



**GRATIS** przedłużenie gwarancji  
o 12 miesięcy dla zabezpieczenia  
bezwaryjnej pracy.



**GRATIS** szkolenie kucharskie pod  
kątą żywienia dzieci oraz książka  
przepisów dla pieca REDFOX.



## RM GASTRO

PIERWSZORZĘDNE KUCHNIE. DLA PRAWDZIWYCH PROFESJONALISTÓW.

## OFERTA PROMOCYJNA dla placówek budżetowych

ważna do 31 grudnia 2016

Produkty są dostępne  
u dobrych dystrybutorów  
sprzętu gastronomicznego.

Jak gotować według norm dla dzieci  
w wieku przedszkolnym i szkolnym?

## Tłuszcze w codziennej diecie dzieci?

Jak gotować bez tłuszczu lub ograniczyć go  
w smażeniu, pieczeniu, duszeniu?



**Odpowiedzi na te i podobne problematyczne pytania pomogą  
Państwu znaleźć Eksperci kulinarni RM GASTRO.**



Po zakupie pieca konwekcyjno-parowego, nasi **Eksperci Kulinarni**, pomogą osobom odpowiedzialnym za żywienie dzieci, stworzyć odpowiednie programy zdrowego gotowania, doradzą jak zgodnie z normą karmić podopiecznych.

**Szkolenie Kucharskie o wartości 500 zł**, obejmujące konsultację oraz przygotowanie menu dla dzieci, otrzymasz od nas **gratis**.

Damy Ci też **poręczny folder** zawierający ponad **30 receptur** przygotowanych specjalnie dla zakupionego pieca, żeby rozpoczęcie pracy z urządzeniem było łatwe i smaczne!



# JEDNO URZĄDZENIE - NIESKOŃCZONE MOŻLIWOŚCI

## Piece konwekcyjno - parowe REDFOX KPM i KPD

Piece z linii REDFOX dostępne są w dwóch wariantach: ze sterowaniem manualnym lub w pełni cyfrowym – programowalnym. Panel cyfrowy wyposażony jest w czytelne przyciski dotykowe, możliwość programowania 99 programów w 9 krokach, procentową kontrolę zaparowania komory pieca, kilka prędkości wentylatora oraz gotowanie z sondą lub w trybie Delta-T.

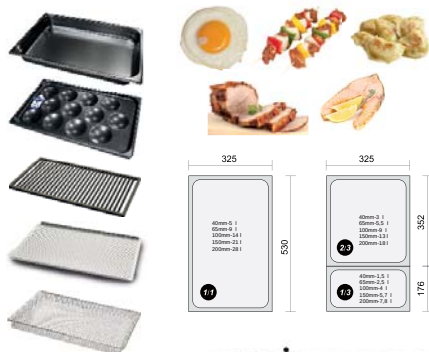
Komora pieców z zaokrąglonymi narożnikami dla zapewnienia maksymalnej higieny, regulowane nóżki oraz prowadnice pieca w pełni demontowalne. Drzwi z podwójną szybą, silikonową uszczelką oraz kanałem powietrznym zapewniają dobrą wentylację oraz bezpieczną temperaturę powierzchni szkła. Boczne uwolnienie powietrza przy otwarciu drzwi zwiększa komfort i bezpieczeństwo obsługi.



**GOTOWANIE** = BRAK UŻYCIA TŁUSZCZU  
**NA PARZE** = NISKIE UBYTKI WAGOWE  
= ZACHOWANIE BARWY I SMAKU POTRAWY  
= ZACHOWANIE SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH I MINERAŁÓW

### AKCESORIA:

- GN NIERDZEWNY  
przygotowanie: mięsa duszone - zrazy, pieczeń, zapiekanki ziemniaczane i makaronowe, ryże, kasze, ryby porcjowane lub w całości, pierogi
- GN TEFLONOWY NA JAJA  
przygotowanie: jaja, placki, racuchy
- BLACHA DO ODPIEKU PIECZYWA  
przygotowanie: pieczywo, ciastka, rogaliki, kruche ciasto
- RUSZT  
przygotowanie: grillowane mięsa i ryby, kurczaki, szaszłyki, steki
- KOSZ NA FRYTKI  
przygotowanie: opiekane ziemniaki, frytki



panel sterowania  
**DOTYKOWY**  
lub **MANUALNY**



## Piec konwekcyjno-parowy - ZESTAW

- elektro-mechaniczne sterowane
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- elektrozawór
- timer
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- manualne sterowana klapka kominka

KPM - S:

- panel przygotowany do montażu sondy potrawy



Szkolenie kucharskie i książka z przepisami  
do pieca **GRATIS** - informacja na stronie 2.



### W skład zestawu wchodzi:

- piec konwekcyjno - parowy KPM
- podstawa nierdzewna pod piec
- uzdatniacz wody J - 8
- sól tabletkowa - 25 kg
- komplet 7 szt. dedykowanych pojemników GN 1/1 - 40 mm - ścianka o grubości 0,8 mm zapewnia większą odporność na wysokie temperatury



| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Moc kW | Pojemność GN          | Waga kg | Zasilanie el. V/Hz | Cena katalogowa zestawu | Cena promocyjna zestawu |
|----------|------------|-----------------|--------|-----------------------|---------|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 00010537 | KPM - 511  | 870 x 730 x 600 | 6,3    | 5 x (GN 1/1 - 60x40)  | 75      | 400 V / 3N / 50 Hz | 13 765,-                | 10 681,-                |
| 00010569 | KPM - 711  | 870 x 730 x 780 | 9,6    | 7 x (GN 1/1 - 60x40)  | 105     | 400 V / 3N / 50 Hz | 16 935,-                | 13 193,-                |
| 00010570 | KPM - 1011 | 870 x 730 x 980 | 12,6   | 10 x (GN 1/1 - 60x40) | 110     | 400 V / 3N / 50 Hz | 18 915,-                | 14 767,-                |

## Piec konwekcyjno-parowy programowalny - ZESTAW

- sterowanie cyfrowe
- pamięć: 99 programów po 9 kroków
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- automatyczny przedgrzew
- manualny tryb gotowania
- trzy prędkości wentylatora
- elektrycznie sterowana klapka kominka
- chłodzenie komory
- nawilżanie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- automatyczny elektrozawór
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora
- zintegrowany czujnik kontroli wilgotności w komorze gotowania
- wewnętrzna sonda dostępna na zamówienie
- tryb gotowania Delta-T
- automatyczne mycie

OPCJE:

- sonda termiczna



Szkolenie kucharskie i książka z przepisami  
do pieca **GRATIS** - informacja na stronie 2.



### W skład zestawu wchodzi:

- piec konwekcyjno - parowy KPD
- plyn do mycia automatycznego 5 kg
- podstawa nierdzewna pod piec
- uzdatniacz wody J - 8
- sól tabletkowa - 25 kg
- komplet 7 szt. dedykowanych pojemników GN 1/1 - 40 mm - ścianka o grubości 0,8 mm zapewnia większą odporność na wysokie temperatury



| Indeks   | Model         | Wymiary mm      | Moc kW | Pojemność GN          | Waga kg | Zasilanie el. V/Hz | Cena katalogowa zestawu | Cena promocyjna zestawu |
|----------|---------------|-----------------|--------|-----------------------|---------|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 00010571 | KPD - 511 AM  | 870 x 730 x 600 | 6,3    | 5 x (GN 1/1 - 60x40)  | 75      | 400 V / 3N / 50 Hz | 16 295,-                | 12 088,-                |
| 00010572 | KPD - 711 AM  | 870 x 730 x 780 | 9,6    | 7 x (GN 1/1 - 60x40)  | 105     | 400 V / 3N / 50 Hz | 19 785,-                | 14 710,-                |
| 00010573 | KPD - 1011 AM | 870 x 730 x 980 | 12,6   | 10 x (GN 1/1 - 60x40) | 110     | 400 V / 3N / 50 Hz | 21 155,-                | 15 746,-                |



## Zmywarka do szkła i naczyń / kapturowa - ZESTAW

- zmywarka do szkła i naczyń - wymiar kosza 50 x 50 cm
- nowa jakość wykonania
- intuicyjny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- tłoczona wanna
- filtr wanny myjącej
- ramiona płuczące górne i dolne
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego
- 2 cykle mycia: 90 i 150 sekund
- prowadnice koszy
- wysokość drzwi 365 mm QQ-50 / 410 mm QQ-100
- pojemność bojlera 6 l / 3,0 kW
- pojemność wanny 20 l / 2,1 kW

### W ZESTAWIE:

- 1x kosz płaski
- 1x kosz na talerze (18)
- przewody zasilania el.
- doprowadzenia wody i odpływu



### W skład zestawu wchodzi:

- zmywarka
- podstawa nierdzewna PZ - 3 (nie dotyczy zmywarki kapturowej)
- uzdatniacz wody J - 8
- sól tabletkowa - 25 kg
- płyn RM Myjący - 12 kg
- płyn RM Płuczący - 10 kg



od **5 233,-**  
cena promocyjna  
od **6 975,-** cena katalogowa  
QQ - 50 / 00010783



Dwukrotnie dłuższy okres  
bezpiecznego użytkowania  
przez **darmowe przedłużenie**  
**gwarancji o dodatkowe**  
**12 miesięcy.**



| Indeks   | Model            | Wymiary mm              | Cykl mycia s | Grzałka bojlera kW | Grzałka wanny kW | Moc kW | Pojemność bojlera l | Pojemność wanny l | Waga kg | Zasilanie el. V/Hz | Cena katalogowa zestawu | Cena promocyjna zestawu |
|----------|------------------|-------------------------|--------------|--------------------|------------------|--------|---------------------|-------------------|---------|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 00010783 | QQ - 50          | 575 x 630 x 820         | 90 / 150     | 3                  | 2,1              | 3,5    | 6                   | 20                | 51      | 230 V / 50 Hz      | 6 975,-                 | 5 233,-                 |
| 00010784 | QQ - 50 + pompa  | 575 x 630 x 820         | 90 / 150     | 3                  | 2,1              | 3,5    | 6                   | 20                | 51      | 230 V / 50 Hz      | 7 385,-                 | 5 756,-                 |
| 00010785 | QQ - 50T         | 575 x 630 x 820         | 90 / 150     | 4,9                | 2,1              | 5,4    | 6                   | 20                | 51      | 400 V / 3N / 50 Hz | 7 065,-                 | 5 297,-                 |
| 00010786 | QQ - 50T + pompa | 575 x 630 x 820         | 90 / 150     | 4,9                | 2,1              | 5,4    | 6                   | 20                | 51      | 400 V / 3N / 50 Hz | 7 465,-                 | 5 820,-                 |
| 00010787 | QQ - 100         | 710 x 800 x 1450 - 1880 | 90 / 150     | 8                  | 2,1              | 8,5    | 6                   | 15                | 90      | 400 V / 3N / 50 Hz | 11 011,-                | 8 370,-                 |
| 00010788 | QQ - 100 + pompa | 710 x 800 x 1450 - 1880 | 90 / 150     | 8                  | 2,1              | 8,5    | 6                   | 15                | 90      | 400 V / 3N / 50 Hz | 11 201,-                | 8 893,-                 |



## Szafa chłodnicza lakierowana

- wymuszony obieg powietrza
- nośność półki do 8 kg
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R134a
- 3 przestawne ruszty

HR - 400:

- 4 przestawne ruszty



od **1 133,-**  
cena promocyjna  
od **1 530,-**  
cena katalogowa  
HR - 200 / 00009954



| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm    | Moc<br>kW | Pojemność<br>l | Waga<br>kg | Zakres temp<br>°C | Zasilanie el.<br>V/Hz | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|----------|------------------|-----------|----------------|------------|-------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|
| 00009954 | HR - 200 | 600 x 585 x 855  | 0,12      | 130            | 44         | +2 do +8          | 230 V / 50 Hz         | 1 530,-            | 1 133,-            |
| 00009956 | HR - 400 | 600 x 585 x 1855 | 0,21      | 350            | 69         | +2 do +8          | 230 V / 50 Hz         | 2 440,-            | 1 818,-            |

## Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe GN2/1 (metalowe plastifikowane)
- samoamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R-134a



**3 346,-**  
cena promocyjna  
**4 380,-**  
cena katalogowa  
SZCH - 700 / 00010774



| Indeks   | Model      | Wymiary<br>mm    | Ilość<br>półek | Moc<br>kW | Pojemność<br>l | Waga<br>kg | Zakres temp<br>°C | Zasilanie el.<br>V/Hz | Zużycie energii<br>kWh/d |
|----------|------------|------------------|----------------|-----------|----------------|------------|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| 00010774 | SZCH - 700 | 730 x 845 x 2130 | 3              | 0,388     | 700 / 670      | 120        | +1 do +8          | 230 V / 50 Hz         | 4                        |

## Termobox GN 1/1 200

- służą do transportu potraw w pojemnikach GN
- termoport z pokrywą



**141,-**  
cena promocyjna  
**174,-**  
cena katalogowa  
TB - GN - 11 / 00010032



## Termoport Front GN 1/1

- uszczelka silikonowa drzwi
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- termoport z drzwiami frontowymi



**839,-**  
cena promocyjna  
**1 040,-**  
cena katalogowa  
FRONT 1/1 / 00010875



| Indeks   | Model        | Wymiary<br>wewnętrzne<br>mm |
|----------|--------------|-----------------------------|
| 00010032 | TB - GN - 11 | 217 x 535 x 330             |

| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   |
|----------|-----------|-----------------|
| 00010875 | FRONT 1/1 | 440 x 640 x 480 |





## Pojemnik gastronomiczny GN

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych



od 18,-  
cena promocyjna  
od 26,-  
cena katalogowa  
GN - 1/6-100 / 00001694

Pojemnik gastronomiczny GN  
- linia chłodnicza

- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,6 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych



od 9,-  
cena promocyjna  
od 12,-  
cena katalogowa  
GNCH - 1/9-65 / 00010667



| Indeks   | Model        | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|--------------|-----------------|----------------|--------------------|--------------------|
| 00001663 | GN - 1/1-20  | 530 x 325 x 20  | 2,2            | 52,-               | 35,-               |
| 00001664 | GN - 1/1-40  | 530 x 325 x 40  | 5              | 60,-               | 41,-               |
| 00001665 | GN - 1/1-65  | 530 x 325 x 65  | 8,8            | 72,-               | 50,-               |
| 00001666 | GN - 1/1-100 | 530 x 325 x 100 | 13,7           | 83,-               | 57,-               |
| 00001667 | GN - 1/1-150 | 530 x 325 x 150 | 20             | 122,-              | 84,-               |
| 00001668 | GN - 1/1-200 | 530 x 325 x 200 | 27,8           | 145,-              | 100,-              |
| 00001702 | GN - 2/4-100 | 162 x 530 x 100 | 6              | 63,-               | 43,-               |
| 00001703 | GN - 2/4-150 | 162 x 530 x 150 | 9,2            | 79,-               | 54,-               |
| 00001672 | GN - 2/3-100 | 352 x 325 x 100 | 9              | 65,-               | 45,-               |
| 00001673 | GN - 2/3-150 | 352 x 325 x 150 | 13             | 86,-               | 59,-               |
| 00001674 | GN - 2/3-200 | 352 x 325 x 200 | 17             | 101,-              | 69,-               |
| 00001680 | GN - 1/2-100 | 325 x 265 x 100 | 6,1            | 54,-               | 37,-               |
| 00001679 | GN - 1/2-150 | 325 x 265 x 150 | 9,2            | 71,-               | 49,-               |
| 00001680 | GN - 1/2-200 | 325 x 265 x 200 | 12             | 85,-               | 58,-               |
| 00001684 | GN - 1/3-100 | 325 x 176 x 100 | 3,5            | 38,-               | 26,-               |
| 00001685 | GN - 1/3-150 | 325 x 176 x 150 | 5,4            | 58,-               | 39,-               |
| 00001686 | GN - 1/3-200 | 325 x 176 x 200 | 7,2            | 66,-               | 45,-               |
| 00001690 | GN - 1/4-100 | 265 x 162 x 100 | 2,5            | 33,-               | 23,-               |
| 00001691 | GN - 1/4-150 | 265 x 162 x 150 | 3,8            | 46,-               | 32,-               |
| 00001692 | GN - 1/4-200 | 265 x 162 x 200 | 4,8            | 62,-               | 42,-               |
| 00001694 | GN - 1/6-100 | 176 x 162 x 100 | 1,5            | 26,-               | 18,-               |
| 00001695 | GN - 1/6-150 | 176 x 162 x 150 | 2,3            | 44,-               | 30,-               |
| 00001696 | GN - 1/6-200 | 176 x 162 x 200 | 3,2            | 73,-               | 50,-               |
| 00001698 | GN - 1/9-100 | 176 x 108 x 100 | 0,7            | 35,-               | 24,-               |

| Indeks   | Model          | Wymiary<br>mm   | Pojemność<br>l | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|----------------|-----------------|----------------|--------------------|--------------------|
| 00010625 | GNCH - 1/1-20  | 530 x 325 x 20  | 2,2            | 35,-               | 26,-               |
| 00010626 | GNCH - 1/1-40  | 530 x 325 x 40  | 5              | 43,-               | 32,-               |
| 00010628 | GNCH - 1/1-65  | 530 x 325 x 65  | 8,8            | 43,-               | 32,-               |
| 00010632 | GNCH - 1/1-100 | 530 x 325 x 100 | 13,7           | 55,-               | 41,-               |
| 00010634 | GNCH - 1/1-150 | 530 x 325 x 150 | 20             | 87,-               | 65,-               |
| 00010635 | GNCH - 1/1-200 | 530 x 325 x 200 | 27,8           | 106,-              | 79,-               |
| 00010833 | GNCH - 2/3-20  | 352 x 325 x 20  | 1,4            | 45,-               | 22,-               |
| 00010834 | GNCH - 2/3-40  | 352 x 325 x 40  | 3,2            | 52,-               | 24,-               |
| 00010835 | GNCH - 2/3-65  | 352 x 325 x 65  | 5,8            | 54,-               | 27,-               |
| 00010836 | GNCH - 2/3-100 | 352 x 325 x 100 | 9              | 48,-               | 36,-               |
| 00010837 | GNCH - 2/3-150 | 352 x 325 x 150 | 13             | 70,-               | 53,-               |
| 00010838 | GNCH - 2/3-200 | 352 x 325 x 200 | 17             | 99,-               | 74,-               |
| 00010636 | GNCH - 1/2-20  | 325 x 265 x 20  | 1,2            | 22,-               | 16,-               |
| 00010637 | GNCH - 1/2-40  | 325 x 265 x 40  | 2              | 25,-               | 18,-               |
| 00010638 | GNCH - 1/2-65  | 325 x 265 x 65  | 4              | 27,-               | 20,-               |
| 00010639 | GNCH - 1/2-100 | 325 x 265 x 100 | 6,1            | 36,-               | 27,-               |
| 00010640 | GNCH - 1/2-150 | 325 x 265 x 150 | 9,2            | 57,-               | 43,-               |
| 00010641 | GNCH - 1/2-200 | 325 x 265 x 200 | 12             | 71,-               | 53,-               |
| 00010642 | GNCH - 1/3-20  | 325 x 176 x 20  | 0,6            | 17,-               | 12,-               |
| 00010643 | GNCH - 1/3-40  | 325 x 176 x 40  | 1              | 21,-               | 15,-               |
| 00010644 | GNCH - 1/3-65  | 325 x 176 x 65  | 2,4            | 23,-               | 17,-               |
| 00010647 | GNCH - 1/3-100 | 325 x 176 x 100 | 3,5            | 31,-               | 23,-               |
| 00010649 | GNCH - 1/3-150 | 325 x 176 x 150 | 5,4            | 48,-               | 36,-               |
| 00010650 | GNCH - 1/3-200 | 325 x 176 x 200 | 7,2            | 55,-               | 41,-               |
| 00010653 | GNCH - 1/4-20  | 265 x 162 x 20  | 0,4            | 14,-               | 10,-               |
| 00010654 | GNCH - 1/4-40  | 265 x 162 x 40  | 0,8            | 18,-               | 13,-               |
| 00010655 | GNCH - 1/4-65  | 265 x 162 x 65  | 1,7            | 20,-               | 14,-               |
| 00010657 | GNCH - 1/4-100 | 265 x 162 x 100 | 2,5            | 25,-               | 18,-               |
| 00010659 | GNCH - 1/4-150 | 265 x 162 x 150 | 3,8            | 39,-               | 29,-               |
| 00010660 | GNCH - 1/4-200 | 265 x 162 x 200 | 4,8            | 45,-               | 34,-               |
| 00010661 | GNCH - 1/6-65  | 176 x 162 x 65  | 1              | 15,-               | 11,-               |
| 00010662 | GNCH - 1/6-100 | 176 x 162 x 100 | 1,5            | 21,-               | 15,-               |
| 00010663 | GNCH - 1/6-150 | 176 x 162 x 150 | 2,3            | 30,-               | 22,-               |
| 00010665 | GNCH - 1/6-200 | 176 x 162 x 200 | 3,2            | 40,-               | 30,-               |
| 00010667 | GNCH - 1/9-65  | 176 x 108 x 65  | 0,5            | 12,-               | 9,-                |
| 00010668 | GNCH - 1/9-100 | 176 x 108 x 100 | 0,7            | 21,-               | 15,-               |

## Pokrywka

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20 °C do 300 °C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

od 10,-  
cena promocyjna  
od 15,-  
cena katalogowa  
P - 1/9 / 00001711



| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|---------|---------------|--------------------|--------------------|
| 00001705 | P - 1/1 | 530 x 325     | 46,-               | 31,-               |
| 00001706 | P - 2/3 | 352 x 325     | 37,-               | 25,-               |
| 00001707 | P - 1/2 | 325 x 265     | 29,-               | 19,-               |
| 00001708 | P - 1/3 | 325 x 176     | 24,-               | 16,-               |
| 00001709 | P - 1/4 | 265 x 162     | 19,-               | 13,-               |
| 00001710 | P - 1/6 | 176 x 162     | 17,-               | 11,-               |
| 00001711 | P - 1/9 | 176 x 108     | 15,-               | 10,-               |
| 00001712 | P - 2/4 | 162 x 530     | 41,-               | 28,-               |

Pokrywka z wycięciem  
na chochlę

od 16,-  
cena promocyjna  
od 24,-  
cena katalogowa  
PCH - 1/6 / 00001718



| Indeks   | Model     | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|-----------|--------------------|--------------------|
| 00001713 | PCH - 1/1 | 57,-               | 40,-               |
| 00001714 | PCH - 2/3 | 47,-               | 28,-               |
| 00001715 | PCH - 1/2 | 38,-               | 26,-               |
| 00001716 | PCH - 1/3 | 32,-               | 22,-               |
| 00001717 | PCH - 1/4 | 26,-               | 18,-               |
| 00001718 | PCH - 1/6 | 24,-               | 16,-               |

Pokrywka GN  
- linia chłodnicza

| Indeks   | Model     | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|-----------|--------------------|--------------------|
| 00010945 | CHP - 1/1 | 38,-               | 28,-               |
| 00010950 | CHP - 1/2 | 24,-               | 18,-               |
| 00010951 | CHP - 1/3 | 17,-               | 12,-               |
| 00010955 | CHP - 1/4 | 15,-               | 11,-               |
| 00010959 | CHP - 1/6 | 11,-               | 8,-                |
| 00010960 | CHP - 2/3 | 30,-               | 22,-               |

od 8,-  
cena promocyjna  
od 11,-  
cena katalogowa  
CHP - 1/6 / 00010959

Pokrywka z uszczelką  
silikonową

| Indeks   | Model    | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|----------|--------------------|--------------------|
| 00001733 | PS - 1/1 | 149,-              | 102,-              |
| 00001734 | PS - 2/3 | 112,-              | 77,-               |
| 00001735 | PS - 1/2 | 105,-              | 72,-               |
| 00001736 | PS - 1/3 | 88,-               | 60,-               |
| 00001737 | PS - 1/4 | 76,-               | 52,-               |
| 00001738 | PS - 1/6 | 74,-               | 51,-               |

od 51,-  
cena promocyjna  
od 74,-  
cena katalogowa  
PS - 1/6 / 00001738



## Garnek z pokrywką

- wysokiej jakości garnek ze stali nierdzewnej
- solidne, nierdzewne uchwyty
- przystosowany do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna)
- specjalny pierścień wzmacniający konstrukcję



od **157,-**  
cena promocyjna  
od **217,-**  
cena katalogowa  
2525 - P / 00010575



## Termos stalowy

- wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokryw
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport



| Indeks   | Model  | Pojemność |
|----------|--------|-----------|
| 00001857 | TM - 5 | 5         |

**424,-**  
cena promocyjna  
od **561,-**  
cena katalogowa  
TM - 5 / 00001857



## Miska niska

- wykonana ze stali nierdzewnej
- zaokrąglony rant dla pewnego uchwytu



od **47,-**  
cena promocyjna  
od **59,-**  
cena katalogowa  
MN - 1 / 00010608



## Termos stalowy

- podwójne izolowane ścianki (utrzymują temperaturę produktu 6-8 godzin)
- możliwość pionowego składowania
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 6 zatrzasków zamykających
- podwójna pokrywa z silikonową uszczelką
- podstawa z elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem
- odpowietrznik w pokrywie
- 2 uchwyty umożliwiające wygodny transport



od **455,-**  
cena promocyjna  
od **597,-**  
cena katalogowa  
TS - 10 / 00007409



| Indeks   | Model  | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|--------|---------------|----------------|--------------------|--------------------|
| 00010608 | MN - 1 | Ø 400         | 7              | 59,-               | 47,-               |
| 00010609 | MN - 2 | Ø 500         | 14             | 85,-               | 68,-               |
| 00010611 | MN - 3 | Ø 550         | 19             | 101,-              | 81,-               |
| 00010612 | MN - 4 | Ø 600         | 28             | 138,-              | 111,-              |
| 00010613 | MN - 5 | Ø 700         | 43             | 198,-              | 159,-              |
| 00010614 | MN - 6 | Ø 800         | 62             | 281,-              | 226,-              |
| 00010615 | MN - 7 | Ø 900         | 84             | 340,-              | 273,-              |

## Miska wysoka

- wykonana ze stali nierdzewnej
- zaokrąglony rant dla pewnego uchwytu



od **16,-**  
cena promocyjna  
od **20,-**  
cena katalogowa  
M - 1 / 00007182



| Indeks   | Model   | Pojemność<br>l | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|---------|----------------|--------------------|--------------------|
| 00007409 | TS - 10 | 10             | 597,-              | 455,-              |
| 00007410 | TS - 15 | 15             | 641,-              | 489,-              |
| 00007411 | TS - 20 | 20             | 663,-              | 518,-              |
| 00007412 | TS - 30 | 30             | 1 020,-            | 790,-              |

| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm | Pojemność<br>l | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|-------|---------------|----------------|--------------------|--------------------|
| 00007182 | M - 1 | Ø 160         | 1              | 20,-               | 16,-               |
| 00007183 | M - 2 | Ø 200         | 2              | 24,-               | 19,-               |
| 00007184 | M - 3 | Ø 300         | 5              | 45,-               | 36,-               |
| 00007185 | M - 4 | Ø 360         | 8              | 59,-               | 47,-               |





## Warnik do wody

- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu, do wody oraz win
- nienagrzewające się uchwyty
- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- wyposażony w wydajną grzałkę z termostatem
- zabezpieczenie termiczne
- zakryta grzałka
- wskaźnik poziomu płynu



od 217,-  
cena promocyjna  
od 308,-  
cena katalogowa  
WB - 10S / 00010588



## Zaparzacz do kawy

- idealne rozwiązanie dla bufetów, sal weselnych i konferencyjnych oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wskaźnik poziomu napełnienia
- nienagrzewające się uchwyty
- samoczynne wyłączanie



od 261,-  
cena promocyjna  
od 370,-  
cena katalogowa  
ZDK - 6 / 00011096



| Indeks   | Model    | Wymiary mm  | Moc kW | Pojemność l | Cena katalogowa | Cena promocyjna |
|----------|----------|-------------|--------|-------------|-----------------|-----------------|
| 00010588 | WB - 10S | Ø 215 x 420 | 2      | 10          | 308,-           | 217,-           |
| 00010589 | WB - 20S | Ø 250 x 550 | 2,5    | 20          | 380,-           | 268,-           |
| 00010591 | WB - 30S | Ø 340 x 440 | 3      | 25          | 452,-           | 319,-           |

| Indeks   | Model    | Wymiary mm  | Moc kW | Pojemność l | Cena katalogowa | Cena promocyjna |
|----------|----------|-------------|--------|-------------|-----------------|-----------------|
| 00011096 | ZDK - 6  | Ø 227 x 445 | 1,15   | 6           | 370,-           | 261,-           |
| 00011097 | ZDK - 10 | Ø 260 x 468 | 1,5    | 10          | 430,-           | 278,-           |
| 00011098 | ZDK - 15 | Ø 260 x 606 | 1,52   | 15          | 470,-           | 294,-           |

## Wózek kelnerski skręcany

- wykonany ze stali nierdzewnej
- zwarta i solidna konstrukcja
- przeznaczony do samodzielnego montażu
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)



356,-  
cena promocyjna  
505,-  
cena katalogowa  
TRL - 3 KS / 00010600



## Wózek z tworzywa

- wykonanie z tworzywa sztucznego
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)



od 269,-  
cena promocyjna  
od 382,-  
cena katalogowa  
TRL - 2 P / 00016382



| Indeks   | Model      | Wymiary mm      | Ilość półek | Odległość między półkami cm |
|----------|------------|-----------------|-------------|-----------------------------|
| 00010600 | TRL - 3 KS | 850 x 520 x 950 | 3           | 27                          |

| Indeks   | Model     | Wymiary mm       | Ilość półek | Odległość między półkami cm | Cena katalogowa | Cena promocyjna |
|----------|-----------|------------------|-------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| 00016382 | TRL - 2 P | 830 x 420 x 970  | 2           | 28 / 30                     | 382,-           | 269,-           |
| 00016383 | TRL - 3 P | 1070 x 550 x 990 | 3           | 28                          | 525,-           | 370,-           |

## Podgrzewacz elektryczny do zup

- 4 wyjmowane wkłady ze stali nierdzewnej
- kran spustowy



1 346,-  
cena promocyjna  
1 820,-  
cena katalogowa  
BM04W / 00020376



## Kociołek na zupę

- podgrzewanie zupy
- wymiary wewnętrzne: Ø 21 x gł. 32 cm
- regulacja temperatury 20 - 95 °C



57,-  
cena promocyjna  
299,-  
cena katalogowa  
KNP - 1 / 00000295



| Indeks   | Model | Wymiary mm      | Moc kW | Pojemność l | Pojemność szt. | Waga kg | Zasilanie el. V/Hz |
|----------|-------|-----------------|--------|-------------|----------------|---------|--------------------|
| 00020376 | BM04W | 750 x 600 x 350 | 1,4    | 4 x 4,5     | 4 wkłady       | 18,6    | 230 V / 50 Hz      |

| Indeks   | Model   | Wymiary mm  | Moc kW | Pojemność l | Zasilanie el. V/Hz |
|----------|---------|-------------|--------|-------------|--------------------|
| 00000295 | KNP - 1 | Ø 340 x 360 | 0,5    | 8           | 230 V / 50 Hz      |

## Bemar wodny jezdny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 - 200 h
- tłoczone komory



od **1 980,-**  
cena promocyjna  
od **2 540,-**  
cena katalogowa  
VLPD - 2120 / 00007331



| Indeks   | Model       | Wymiary<br>mm    | Ilość<br>wanien | Moc<br>kW | Sterowanie  | Waga<br>kg | Zasilanie el.<br>V/Hz | Cena<br>katalogowa | Cena<br>promocyjna |
|----------|-------------|------------------|-----------------|-----------|-------------|------------|-----------------------|--------------------|--------------------|
| 00007331 | VLPD - 2120 | 850 x 680 x 900  | 2               | 1,4       | dłuższy bok | 42,2       | 230 V / 50 Hz         | 2 540,-            | 1 980,-            |
| 00006068 | VLPK - 2120 | 910 x 650 x 900  | 2               | 1,4       | krótszy bok | 42         | 230 V / 50 Hz         | 2 600,-            | 1 980,-            |
| 00000294 | VLPK - 3120 | 1250 x 680 x 900 | 3               | 2,1       | dłuższy bok | 59,1       | 230 V / 50 Hz         | 3 420,-            | 2 666,-            |
| 00000293 | VLPK - 3120 | 1310 x 650 x 900 | 3               | 2,1       | krótszy bok | 58,1       | 230 V / 50 Hz         | 3 420,-            | 2 666,-            |
| 00007332 | VLPD - 4120 | 1660 x 680 x 900 | 4               | 2,8       | dłuższy bok | 70,1       | 230 V / 50 Hz         | 4 310,-            | 3 365,-            |
| 00007333 | VLPK - 4120 | 1710 x 650 x 900 | 4               | 2,8       | krótszy bok | 73         | 230 V / 50 Hz         | 4 310,-            | 3 365,-            |

## Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości
- system ostrzący



**875,-**  
cena promocyjna  
**1 180,-**  
cena katalogowa  
GS - 220 N / 00000409



## Wilk do mięsa

- urządzenie polecane do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii oraz w zakładach zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego
- korpus mielący, slimak, sito wykonanie nierdzewne
- korpus mielący w całości zdejmowalny do mycia
- polerowana obudowa
- wydajność: do 120 kg/h
- prędkość obrotowa: 190 obr./min
- Ø sitka: 70 mm
- w standardzie 2 sitka: 6 i 8 mm



**1 156,-**  
cena promocyjna  
**1 600,-**  
cena katalogowa  
MX - 12 / 00010586



| Indeks   | Model      | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Ø<br>cięcia<br>mm | Ø<br>noża<br>mm | Regulacja<br>grubości<br>mm | Waga<br>kg | Zasilanie el.<br>V/Hz |
|----------|------------|-----------------|-----------|-------------------|-----------------|-----------------------------|------------|-----------------------|
| 00000409 | GS - 220 N | 370 x 460 x 320 | 0,15      | 160               | 220             | 0 - 16                      | 9,8        | 230 V / 50 Hz         |

| Indeks   | Model   | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Zasilanie el.<br>V/Hz |
|----------|---------|-----------------|-----------|-----------------------|
| 00010586 | MX - 12 | 450 x 240 x 340 | 0,75      | 230 V / 50 Hz         |



## Obieraczka lakierowana do ziemniaków

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5 - 3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja malowana proszkowo
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- prosta obsługa
- czas cyklu: 6 min.
- w komplecie wyłącznik



| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Pojemność<br>l | Waga<br>kg | Zasilanie el.<br>V/Hz |
|----------|----------|-----------------|-----------|----------------|------------|-----------------------|
| 00000252 | SKBZ 6 L | 550 x 670 x 750 | 0,35      | 6              | 51         | 400 V / 3N / 50 Hz    |

**3 033,-**  
cena promocyjna  
~~4 010,-~~ cena katalogowa  
SKBZ 6 L / 00000252



## Separator do obierzyn

- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- wykonanie nierdzewne
- model LS 1N - do obieraczek 12, 20, 40 - pojemność: 17 / 9,2 l
- model LS 2N - do obieraczek 6 - pojemność: 13 / 6,1 l



| Indeks   | Model | Wymiary<br>mm   |
|----------|-------|-----------------|
| 00000263 | LS 2N | 352 x 325 x 230 |

**250,-**  
cena promocyjna  
~~365,-~~ cena katalogowa  
LS 2N / 00000263



## Mikser uniwersalny

- cyfrowy timer
- 3 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wymiowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: miesadło, hak, różga
- poliwęglanowa pokrywa dzieży



| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Pojemność<br>l | Waga<br>kg | Zasilanie el.<br>V/Hz |
|----------|----------|-----------------|-----------|----------------|------------|-----------------------|
| 00000045 | RM - 800 | 300 x 400 x 580 | 0,18      | 8              | 29         | 230 V / 50 Hz         |

**3 111,-**  
cena promocyjna  
~~4 600,-~~ cena katalogowa  
RM - 800 / 00000045



## Obieraczka nierdzewna do ziemniaków

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- nastawianie czasu pracy
- zawór wody
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- pojemność: 10 kg
- prędkość: 1429 obr./min



**4 417,-**  
cena promocyjna  
~~6 350,-~~ cena katalogowa  
C/E PP10T / 00009892



## Mikser zanurzeniowy

- wyłącznik pracy
- długość ramienia miksującego 270 mm
- maksymalne zanurzenie 150 mm
- obroty: 13000 / min.



| Indeks   | Model     | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Zasilanie el.<br>V/Hz |
|----------|-----------|-----------------|-----------|-----------------------|
| 00000296 | PSP - 927 | 135 x 100 x 600 | 0,25      | 230 V / 50 Hz         |

**518,-**  
cena promocyjna  
~~757,-~~ cena katalogowa  
PSP - 927 / 00000296



| Indeks   | Model             | Wymiary<br>mm   | Moc<br>kW | Cena katalogowa | Cena promocyjna |
|----------|-------------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------------|
| 00009892 | C/E PP10T         | 442 x 686 x 945 | 0,735     | 6 350,-         | 4 417,-         |
| 00010543 | LS 3N - separator | -               | -         | 760,-           | 519,-           |

## Naświetlacz bakteriobójczy do jaj

- urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj
- działa bakteriobójczo, niszczy pleśń i zarodniki
- niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP
- zastępuje klasyczne wyparzacz do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji
- dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj
- długość trwania cyklu - 90 s
- klasa ochronności - IP20
- trwałość promienników UV - 7500h



| Indeks   | Model    | Wymiary<br>mm   | Waga<br>kg | Zasilanie el.<br>V/Hz |
|----------|----------|-----------------|------------|-----------------------|
| 00007155 | RM - NJ2 | 184 x 460 x 380 | 6,6        | 230 V / 50 Hz         |

874,-

cena promocyjna  
1 080,-

cena katalogowa

RM - NJ2 / 00007155



## Waga sklepowa

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora (do 120 godzin pracy)
- możliwość pracy w ujemnych temperaturach
- lekka konstrukcja i niewielkie rozmiary
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, gastronomicznych oraz restauracjach
- dwa wyraźne, podświetlane wyświetlacze LCD z przodu i z tyłu (wyświetlanie masy)
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- funkcja automatycznego wyłączenia
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 230 x 190 mm



| Indeks   | Wymiary<br>mm   | Dokładność<br>ważenia<br>g | Zakres<br>ważenia<br>kg | Zasilanie el.<br>V/Hz         |
|----------|-----------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 00010515 | 235 x 240 x 130 | 1/2                        | 3/6                     | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz |
| 00010516 | 235 x 240 x 130 | 2/5                        | 6/15                    | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz |
| 00010529 | 235 x 240 x 130 | 5/10                       | 15/25                   | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz |

556,-

cena promocyjna  
687,-

cena katalogowa

00010515



## Waga kalkulacyjna

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora
- wyraźne podświetlane wyświetlacze LCD (masa, cena, należność)
- aktywny interfejs RS232
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych oraz na targowiskach
- waga jest dostępna w wersji płaskiej
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- 10 klawiszy szybkiego dostępu
- 10 programów
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 300 x 230 mm



| Indeks   | Wymiary<br>mm   | Dokładność<br>ważenia<br>g | Zakres<br>ważenia<br>kg | Zasilanie el.<br>V/Hz         |
|----------|-----------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 00010517 | 320 x 400 x 120 | 2/5                        | 6/15                    | akumulator 6V / 230 V / 50 Hz |

732,-

cena promocyjna  
904,-

cena katalogowa

00010517

