacze 243
Tostery 242

U

Urządzenia do gotowania ryżu 200
Urządzenia do hot-dogów 238-239
Urządzenia do uzdatniania wody 174-175
Urządzenia dodatkowe KitchenAid 270-271
Urządzenia podtrzymujące ciepło 228-229,316-320
Urządzenie do czyszczenia butów 327
Urządzenie do gotowania sous-vide 98
Urządzenie do polerowania szklanek 176
Urządzenie dodatkowe Combi Juicer 288
Utrzymująca ciepło pokrywka do filiżanek 312,313

W

Wagi kuchenne 267
Wałkownice 106
Warniki do gotowania makaronu 29,44,59,201
Warniki do grzanego wina 312,313
Warniki do wody 311,312
Wilki do mięsa 276-277
Wirówka do sałaty 274
Witryna do ciast 128-129
Witryny chłodnicza Mini 126-127
Witrynki bufetowe 263
Witryny chłodnicze 115,120-121,122,123,124,126-127,129
Witryny grzewcze 114,116,117-119,232
Witryny grzewcze nadstawy 116
Woki indukcyjne 25,220-221
Wok patelnia 220,221,226
Woreczki do pakowania próżniowego 280,282
Wózek bufet, chłodniczy 113
Wózek bufet, grzewczy 112
Wózki do serwowania 322,323
Wózki do sprzątania 258-259,324,325
Wózki transportowe 322-325
Wózki do wydawania potraw 230-231
Wyciskarka do cytrusów 287
Wyciskarki do soków 288,289

Z

Zamrażarki 136
Zestawy do gotowania 226,227
Zlewy 30,188-189
Zmywarki 156-170
Zmywarki gastronomiczne do szkła 158-161
Zmywarki gastronomiczne kapturowe 167-170

MIĘDZYNARODOWE WARUNKI SPRZEDAŻY

I. Obowiązywanie międzynarodowych warunków sprzedaży

1. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży obowiązują wszystkich kupujących od firmy Bartscher GmbH – dalej określanej jako Bartscher –, jeśli właściwa siedziba handlowa kupującego nie znajduje się w Republice Federalnej Niemiec. Dla kupujących z siedzibą handlową na terytorium Republiki Federalnej Niemiec obowiązują ogólne warunki sprzedaży Bartscher, które przesłane zostaną na żądanie. Właściwą jest każdorazowo siedziba handlowa, która zawiera umowę we własnym imieniu.

2. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży obowiązują do wszystkich umów zawieranych od 01 stycznia 2014 r., których przedmiotem jest przede wszystkim dostawa towaru kupującym. Przejęte dodatkowo przez Bartscher obowiązki nie wpływają na obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

3. Przeciwstawne lub odmienne warunki handlowe kupującego nie zobowiązują Bartscher, także gdy Bartscher nie wnosi sprzeciwu lub bez zastrzeżeń spełnia świadczenia lub przyjmuje świadczenia kupującego. Tak samo Bartscher nie jest zobowiązany, o ile warunki handlowe kupującego, niezależnie od treści niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiegają od postanowień ustawowych.

4. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży nie obowiązują, jeżeli kupujący nabywa towar do użytku osobistego, rodzinnego lub do użytku w gospodarstwie domowym i Bartscher w chwili zawarcia umowy o tym wiedział lub powinien był wiedzieć.

II. Zawarcie umowy

1. Kupujący jest zobowiązany przed zawarciem umowy do pisemnego poinformowania Bartscher, jeśli towar, który ma być dostarczony nie miałby nadawać się wyłącznie do zwykłego użytku, lub jeśli zostanie zastosowany w warunkach nietypowych lub stwarzających szczególne ryzyko dla zdrowia, bezpieczeństwa lub środowiska albo w warunkach wymagających podwyższonego obciążenia, lub jeśli z umową mogą być związane nietypowe możliwości wystąpienia szkody lub nadzwyczajne wysokości szkody, które są kupującemu znane lub powinny były być znane.

2. Zamówienia kupującego sporządza się w formie pisemnej. Jeżeli zamówienie kupującego odbiega od propozycji lub oferty Bartscher, kupujący podkreśla odmienności jako takie w szczególny sposóbIlustracje oraz rysunki, jak i inofmacje o wymiarach i wadze odnośnie do propozycji lub ofert Bartscher są miarodajne jedynie w przybliżeniu.

3. Wszelkie, w szczególności również zamówienia przyjęte przez współpracowników Bartscher, staną się skuteczne wyłącznie poprzez pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher. Faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do zawarcia umowy. Bartscher może złożyć pisemne potwierdzenie zamówienia w terminie czternastu (14) dni kalendarzowych od wpływu do Bartscher zamówienia kupującego. Do upływu tego terminu zamówienie kupującego jest nieodwołalne.

4. Przyjmuje się, że pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher doszło w terminie, jeśli wpłynie do kupującego w ciągu czternastu (14) dni kalendarzowych od daty jego wystawienia. Kupujący powinien niezwłocznie poinformować Bartscher o spóźnionym wpływie pisemnego potwierdzenia zamówienia.

5. Pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher jest miarodajne dla zakresu treści umowy i powoduje zawarcie umowy także wówczas, jeśli – pominąwszy cenę sprzedaży i ilość dostawy – jakkolwiek, szczególnie także ze względu na wyłączne obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiega od oświadczeń kupującego. Dlatego szczególne życzenia kupującego, zwłaszcza zapewnienia i gwarancje dotyczące towaru lub wykonania umowy, wymagają w każdym wypadku wyraźnego pisemnego potwierdzenia przez Bartscher. Umowa nie dojdzie do skutku tylko wtedy, jeśli kupujący pisemnie zakwestionuje, że potwierdzenie zamówienia przez Bartscher pod każdym względem nie odpowiada oświadczeniom kupującego, pisemnie sporządzi specyfikację warunków odmiennych i zakwestionowanie wpłynie do Bartscher w krótkim terminie, najpóźniej siedmiu (7) dni kalendarzowych od dojścia do kupującego pisemnego potwierdzenia zamówienia.

6. Potwierdzenia przygotowane przez kupującego pozostają nieskuteczne bez potrzeby wniesienia sprzeciwu przez Bartscher. Zwłaszcza faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do uwzględnienia jego potwierdzenia.

7. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi oraz pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są upoważnieni do odstąpienia od wymogu pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher lub do składania odmiennych co do treści przyrzeczeń lub do składania oświadczeń w przedmiocie gwarancji. Czy i w jakim zakresie osoby te uprawnione są do składania lub przyjmowania oświadczeń ze skutkiem dla lub przeciw Bartscher, ocenia się zgodnie z prawem obowiązującym w Republice Federalnej Niemiec.

8. Zmiany zawartej umowy zawsze wymagają pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.

III. Obowiązki Bartscher

1. Z zastrzeżeniem zwolnienia z odpowiedzialności stosownie do punktu VII.-1.b) niniejszych warunków, Bartscher jest zobowiązany dostarczyć towary oznaczone w pisemnym potwierdzeniu zamówienia oraz przenieść własność. Bartscher nie jest zobowiązany do świadczeń, które nie są wymienione w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher lub w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży; Bartscher nie jest zwłaszcza do spełniania świadczeń związanych z planowaniem, do zobowiązany do udzielania informacji lub przekazania dokumentów albo pozostałej dokumentacji dotyczącej towaru, chyba, że zostało to wyraźnie i pisemnie uzgodnione, lub do dostarczenia części przynależnych, instalowania dodatkowych urządzeń ochronnych, dokonywania montażu lub doradzania kupującemu.

2. Bartscher zobowiązany jest z tytułu umowy zawartej z kupującym jedynie względem kupującego. Osoby trzecie, które nie uczestniczą w zawarciu umowy, w szczególności odbiorcy kupującego, nie są uprawnione do żądania dostawy na swoją rzecz ani do dochodzenia pozostałych roszczeń z umowy między kupującym i Bartscher. Kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń, które podnoszone będą przez osoby trzecie przeciw Bartscher z umowy zawartej z kupującym. Kompetencja odbioru kupującego istnieje także wtedy, gdy dokonuje on cesji roszczeń na osoby trzecie.

3. Bartscher jest zobowiązany, z uwzględnieniem przyjętych w obrocie handlowym tolerancji, do dostarczenia kupującemu towaru o umówionych rodzaju i ilości, w jakości, która odpowiada powszechnym standardom przyjętym w Republice Federalnej Niemiec. Jeżeli z powodu dokonanych w produktach seryjnych ulepszeń towar nie może być dostarczony w stanie z chwili zawarcia umowy, Bartscher uprawniony jest do dostarczenia wersji ulepszonej. Bartscher jest uprawniony do dokonywania dostaw częściowych oraz do osobnego ich fakturowania i gwarantuje, że w chwili dostawy żadne prawa lub roszczenia osób trzecich do towaru nie stoją na przeszkodzie jego swobodnemu używaniu w Unii Europejskiej.

4. Jeżeli towar, który ma być dostarczony wymaga bliższego określenia, Bartscher sporządza specyfikację przy uwzględnieniu własnych interesów oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych interesów kupującego. Nie ma potrzeby wezwania kupującego do specyfikacji towaru lub jego współdziałania przy specyfikacji. Bartscher nie jest zobowiązany do powiadomienia kupującego o sporządzonej specyfikacji lub do udzielenia mu możliwości dokonania specyfikacji odmiennej.

5. Bartscher oddaje towar do dyspozycji w celu odbioru przez kupującego, w umówionym czasie dostawy FCA (Incoterms 2010) pod adresem dostawy określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli taki nie został określony –, w siedzibie handlowej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec, w powszechnie stosowanym przez Bartscher opakowaniu i z powszechnie stosowanym przez Bartscher oznakowaniem. Nie jest wymagane wcześniejsze wyodrębnienie lub oznakowanie towaru lub też poinformowanie kupującego o jego dostępności. Bartscher nie jest w żadnym wypadku, także przy zastosowaniu innych Incoterms, zobowiązany do informowania kupującego o dostawie, do zbadania towaru przy dostawie pod kątem jego zgodności z umową, do skontrolowania bezpieczeństwa technicznego funkcjonowania środków transportu i bezpiecznego transportowo załadunku lub do pokwitowania kupującemu dokonanej dostawy. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

6. Organizacja transportu i ubezpieczenia towaru, stosownie do punktu III.-5. właściwego miejsca dostawy, nie jest obowiązkiem Bartscher lecz obliguje kupującego. Jeśli kupujący nie udzieli pisemnie w odpowiednio wcześniejszym czasie odmiennego polecenia, Bartscher jest jednakże uprawniony – nawet gdy kupujący tego nie wymaga lub nie istnieje tego rodzaju praktyka handlowa –, na powszechnych w Republice Federalnej Niemiec warunkach, w imieniu, na ryzyko i/lub koszty kupującego, do zawierania umów dotyczących transportu i/lub ubezpieczenia transportu towaru do określonego pisemnie przez kupującego miejsca przeznaczenia, a – jeśli takie nie zostało określone –, do handlowej siedziby kupującego.

7. Uzgodnione terminy dostawy mają za przesłankę, że kupujący przedłoży we właściwym czasie wszelkie wymagane dokumenty, pozwolenia, zwolnienia i licencje, otworzy ustalone akredytywy, da zaliczki oraz wykona we właściwym czasie wszelkie pozostałe ciążące na nim zobowiązania, i urzędowo zarządzone kontrole towaru (pre-shipments inspections) nie spowodują opóźnienia. Poza tym, uzgodnione terminy dostawy rozpoczynają swój bieg z datą pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher. Bartscher jest uprawniony do świadczenia dostawy już przed umówionym czasem lub do wyznaczenia chwili dostawy w ramach uzgodnionego terminu dostawy.

8. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher jest uprawniony do wykonania obowiązków umownych po przewidzianym terminie, jeśli kupujący zostanie poinformowany o przekroczeniu terminu i powiadomiony o okresie dla późniejszego wykonania. Przy uwzględnieniu powyższych przesłanek, Bartscher jest także uprawniony do wielu prób późniejszego wykonania. Kupujący może w odpowiednim terminie sprzeciwić się późniejszemu wykonaniu, jeśli jest ono nieuzasadnione. Sprzeciw jest skuteczny tylko wtedy, jeśli wpłynie do Bartscher przed rozpoczęciem późniejszego wykonania. Bartscher zwraca udokumentowane konieczne nakłady dodatkowe kupującego będące skutkiem przekroczenia terminu, o ile Bartscher odpowiada za to stosownie do regulacji w punkcie VII.

9. Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia – także w przypadku niejednoznacznego oznakowania towaru i bez potrzeby zawiadomienia przez Bartscher –, przechodzi na kupującego z chwilą dostawy zgodnie z punktem III.-5., niezależnie od tego jednakże już z chwilą przeniesienia własności towaru na kupującego. Załadunek towaru należy do obowiązków kupującego. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i jego kosztów; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

10. Bartscher nie ma obowiązku ofrankowania eksportu towaru. Niezależnie od tego, Bartscher będzie wnioskował o konieczne zezwolenia na eksport oraz wymagane do eksportu towaru formalności celne po tym, jak kupujący powiadomił Bartscher o koniecznych dla eksportu danych w poświęconej jedynie temu celowi, pisemnej wiadomości. Jeśli towar bez winy Bartscher nie zostanie oddany do eksportu, Bartscher jest uprawniony do odstąpienia od umowy sprzedaży bez odszkodowania, w całości lub w części. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

11. Bartscher nie jest zobowiązany do dostarczenia wyraźnie nieumówionych lub wymaganych do eksportu, tranzytu lub importu dokumentów, certyfikatów, licencji lub pozostałych zezwoleń, lub do uzyskania zwolnienia z bezpieczeństwa lub prawnocelnego ofrankowanie towaru. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

12. Bartscher nie jest w żadnym wypadku zobowiązany do wykonania obowiązków związanych z oddaniem towaru do dyspozycji na rynku poza Republiką Federalną Niemiec, do ponoszenia opłat powstałych poza Republiką Federalną Niemiec lub do przestrzegania obowiązujących poza Republiką Federalną Niemiec systemów miar i wag, przepisów dotyczących opakowania, znaczenia albo oznakowania towaru, obowiązków rejestrowania albo certyfikowania, lub innych, istotnych dla towaru poza Republiką Federalną Niemiec przepisów prawnych. Wyznaczone lub inne wymagane tłumaczenia instrukcji, informacji dotyczących bezpieczeństwa, wyjaśnień dotyczących świadczenia lub pozostałych dokumentów dotyczących towaru, na język inny, niż niemiecki, dokonuje kupujący na własny koszt i odpowiedzialność.

13. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa i bez potrzeby wcześniejszego zawiadomienia kupującego, Bartscher jest uprawniony do zawieszenia obowiązków na tak długo, jak długo ze strony Bartscher panuje obawa, że kupujący nie wypełni w całości lub w części ciążących na nim obowiązków umownych. Prawo do zawieszenia przysługuje w szczególności, jeżeli kupujący niewystarczająco wypełnia względem Bartscher lub osób trzecich obowiązki dotyczące przygotowania zapłaty lub płaci w sposób przewlekły lub też, jeśli limit wyznaczony przez ubezpieczyciela kredytu jest przekroczony lub zostanie przekroczony przy kolejnej dostawie. W miejsce zawieszenia, Bartscher może według własnego wyboru uzależnić przyszłe, także już potwierdzone dostawy od otwarcia akredytywy potwierdzonej przez niemiecki wielki bank lub od świadczenia zapłaty z góry. Bartscher nie jest zobowiązany do kontynuacji wykonania, jeżeli przedłożona przez kupującego w celu zapobieżenia zawieszeniu gwarancja nie daje odpowiedniego zabezpieczenia albo zgodnie z właściwym prawem mogłaby być zaskarżona.

14. Z zastrzeżeniem regulacji w punkcie III.-8., Bartscher zobowiązany jest powiadomić kupującego o możliwych przeszkodach w spełnieniu świadczenia dopiero wtedy, jeśli wystąpienie przeszkody jest dla Bartscher ostatecznie pewne.

IV. Obowiązki kupującego

1. Niezależnie od dalej idących obowiązków dotyczących zabezpieczenia lub przygotowania zapłaty, kupujący jest zobowiązany do dokonania przelewu uzgodnionej ceny sprzedaży w walucie wskazanej w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, bez potrącenia i wolnej od kosztów i wydatków, do określonej przez Bartscher instytucji bankowej. Jeżeli cena sprzedaży nie została umówiona, obowiązuje w uzgodnionej chwili dostawy zwykła cena sprzedaży Bartscher. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni do przyjmowania zapłaty.

2. Przypadająca do zapłaty cena sprzedaży jest w każdym wypadku wymagalna w terminie określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli ten nie został określony –, z otrzymaniem rachunku do zapłaty. Wymagalność powstaje niezależnie od istnienia jakichkolwiek dalszych przesłanek, a w szczególności niezależnie od tego, czy kupujący odebrał już towar i/lub dokumenty, i/lub miał możliwość jego zbadania. Ustalone terminy zapłaty wypadają, a zaległe wierzytelności stają się natychmiast wymagalne do zapłaty, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli kupujący bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istotnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, jeśli kupujący podał nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej, lub o ile przyrzeczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

3. Kupujący zapewnia, że wypełnione zostaną wszystkie przesłanki oraz wszelkiego rodzaju dokumenty dla prawnocelnego oraz dotyczącego podatku obrotowego opracowania dostawy i/lub świadczenia, zgodnie z właściwymi w Republice Federalnej Niemiec postanowieniami. O ile Bartscher ma do uiszczenia niemieckie lub zagraniczne cła i/lub podatek obrotowy, kupujący – niezależnie od dalej idących roszczeń Bartscher –, zwalnia Bartscher bez ograniczeń w tym zakresie. Zwolnienie następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zarzutu przedawnienia i obejmuje również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów.

4. Bartscher może zaliczyć przychodzące zapłaty – niezależnie od waluty i właściwości sądowej –, według swobodnego uznania na poczet istniejących w chwili zapłaty roszczeń przysługujących mu przeciw kupującemu na podstawie własnego lub zbytego prawa.

5. Wyłącza się ustawowe prawa kupującego do potrącenia za roszczenia Bartscher, do wstrzymania zapłaty lub odbioru towaru, do zawieszenia ciążących na nim świadczeń i do złożenia zarzutów lub powództw wzajemnych, chyba że wzajemna wierzytelność kupującego wobec Bartscher wyrażona jest w tej samej walucie, uzasadniona jest własnym prawem kupującego i jest albo wymagalna i bezsporna albo prawomocnie stwierdzona, lub gdy Bartscher mimo pisemnego upomnienia w istotny sposób narusza wynikające z tego samego stosunku prawnego i wymagalne obowiązki oraz nie zaoferował stosownego zabezpieczenia.

6. Kupujący jest zobowiązany do powiadomienia Bartscher, z odpowiednim czasowym wyprzedzeniem, o danych koniecznych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych zgodnie z punktem III.-10., do odbioru towaru w uzgodnionym terminie dostawy bez korzystania z dodatkowych terminów i we właściwym zgodnie z punktem III.-5. adresem dostawy, albo osobiście albo przez wyznaczoną przez niego wobec Bartscher osobę, oraz do wykonania wszystkich ciążących na nim na podstawie umowy, niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, reguł ICC dotyczących wykładni Incoterms 2010 i na podstawie przepisów ustawowych, obowiązków. Kupujący jest uprawniony do odmowy odbioru towaru wyłącznie w przypadku, jeśli odstępuje od umowy zgodnie z regulacjami w punkcie VI.-1.

7. Niezależnie od przepisów ustawowych, kupujący na własny koszt zajmuje się ponownym użyciem, materiałowym wykorzystaniem lub innym wyznaczonym sposobem usunięcia odpadów towaru dostarczonego kupującemu przez Bartscher, jak i opakowaniem lub w inny sposób go zabezpieczy.

V. Towar niezgodny z umową albo dotknięty wadą prawną

1. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy, towar uważa się za niezgodny z umową, jeżeli kupujący udowodni, że towar, z uwzględnieniem regulacji w punkcie III., w chwili przejścia ryzyka na kupującego odbiega w sposób znaczący od uzgodnień zawartych w pisemnym potwierdzeniu zamówienia co do opakowania, ilości, jakości lub rodzaju, lub w braku umówionych wymagań, gdy nie nadaje się do zwykłego użytku w Republice Federalnej Niemiec. Zmiany modelu, konstrukcji lub materiału, które odpowiadają nowym, technicznym parametrom nie stanowią podstawy do stwierdzenia niezgodności z umową. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako niezgodnego z umową, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru. Dostawa towarów używanych następuje z wyłączeniem wszelkiej odpowiedzialności z tytułu rękojmi.

2. O ile w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher wyraźnie nie postanowiono inaczej, Bartscher w szczególności nie jest odpowiadzialny za to, że towar nadaje się do innego aniżeli zwykły w Republice Federalnej Niemiec użytek lub spełnia dalej idące oczekiwania kupującego, posiada cechy wzoru lub próby, lub odpowiada przepisom prawa obowiązującego poza Republiką Federalną Niemiec, na przykład w kraju kupującego. Bartscher nie odpowiada za niezgodności z umową powstałe po przejściu ryzyka na kupującego. O ile kupujący bez pisemnej zgody Bartscher samodzielnie albo przez osoby trzecie podejmuje próby usunięcia niezgodności towaru z umową, Bartscher jest zwolniony z obowiązku rękojmi.

3. Kupujący zobowiązany jest względem Bartscher, każdą poszczególną dostawę zbadać lub oddać do zbadania odnośnie do rozpoznawalnych, jak i typowych niezgodności z umową i poza tym stosownie do przepisów ustawowych.

4. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy towar uważa się za dotknięty wadę prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawalnych praw lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Republice Federalnej Niemiec oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Republice Federalnej Niemiec. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.

5. Z zachowaniem ustawowych obowiązków kupującego dotyczących zawiadomienia w odpowiednim terminie, kupujący jest zobowiązany względem Bartscher do zawiadomienia o niezgodnościach z umową, jak i o wadach prawnych towaru najpóźniej w ciągu jednego (1) roku po odbiorze towaru zgodnie z punktem IV.-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytywania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców sprzedawcy, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.

6. Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V.-5., kupujący może skorzystać ze środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia lub roszczenia innego rodzaju, niż umowne. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher podstępnie zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w spory dotyczące niezgodności z umową, względnie wad prawnych towaru służy jedynie rzeczowemu wyjaśnieniu, nie oznacza jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.

7. Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową i/lub dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdatności używania towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego opiera się na prawie zagranicznym, które nie obowiązuje na terytorium Republiki Federalnej Niemiec.

8. O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową i/lub środki prawne z tytułu dostarczenia towaru dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony, stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odnośnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową stosowanie do regulacji w punkcie III.-8. lub do dostarczenia towaru zastępczego lub do zapobieżenia środkom ochrony prawnej kupującego poprzez zaksięgowanie na jego rzecz po stronie „ma" w odpowiedniej wysokości.

9. Bez zagrożenia przedawnieniem roszczeń z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową, Bartscher stawia do dyspozycji kupującego w okresie 2 lat od dostawy niedopłatnie części zamienne, jeśli kupujący, nieuwzględniając przedawnienia, ponadto, stosownie do postanowień niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, byłby uprawniony do środków ochrony prawnej z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową i niezgodność z umową usunięta zostanie częścią zamienną. Postawienie do dyspozycji części zamiennej natępuje pod adresem określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a - jeśli taki nie został określony -, w siedzibie w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Wszystkie nakłady włącznie z nakładami związanymi z wbudowaniem części zamiennej ponosi kupujący. Bartscher może według swego uznania domagać się od kupującego zwrotu części wadliwej.

VI. Odstąpienie od umowy

1. Kupujący uprawniony jest do odstąpienia od umowy, jeśli spełnione są ustawowe przesłanki odstąpienia od umowy, zagroził Bartscher na piśmie odstąpieniem od umowy i upłynął pisemnie wyznaczony odpowiedni termin dodatkowy. Jeśli kupujący domaga się dostarczenia towaru zastępczego, naprawienia towaru lub innego wykonania, to jest on przez odpowiedni czas związany zastosowanym środkiem bez możliwości odstąpienia od umowy. Poza tym kupujący powinien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od umowy w odpowiednim terminie, pisemnie i bezpośrednio do Bartscher.

2. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący sprzeciwia się uznaniu mocy wiążącej niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, jeśli pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher, z przyczyn za które Bartscher nie odpowiada, wpłynie do kupującego później, aniżeli w terminie czternastu (14) dni od daty jego wystawienia, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli bez winy Bartscher, on sam zostanie nieprawidłowo lub nieterminowo zaopatrzony, lub jeśli wykonanie przez Bartscher zobowiązań dotyczących świadczenia z innych przyczyn nie jest dalej możliwe przy użyciu środków, których można wymagać przy uwzględnieniu własnych interesów Bartscher oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych w chwili zawarcia umowy interesów kupującego, jak i w szczególności uzgodnionego świadczenia wzajemnego. Tak samo Bartscher może za wcześniejszym upomnieniem odstąpić od umowy, jeśli kupujący w niewłaściwym czasie powiadamia Bartscher o danych wymaganych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych, bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istotnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, podaje nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub o ile przyrzeczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

VII. Odszkodowanie

1. Bartscher zobowiązany jest do świadczeń odszkodowawczych z tytułu naruszenia obowiązków, które wynikają z umowy zawartej z kupującym, przeprowadzonych z kupującym negocjacji i/lub kontaktów handlowych, z zachowaniem przesłanek ustawowych, wyłącznie na zasadach określonych w postanowieniach poniższych:

   a) Kupujący jest w pierwszej kolejności zobowiązany do skorzystania z innych środków ochrony prawnej i może domagać się odszkodowania wyłącznie z powodu utrzymujących się deficytów, w żadnym wypadku jednakże w miejsce innych środków ochrony prawnej.

   b) Bartscher nie odpowiada za zachowanie dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytorów, lub za szkody, do których powstania przyczynił się kupujący. Ponadto Bartscher nie odpowiada za zakłócenia wywołane wskutek klęsk żywiołowych lub wydarzeń politycznych, zastosowania środków władczych przez państwo, strajków, sabotaży, nieszczęśliwych wypadków, działań terrorystycznych, działania procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych, lub gdy zaistnieją porównywalne okoliczności i Bartscher nie będzie mógł przy zastosowaniu odpowiednich środków nad nimi zapanować. Poza tym Bartscher odpowiada tylko wtedy, o ile kupujący udowodni, że organy lub personel Bartscher w zawiniony sposób naruszyli ciążące na nich względem kupującego obowiązki umowne.

   c) W razie powstania odpowiedzialności, Bartscher wyrówna w granicach określonych w podpunkcie d) szkody kupującego w zakresie, jak kupujący udowodni, że powstałej szkodzie nie dało się w żaden inny sposób zapobiec i że szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącego na Bartscher względem kupującego obowiązku, i ze względu na powstanie i wysokość szkody była przewidywalna dla Bartscher w chwili zawarcia umowy jako skutek naruszenia obowiązku. Ponadto, kupujący zobowiązany jest do przedsięwzięcia środków ograniczających szkodę, jak tylko naruszenie umowy zostanie rozpoznane lub stanie się rozpoznawalne.

   d) Bartscher nie odpowiada za utracony zysk oraz szkody niematerialne. Poza tym wysokość odszkodowania za opóźnienie w dostawie lub jej brak ograniczona jest do 0,5 % za każdy pełny tydzień opóźnienia, jednakże maksymalnie do 5 %, a w przypadku środków ochrony prawnej z tytułu dostawy towaru niezgodnego z umową i/lub dotkniętego wada prawną – do 200 % wartości części świadczenia niezgodnego z umową. Powyższe nie dotyczy szkód na osobach, podstępnego zatajenia niezgodności z umową lub wady prawnej towaru, jak i innych naruszeń umowy powstałych w wyniku umyślnego zawinienia lub rażącego niedbalstwa.

   e) Bartscher zobowiązany jest do roszczeń odszkodowawczych za naruszenie ciążących na nim względem kupującego obowiązków umownych, obowiązków przedumownych i/lub obowiązków ze stosunku handlowego wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży. Wyłącza się jakiekolwiek sięganie do konkurencyjnych podstaw prawnych roszczenia, a w szczególności również roszczeń innego rodzaju, niż umowne. Tak samo wyłącza się z tytułu naruszenia ciążących na Bartscher obowiązków umownych, osobiste dochodzenie roszczenia od organów, wszystkich rodzajów pracowników, współpracowników Bartscher, przedstawicieli i/lub innych osób, z pomocą których Bartscher wykonuje umowę.

   f) O ile roszczenie nie uległo wcześniej przedawnieniu, pozwy kupującego o odszkodowanie można wnieść w terminie zawitym sześciu (6) miesięcy, który rozpoczyna swój bieg z chwilą odmowy świadczenia odszkodowania przez Bartscher.

2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zobowiązany jest względem Bartscher do następujących świadczeń odszkodowawczych:

   a) W przypadku nieterminowego wpływu zapłaty kupujący zwróci Bartscher zwykłe koszty sądowego i pozasądowego dochodzenia roszczeń powstałe w kraju i za granicą oraz zapłaci, bez konieczności dowodzenia, odsetki według stopy procentowej stosowanej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec dla niezabezpieczonych kredytów krótkoterminowych w umówionej walucie, przynajmniej jednakże odsetki w wysokości 8 punktów procentowych ponad stopę bazową odsetek w Niemieckim Banku Federalnym.

   b) W przypadku znacznego opóźnienia w odbiorze lub braku odbioru towaru przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez konieczności dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 15 % wartości każdorazowej dostawy.

3. Kupujący zobowiązany jest w stosunkach handlowych ze swoimi odbiorcami do ograniczenia swojej odpowiedzialności odszkodowawczej odnośnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.

VIII. Inne postanowienia

1. Dostarczony towar pozostaje własnością Bartscher do chwili wyrównania wszystkich istniejących przeciw kupującemu wierzytelności. Zastrzeżenie własności towaru nie zmienia postanowień dotyczących przejścia ryzyka w punkcie III.-9.

2. Kupujący bez wezwania, pisemnie poinformuje Bartscher, jeśli na podstawie przepisów obowiązujących w kraju kupującego lub w kraju używania towaru, Bartscher powinien przestrzegać szczególnych obowiązków meldunkowych, rejestracyjnych lub informacyjnych lub szczególnych wymogów dotyczących wcześniejszego wypowiedzenia lub innych dotyczących dopuszczenia do obrotu, albo powinien wykonać obowiązki związane z przetrzymaniem pokwitowań. Kupujący powinien ponadto dostarczone towary nadal obserwować na rynku i niezwłocznie, pisemnie poinformować Bartscher, jeśli istnieje obawa, że przez towar mogłyby powstać niebezpieczeństwa dla osób trzecich.

3. Z zachowaniem przez Bartscher dalej idących roszczeń, kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń osób trzecich podnoszonych przeciw Bartscher na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych, o ile odpowiedzialność ta oparta zostanie na okolicznościach – jak, np. przedstawienie produktu –, wskazanych przez kupującego lub inne osoby trzecie bez wyraźnej i pisemnej zgody Bartscher. Zwolnienie obejmuje w szczególności również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów i następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zrzeczeniem się zachowania obowiązków nadzoru i wycofania produktów, jak i zrzeczeniem się zarzutu przedawnienia.

4. Bartscher zastrzega sobie wszelkie prawa własności, prawa autorskie, pozostałe prawa własności przemysłowej jak i prawa do know-how odnośnie do ilustracji, rysunków, obliczeń i pozostałych dokumentów, jak i do software, które udostępnił w formie fizycznej lub elektronicznej.

5. Wszystkie powiadomienia, oświadczenia, zawiadomienia, itd., sporządza się wyłącznie w języku niemieckim lub angielskim. Powiadomienia za pomocą telefaxu lub poczty elektronicznej czynią zadość formie pisemnej.

IX. Ogólne podstawy umowy

1. Miejsce dostawy wynika z regulacji w punkcie III.-5. niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży i obowiązuje także dla dostaw zastępczych lub napraw dostarczonego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania dla wszystkich pozostałych zobowiązań ze stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym jest Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Regulacje te obowiązują również wtedy, gdy Bartscher przejmuje koszty związane z obrotem płatniczym, spełnia świadczenia dla kupującego w innym miejscu lub, gdy zapłata ma być dokonana za wydaniem towarów lub dokumentów, lub gdy spełnione świadczenia mają być zwrócone. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna..." albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

2. Do stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (UN-Kaufrecht/CISG) w wersji anglojęzycznej. Konwencja obowiązuje także poza zakresem jej stosowania i niezależnie od zastrzeżeń dokonanych przez strony Konwencji, dla wszystkich umów, które zgodnie z regulacjami w punkcie I., podlegają niniejszym międzynarodowym warunkom sprzedaży. Przy zastosowaniu klauzul handlowych obowiązują, w razie wątpliwości, Incoterms®2010 Międzynarodowej Izby Handlowej z uwzględnieniem regulacji zawartych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży.

3. Do dojścia umów do skutku, włącznie z uzgodnieniami dotyczącymi właściwości sądowej oraz właściwości sądu polubownego, jak i do umownych praw i obowiązków stron, łącznie również z odpowiedzialnością za spowodowaną przez towar śmierć lub uszkodzenie ciała osoby, jak i z tytułu naruszenia przedumownych oraz pozostałych obowiązków ubocznych, jak i do wykładni, obowiązują wyłącznie postanowienia Konwencji w związku z niniejszymi międzynarodowymi warunkami sprzedaży. Z zastrzeżeniem innych regulacji w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, stosunki prawne stron kształtują się w pozostałym zakresie zgodnie ze Szwajcarskim Prawem Obligacyjnym.

4. Wszelkie – umowne i pozaumowne, jak również upadłościowe – spory z lub w związku w umowami, do których przewidziane jest obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, włącznie z ich ważnością, nieważnością, naruszeniem lub rozwiązaniem, jak i inne spory ze stosunku handlowego z kupującym, zostaną ostatecznie rozstrzygnięte przez postępowanie polubowne z wyłączeniem zwykłej drogi sadowej, zgodnie z obowiązującą w chwili złożenia zawiadomienia wszczynającego postępowanie wersją Międzynarodowego Porządku Polubownego Szwajcarskiej Izby Handlowej (Swiss Rules of International Arbitration). Sąd polubowny składa się z trzech arbitrów, z których jeden wyznaczony zostanie przez powoda, jeden przez pozwanego, a przewodniczący sądu polubownego przez arbitrów wskazanych powyżej, zaś w przypadku sporów o wartości sporu niższej niż 100.000 EURO, z arbitra wyznaczonego zgodnie z Międzynarodowym Porządkiem Polubownym Szwajcarskiej Izby Handlowej. Miejscem postępowania przed sądem polubownym jest Zurich/Szwajcaria, językiem postępowania może być język niemiecki i/lub angielski. Właściwość sądu polubownego wyłącza też w szczególności każdą właściwość ustawową, która przewidziana jest z powodu osobistego lub rzeczowego związku. Jeśli niniejsze porozumienie dotyczące rozjemstwa jest nieskuteczne lub miałoby stać się nieskuteczne, przyjmuje się w jego miejsce do rozstrzygnięcia tych sporów wyłącznie miejscową i międzynarodową właściwość sądów właściwych dla Salzkotten/ Republika Federalna Niemiec. Bartscher jest jednakże uprawniony, w miejsce skargi do sądu polubownego i niezależnie od nieskuteczności porozumienia dotyczącego rozjemstwa, do wniesienia skargi także do właściwego dla Salzkotten/Republika Federalna Niemiec sądu państwowego, sądu państwowego w miejscu handlowej siedziby kupującego lub innych sądów państwowych właściwych na podstawie prawa wewnętrznego lub zagranicznego.

5. Jeżeli postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży miałyby być lub stać się w całości lub w części nieskuteczne, to regulacje w pozostałym zakresie pozostają skuteczne. Strony są zobowiązane do zastąpienia regulacji nieskutecznej regulacją prawnie obowiązującą, która jak najpełniej odpowiada gospodarczemu znaczeniu i celowi regulacji nieskutecznej.

© 2014 Prof. Dr. Burghard Piltz, Niemcy

Twój specjalistyczny partner handlowy:

Printed in Germany • Zmiany techniczne zastrzeżone

Bartscher
od 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Biuro w Polsce
Trakt Brzeski 94
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

4 015613 706306