

Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

Zapraszamy na targi



stoisko 49!

 Oferta ważna od 1 do 29 lutego 2016r.
 lub do wyczerpania zapasów.

Ekspres do kawy automatyczny Profi Line

- Menu w języku polskim
- Cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Dotykowy panel sterowania
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 750 g
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Ruchoma wylewka do filiżanek h = 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 50 porcji, taca ociekowa: 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Waga 14 kg

3999,00

20 kg kawy GRATIS
 o wartości 12 000 PLN!*


| kod | kolor | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 208854 | biały | 302x450x(H)590 | 1400/230 | 4999 | 3999 |
| 208892 | czarny | 302x450x(H)590 | 1400/230 | 4999 | 3999 |

* wartość sprzedanych kaw przygotowanych z 20 kg ziarna

Piec konwekcyjno-parowy Lainox Naboo

LAINOX
 DEVICE FOR COOKING

- Sterowanie cyfrowe, panel dotykowy
- Pojemność 7x GN 1/1 (NAEV071) lub 10x GN 1/1 (NAEV101)
- Bezpośredni natrysk
- System mycia automatycznego SCS Solid Clean System - z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego - SOLID CLEAN
- KSC004 - sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Wbudowany i wyjmowany przysznik ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 w zestawie



NAEV071

od 30999,00

| kod | pojemność | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|---------|------------|-----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| NAEV071 | 7x GN 1/1 | 875x825x(H)820 | 10,5/400 | 40464 | 30999 |
| NAEV101 | 10x GN 1/1 | 930x825x(H)1040 | 16/400 | 47957 | 45499 |

Ekspres do kawy automatyczny Kitchen Line

- Menu w języku polskim
- Cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Ruchoma wylewka do filiżanek h = 80-115 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Waga 11,5 kg


10 kg kawy GRATIS
 o wartości 6 000 PLN!*

2999,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 208861 | 302x450x(H)370 | 1400/230 | 3499 | 2999 |

* wartość sprzedanych kaw przygotowanych z 10 kg ziarna

Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 1/1 - Lainox Compact

LAINOX
 DEVICE FOR COOKING

- Sterowanie cyfrowe, wyświetlacz alfanumerycznym z panelem górnym (CEV061S), panel dotykowy (CEV061X)
- Bezpośredni natrysk
- CEV061S - 95 zapisanych programów gotowania, możliwość zaprogramowania dodatkowo 99 - po 4 cykle
- CEV061X - 80 zapisanych programów, możliwość programowania i zapisania 400 programów - po 15 cyklów
- System automatycznego mycia
- 2 ruszty GN 1/1 ze stali nierdzewnej w zestawie
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)


od 20949,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|---------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| CEV061S | 510x800x(H)730 | 7,75/400 | 24658 | 20949 |
| CEV061X | 510x800x(H)730 | 7,75/400 | 31180 | 26099 |

Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 1/1 - Lainox Compact

LAINOX
 DEVICE FOR COOKING

- Sterowanie cyfrowe, wyświetlacz alfanumeryczny z panelem bocznym (CVE061S) lub panel dotykowy (CVE061X)
- Bezpośredni natrysk
- CVE061S - 95 zapisanych programów gotowania, możliwość zaprogramowania dodatkowo 99 - po 4 cykle
- CVE061X - 80 zapisanych programów, możliwość programowania i zapisania 400 programów - po 15 cyklów
- System automatycznego mycia
- 2 ruszty GN 1/1 ze stali nierdzewnej w zestawie
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)

CVE061X


od 20169,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|---------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| CVE061S | 850x650x(H)690 | 8,25/400 | 24199 | 20169 |
| CVE061X | 850x650x(H)690 | 8,25/400 | 33769 | 27999 |

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece konwekcyjno-parowe elektryczne, sterowanie elektroniczne



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
- Z bezpośrednim wytwarzaniem pary, wentylator z rewersem
- Termostat: +50°C do +270°C
- Odległość między półkami: 68 mm [225547, 225561, 225585], 70 mm [225691], 73 mm [225042]
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Możliwość programowania [99 programów – po 4 kroki każdy]
- ASM – Automatyczny System Myjący [225561, 225585]

| kod | pojemność | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|------------|-----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 225691 | 3x GN 1/1 | 790x750x(H)505 | 3,7/230 | 5299 | 4691 |
| 225042 | 4x GN 1/1 | 790x750x(H)635 | 6,4/400 | 5799 | 5499 |
| 225547 | 5x GN 2/3 | 610x730x(H)660 | 3,2/230 | 8499 | 6899 |
| 225561 | 7x GN 1/1 | 935x930x(H)825 | 8,4/400 | 14999 | 11999 |
| 225585 | 11x GN 1/1 | 935x930x(H)1150 | 16/400 | 19999 | 17499 |

Piece konwekcyjno-parowe elektryczne, sterowanie manualne



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
- Z bezpośrednim wytwarzaniem pary, wentylator z rewersem
- Termostat: +50°C do +275°C [225554], +100°C do +275°C [225530, 225578], +50°C do +300°C [225684, 225677]
- Odległość między półkami: 68 mm [225554, 225578], 70 mm [225684], 73 mm [225677], 80 mm [225530]
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora z oświetleniem
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Wentylator o zmiennym kierunku obrotów

| kod | pojemność | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|------------|-----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 225684 | 3x GN 1/1 | 790x750x(H)505 | 3,2/230 | 4999 | 4499 |
| 225677 | 4x GN 1/1 | 790x750x(H)635 | 6,4/400 | 5489 | 4999 |
| 225530 | 5x GN 2/3 | 610x730x(H)660 | 3,2/230 | 6999 | 5499 |
| 225554 | 7x GN 1/1 | 935x930x(H)825 | 8,4/400 | 11999 | 8899 |
| 225578 | 11x GN 1/1 | 935x930x(H)1150 | 16/400 | 16499 | 13999 |

Podstawy pod piece



| kod | pojemność | pasuje do pieców | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------------|------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 225646 | 6x GN 2/3 | 225530, 225547 | 590x480x(H)700 | 1499 | 1199 |
| 225653 | 6x GN 1/1 | 225554, 225561 | 910x680x(H)700 | 1499 | 1199 |
| 225660 | 2x 6x GN 1/1 | 225578, 225585 | 950x800x(H)700 | 1499 | 1199 |
| 225639 | 6x 600x400 | 225516, 225523 | 760x520x(H)950 | 1499 | 1199 |

Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304, tłoczony
- Żeliwne palniki z mosiężnymi koronami, samostabilizujący się płomień
- 4 palniki: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW
- Palniki o mocy 6 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Moc piekarnika 6 kW
- Ruszty dla garnków o śr. od 11 do 40 cm
- Piekarnik gazowy statyczny na GN 2/1 o wym.: 560x660x(H)310 mm



7846,00

made by
MBM

| kod | wymiary (mm) | moc całkowita (kW) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|-----------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| MG7G4SF77 | 700x700x(H)850 | 25 | 9846 | 7846 |

Kuchnia gazowa 2-palnikowa na podstawie otwartej

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, tłoczony
- Żeliwne palniki z mosiężnymi koronami, samostabilizujący się płomień
- 2 palniki: 1x3,5kW+1x6kW
- Palniki o mocy 6 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Ruszty dla garnków o śr. od 11 do 40 cm



3726,00

made by
MBM

| kod | wymiary (mm) | moc (kW) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|-----------|----------------|----------|-----------------|-----------------|
| MG7G2SA77 | 400x700x(H)850 | 9,5 | 4726 | 3726 |

Kuchnia elektryczna 4-płytkowa na podstawie otwartej

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płytki grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (Ø 150/220 mm)
- 4 płytki: 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW z 7-poziomym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni
- Zaokrąglone narożniki



4956,00

made by
MBM

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|----------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| MG7E4A77 | 700x700x(H)850 | 8,2/400 | 6156 | 4956 |

Urządzenie elektryczne do gotowania makaronu i pierogów – z szafką

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304, zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Koszki na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszki zamawiać osobno)
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobnią
- Pojemność zbiornika: 26 l (MG7EC477SC) lub 40 l (MG7EC777SC)



od **6943,00**

made by
MBM

MG7EC477SC

| kod | typ | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|------------|------------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| MG7EC477SC | pojedyncze | 400x700x(H)850 | 5,5/400 | 8643 | 6943 |
| MG7EC777SC | podwójne | 700x700x(H)850 | 9/400 | 10087 | 8087 |

Płyta grillowa ryflowana elektryczna

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem
- Zakres temperatur 170-300°C



5276,00

made by
MBM

| kod | wymiary (mm) | wymiary płyty (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|-------------|----------------|--------------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| MG7EFTA477R | 400x700x(H)850 | 350x500 | 4/400 | 6576 | 5276 |

Frytownica elektryczna – z szafką

- Blat i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Termostat bezpieczeństwa
- System „zimnej strefy” zwiększa wydajność tłuszczu
- Spust oleju i pojemnik na olej w szafce pod komorą
- Komora o wymiarach: 280x340x(H)240 mm (MG7EF477) lub 2x 280x340x(H)240 mm (MG7EF777)
- Na szafce zamkniętej
- Grzałka ze stali nierdzewnej AISI 304 obracana o 90°C, co umożliwi dokładne mycie komory frytownicy



od **6083,00**

made by
MBM

MG7EF777

| kod | typ | poj. (l) | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|----------|------------|----------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| MG7EF477 | pojedyncza | 13 | 400x700x(H)850 | 9/400 | 7583 | 6083 |
| MG7EF777 | podwójna | 2x 13 | 700x700x(H)850 | 18/400 | 13099 | 10099 |

Patelnia przechylna elektryczna 60 l

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, 10 mm
- Ręczne przechylenie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu (75-300 °C)
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia



12865,00

made by
MBM

| kod | wymiary (mm) | wymiary zbiornika (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|----------|----------------|------------------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| MG7EBR77 | 800x700x(H)850 | 707x480x(H)164 | 9/400 | 15865 | 12865 |

Kocioł warzelny elektryczny 50 l

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką w blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniemierzem



15699,00

made by
MBM

| kod | wymiary (mm) | wymiary kotta (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|-----------|----------------|--------------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| MG7E50177 | 700x700x(H)850 | Ø 400x(H)420 | 9/400 | 20699 | 15699 |

Zmywarki DIHR DS

- Sterowanie manualne
- Niezawodne, ciche, proste w obsłudze
- 1 lub 3 programy mycia (w zależności od modelu)
- Dwuwarstwowa obudowa oraz drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Temperatura wody myjącej +55°C, wody płuczącej +85°C
- Dozownik nabyśszczacza, dozownik detergentu
- System Termostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85 °C
- Pompa odpływowa



Zmywarka do filiżanek 35 x 35

- Kosz: 350x350 mm
- Maksymalna wysokość mytego naczyń: 270 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s* [DS35 PS DDE] lub 3/90 s*, 120 s*, 180 s* [DS35T PS DDE]
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 1,4 l
- Sterowanie manualne [DS35] i elektroniczne [DS35T]
- Wydajność: DS35 PS DDE – do 30 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 18 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- DS35T PS DDE – do 40/30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 18/18/18 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna (pojemność/moc): 12 l / 1,85 kW
- Bojler (pojemność/moc): 3 l / 2,4 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wyposażenie: 2 kosze na szkło 350x350x(H)110 mm, – 1 wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, – 1 koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm

od **5099,00**



DS35 PS DDE

| kod | wymiar (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena | |
|--------------|----------------------|---------------------|------------|-------------|
| | | | katalogowa | promocyjna |
| DS35 PS DDE | 415x465(+305)x(H)670 | 2,59/230 | 5999 | 5099 |
| DS35T PS DDE | 415x465(+305)x(H)670 | 2,59/230 | 6199 | 5299 |

Zmywarka do szkła 40 x 40

- Kosz: 400x400 mm
- Maksymalna wysokość mytego naczyń: 305 mm (szkło) lub 295 mm (talerze)
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s* [DS40] lub 3/90 s*, 120 s*, 180 s* [DS40T]
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 1,8 l
- Sterowanie manualne [DS40] i elektroniczne [DS40T]
- Wydajność: DS40 PS DDE – do 30 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 16 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- DS40T PS DDE – do 36/30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 16/16/16 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna (pojemność/moc): 15,5 l / 1,85 kW
- Bojler (pojemność/moc): 3,4 l / 2,8 kW
- Pompa wspomagająca płukanie
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wyposażenie: 2 kosze na szkło 400x400x(H)135 mm, – 1 wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, – 1 koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm

od **6999,00**



DS40 PS DDE PAPER

| kod | wymiar (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena | |
|--------------------|----------------------|---------------------|------------|-------------|
| | | | katalogowa | promocyjna |
| DS40 PS DDE PAPER | 460x545(+355)x(H)715 | 3,2/230 | 7999 | 6999 |
| DS40T PS DDE PAPER | 460x545(+355)x(H)715 | 3,2/230 | 8399 | 7399 |

Zmywarka do naczyń 50 x 50

- Kosz: 500x500 mm
- Maksymalna wysokość mytego naczyń: 310 mm (szkło) lub 325 mm (talerze)
- Ilość/długość cyklu mycia: 2/120 s*, 180 s* [DS50] i 3/90 s*, 120 s*, 180 s* [DS50T]
- Sterowanie manualne [DS50] i elektroniczne [DS50T]
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność: DS50 PS DDE PAPER – do 30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 21/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- DS50T PS DDE PAPER – do 40/30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 20/20/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wanna (pojemność/moc): 27 l / 2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l / 4,5 kW
- Pompa wspomagająca płukanie
- Wyposażenie: – 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm

od **8779,00**



DS50T PS DDE PAPER

| kod | wymiar (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena | |
|--------------------|----------------------|---------------------|------------|-------------|
| | | | katalogowa | promocyjna |
| DS50 PS DDE PAPER | 595x610(+390)x(H)845 | 5,15/400 | 9799 | 8779 |
| DS50T PS DDE PAPER | 595x610(+390)x(H)845 | 5,15/400 | 9999 | 8999 |

* Podany czas mycia może się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C

Zmywarka do tac 600x400 mm

- Sterowanie elektroniczne
- Wbudowany dozownik nabyśzczacza
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 400 mm
- Możliwość mycia pojemników i tac GN 1/1 oraz 600x400 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 4/30 s*, 120 s*, 180 s*, 300 s*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność przy zasilaniu wodą 50°C: 60/30/20/12 koszy/h
- Wydajność przy zasilaniu wodą 10°C: 25/25/20/12 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 16,5 l / 2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l / 6 kW
- Wyposażenie: – kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, – stelaż na 6 tac 500x500x(H)150 mm, – koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
- G600S PS DDE PAPER – dozownik detergentu, pompa wspomagająca płukanie



G600S

od **9999,00**

| kod | wymiar (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena | |
|--------------------|----------------------|---------------------|------------|--------------|
| | | | katalogowa | promocyjna |
| G600S | 600x680(+450)x(H)860 | 6,65/400 | 12999 | 9999 |
| G600S PS DDE PAPER | 600x680(+450)x(H)860 | 6,65/400 | | 11429 |

Zmywarka do tac 600x400 mm

- Sterowanie elektroniczne
- Kosz: 500x610 mm
- Wbudowany dozownik nabyśzczacza i detergentu, pompa wspomagająca płukanie
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 450 mm
- Możliwość mycia pojemników i tac 600x400 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 4/30 s*, 120 s*, 180 s*, 300 s*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,6 l
- Wydajność: – do 60/30/20/12 koszy/h przy wodzie zasilającej +50°C – do 40/30/20/12 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna (pojemność/moc): 25 l / 2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 10 l / 9 kW
- Regulowane stalowe nóżki min. 135 max. 200 mm
- Wyposażenie: – kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm, – stelaż na 6 tac 500x500x(H)150 mm, – koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm



15999,00

| kod | wymiar (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena | |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|------------|--------------|
| | | | katalogowa | promocyjna |
| LP1 S5 PLUS DDE PAPER | 600x700(+465)x(H)1380 | 10,1/400 | 17999 | 15999 |

Zmywarka kapturowa do naczyń 50 x 50

- Sterowanie manualne
- Kosz: 500x500 mm
- Wbudowany dozownik nabyśzczacza i detergentu, filtr powierzchniowy w komorze mycia
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 410 mm
- Możliwość mycia pojemników i tac GN 1/1
- Ilość/długość cyklu mycia: 2/50 s*, 120 s*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,8 l
- Wydajność: do 70/30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 30 l / 2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 10 l / 9 kW
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Regulowane stalowe nóżki min. 135 max. 200 mm
- Wyposażenie: – 2 kosze na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 2 koszyki na sztućce Ø120x(H)120 mm



11999,00

| kod | wymiar (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena | |
|-------------|----------------------|---------------------|------------|--------------|
| | | | katalogowa | promocyjna |
| HT11 DF DDE | 720x735x(H)1445/1880 | 10,12/400 | 13999 | 11999 |

Nadstawa chłodnicza

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej, z witrą ze szkła hartowanego
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Wyposażona w cyfrowy termostat i wyświetlacz LCD
- Odpowiednia do pojemników GN o maksymalnej wysokości 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

1699,00



| kod | pojemność | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|------------|-----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 232903 | 5 x GN 1/4 | 335x1200x(H)425 | 161/230 | 1999 | 1699 |

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z blatem roboczym

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej [tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej]
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem wspomagającym
- Z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 2-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +32°C
- Cena nie obejmuje pojemników GN



2299,00

| kod | wymiary (mm) | temp. (°C) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 232019 | 900x700x(H)880 | +2/+8 | 250/230 | 2699 | 2299 |

Stół chłodniczy Profi Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej [tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej]
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 2-drzwiowa komora mroźnicza w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C



3739,00

| kod | wymiary (mm) | temp. (°C) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 232040 | 1360x700x(H)850 | +2/+8 | 330/230 | 4399 | 3739 |

Stół chłodniczy 3-drzwiowy z blatem roboczym

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej [tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej]
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem wspomagającym
- Z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 3-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +32°C
- Cena nie obejmuje pojemników GN



3299,00

| kod | wymiary (mm) | temp. (°C) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 232026 | 1365x700x(H)880 | +2/+8 | 300/230 | 3999 | 3299 |

Stół mroźniczy Profi Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej [tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej]
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 2-drzwiowa komora mroźnicza w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C



4589,00

| kod | wymiary (mm) | temp. (°C) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-----------------|------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 232064 | 1360x700x(H)850 | -17/-22 | 400/230 | 5399 | 4589 |

Szafa chłodnicza Kitchen Line

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej [tylna zewnętrzna ściana ze stali ocynkowanej]
- Chłodzenie wymuszone, czynnik chłodzący R134a
- Agregat na dole szafy gwarantuje lepsze chłodzenie komory także w ciepłych pomieszczeniach
- Zakres temperatur -5/+5°C
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat, włącznik główny
- Pojemność 600 l [232224] lub 1200 l [232231]
- Komora w standardzie GN 2/1
- W zestawie 3 półki GN 2/1 plus 1 do położenia na dnie komory
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt zintegrowany z drzwiami
- Zaokrąglone zewnętrzne narożniki
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Waga 115 kg [232224] lub 180 kg [232231]



od 2989,00

| kod | typ | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|------------|------------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 232224 | pojedyncza | 685x800x(H)2135 | 260/230 | 3299 | 2989 |
| 232231 | podwójna | 1382x800x(H)2135 | 420/230 | 4999 | 4249 |

Szafa mroźnicza Kitchen Line

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej [tylna zewnętrzna ściana ze stali ocynkowanej]
- Chłodzenie wymuszone, czynnik chłodzący R404a
- Agregat na dole szafy gwarantuje lepsze chłodzenie komory także w ciepłych pomieszczeniach
- Zakres temperatur -18/-12°C
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat, włącznik główny
- Pojemność 600 l [232248] lub 1200 l [232255]
- Komora w standardzie GN 2/1
- W zestawie 3 półki GN 2/1 plus 1 do położenia na dnie komory
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt zintegrowany z drzwiami
- Zaokrąglone zewnętrzne narożniki
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Waga 120 kg [232248] lub 190 kg [232255]



od 3399,00

| kod | typ | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|------------|------------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 232248 | pojedyncza | 685x800x(H)2135 | 330/230 | 3999 | 3399 |
| 232255 | podwójna | 1382x800x(H)2135 | 600/230 | 5799 | 4999 |

Pojemniki GN Budget Line

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie
- Odporność termiczna od -40°C do 300°C
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bazarach i podgrzewaczach
- Możliwość piętrowania
- Można myć w zmywarkach

Pojemnik GN 1/1 - 530x325 mm



od 25,00

| kod | rozmiar | pojemność (l) | wysokość (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 999110 | GN 1/1 | 2,5 | 20 | 32 | 25 |
| 999111 | GN 1/1 | 5 | 40 | 36 | 28 |
| 999112 | GN 1/1 | 9 | 65 | 39 | 30 |
| 999113 | GN 1/1 | 14 | 100 | 49 | 39 |
| 999114 | GN 1/1 | 21 | 150 | 89 | 67 |
| 999236 | GN 1/1 | 28 | 200 | 99 | 76 |

Pojemnik GN 1/2 - 325x265 mm



od 14,00

| kod | rozmiar | pojemność (l) | wysokość (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 999115 | GN 1/2 | 1 | 20 | 19 | 14 |
| 999116 | GN 1/2 | 2 | 40 | 22 | 17 |
| 999117 | GN 1/2 | 4 | 65 | 24 | 18 |
| 999118 | GN 1/2 | 6,5 | 100 | 32 | 25 |
| 999119 | GN 1/2 | 9,5 | 150 | 49 | 39 |
| 999237 | GN 1/2 | 12,5 | 200 | 64 | 51 |

Pojemnik GN 2/3 - 354x325 mm



od 23,00

| kod | rozmiar | pojemność (l) | wysokość (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 999120 | GN 2/3 | 3 | 40 | 29 | 23 |
| 999121 | GN 2/3 | 5,5 | 65 | 34 | 26 |
| 999122 | GN 2/3 | 9 | 100 | 44 | 34 |
| 999123 | GN 2/3 | 13 | 150 | 64 | 51 |

Pojemnik GN 1/9 - 176x108 mm



od 9,00

| kod | rozmiar | pojemność (l) | wysokość (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 999239 | GN 1/9 | 0,6 | 65 | 12 | 9 |
| 999134 | GN 1/9 | 1 | 100 | 17 | 14 |

Pojemnik GN 1/3 - 325x176 mm



od 12,00

| kod | rozmiar | pojemność (l) | wysokość (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 999238 | GN 1/3 | 0,6 | 20 | 16 | 12 |
| 999124 | GN 1/3 | 1,5 | 40 | 18 | 14 |
| 999125 | GN 1/3 | 2,5 | 65 | 19 | 15 |
| 999126 | GN 1/3 | 4 | 100 | 28 | 21 |
| 999127 | GN 1/3 | 5,7 | 150 | 39 | 30 |
| 999376 | GN 1/3 | 7,8 | 200 | 46 | 36 |

Pojemnik GN 1/4 - 265x162 mm



od 13,00

| kod | rozmiar | pojemność (l) | wysokość (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 999128 | GN 1/4 | 1,8 | 65 | 17 | 13 |
| 999129 | GN 1/4 | 2,8 | 100 | 22 | 18 |
| 999130 | GN 1/4 | 4 | 150 | 34 | 27 |
| 999377 | GN 1/4 | 5,5 | 200 | 44 | 35 |

Pojemnik GN 1/6 - 176x162 mm



od 11,00

| kod | rozmiar | pojemność (l) | wysokość (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 999131 | GN 1/6 | 1 | 65 | 15 | 11 |
| 999132 | GN 1/6 | 1,6 | 100 | 19 | 15 |
| 999133 | GN 1/6 | 2,4 | 150 | 29 | 23 |
| 999378 | GN 1/6 | 3,4 | 200 | 39 | 29 |

Pokrywka do GN



od 8,00

| kod | rozmiar | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|---------|--------------|-----------------|-----------------|
| 999135 | GN 1/1 | 530x325 | 34 | 33 |
| 999136 | GN 1/2 | 265x325 | 26 | 21 |
| 999137 | GN 1/3 | 325x176 | 17 | 15 |
| 999138 | GN 1/4 | 265x162 | 15 | 14 |
| 999139 | GN 1/6 | 176x162 | 11 | 10 |
| 999143 | GN 2/3 | 354x325 | 27 | 26 |
| 999144 | GN 1/9 | 176x108 | 9 | 8 |

Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni, a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



226315

od **2969,00**

| kod | wymiary (mm) | poj. (l) | wsad (kg) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|----------|-----------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 226315 | 260x500x(H)500 | 10 | 8 | 370/230 | 3299 | 2969 |
| 226209 | 385x670x(H)725 | 22 | 17 | 750/230 | 3799 | 3419 |
| 226308 | 424x735x(H)805 | 32 | 25 | 1100/230 | 4779 | 4309 |
| 226322 | 480x805x(H)825 | 41 | 35 | 1100/230 | 6999 | 5999 |

Skrobka do ciasta

- Wykonana z polipropylenu
- Można myć w zmywarkach



554166

od **9,00**

| kod | kształt | wymiary (mm) | ilość w zestawie | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-------------|--------------|------------------|-----------------|-----------------|
| 554166 | półokrągły | 120x88 | 6 szt. | 12 | 9 |
| 554364 | prostokątny | 120x96 | 6 szt. | 12 | 9 |
| 554432 | trapez | 216x128 | 3 szt. | 14 | 10 |

Nóż do ciasta

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach



12,00

| kod | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------------|-----------------|-----------------|
| 553404 | 150x110 | 14 | 12 |

Pojemnik termoizolacyjny

- Wykonany z pianki polipropylenowej EPP
- Korpus i pokrywa w kolorze czarnym
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe
- Możliwość przewożenia różnych konfiguracji GN
- Możliwość piętrowania



149,00

| kod | wymiary zew. (mm) | wymiary wew. (mm) | poj. (l) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|-------------------|-------------------|----------|-----------------|-----------------|
| 707951 | 685x485x(H)260 | 625x425x(H)200 | 53 | 179 | 149 |

Worki do szprycowania – jednorazowe HACCP

- Wykonane z polietylenu
- Grubość folii: 90 mikronów
- Opakowanie – rolka 100 szt.
- Zgodne ze standardami HACCP



42,00

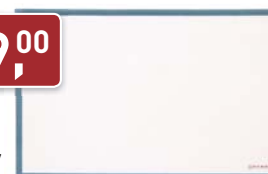
| kod | wymiary (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------------|-----------------|-----------------|
| 557105 | 550x290 | 49 | 42 |

Mata silikonowa do pieczenia

- Odporność termiczna: od -40 do 250 °C
- Można myć w zmywarkach

od **49,00**

677827



| kod | wymiary (mm) | grubość (mm) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------------|--------------|-----------------|-----------------|
| 677810 | 530x325 | 0,7 | 59 | 49 |
| 677827 | 600x400 | 0,7 | 76 | 61 |

Wałek do ciasta

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Oparty na tulejach ślizgowych
- Nie można myć w zmywarkach

79,00

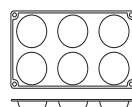


| kod | wymiary (mm) | waga (kg) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|--------------|-----------|-----------------|-----------------|
| 515006 | Ø65x250/470 | 1,8 | 89 | 79 |

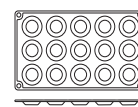
Formy silikonowe do pieczenia

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
- Wymiary całkowite formy: 176 x 300 mm

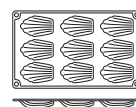
36,00



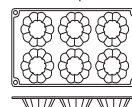
Semi-Sphere



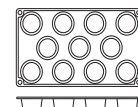
Tartalette



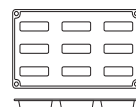
Madeleine



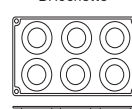
Briochette



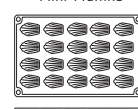
Mini-Muffins



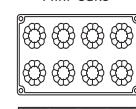
Mini-Cake



Muffins



Mini-Madeleines



Cannele Bordelais

| kod | wymiary (mm) | ilość otworów | cena katalogowa | cena promocyjna | |
|--------|-------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------|
| 676202 | Semi-Sphere | Ø70x(H)32 | 6 | 45 | 36 |
| 676509 | Tartalette | Ø50x(H)17 | 15 | 45 | 36 |
| 676707 | Madeleine | 70x47x(H)17 | 9 | 45 | 36 |
| 676806 | Briochette | Ø80x(H)40 | 6 | 45 | 36 |
| 676905 | Mini-Muffins | Ø53x(H)30 | 11 | 45 | 36 |
| 677001 | Mini-Cake | 80x30x(H)33 | 9 | 45 | 36 |
| 677209 | Muffins | Ø69x(H)40 | 6 | 45 | 36 |
| 677308 | Mini-Madeleines | 42x29x(H)11 | 20 | 45 | 36 |
| 677506 | Cannele Bordelais | Ø54x(H)48 | 8 | 45 | 36 |

Kruszarka do lodu

- Szeroka rynienka do lodu i obudowa ze szrotowanej stali nierdzewnej
- Noże ze stali nierdzewnej i wytrzymały mechanizm kruszący
- Przezroczysty, nietluczący pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej



nowość!

219,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (W/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| 271520 | 170x220x(H)460 | 80/230 | 249 | 219 |

Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x 429x345 mm

- Sterowanie elektroniczne
- Pojemność 4x 429x345 mm
- Programowalny - 99 programów
- Wentylator z rewersem
- Bezpośrednie nawilżanie - 10-stopniowe
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm w zestawie



3399,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 225035 | 590x695x(H)590 | 2,9/230 | 3999 | 3399 |

Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem 4x 600x400 mm

- Sterowanie manualne (225516, 225523) lub elektroniczne (225059)
- Pojemność 4x 600x400 mm
- 2 wentylatory z rewersem
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3



od 3599,00

225516

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena katalogowa | cena promocyjna |
|--------|----------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| 225516 | 790x750x(H)635 | 3,4/230 | 4499 | 3599 |
| 225523 | 790x750x(H)635 | 6,4/400 | 5999 | 4799 |
| 225059 | 790x750x(H)635 | 6,4/400 | 6999 | 5599 |

Piec elektryczny piekarniczo-cukierniczy 6x 600x400

Aroma LAINOX
DEVICE FOR COOKING

- Pojemność 6 x 600x400 mm
- Odległość między półkami 87 mm
- Idealnie gładka, szczelna komora, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- 5-calowy kolorowy podświetlany ekran dotykowy (LCD - TFT) o wysokiej rozdzielczości
- Pokrętko Scroller z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Manualne lub automatyczne nagrzewanie wstępne, nawilżanie ręczne
- Fast Dry - przyspieszone osuszanie komory
- Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- Półautomatyczny system myjący
- Złącze USB (pobieranie danych HACCP, wgrzywanie/pobieranie programów pieczenia)
- ECOSPEED - dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, piec optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- Rozmrażanie, funkcja Multilevel
 - niezależne gotowanie na różnych półkach
- ACC - Aroma Automatic Cooking
 - z 130 zapisanymi przepisami, 56 programów dla ciast, cukiernictwa, piekarnictwa, pizzerii, możliwość programowania i zapisania 400 programów pieczenia
- Gotowanie ręczne - z możliwością ustawienia maksymalnie 15 cykli w serii automatycznej
- 2 aluminiowe blachy 600x400 mm w zestawie



26029,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena |
|---------|----------------|---------------------|--------------|
| ABE064X | 990x855x(H)770 | 10/400 | 26029 |

Piec elektryczny piekarniczo-cukierniczy 8x 600x400

Aroma by Naboo LAINOX
DEVICE FOR COOKING

- Pojemność 8 x 600x400 mm
- Odległość między półkami 90 mm
- Liczba porcji 12B/160
- Idealnie gładka, szczelna komora, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- 10-calowy kolorowy ekran dotykowy (LCD - TFT) o wysokiej rozdzielczości wyświetlacz, który można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, zapisując najczęściej używane programy jako pierwsze
- Połączenie z Chmurą LAINOX za pomocą Wi-Fi/kabla sieciowego umożliwiające zapisanie własnych ustawień, aktualizacji oprogramowania, archiwizowanie danych HACCP i pobieranie nowych przepisów
- System automatycznego mycia SCS Solid Clean System z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego Solid Clean
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Wbudowany i wyjmowany przyszyk ręczny z zaworem
- 2 aluminiowe blachy 600x400 mm w zestawie



40529,00

| kod | wymiary (mm) | moc/napięcie (kW/V) | cena |
|---------|-----------------|---------------------|--------------|
| AREN084 | 930x825x(H)1040 | 16/400 | 40529 |

Pobierz katalog



Download on the App Store



GET IT ON Google

Oferta ważna od 1 do 29 lutego 2016r. lub do wyczerpania zapasów. Podane ceny są cenami netto, należy do nich doliczyć podatek VAT 23%. Ceny promocyjne nie łączą się z innymi rabatami. Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy. Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Hendi Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.

WITTENBORG, ul.Krasińskiego 10-11
Szczecin, tel./fax: 91 422 48 29
e-mail: sklep@gastronomiczny.com
www.sklep-gastronomiczny.pl