

STALGAST

oferta dla sklepów

Fast-Food Point, Grill Point, Fit Point,
Sweet Point, Market



stalgast****
ekspert gastronomiczny



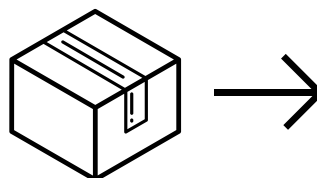
W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:
www.stalgast.com

Wysyłkę towaru w dniu
przyjęcia zamówienia*

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów
mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



**za pomocą
katalogu:**

telefon:
801 40 50 63**
mail:
stalgastr@stalgastr.com



w internecie:

na stronie:
www.stalgast.com

Spis treści



1 FAST FOOD POINT

6-33

- | | |
|--|-------|
| 1.1 Hot-dog | 6-13 |
| 1.2 Zapiekanka | 14-18 |
| 1.3 Kanapki Panini | 19-24 |
| 1.4 Tosty | 25-27 |
| 1.5 Pizzerinki, słone przekąski | 28-33 |



2 GRILL POINT

34-44

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 2.1 Kurczak z różną | 34-38 |
| 2.2 Mięso grilowane, pieczone | 39-44 |



3 FIT POINT

45-58

- | | |
|---|-------|
| 3.1 Soki świeże, fit koktajle, musli | 45-52 |
| 3.2 Zupy (porcja w PET) | 53-54 |
| 3.3 Zupa (serwowana z kociołką) | 55-58 |



4 SWEET POINT

59-65

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 4.1 Ciastka, croissanty | 59-65 |
|--------------------------------|-------|



5 MARKET

66-89

- | | |
|---------------------------|-------|
| 5.1 Mięso, wędliny | 66-77 |
| 5.2 Nabiał, sery | 78-81 |
| 5.3 Ryby | 82-86 |
| 5.4 Pieczywo | 87-89 |



6 MEBLE

90-94

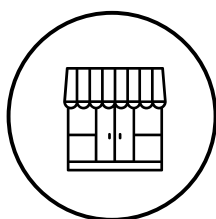
- | | |
|------------------|-------|
| 6.1 Meble | 90-94 |
|------------------|-------|



Kąciki gastronomiczne w placówkach handlowych

- wartość dodana, zwiększająca zyski -

Według danych opublikowanych w ostatnich latach przez sieci i placówki handlowe po wprowadzeniu kącików gastronomicznych (zwłaszcza tak zwanych „ciepłych”) ich obroty wzrosły od kilku do 20%.



atuty wizerunkowe

umacnia rolę sklepu
na lokalnym rynku

buduje nowoczesny wizerunek
placówki



atuty inwestycyjne

sprawdza się prawie
w każdej lokalizacji

wymaga wygospodarowania
niewielkiej powierzchni
w istniejącej placówce
i nieuciążliwych prac

jest szybko rentującą się,
stosunkowo niewielką inwestycją



atuty biznesowe

przyczynia się do zwiększenia
koszyka zakupowego,
częstotliwości zakupów, a przez
to rentowności

minimalizuje straty produktowe
i poprawia strukturę marży

umożliwia pozyskanie
dodatkowych kategorii klientów

DZIAŁA NA WĘCH - ZMYŚŁ DODATKOWO STYMULUJĄCY DECYZJE ZAKUPOWE

Dlaczego Stalgast ma być partnerem w rozwoju Twojego biznesu?



Stalgast to kompetencje, kompletność, komplementarność, jakość.

Stalgast dzięki najbogatszej na krajowym rynku kompleksowej ofercie pozwala na zrealizowanie zakupu w jednym miejscu i czasie wyposażenia oraz akcesoriów niezbędnych do uruchomienia dowolnej placówki gastronomicznej. Znacząco wpływa to na obniżenie kosztów inwestycji.



Dostarczane przez Stalgast urządzenia sprawdzają się od ponad 25 lat w firmach i lokalach gastronomicznych o różnym charakterze i natężeniu ruchu.



Stalgast zapewnia niezawodny serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.



Stalgast jest nie tylko sprzedawcą urządzeń i doposażenia. Wspomagamy naszego klienta w całym procesie inwestycyjnym. Poprzez doradztwo produktowe, projektowe i kulinarne, dostawę oraz montaż zakupionego sprzętu.

Fast Food Point

1.1 Hot-dog	6-13
1.2 Zapiekanka	14-18
1.3 Kanapki Panini	19-24
1.4 Tosty	25-27
1.5 Pizzerinki, słone przekąski	28-33



Fast Food Point

hot-dog

1.1



01



02



03

01 ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzewierające rolki
- długość rolki 40 cm

Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230

02 SZCZYPCE

Nr kat.	L mm
421060	200

03 PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
777304	545	460	220	17	0,7	230

URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
777290	440	300	400	9	0,65	230

**SZCZYPCE UNIWERSALNE**

Nr kat.	L mm
422241	240

**SZCZYPCE UNIWERSALNE**

Nr kat.	L mm
422242	230
422302	300



02



03



01

01 DYSPEKTER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry
065721	red	70	240	0,70
065722	yellow	70	240	0,70
065723	white	70	240	0,70

02 DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu
- z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6

03 EKSPOZYTOR NA DYSPEKTERY DO SOSÓW

- model 065100 - miejsce na 3 butelki
- model 065105 - miejsce na 5 butelek

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm
065100	3x72	265	110	120
065105	5x72	435	110	120

STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- regulowane nóżki (45mm)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna
841026	2-drzwi	1360	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	931	314	205	4
841036	3-drzwi	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	B	977	465	358	4



Elektroniczny sterownik

01 SZAFKA MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- półki mrożące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary pólek WxD: 480x410 mm

02 SZAFKA MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- cichy agregat
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- półki mrożące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary pólek WxD: 480x410 mm



01



02

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna
880406	600	600	1850	-10 ~ -25	0,11	230	C	1340	361	258	4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna
880401	600	600	1850	-10 ~ -25	0,11	230	C	1340	361	258	4

BEMAR WODNY 2XGN1/1 ZABUDOWANY JEDNOKOMOROWY*

- przystosowany do pojemników GN 1/1 h=200mm
- napełnianie i spust wody z komór poprzez instalację hydrauliczną 3/4"
- w komorze dławica ciśnienia wody
- sterowany termostatem w zakresie 30 - 95°C
- 1 listwa 530mm
- 2 listwy 325mm

na zamówienie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
ST212081	799	735	880	1,6	230

BEMAR WODNY 3XGN1/1 ZABUDOWANY JEDNOKOMOROWY*

- przystosowany do pojemników GN 1/1 h=200mm
- napełnianie i spust wody z komór poprzez instalację hydrauliczną 3/4"
- w komorze dławica ciśnienia wody
- sterowany termostatem w zakresie 30 - 95°C
- 1 listwa 530mm
- 2 listwy 325mm

na zamówienie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
ST213111	1132	735	880	2,4	230

Noże Sanelli linia Premana Professional



- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony), oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	215120	Nóż do pomidorów	115
2.	218200	Nóż kuchenny	200
3.	219240	Nóż do chleba	235
4.	212300	Stalka	300



01

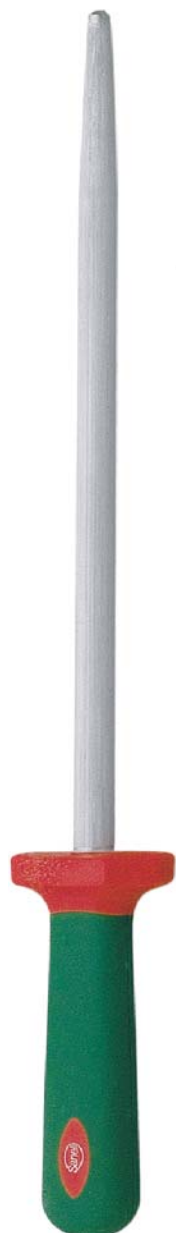


02



03

04



DESKA DO KROJENIA

- wykonana z polietylenu
- posiada antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
340500	500	340	20



02

01

DESKA DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
1.	341452	zeleny	450	300	13
2.	341455	bialy	450	300	13



Noże Stalgast ze stali walcowanej

- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek
- w miejscach łączenia
- ostrza noży ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	214138	Nóż do obierania	115
2.	218208	Nóż kuchenny	210
3.	219208	Nóż do chleba	195



03



02



01



STALKA

Nr kat.	L mm
283236	230



01

02

SERWETNIKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm
1.	364204	195	195	190
2.	364111	-	-	75

Deska do krojenia

- wykonana z drewna bukowego
- grubość 40 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
344500	500	350	40



POJEMNIK NA ODPADY



POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika



Uchwyt-pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
1.	068080	Pojemnik	455	490	610	80
2.	068083	Pokrywa uchylna	200	558	511	-

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry
1.	067060	Pojemnik	507	272	632	60
2.	067061	Pokrywa	523	288	70	-



str. 90

Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

Fast Food Point

Zapiekanka

1.2



01 EKSPOZYTOR NA DYSPENSERY DO SOSÓW

- model 065100 - miejsce na 3 butelki
- model 065105 - miejsce na 5 butelek

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm
065100	3x72	265	110	120
065105	5x72	435	110	120

02 DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry
065721	■	70	240	0,70
065722	■	70	240	0,70
065723	■	70	240	0,70

03 SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm
422241	240
422401	400

04 OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, max 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągana w mniej niż 30 sekund



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
777102	450	285	420	12	3,2	230

05 TOSTER/OPIEKACZ

- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
5.	779161	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230
6.	779198	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-

07 DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu
- z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6



07



02



04

01

03

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry
1.	067060	Pojemnik	507	272	632	60
2.	067061	Pokrywa	523	288	70	-

POJEMNIK NA ODPADY I POKRYWA UCHYLNA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
3.	068080	Pojemnik	455	490	610	80
4.	068083	Pokrywa uchylna	200	558	511	-



Deska do krojenia

- wykonana z polietylenu
- posiada antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
340500	500	340	20

DESKA DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
1.	341452	zeleny	450	300	13
2.	341455	bialy	450	300	13

**DESKA DO KROJENIA**

- wykonana z drewna bukowego
- grubość 40 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
344500	500	350	40

**STALKA**

Lp.	Nr kat.	L mm
1.	212309	300
2.	283236	230

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

Nr kat.	H mm
302190	190

TARKA DO PARMEZANU

Nr kat.	L mm
302160	255

Nóż ze stali nierdzewnej Premium HACCP

- wykonany z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	L mm
283256	250



Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej

NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	L mm
281215	220



NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm
283096	90



Noże Sanelli linia Premana Professional



- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony), oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	215120	Nóż do pomidorów	115
2.	218200	Nóż kuchenny	200
3.	219240	Nóż do chleba	235



01

02

03

**WITRYNA
CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852104	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 3 poziomy ekspozycyjne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230

**SERWETNIKI**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm
1.	364204	195	195	190
2.	364111	-	-	75



01



02

**str. 90**

Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

Fast Food Point

Kanapki Panini

1.3



01



02



01 KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów, dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
920110	331	458	176	10	1,6	230

**02 SZCZYPCE
UNIwersALNE**

Nr kat.	L mm
422241	240
422301	300

Kontakt Grill

- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V
742030	385	325	200	50-300	18	2,2	230

**KONTAKT GRILL PANINI**

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm
- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
777214	430	385	220	22,5	3,0	230

**NOŻE SANELLI LINIA
PREMANA PROFESSIONAL**

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony), oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	219240	Nóż do chleba	235
2.	218200	Nóż kuchenny	200
3.	215120	Nóż do pomidorów	115

Deski do krojenia - różne rodzaje -

01

02

01 DESKA DO KROJENIA

- wykonana z drewna bukowego o grubości 40 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
344500	500	350	40

02 DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
343400	400	250	30

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH
- dwustronna gładka

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
1.	341452	zeleny	450	300	13
2.	341455	bialy	450	300	13
3.	341456	ciemnobrązowy	450	300	13

04

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH
- dwustronna gładka z wycięciem

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
4.	341532	zeleny	530	325	15

01

02

03

SERWETNIKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm
1.	364204	195	195	190
2.	364111	-	-	75

01

02

Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej

01 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	L mm
281215	220



02 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm
283096	90



Noże ze stali nierdzewnej Premium HACCP

- wykonane z wysokiej jakości stali X50CrMoV15
- antypoślizgowa rękojeść
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	L mm
283256	250



NÓŻ DO SERÓW MIĘKKKICH

Nr kat.	L mm
283156	150



01 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKKICH STALGAST ELITE

- niemiecka jakość stali węglowej klasy X50CrMoV15
- wyprodukowany z kutej pręta stalowego

Nr kat.	L mm
297160	160



01

02 STALKA

Nr kat.	L mm
212259	250



02

03 OSTRZAŁKA DO NOŻY

- ergonomiczny uchwyt
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węgla wolframu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
247500	145	20	60



03



02



01

01 DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry
065721	biały	70	240	0,70
065722	żółty	70	240	0,70
065723	czarny	70	240	0,70

02 DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPĄ

- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu
- z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 3 poziomy ekspozycyjne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852104	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230



Ekspozytor na dyspensery do sosów

- model 065100 - miejsce na 3 butelki
- model 065105 - miejsce na 5 butelek

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm
065100	3x72	265	110	120
065105	5x72	435	110	120



TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
406100	530	325	16



POJEMNIK GN 1/1 ECO

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry
111021	20	2,2



POJEMNIK NA ODPADY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
1.	068080	Pojemnik	455	490	610	80
2.	068083	Pokrywa uchylna	200	558	511	-



POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry
1.	067060	Pojemnik	507	272	632	60
2.	067061	Pokrywa	523	288	70	-

Fast Food Point

Tosty
1.4



04



**01 OPIEKACZ**

- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
743000	640	320	300	15	2,0	230

02 PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- płyta grzewcza ze stali nierdzewnej
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze

Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
745120	2/3 Gładka 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,6	230

03 SERWETNIK**04**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
364204	195	195	190
364111	-	-	75

05 SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm
422241	240
422401	400

**Dyspenser do sosów**

- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry
065351	Red	55	210	0,35
065352	Yellow	55	210	0,35
065353	White	55	210	0,35
065721	Red	70	240	0,70
065722	Yellow	70	240	0,70
065723	White	70	240	0,70

01 EKSPOZYTOR NA DYSPENSERY DO SOSÓW

- model 065100 - miejsce na 3 butelki
- model 065105 - miejsce na 5 butelek

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm
065100	3x72	265	110	120
065105	5x72	435	110	120

01**02 POJEMNIK GN 1/1 ECO**

- 530x325 mm

Nr kat.	H mm	V litry
111021	20	2,2

02**03 TACA EKSPOZYCYJNA**

- rozmiar GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
406100	530	325	16

04 OSTRZAŁKA DO NOŻY

- ergonomiczny uchwyt
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węgla wolframu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
247500	145	20	60

04**03**

NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony), oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	215120	Nóż do pomidorów	115
2.	218200	Nóż kuchenny	200



01



02

STALKA

Nr kat.	L mm
212259	250



KONTAKT GRILL

- ceramiczne gładkie płyty robocze
- idealny do grillowania dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- gotowy do pracy w 2 minuty
- powierzchnia robocza (WxD): 250x250 mm
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
920010	331	458	176	10	1,6	230

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 3 poziomy ekspozycyjne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852104	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230



DESKA DO KROJENIA

- wykonana z drewna bukowego o grubości 40 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
344500	500	350	40

**NÓŻ DO OBIERANIA**

Nr kat.	Kolor	L mm
283092	zeleny	90

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH
- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
341452	zeleny	450	300	13
341455	bialy	450	300	13
341456	ciemnobrązowy	450	300	13

**DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1**

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH
- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
341532	zeleny	530	325	15
341536	ciemnobrązowy	530	325	15

**POJEMNIK NA ODPADY**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
1.	068080	Pojemnik	455	490	610	80
2.	068083	Pokrywa uchylna	200	558	511	-



01



02

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry
1.	067060	Pojemnik	507	272	632	60
2.	067061	Pokrywa	523	288	70	-



01



02



Fast Food Point

Pizzerinki, słone przekąski

1.5



PIEC KONWEKCYJNY LINEMICRO LISA

- sterowanie manualne
- specjalnie zaprojektowany wentylator i komora pieca w celu optymalizacji przepływu powietrza
- odległość między półkami: 70 mm
- w komplecie 3 blachy

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
904013	Piec	600	587	402	20	2,62	230



PIEC BAKERLUX SHOP.PRO™ ROSELLA MATIC

- dotykowy panel sterowania
- oświetlenie LED
- Steam.Plus zaparowanie komory
- odległość między półkami 75 mm
- automatyczne otwieranie drzwi

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
9041995	Piec	800	811	502	57	6,9	400
908920	Podstawa	794	688	738	-	-	-



01 LAMPA GRZEWICZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia blachy GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
692500	360	480	605	0,5	230

01

02 LAMPA GRZEWICZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- ruchoma sztyca

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V
692400	270	700	0,25	230

02



01

02

03

04

01 BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

Nr kat.	W mm	D mm
911211	600	400

02 BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska, perforowana
- grubość 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm
914201	460	330

03 BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska

Nr kat.	W mm	D mm
914101	460	330

04 BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 2 mm

Nr kat.	W mm	D mm
911102	600	400

NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL



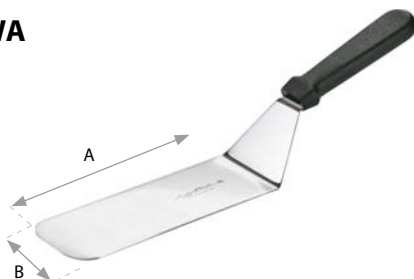
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony), oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	218200	Nóż kuchenny	200
2.	219240	Nóż do chleba	235



ŁOPATKA KĄTOWA

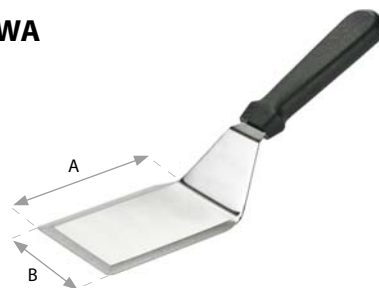
- A = 170 mm, B = 80 mm



Nr kat.	L mm
334324	360

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm



Nr kat.	L mm
334311	270

NÓŻ ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP

- wykonany z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

Nr kat.	L mm
283256	250



NÓŻ STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

Nr kat.	L mm
281215	220



SZCZYPCE UNIERSALNE

Nr kat.	L mm
422241	240
422301	300



STALKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	212300	Stalka Sanelli	300
2.	212259	Stalka	250





WITRYNA GRZEWCA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wyjmowany pojemnik

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230



02



03



01

01 DYSPEMER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry
065721	red	70	240	0,70
065722	yellow	70	240	0,70
065723	white	70	240	0,70

02 DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu
- z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6

03 EKSPOZYTOR NA DYSPEMERY DO SOSÓW

- model 065100 - miejsce na 3 butelki
- model 065105 - miejsce na 5 butelek

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm
065100	3x72	265	110	120
065105	5x72	435	110	120

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- sprzedawany po 10x 1l

Nr kat.	V litry
908012	10 x 1l

**PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX**

- płyn do mycia i nabłyszczania pieców UNOX

Nr kat.	V litry
908011	5l

**SERWETNIKI**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm
1.	364204	195	195	190
2.	364111	-	-	75

01



02

**RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C
505020	100

**RĘKAWICE PIEKARSKIE**

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste

Nr kat.	T °C
505011	do 300

**POJEMNIK NA ODPADY**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
1.	068080	Pojemnik	455	490	610	80
2.	068083	Pokrywa uchylna	200	558	511	-



02



01

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry
1.	067060	Pojemnik	507	272	632	60
2.	067061	Pokrywa	523	288	70	-



02



01

str. 90



Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

GRILL Point

2.1 Kurczak z różna

34-38

2.2 Mięso grillowane, pieczone

39-44



GRILL Point

Kurczak z różną

2.1



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 7XGN1/1 PLUS

- dotykowy panel sterowania
- system myjący Rotor.KLEAN
- odległość między półkami 67 mm
- oświetlenie LED
- system ADAPTIVE.Cooking, MULTI.Time, MISE.EN.PLACE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
9000765	750	773	843	85	11,7	400



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 7XGN1/1 ONE

- dotykowy panel sterowania
- system myjący Rotor.KLEAN
- odległość między półkami 67 mm
- oświetlenie LED

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
9000760	750	773	843	85	9,9	400



Łagodne
krawędzie



Zaokrąglone rogi



Pojemnik GN 1/1 Premium

- 530x325 mm

Nr kat.	H mm	V litry
111062	65	8,8

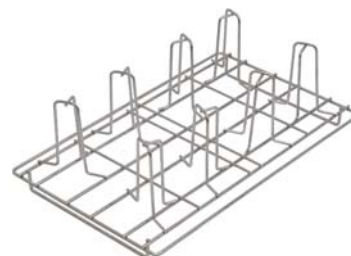
PODSTAWA DO PIECA CHEFTOP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
9051160	740	550	677



RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO

Nr kat.	Opis	W mm	D mm
917102	GN 1/1	530	325



NOŻYCE DO DROBIU

Lp.	Nr kat.	L mm
1.	227250	250
2.	227259	250



01



02

POJEMNIK GN 1/1 ECO

- 530 x 325 mm



Nr kat.	H mm	V litry
111061	65	8,0

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- sprzedawany po 10x 1l
- dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS



Nr kat.	V litry
908012	10 x 1l

PŁYN DO MYCIA I NABŁYSZCZANIA PIECÓW UNOX



Nr kat.	V litry
908011	5l

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

- dedykowany do ChefTop GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
907718	750	956	240	0,1	230



RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palcaste



Nr kat.	L	T
	mm	°C
505013	430	do 230

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palcaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C
505020	100

Witryna Grzewcza

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wyjmowany pojemnik



Nr kat.	W	D	H	V	T	P	U
	mm	mm	mm	litry	°C	kW	V
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH
- dwustronna gładka z wycięciem



Nr kat.	W	D	H
	mm	mm	mm
341633	600	400	18

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH
- dwustronna gładka z wycięciem



Nr kat.	W	D	H
	mm	mm	mm
341533	530	325	15

POJEMNIK NA ODPADY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.)	Ø (zew.)	H	V
			mm	mm	mm	litry
1.	068080	Pojemnik	455	490	610	80
2.	068083	Pokrywa uchylna	200	558	511	-

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Lp.	Nr kat.	Produkt	W	D	H	V
			mm	mm	mm	litry
1.	067060	Pojemnik	507	272	632	60
2.	067061	Pokrywa	523	288	70	-



01



02



01



02

Widelce Stalgast

- z różnej stali -

01 WIDELEC ZE STALI WALCOWANEJ

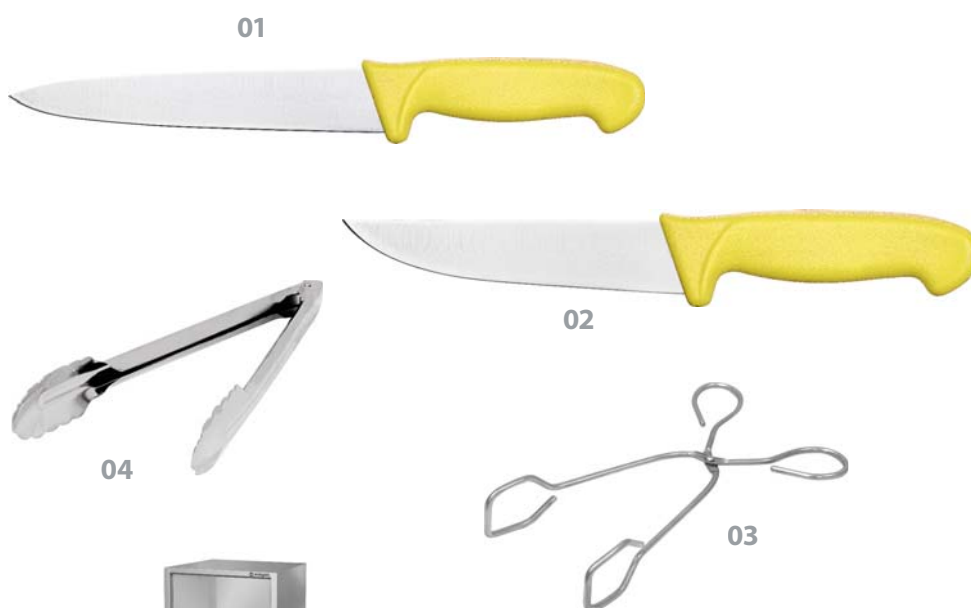
- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia

Nr kat.	L mm
211158	150

02 WIDELEC ZE STALI KUTEJ

- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia

Nr kat.	L mm
211189	180



01 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	L mm
283185	180

02 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	L mm
284185	180

03 SZCZYPCE

Nr kat.	L mm
423224	220

04 SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm
422401	400

str. 90



Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

GRILL Point

Mięso grillowane, pieczone

2.2

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 5XGN1/1 ONE

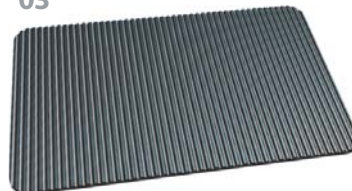
- dotykowy panel sterowania
- system myjący Rotor.KLEAN
- odległość między półkami 67 mm
- oświetlenie LED



02



03



04



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
9000560	750	773	675	70	7	400

**02 BLACHA PERFOROWANA
NIEPRZYWIERAJĄCA
GN1/1 GRILL**

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs

Nr kat.	Opis	W mm	D mm
917885	GN 1/1	530	325

**03 RUSZT RYFLOWANY
NIEPRZYWIERAJĄCY
FAKIRO GRILL**

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smaczne grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

Nr kat.	Opis	W mm	D mm
917502	GN 1/1	530	325

**04 OKAP Z KONDENSATOREM
PARY**

- dedykowany do ChefTop GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
907718	750	956	240	0,1	230

Podgrzewacze EVEREO

- oświetlenie LED
- możliwość zapamiętania 200 programów
- funkcja CHEFEXEVER: wybór sposobu podgrzania w zależności od produktu
- funkcja MULTI.Time technologia do zarządzania do 10 zegarów w celu zachowania różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja AIR.Maxi
- funkcja Protek.SAFE
- opcjonalne otwarcie drzwi z lewej strony
- zapamiętywanie trybu pracy po otwarciu drzwi
- wizualizacja przebiegu pracy na panelu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
9013600	750	678	915	2,9	230
9013900	535	883	915	2,9	230
9013300	600	679	590	4,5	230

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
BAKERLUX SHOP.PRO VITTORIA.MATIC MASTER
6X(600X400) 10,3 KW**

- technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam
- technologia AUTO.Soft: kontroluje temperaturę i zapewnia pełną równomierność wypieków
- technologia SMART.Preheating: piec rozgrzewa się do żądanej temp. uwzględniając wcześniejsze użycie
- MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 timerami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie
- automatyczne otwieranie drzwi
- nawilżanie komory STEAM.Plus
- osuszanie komory DRY.Plus
- odległość między półkami 75 mm
- oświetlenie LED
- 9 etapów obróbki
- 896 programów
- 2 prędkości wentylatora

MASTER



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
9040695	800	811	682	10,3	400

**DESKA DO KROJENIA
HACCP GN 1/1**

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH
- dwustronna gładka z wycięciem



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
341531	red	530	325	15
341536	dark brown	530	325	15

**DESKA DO KROJENIA
HACCP 450X300**

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH
- dwustronna gładka



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
341451	red	450	300	13
341456	dark brown	450	300	13

Deska do krojenia

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm
1.	341457	deska gładka	450	300	13
2.	341537	deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15



**Deska
dwustronna gładka**



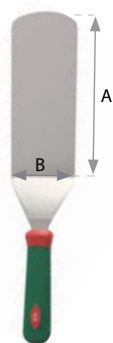
**Deska
z wycięciem**



01



02

**ŁOPATKA**

- antypoślizgowa rączka
- A=200 mm, B=80 mm

Nr kat.	L mm
270260	260

ŁOPATKA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm
334324	360

**01 LAMPA GRZEWCA DO POTRAW**

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia blachy GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
692500	360	480	605	0,5	230

02 LAMPA GRZEWCA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- ruchoma sztyca

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V
692400	270	700	0,25	230

**Rękawice kuchenne**

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste

Nr kat.	L mm	T °C
505013	430	do 230

**RĘKAWICE TERMICZNE OLEJOODPORNE DO GRILLA**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C
505020	100



Pojemnik GN 1/1 Premium

- 530x325 mm



Nr kat.	H mm	V litry
111062	65	8,8

Pojemnik GN 1/1

- 530 x 325 mm



Nr kat.	H mm	V litry
111060	65	8,0

Pojemnik GN 1/1

- 530 x 325 mm

- emaliowany



Nr kat.	H mm	V litry
101041	40	5,0
101061	65	8,0

NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL



- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony), oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	218250	Nóż kuchenny	255
2.	210240	Nóż do pieczenia	230
3.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155
4.	203180	Nóż do nacinania	180



01

02

03

04

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia



01

02

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	210208	Nóż do pieczenia	200
2.	209148	Nóż do oddzielania kości	150

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ

- twardość ostrza 52-54 HRC
- wykonane ze stali kutej
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia



01

02

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	218259	Nóż kuchenny	250
2.	203209	Nóż do mięsa	200

Szczypce uniwersalne

Nr kat.	L mm
422301	300
422401	400



POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika



02

01

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry
1.	067060	Pojemnik	507	272	632	60
2.	067061	Pokrywa	523	288	70	-

POJEMNIK NA ODPADY



02

01

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
1.	068080	Pojemnik	455	490	610	80
2.	068083	Pokrywa uchylna	200	558	511	-

PŁYN DO MYCIA I NABŁYSZCZANIA PIECÓW UNOX

Nr kat.	V litry
908011	5



PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- sprzedawany po 10x 1l
- dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS

Nr kat.	V litry
908012	10 x 1l



str. 90



Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

Fit Point

3.1 Soki świeże, fit koktajle, musli	46-52
3.2 Zupy (porcjowana w PET)	53-54
3.3 Zupa (serwowana z kociołka)	55-58



Fit Point

soki świeże, fit koktajle, musli

3.1

Blender profesjonalny Stalgast

- możliwość zabudowania w blacie
- idealny do koktajli typu smoothie
- osłona redukująca nawet do 80% hałasu
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry
484220	280	300	460	0,95	230	1,5



Metalowe sprężło



Możliwość
zamontowania
w blacie



robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności



01

02

03

01 AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiające ciągle podawanie owoców i warzyw
- **podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktu**
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu



Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania

Nr kat.	W	D	H	N	P	U
	mm	mm	mm	obr/min	kW	V
483080	235	535	505	3000	0,7	230

02 BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35 s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie



Metalowe sprzęgło

Nr kat.	W	D	H	P	U	V
	mm	mm	mm	kW	V	litry
484210	200	230	520	0,95	230	2

03 WYCISKARKA DO OWOCÓW

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej



Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W	D	H	N	P	U
	mm	mm	mm	obr/min	kW	V
480021	212	287	396	1450	0,23	230

**DZBANEK**

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie

Nr kat.	V litry
377010	2,0

**DZBANEK**

- wykonany z poliwęglanu

Nr kat.	V litry
377170	1,7

**POMOCNIK BARMAŃSKI**

- pojemnik na serwetki 150x150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
477100	240	150	105

POJEMNIK BARMAŃSKI

Nr kat.	Ø mm	H mm
815025	120	140

**ŁYŻECZKA BARMAŃSKA**

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.
1.	472010	200	1
2.	472012	202	12

PATERA NA OWOCE

3-stopniowa
talerze z rantem

Nr kat.	H mm
544032	500

**Kosz na owoce**

Nr kat.	Ø mm	H mm
544100	280	380

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 3 poziomy ekspozycyjne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852104	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230

Noże Sanelli Premana Professional

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	203180	Nóż do nacinania	180
2.	214100	Nóż do obierania	100



01



02

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	218258	Nóż kuchenny	240
2.	214138	Nóż do obierania	115



01



02



Deski do krojenia HACCP

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH



DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
341452	450	300	13



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
341322	325	265	12



POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry
1.	067060	Pojemnik	507	272	632	60
2.	067061	Pokrywa	523	288	70	-

POJEMNIK NA ODPADY I POKRYWA UCHYLNA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
3.	068080	Pojemnik	455	490	610	80
4.	068083	Pokrywa uchylna	200	558	511	-

01 POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyładownicza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry
064100	565	340	200	22,6



01

02 POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane ręczki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry
067120	310	375	20,0



02

03 POJEMNIK GN 1/2 Z POKRYWĄ SZCZELNĄ

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry
162155	150	10,0



03



04

04 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry
162151	150	9,0

01 POJEMNIK GN 1/1 PREMIUM

- 530x325 mm
- perforowany

Nr kat.	H mm	V litry
121062	65	8,8



01

02 POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm
- perforowany

Nr kat.	H mm	V litry
121064	65	8,0



02

03 POJEMNIK GN 1/1 PREMIUM

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry
111102	100	13,7

03

**04 POJEMNIK GN 1/1 ECO**

- 530 x 325 mm

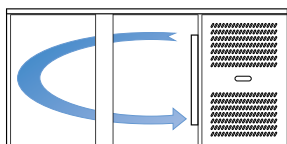
Nr kat.	H mm	V litry
111101	100	14,0



04

Stół chłodniczy

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 60 mm



Układ chłodniczy
o 30% wydajniejszy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna
841026	1360	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	931	314	205	4



Stół chłodniczy

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 2 półki GN1/1
- grubość izolacji 35 mm



Wymuszony obieg powietrza

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna
842029	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1114	257	201	4

Fit Point

zupy (porcjowana w PET)

3.2



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 3 poziomy ekspozycyjne

Nr kat.	W	D	H	V	T	P	U
	mm	mm	mm	litry	°C	kW	V
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W	D	H	V	T	P	U
	mm	mm	mm	litry	°C	kW	V
852104	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230

Kuchenka mikrofalowa

SAMSUNG

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



Pojemne wnętrze daje możliwość pracy z naczyniami lub pojemnikami GN 2/3



Podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw



Idealny efekt kulinarny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V
775419	464	597	368	1850	230

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V
775019	490	637	405	1800	230



Fit Point

zupa (serwowana z kociołka)

3.3

Taboret pomocniczy Standard Line

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/5
(płomień oszczędnościowy do 20%
maksymalnego zużycia gazu)
- przystosowany do garnków do 40 l
- w zestawie dysze na G20
- dostępny w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U
773051	340	340	340	5	G30



Kuchenka indukcyjna

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń Ø 120 - Ø 320 mm



Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

DOTYKOWY SZKLANY PANEL Z WYDZIELONYM TIMEREM

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min. - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
 - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
 - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)



Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Filtr przeciwiszczeniowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
770351	325	425	100	3,5	230

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø	H	V	P	U
432101	350	360	10	0,4	230

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



Panel sterowania



Pokrywa z wycięciem na chochłę



Nr kat.	Ø	H	V	P	U
432115	395	340	9	0,4	230



Garnki Premium Line

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie



Technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty

01 GARNEK NISKI

Nr kat.	Ø	H	V*
013242	240 mm	110 mm	5,0 litry

02 GARNEK ŚREDNI

Nr kat.	Ø	H	V*
012282	280 mm	180 mm	11,1 litry



01

02

Chochle Monoblok

- profesjonalne chochle Monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia



Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszenia



01

02

Lp.	Nr kat.	Ø	L	V
1.	323101	100 mm	340 mm	0,25 litry
2.	323102	100 mm	380 mm	0,25 litry

str. 90



Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

Sweet Point

01 Ciastka, croissanty

59-65



Sweet Point

ciastka, croissanty

4.1





03



04



05

01 WITRYNA DO SERWOWANIA

- dzięki niskiej temperaturze wkładów, produkty dłużej utrzymują swoją świeżość
- przezroczysta pokrywa typu RollTop
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
pokrywa RollTop
2 tace stalowe
2 wkłady chłodzące

Nr kat.	Ø mm	H mm
419201	380	240

03 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm
545011	330	50

04 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm
545010	300	60

02 PIEC BAKERLUX SHOP.PRO™ ROSSELLA MATIC 4 X 600X400

- dotykowy panel sterowania
- pojemność: 4 blachy 600x400
- oświetlenie LED
- Steam.Plus zaparowanie komory
- odległość między półkami 75 mm
- automatyczne otwieranie drzwi

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
9041995	800	811	502	57	6,9	400

05 PIEC LINEMICRO LISA 3 X 460X330

- sterowanie manualne
- specjalnie zaprojektowany wentylator i komora pieca w celu optymalizacji przepływu powietrza
- odległość między półkami: 70 mm
- w komplecie 3 blachy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
904013	600	587	402	20	2,7	230



Patera do tortu

- wykonana ze szkła
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm
545012	300	70

PATERA Z KLOSZEM



- pokrywa w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.
545014	320	262	1



ŁOPATKA DO TORTU

- gładka powierzchnia

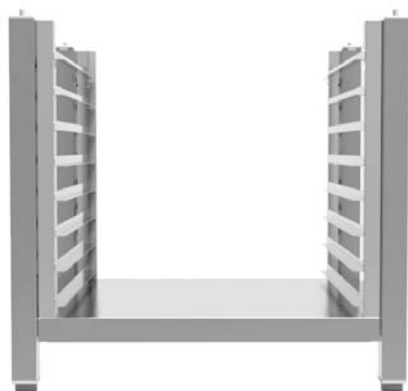
Nr kat.	L mm
355440	235



**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm
911211	600	400

**PODSTAWA DO PIECA ROSELLA**

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 600x400
- prowadnice do blach odstęp 60 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
908920	794	688	738

**BLACHA ALUMINIOWA**

- blacha płaska, perforowana

Nr kat.	W mm	D mm
914201	460	330

**RĘKAWICE PIEKARSKIE**

- wykonane ze skóry
- 3-palcaste

Nr kat.	T °C
505011	do 300

**RĘKAWICE KUCHENNE**

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palcaste

Nr kat.	L mm	T °C
505013	430	do 230

**POJEMNIK NA ODPADY**

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry
1.	067060	Pojemnik	507	272	632	60
2.	067061	Pokrywa	523	288	70	-

POJEMNIK NA ODPADY I POKRYWA UCHYLNA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
3.	068080	Pojemnik	455	490	610	80
4.	068083	Pokrywa uchylna	200	558	511	-



Witryna grzewcza

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymiowany pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 3 poziomy ekspozycyjne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852104	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230

01



02



03

**01 SZCZYPCE CUKIERNICZE**

Nr kat.	L mm
423223	220
423283	280

02 SZCZYPCE DO CIASTA

Nr kat.	L mm
423285	280

03 SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm
422241	240
422301	300

Noże cukiernicze

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	251311	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310
2.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360
3.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360
4.	334218	Nóż łopatką do tortów	160



04

03

02

01

Ekspresy i młynki - do kawy -



EKSPRES 2 GRUPOWY Z WYŚWIETLACZEM

- elektroniczny wyświetlacz z funkcją ostrzegania o zakamienieniu i konieczności czyszczenia
- elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V
486150	680	590	550	11,5	4,79	400



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V
486300	460	590	530	6	2,8	230

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V
486500	170	340	430	0,5	0,27	230



str. 90



Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

MARKET

5.1 Mięso, wędliny

66-77

5.2 Nabiał, sery

78-81

5.3 Ryby

82-86

5.4 Pieczywo

87-89



MARKET

mięso, wędliny

5.1



01 KRAJALNICA DO WĘDLIN

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm

Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
72255	250	380	490	380	16	0,32	230

02 LAMPA GRZEWcza DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- ruchoma sztyca

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V
692400	270	700	0,25	230

03 RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palcaste
- nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C
505020	100

04 SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm
422301	300

05 MASZYNA DO OSTRZENIA NOŻY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V
242001	226	98	100	6600	0,09	230

**Krajalnica do wędlin i serów**

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
722125	250	570	560	475	18	0,12	230

**KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW**

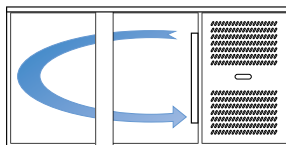
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
722130	300	640	610	510	21	0,16	230

STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 60 mm



Układ chłodniczy
o 30% wydajniejszy



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna
841026	2-drzwi	1360	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	931	314	205	4
841036	3-drzwi	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	B	977	465	358	4



**01 BLACHA PERFOROWANA
NIEPRZYWIERAJĄCA
GN1/1 GRILL**

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs

Nr kat.	W mm	D mm
917885	530	325

**02 PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
CHEF TOP 5 GN1/1 ONE**

- dotykowy panel sterowania
- system myjący Rotor.KLEAN
- Steam.Maxi wydajny system zaparowania
- odległość między półkami 67 mm
- oświetlenie LED

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
9000560	750	773	675	70	7	400

03 PODSTAWA DO PIECA CHEFTOP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
9051160	740	550	677

**04 RUSZT RYFLOWANY
NIEPRZYWIERAJĄCY
FAKIRO GRILL GN1/1**

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smaczne grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

Nr kat.	W mm	D mm
917502	530	325



OKAP Z KONDENSATOREM PARY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
907718	750	956	240	0,1	230

Pojemniki GN

- różne rodzaje -

POJEMNIK GN 1/1 PREMIUM

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry
111062	65	8,8



01

POJEMNIK GN

- GN 1/1 530 x 325 mm
- GN 1/2 325 x 265 mm

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	V litry
2.	111060	GN 1/1	65	8,0
3.	112060	GN 1/2	65	3,5
	112100	GN 1/2	100	6,0



02



03

POJEMNIK GN ECO

- GN 1/1 530 x 325 mm
- GN 1/2 325 x 265 mm

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	V litry
4.	111061	GN 1/1	65	8,0
5.	112101	GN 1/2	100	6,0



04



05



POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry
171060	65	9,0



POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry
101061	65	8,0

Noże Sanelli Premana Professional

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	218250	Nóż kuchenny	255
2.	210240	Nóż do pieczenia	230
3.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155
4.	203180	Nóż do nacinania	180

05 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 200 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm
270260	260



01



02

Noże Stalgast ze stali kutej

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	218209	Nóż kuchenny	200
	218259	Nóż kuchenny	250
2.	203209	Nóż do mięsa	200



Nóż Stalgast ze stali walcowanej

Nr kat.	Produkt	L mm
209148	Nóż do oddzielania kości	150



ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

- drewniana rączka
- A = 195 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm
503230	70	365

Deski do krojenia HACCP

- wykonana z polipropylenu
- posiada atest PZH

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
341451	czarna	450	300	13
341453	niebieska	450	300	13
341456	szara	450	300	13



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

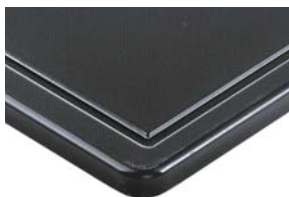
- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm
341531	czarna	530	325	15
341533	niebieska	530	325	15
341536	szara	530	325	15



Deska do krojenia

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych



Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



02



01

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm
1.	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15
2.	341457	Deska gładka	450	300	13

MASZYNA DO OSTRZENIA NOŻY

- max. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki



**Diamentowe
kamienie
ścierne**



**Szufladka
na opiłki**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V
242001	226	98	100	6600	0,09	230

01 SZAFKA CHŁODNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- wymiary półek WxD:
- 635x500 mm
- 3 półki w komplecie



01



02

02 SZAFKA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- wymiary półek WxD:
- 635x500 mm
- 3 półki w komplecie

01	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna
	880602	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4

02	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna
	880600	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4



**Wymuszony
obieg powietrza**



**Elektroniczny
sterownik**

Maszynki - do mielenia mięsa -

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 6 i 8 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V
721224	410	328	517	250	0,80	230



MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwpriężeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230

01

02

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230

**KOTLECIARKA**

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatania
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego



Nr kat.
721581

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



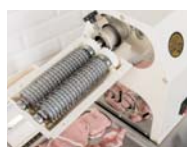
Przystawka nacinająca



Łatwa do utrzymania w czystości



Wysoka wydajność



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
721570	500	310	500	0,37	230

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) (opcjonalne zasilanie akumulatorowe)
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem (jeden na wysięgniku)
- 2x16 przycisków PLU kody szybkiego dostępu
- zintegrowany schowek na zasilacz
- port RS 232 do współpracy z kasami fiskalnymi, komputerem i drukarkami (opcja za dopłatą)



Wyświetlacz
od strony klienta

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g
731153	351	391	424	3,8	15	5

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 180 godz.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g
731152	351	359	111	4,2	15	5

02

03

06

01 RĘKAWICA STALOWA

Nr kat.	Kolor	Rozmiar
240001		M

02 FARTUCH *Nina Cucina*

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)

Nr kat.	Rozmiar
634083	M

03 FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester

Nr kat.	Kolor	L mm
634043		960

04 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
068080	Pojemnik	455	490	610	80
068120	Pojemnik	510	550	690	120

05 POKRYWA DO POJEMNIKA

06

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm
5.	068081	Pokrywa do 068080	506	550	36
	068121	Pokrywa do 068120	575	620	36
6.	068083	Pokrywa uchylina do 068080	200	558	511
	068123	Pokrywa uchylina do 068120	570	625	228



05



04



01

01 WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
059002	730	480	890



01

02 WÓZEK PLATFORMOWY

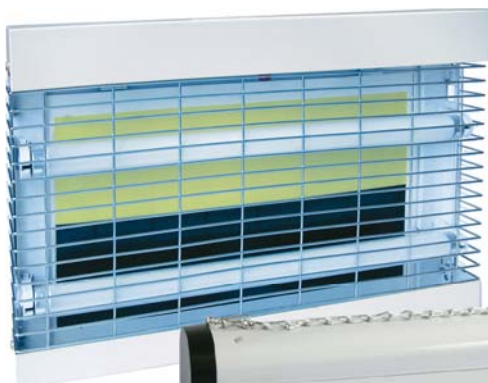
- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm
059001	740	480	870



02



01

01 LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydzielająca zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- zasięg działania 30 m

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V
692115	475	65	300	33	230



02

02 LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydzielająca zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V
692216	500	95	320	2x15	230



str. 90

Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

MARKET

nabiał, sery

5.2



01



02



03

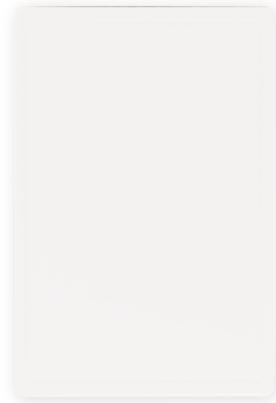


04

01 DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
341635	600	400	18

**02 KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW**

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm

Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
722130	300	640	610	510	21	0,16	230

Noże Sanelli

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
3.	229180	Nóż do twardego sera	180
4.	231360	Nóż do sera z dwiema rączkami	360

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
341535	530	325	15

**Krajalnica do wędlin i serów**

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzywierającą powłoką

Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
722252	250	380	490	380	16	0,32	230

DESKA DO KROJENIA

- wykonana z drewna bukowego
- grubość 40 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
344500	500	350	40
344600	600	350	40



Noże ze stali nierdzewnej Premium HACCP

01 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat. L
283366 360

02 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat. L
284186 180

03 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKKICH

Nr kat. L
283156 150



MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- max. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki



**Diamentowe
kamienie
ścierne**



**Szufladka
na opiłki**



Nr kat.	W	D	H	N	P	V
242001	226	98	100	6600	0,09	230

Pojemnik GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry
111020	20	2,2



Pojemnik GN 1/1 ECO

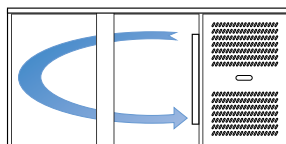
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry
111021	20	2,2



STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 60 mm



Układ chłodniczy
o 30% wydajniejszy

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna
841026	2-drzwi	1360	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	931	314	205	4
841036	3-drzwi	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	977	465	358	4

03



02



01



01 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
068080	Pojemnik	455	490	610	80
068120	Pojemnik	510	550	690	120

02 POKRYWA DO POJEMNIKA

03

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm
2.	068081	Pokrywa do 068080	506	550	36
	068121	Pokrywa do 068120	575	620	36
3.	068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511
	068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228

str. 90



Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

MARKET

ryby

5.3



01



02



03



04



05

01 DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
341634	600	400	18



02 ŁUSKARKA DO LODU

- 03 - przeznaczone do supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu,
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny



Wzór łuski



04 RĘKAWICA STAŁOWA

Nr kat.	Kolor	Rozmiar
240001	Red	M
240004	Blue	L

05 PESETA DO USUWANIA OŚCI

Nr kat.	L mm
303220	120

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~kostki)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V
2.	873901	Powietrzem	do 90	20	500	660	690	1,0	0,55	230
3.	873151	Powietrzem	do 150	40	738	690	920	1,0	0,65	230

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
341534	530	325	15

Noże Sanelli Premana Professional

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm
1.	204220	Nóż do filetowania gietki	220
2.	205280	Nóż do łososia	275
3.	225330	Nóż do ryb	330

NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP

Lp.	Nr kat.	Opis	L mm
4.	283184	Nóż do krojenia	180
5.	283304	Nóż do filetowania	300



04

01

02

05

03

MASZYNA DO OSTRZENIA NOŻY

- max. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki



**Diamentowe
kamienie
ścierne**



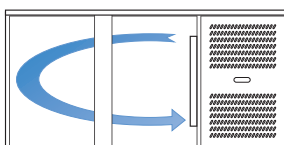
**Szufladka
na opiłki**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V
242001	226	98	100	6600	0,09	230

STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grzałki przyłgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm



**Układ chłodniczy
o 30% wydajniejszy**



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna
841026	2-drzwi	1360	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	931	314	205	4
841036	3-drzwi	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	977	465	358	4



01



02

01 FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m2)

 *Nina Cucina*

Nr kat.	Rozmiar
634083	M

02 FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliestr

Nr kat.	Kolor	L mm
634043		960



Wagi - legalizowane -

01



01 WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 180 godz.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g
731152	351	359	111	4,2	15	5

02



02 WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) (opcjonalne zasilanie akumulatorowe)
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem (jeden na wysięgniku)
- 2x16 przycisków PLU kody szybkiego dostępu
- zintegrowany schowek na zasilacz
- port RS 232 do współpracy z kasami fiskalnymi, komputerem i drukarkami (opcja za dopłatą)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g
731153	351	391	424	3,8	15	5

POJEMNIK GN

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry
1.	111020	GN 1/1	535	325	20	2,2
	112060	GN 1/1	535	325	65	8,0
2.	112020	GN 1/2	325	265	20	1,2
	112060	GN 1/2	325	265	65	3,5
3.	116060	GN 1/6	176	162	65	1,0



01



02



03

POJEMNIK GN ECO

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry
4.	111021	GN 1/1	535	325	20	2,2
	111061	GN 1/1	535	325	65	8,0
5.	112021	GN 1/2	325	265	20	1,2
	112061	GN 1/2	325	265	65	3,5
6.	111061	GN 1/6	176	162	65	1,0



04



05

POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry
6.	116060	65	1,0



06

01 SZAFKA CHŁODNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- wymiary półek WxD: 635x500 mm
- 3 półki w komplecie



01

02

02 SZAFKA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- wymiary półek WxD: 635 x 500 mm
- 3 półki w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna
880602	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna
880600	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4

**Wymuszony obieg powietrza****Elektroniczny sterownik**

03

02

01

**01 POJEMNIK NA ODPADY**

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry
068080	Pojemnik	455	490	610	80
068120	Pojemnik	510	550	690	120

02 POKRYWA DO POJEMNIKA

03

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm
2.	068081	Pokrywa do 068080	506	550	36
	068121	Pokrywa do 068120	575	620	36
3.	068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511
	068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228

str. 90



Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

MARKET

pieczywo

5.4

02



01



04



03



01 KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm
361201	GN 1/1	530	325	80
361202	GN 1/2	325	265	80

02 RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste

Nr kat.	T °C
505011	do 300

**03 NÓŻ DO CHLEBA
SANELLI PREMANA
PROFESSIONAL**

Nr kat.	L mm
219320	315

**04 PIEC COMBI BAKERTOP
MIND.MAPS™**

- dotykowy panel sterowania
- Steam.Maxi wydajne zaparowanie komory
- system myjący Rotor Clean
- oświetlenie LED
- odległość między półkami: 80 mm

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
9021065	PLUS 10 600x400	860	957	1163	130	21	400
9021060	ONE 10 600x400	860	957	1163	130	14,9	400

**PIEC BAKERLUX SHOP.PRO™
STEFANIA MATIC 3 460X330**

- dotykowy panel sterowania
- Steam.Plus zaparowanie komory
- oświetlenie LED
- automatyczne otwieranie drzwi
- odległość między półkami: 75 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
9041195	600	669	427	36	2,59	230

**PIEC LINEMICRO LISA 3 460X330**

- sterowanie manualne
- specjalnie zaprojektowany wentylator i komora pieca
- w celu optymalizacji przepływu powietrza
- odległość między półkami: 70 mm
- w komplecie 3 blachy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
904013	600	587	402	20	2,7	230

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm
911111	600	400

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm
911211	600	400

**PODSTAWA DO PIECA**

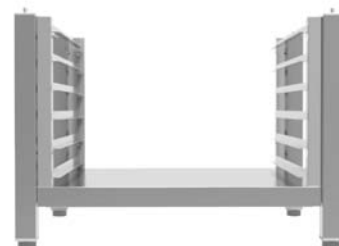
- do pieców BakerTop
MIND.Maps™



Nr kat.	W mm	D mm	H mm
9051350	850	735	677

PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców Bakerlux
Shop.Pro™ 460x330
- prowadnice do blach odstęp 60 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm
908950	594	546	738

KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm
361301	GN1/1	530	325	80
361302	GN1/2	325	265	80



Krawędź
wzmocniona
drutem

NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	L mm
219209	200

**Witryna grzewcza**

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wyjmowany pojemnik

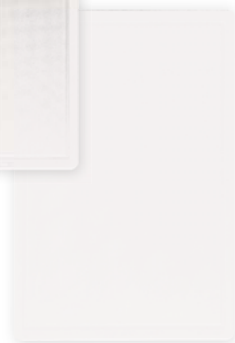
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230



03



02



01

01 DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
341635	600	400	18

02 DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
341535	530	325	15

03 RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palcaste

Nr kat.	L	T °C
505013	430	do 230

str. 90



Sprawdź ofertę mebli idealnie dopasowanych do Twojego biznesu!
lub skontaktuj się z nami w sprawie indywidualnych projektów (801 40 50 63).

Meble spawane



UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie Ø 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
610000	400	295	150



UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
610001	400	410	240



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
614066	600	600	850



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
614306	1000	600	850



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
614106	1000	600	850
614126	1200	600	850



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o Ø33 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
614706	1000	600	850
614707	1000	700	



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
611466	600	600	
611486	800	600	850
611506	1000	600	
611487	800	700	



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
611686	800	600	
611706	1000	600	850
611687	800	700	
611707	1000	700	



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy Ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
616306	1000	600	850



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
612306	1000		
612326	1200	600	850
612346	1400		
612307	1000		
612327	1200	700	850
612347	1400		





Korek przelewowy z sitkiem

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
250 mm model 651220
300 mm model 651225
400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm
1.	651235	Korek	48	350
2.	651225	Korek	48	250
3.	651220	Korek	48	200
4.	651210	Gniazdo korka	70	44



01



02



03



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANymi

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
612006	1000	600	850
616126	1200	600	850



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
615604	1000	400	600
615624	1200	400	600





PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
610010	1200	300	400



PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
610020	1200	300	660

SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
615386	800	600	1800

SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
617106	1000	600	1800

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWLAKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

Nr kat.	W mm	D mm	H mm
617000	500	500	2000





Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.



wyceny w 24h



doradztwo konstrukcyjne



rozwiązania technologiczne
dopasowane do indywidualnych
potrzeb

PZH

atest PZH



Skontaktuj się z nami: **801 40 50 63**

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym,
dostępnym u naszych partnerów handlowych i na stronie www.stalgast.com



Niezawodna jakość w budowaniu Twojego biznesu.

Więcej informacji o produktach na:

www.stalgast.com

tel. 801 40 50 63



stalgast
ekspert gastronomiczny