OFERTA promocyjna

Oferta obowiązuje od 01.04 do 30.06.2020

Zmywarka z pompą spustową w zestawie z płynami

- zmywarka wyposażona w komplet dozowników oraz pompę spustową
- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- możliwość wyboru programu mycia: 120/180s
- zmywarka przystosowana do mycia talerzy i szkła
- prosty w obsłudze, czytelny panel sterowania
- elektromechaniczne sterowanie
- ergonomiczny i wygodny uchwyt
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- kosze wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- specjalnie wyprofilowany zbiornik ułatwiający odprowadzenie wody
- kontrolki informujące o gotowości do pracy bojlera i komory

cena promocyjna za zestaw:

3 619,-

~~5 238,-~~

W ZESTAWIE:
- zmywarka
- 5l wydajnego płynu nabłyszczającego
- 5l wydajnego płynu myjącego
- pompa spustowa
- 1x kosz na talerze 50x50 cm
- 1x kosz na szkło i sztućce 50x50 cm
- dozownik płynu nabłyszczającego
- dozownik płynu myjącego
- wąż zasilający 3/4 cala
- wąż odpływowy

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Długość cyklu [s]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Maks. wys. naczyń [cm]	Wydajność koszy [szt./h]	Cena [PLN]
RQ500DP	565x655x835	120/180	3,4/4,9	230/400	32	max. 30	**3 619,-**

Płyn lub żel do dezynfekcji rąk oraz powierzchni

- płyn dezynfekujący doskonale sprawdzi się do odkażania rąk oraz wszelkiego rodzaju powierzchni
- szybko i skutecznie dezynfekuje dłonie bez użycia wody i mydła
- zawarta w produkcie gliceryna nawilża skórę, zapewniając jednocześnie właściwą pielęgnację
- zawiera 75% etanolu
- szybki czas działania i wchłaniania
- nie podrażnia skóry
- nie wymaga dodatkowego rozcieńczania

Model	Pojemność [l]	Cena [PLN]
DOZ-5	5	**165,-**
GEL-5	5	**149,-**

RESTOQUALITY

Profesjonalny płyn do mycia naczyń 5l

cena promocyjna
34,-
~~105,-~~

Profesjonalny płyn do mycia naczyń 10l

cena promocyjna
60,-
~~175,-~~

Profesjonalny płyn do mycia naczyń 20l

cena promocyjna
106,-
~~315,-~~

- mocno skoncentrowany środek do mycia w zmywarkach gastronomicznych
- polecany zwłaszcza do profesjonalnych zmywarek w restauracjach, hotelach, kawiarniach oraz innych punktach zbiorowego żywienia
- doskonale czyści porcelanę, naczynia szklane oraz wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego
- bardzo dobrze radzi sobie z każdego rodzaju zabrudzeniami
- nie jest wskazany do mycia naczyń wykonanych z aluminium
- w celu uzyskania połysku nabłyszczenia zaleca się stosowanie wraz z preparatem do płukania i nabłyszczania

Model	Pojemność [l]	Cena [PLN]
M5	5	**31,-**
M10	10	**60,-**
M20	20	**106,-**

Profesjonalny płyn nabłyszczający 5l

cena promocyjna
39,-
~~117,-~~

Profesjonalny płyn nabłyszczający 10l

cena promocyjna
64,-
~~199,-~~

Profesjonalny płyn nabłyszczający 20l

cena promocyjna
114,-
~~245,-~~

- mocno skoncentrowany preparat do płukania oraz nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych
- polecany do profesjonalnych zmywarek w restauracjach, hotelach, kawiarniach oraz innych punktach zbiorowego żywienia
- odpowiedni do zastawy szklanej, stołowej, sztućców, porcelany, naczyń wykonanych z tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium
- zapewnia doskonały połysk bez polerowania, nawet w wodzie o dużej twardości
- nie pozostawia smug, zacieków, ani innych osadów na naczyniach
- zaleca się stosowanie środka wraz z profesjonalnym płynem do mycia naczyń

Model	Pojemność [l]	Cena [PLN]
N5	5	**36,-**
N10	10	**64,-**
N20	20	**114,-**

Zmywarka do tac i garnków KRUPPS ELITECH LINE | kosz 67x60 cm

- obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- podwójny filtr w komorze zatrzymujący nawet najmniejsze zabrudzenia, pierwsza warstwa wykonana ze stali nierdzewnej, druga z tworzywa
- wydajna pompa myjąca
- odpływ grawitacyjny
- temperatura mycia: 50-60°C
- temperatura wyparzania: 80-90°C
- nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
- przewód zasilający elektryczny, odpływowy oraz zasilania wody 3/4 cala
- wyświetlacz dotykowy UniKo umożliwiający poszerzony wybór cykli mycia
- menu w języku polskim
- interfejs przyjazny dla użytkownika
- kontrola urządzenia przez Wi-fi (iKloud)
- kontrola postępu cyklu
- system ACQUATECH
- specjalnie nachylony zbiornik ułatwiający odprowadzenie pozostałości
- doskonałe mycie i płukanie dzięki specjalnie zaprojektowanym ramionom myjąco-płuczącym z innowacyjnymi wypustkami ze stali nierdzewnej
- standardowo wbudowane elektroniczne dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego
- regulowana prędkość obrotowa płukania
- higieniczne prowadnice pozwalające na osiągnięcie najlepszych wyników mycia
- drzwiczki wzmocnione wspornikami 20/10 gwarantują ponadczasową trwałość
- drzwiczki z podwójnymi ściankami do izolacji termiczno-akustycznej
- funkcja ECOLOGYCARE
- w zestawie:
  1x kosz ze stali nierdzewnej 60x67x10 cm
  1x wkład na tace z 5 przegrodami
  1x koszyk na sztućce z 8 przegrodami
  2x integralny filtr zbiornika

cena promocyjna
18 900,-
~~23 500,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Wymiary kosza [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zużycie wody [l/cykl]	Cena [PLN]
EL981	775x810x1900	600x670	7,4	400	2	**18 900,-**

Zmywarka kapturowa KRUPPS KORAL LINE | kosz 60x50 cm

- obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- podwójny filtr w komorze zatrzymujący nawet najmniejsze zabrudzenia, pierwsza warstwa wykonana ze stal nierdzewnej, druga z tworzywa
- 4 cykle mycia
- wydajna pompa myjąca
- odpływ grawitacyjny
- temperatura mycia: 50-60°C
- temperatura wyparzania: 80-90°C
- nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
- przewód zasilający elektryczny, odpływowy oraz zasilania wody 3/4 cala
- elektroniczny układ sterowania
- dotykowy wyświetlacz ze szkła hartowanego
- doskonałe mycie i płukanie dzięki specjalnie zaprojektowanym ramionom myjąco-płuczącym z innowacyjnymi wypustkami ze stali nierdzewnej
- standardowo wbudowane elektroniczne dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego
- specjalnie nachylony zbiornik ułatwiający odprowadzenie pozostałości
- regulowana prędkość obrotowa płukania
- higieniczne prowadnice pozwalające na osiągnięcie najlepszych wyników mycia
- drzwiczki wzmocnione wspornikami 20/10 gwarantują ponadczasową trwałość
- drzwiczki z podwójnymi ściankami do izolacji termiczno-akustycznej
- funkcja ECOLOGYCARE
- w zestawie:
  1x kosz na tace z 10/12 przegrodami 50x60x10 cm
  1x kosz na szkło 50x60x10 cm
  1x kosz na 22 talerze 50x60x10 cm
  1x koszyk na sztućce z 8 przegrodami
  2x integralny filtr zbiornika

6400 zł oszczędności na rok*

*przy założeniu mycia 2000 talerzy tygodniowo

cena promocyjna

12 229,-

~~17 941,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Wymiary kosza [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zużycie wody [l/cykl]	Cena [PLN]
K1500E	720x770x1435/1900	500x600	6,74	400	2	**12 229,-**

Zmywarka do szkła i talerzy KRUPPS CUBE LINE | kosz 50x50cm

- obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- podwójny filtr w komorze
- wydajna pompa myjąca
- odpływ grawitacyjny
- temperatura mycia: 50-60°C
- temperatura wyparzania: 80-90°C
- możliwość kontrolowania czasu pracy
- wbudowane elektroniczne dozowniki płynu nabłyszczającego i myjącego
- w zestawie:
  1x kosz na szkło 50x50x10 cm
  1x kosz na 18 talerzy 50x50x10 cm
  2x koszyk na sztućce

cena promocyjna

4 649,-

~~6 855,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Wymiary kosza [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
C537S	585x610x750	500x500	3,12	230	**4 649,-**

Automatyczny zmiękczacz do wody

- produkt przeznaczony do zmiękczania wody - procesu, który usuwa niepożądane minerały z wody, głównie związki wapnia oraz magnezu
- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek lodu, ekspresów itp.
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- możliwość ustawienia indywidualnych parametrów pracy za pomocą elektronicznego panelu sterowania
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja
- głowica automatyczna, dzięki wbudowanemu mikroprocesorowi oraz elektronicznemu wodomierzowi, monitoruje zużycie wody i odpowiednio dostosowuje proces regeneracji

cena promocyjna

699,-

~~1 049,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [l]	Czas regeneracji [min]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ65	445x235x650	1500	~40	230	**699,-**

Ekspres ciśnieniowy do kawy 1 kolbowy
Tall Cup

- obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- bojler z wymiennikiem ciepła
- wbudowana pompa wolumetryczna
- elektroniczne sterowanie
- możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych
- automatyczne napuszczanie wody
- sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze
- 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- program automatycznego czyszczenia
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- w zestawie:
  1x pojedyncza kolba
  1x podwójna kolba
  1x wąż zasilający
  1x wąż odpływowy
  1x membrana czyszcząca

cena promocyjna

5 199,-

~~8 926,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Ilość grup	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Poj. bojlera [l]	Cena [PLN]
Z1GR	460x590x530	1	3,1	230	6	**5 199,-**

Piec konwekcyjno-parowy | 5xGN1/1

- trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza
- bardzo prosty i łatwy w obsłudze, intuicyjny panel z możliwością zapisu 9 indywidualnych programów
- para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- elektroniczna regulacja natrysku wody
- wentylator posiadający zmienne kierunki obrotów
- sonda do pomiaru temperatury w zestawie
- prowadnice na blachy wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej
- funkcja delta T przeznaczona do delikatnej obróbki mięs
- drzwi wykonane z podwójnej szyby atermicznej

cena promocyjna

5 780,-

~~8 380,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [GN1/1]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
FED05	840x910x750	5	6,45	400	35-280	**5 780,-**

Piec konwekcyjno-parowy | 7xGN1/1

- trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza
- bardzo prosty i łatwy w obsłudze, intuicyjny panel z możliwością zapisu 9 indywidualnych programów
- para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- elektroniczna regulacja natrysku wody
- wentylator posiadający zmienne kierunki obrotów
- sonda do pomiaru temperatury w zestawie
- prowadnice na blachy wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej
- funkcja delta T przeznaczona do delikatnej obróbki mięs
- drzwi wykonane z podwójnej szyby atermicznej

cena promocyjna

7 149,-

~~10 380,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [600x400 lub GN1/1]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
FED07	840x910x930	7	10,7	400	35-280	**7 149,-**

Piec konwekcyjno-parowy | 7xGN1/1

- wyposażony w automatyczny system myjący
- 3 programy mycia pieca
- 3 tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza
- elektroniczny panel sterujący
- wentylator posiadający zmienne kierunki obrotów
- równomierny rozkład temperatur w komorze
- 6 prędkości wentylatora
- możliwość zapisania 99 programów
- 4 cykle gotowania na każdy program
- 16 wstępnie wgranych programów
- sonda rdzeniowa pozwala na kontrolowanie temperatury wewnątrz potraw
- precyzyjne oświetlenie wnętrza pieca
- funkcja wstępnego nagrzewania do 260°C
- bardzo wydajny system naparowania komory
- system usuwania nadmiaru wilgotności z pieca

cena promocyjna
11 399,-
~~17 000,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [GN1/1]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp.[°C]	Cena [PLN]
PF9106W	920x900x840	7	10,5	400	30-260	

Piec do pizzy elektryczny 2-komorowy | 8x32cm

- płyty szamotowe o grubości 15 mm
- płyty szamotowe w dolnej części każej komory
- wewnętrzne oświetlenie każdej komory
- regulacja temperatury do 500 st. C poziomu górnego i dolnego za pomocą termoregulatorów
- grzałki górna i dolna w każdej komorze
- front wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- wskaźnik temperatury dla każdej komory
- nowoczesny design

cena promocyjna
3 599,-
~~5 752,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Wymiary komory WxDxH [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Max. temp. [°C]	Cena [PLN]
START44	980x930x750	660x660x140	9,4	400	500	3 599,-

Piec do pizzy gazowy 1-komorowy | 9x35cm

- front pieca wykonany ze stali nierdzewnej
- wewnętrzne oświetlenie komory
- wskaźnik temperatury w komorze
- płyty szamotowe o grubości 20 mm
- piece dostępne z dyszami na gaz ziemny lub LPG (propan butan)
- wskaźnik temperatury w komorze
- system sterowania palników gazowych, dający możliwość ustawienia mocy grzania w dolnej oraz górnej części komory
- regulacja temperatury za pomocą dwóch niezależnych termoregulatorów
- możliwość pieczenia jednorazowo 9 pizz o średnicy 35 cm

cena promocyjna
10 499,-
~~17 521,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Wymiary komory WxDxH [mm]	Moc [kW]	Maks. temp. [°C]	Cena [PLN]
GASR9	1305x1362x560	920x920x150	27	450	10 499,-

Piec gazowy do pizzy 1-komorowy | 4x30cm

- front pieca wykonany ze stali nierdzewnej
- wewnętrzne oświetlenie komory
- wskaźnik temperatury w komorze
- płyty szamotowe o grubości 20 mm
- piece dostępne z dyszami na gaz ziemny lub LPG (propan butan)
- wskaźnik temperatury w komorze
- system sterowania palników gazowych, dający możliwość ustawienia mocy grzania w dolnej oraz górnej części komory
- regulacja temperatury za pomocą dwóch niezależnych termoregulatorów
- możliwość pieczenia jednorazowo 4 pizz o średnicy 30 cm

cena promocyjna
6 999,-
~~10 499.-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Wymiary komory WxDxH [mm]	Moc [kW]	Max. temp. [°C]	Cena [PLN]
GASR4	1100x1062x560	620x620x150	16,1	450	6 999,-

Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym

- konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia długą żywotność, łatwe czyszczenie i wysoką higienę
- piekarnik gazowy
- palnik pilotowy z termoparą
- kontrola przed przegrzaniem przez termostat
- mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne
- cztery poziomy piekarnika
- regulowane nóżki
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- piekarnik na blachy 4xGN1/1 i blachy 600x400
- dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny
- w zestawie dysze na gaz propan-butan
- w zestawie dołączony 1 ruszt do piekarnika

cena promocyjna

5 699,-

~~8 250,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Ilość palników	Moc [kW]	Zasilanie	Cena [PLN]
RQGR722	800x700x900	4	24+6	gaz	5 699,-

Taboret gazowy | 15kW

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażony w palnik (dwukoronowy)
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- regulowane nóżki
- solidny żeliwny ruszt
- duża powierzchnia robocza
- zamontowane dysze na gaz ziemny
- w zestawie dysze na gaz propan-butan

cena promocyjna

999,-

~~1 450,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Ilość palników	Moc [kW]	Zasilanie	Cena [PLN]
RQ40558	600x600x350	1	15	gaz	999,-

Wolnostojąca kuchnia gazowa 4-palnikowa | 32,8kW

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- żeliwne ruszty
- wyjmowane misy podpalnikowe
- konstrukcja umożliwia łatwe utrzymanie czystości
- bardzo wydajne i mocne palniki
- półka ze stali nierdzewnej
- regulowane stopki
- dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny
- w zestawie dysze na gaz propan-butan
- kuchnie do samodzielnego montażu podstawy konstrukcji

cena promocyjna

2 449,-

~~3 600,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Ilość palników	Moc [kW]	Zasilanie	Cena [PLN]
RQ403554	800x700x850	4	32,8	gaz	2 449,-

Piec do pizzy elektryczny 2-komorowy | 8x32cm

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwna powierzchnia grzewcza
- tacka na tłuszcz i pozostałości po grillowaniu
- tylna krawędź ochronna zapewniająca higieniczną pracę
- termostat z regulacją pracy do 300°C
- lampka kontrolna
- uchwyt w górnej pokrywie dla dokładniejszego docisku grillowanych produktów
- urządzenia łatwe w utrzymaniu czystości

cena promocyjna
899,-
~~1 345,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pow. robocza [mm]	Rodzaj płyt (góra / dół)	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RN101-A	410x410x205	380x280	ryfl./ryfl.	2,25	230	899,-

Gyros | opiekacz gazowy do kebaba | 3 palniki

- opiekacz do tradycjonalnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- niezależne regulowane palniki
- zawór bezpieczeństwa
- zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- regulowana odległość sztycy od palników
- wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- pokrywa palników wykonana ze stali AISI-310 S Cr-NI
- precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- możliwość dokupienia kompletu osłon bocznych

cena promocyjna
1 999,-
~~3 001,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Ilość palników [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
KLG220	550x700x960	3	9,75	230/gaz	1 999,-

Obieraczka do ziemniaków | wsad 8kg

- ulepszona konstrukcja otworu wylotowego
- urządzenia przeznaczone do obierania warzyw korzennych
- prosta i solidna konstrukcja
- tarcza i wewnętrzne ścianki pokryte trwałym materiałem ściernym
- obudowa ze stali nierdzewnej
- gumowe stopki zapobiegające przesuwaniu się urządzenia
- wymagane podłączenie do wody oraz odpływu
- czas obierania: 2-3 minuty
- urządzenie łatwe w obsłudze i czyszczeniu

cena promocyjna
1 829,-
~~2 616,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Wydajność [kg/h]	Wsad [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQX08C	400x400x750	160	8	0,75	230	1 829,-

Obieraczka do ziemniaków | wsad 15kg

- urządzenia przeznaczone do obierania warzyw korzennych
- tarcza i wewnętrzne ścianki pokryte trwałym materiałem ściernym
- wymienne elementy ścierne
- obudowa ze stali nierdzewnej
- przeźroczysta pokrywa
- stabilne nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją
- separator obierzyn ze stali nierdzewnej w standardowym wyposażeniu
- wyłącznik bezpieczeństwa
- posiada timer
- łatwe w obsłudze i czyszczeniu
- wymagane przyłącze wody oraz odpływu
- solidna konstrukcja otworu wylotowego
- standardowo wyposażone w zawór wodny

cena promocyjna
2 769,-
~~3 970,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Wydajność [kg/h]	Długość cyklu [s]	Wsad [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQX15D	715x440x1030	480-900	100-300	15	0,75	230	2 769,-

Mikser spiralny | 10l | timer

- wysokiej jakości miesiarka przeznaczona do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi
- doskonale sprawdza się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
- wbudowany timer
- wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- ochronna kratka ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu siatki zabezpieczającej
- wysokiej jakości mieszadło spiralne
- mocny i niezawodny napęd
- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- stała głowica oraz dzieża

cena promocyjna
1 879,-
~~2 679,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQHS10	320x560x665	10	0,75	230	**1 879,-**

Mikser spiralny | 20l | 2 prędkości | timer

- wysokiej jakości miesiarka przeznaczona do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi
- doskonale sprawdza się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
- wbudowany timer
- 2 prędkości obrotowe: pierwsza do początkowego mieszania składników, a druga do końcowego formowania ciasta
- wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- ochronna kratka ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu siatki zabezpieczającej
- wysokiej jakości mieszadło spiralne
- mocny i niezawodny napęd
- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- stała głowica oraz dzieża

cena promocyjna
2 149,-
~~3 599,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQHS20	385x670x910	20	1,1	230	**2 149,-**

Mikser planetarny | 7l

- wielofunkcyjny mikser planetarny
- idealny do profesjonalnej kuchni
- płynna regulacja prędkości
- osłona przeciwbryzgowa
- uchylny mieszalnik
- łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej
- wyjmowana, solidna dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 7l
- osłona z tworzywa z otworem do dodawania składników
- mocna obudowa z powłoką odporną na zarysowania
- bardzo łatwe do czyszczenia
- w zestawie znajdują się: dzieża, hak, płaskie mieszadło, trzepaczka do ubijania piany

cena promocyjna
1 069,-
~~1 540,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQB7-B	240x400x430	7	0,3	230	1 069,-

Mikser planetarny | 20l

- wielofunkcyjny mikser planetarny
- idealny do profesjonalnej kuchni
- dzieża ze stali nierdzewnej
- wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku otwarcia osłony
- wyjmowana, solidna dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 20l
- wysokiej jakości stalowa osłona zabezpieczająca dzieże
- łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- oddzielne przyciski do uruchamiania i zatrzymywania miksera
- akcesoria wykonane są ze stali nierdzewnej
- podstawa wykonana z malowanego żeliwa
- w zestawie znajdują się: dzieża, hak, płaskie mieszadło, trzepaczka do ubijania piany

cena promocyjna
2 119,-
~~3 030,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQB20-BL	430x545x770	20	1,1	230	2 119,-

Maszynka do mielenia mięsa | ∅70mm

- urządzenie przeznaczone do zakładów gastronomicznych, sklepów i hoteli
- wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia mięsa
- silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- przekładnia ślimakowa i pierścień śrubowy wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- sito, nóż, ślimak oraz gardziel wykonane z wyjątkowo trwałych stopów metali nierdzewnych
- posiada wyłącznik bezpieczeństwa
- wyposażone w cztery gumowe nóżki
- łatwo odłączana gardziel
- średnica sitka: 70mm
- wyposażone w 2 sitka z otworami 8mm i 6mm ze stali nierdzewnej
- otwór wsadowy o średnicy 50mm
- w komplecie: sito, nóż, popychacz oraz taca podawcza

cena promocyjna

1 019,-

~~1 475,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQTJQ-12(A)	410x470x440	0,8	230	1 019,-

Maszynka do mielenia mięsa | ∅80mm

- urządzenie przeznaczone do zakładów gastronomicznych, sklepów i hoteli
- wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia mięsa
- silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- przekładnia ślimakowa i pierścień śrubowy wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- sito, nóż, ślimak oraz gardziel wykonane z wyjątkowo trwałych stopów metali nierdzewnych
- posiada wyłącznik bezpieczeństwa
- wyposażone w cztery gumowe nóżki
- łatwo odłączana gardziel
- średnica sitka: 80mm
- wyposażone w 2 sitka z otworami 8mm i 6mm ze stali nierdzewnej
- otwór wsadowy o średnicy 50mm
- w komplecie: sito, nóż, popychacz oraz taca podawcza

cena promocyjna

1 189,-

~~1 765,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQTJQ-22(A)	410x470x440	1,1	230	1 189,-

Szatkownica z zestawem 5 tarcz

- szatkownica polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- obudowa z anodowanego aluminium
- możliwość uzyskania plastrów, wiórków, słupków, kostek i frytek
- znacznie przyspiesza krojenie dużych ilości warzyw
- wszechstronne zastosowanie urządzenia dzięki wielu dostępnym tarczom
- prosta konstrukcja
- posiada mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- cicha praca i łatwość w czyszczeniu
- niewielkie zużycie prądu oraz wysoka wydajność
- przeznaczona do użytku z zastosowaniem tarcz tnących i trących
- antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilną prace
- wyposażona w tarczę wyrzutową, osłonę tarczy oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- dwa otwory wsadowe: wymiary dużego otworu: 50x160mm, średnica małego otworu: 50mm
- zestaw zawiera 5 tarcz:
  - plastry 2 i 4mm
  - wiórki 3, 4 i 7mm

cena promocyjna

1 479,-

~~2 199,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ300	540x240x450	0,55	230	1 479,-

Krajalnica | ∅250mm

- krajalnica do wędlin polecane do restauracji, szkół, przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- obudowa z anodowanego aluminium
- tarcza tnąca ze stali nierdzewnej
- odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie
- pochyły układ tnący zapewniający lepszy docisk krojonego produktu
- wbudowana półautomatyczna ostrzałka umożliwia ostrzenie tarczy bez konieczności demontażu
- płynna regulacja grubości krojenia
- bardzo łatwa w utrzymaniu w czystości

cena promocyjna

940,-

~~1 500,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Średnica tarczy [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ-250A	475x390x380	250	150	230	**940,-**

Krajalnica | ∅250mm

- krajalnica do wędlin polecane do restauracji, szkół, przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- obudowa z anodowanego aluminium
- tarcza tnąca ze stali nierdzewnej
- odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie
- pochyły układ tnący zapewniający lepszy docisk krojonego produktu
- wbudowana półautomatyczna ostrzałka umożliwia ostrzenie tarczy bez konieczności demontażu
- płynna regulacja grubości krojenia
- bardzo łatwa w utrzymaniu w czystości

cena promocyjna

1 079,-

~~1 720,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Średnica tarczy [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ-250L	485x390x380	250	150	230	**1 079,-**

Krajalnica | ∅300 mm

- krajalnica do wędlin polecana do restauracji, szkół, przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- obudowa z anodowanego aluminium
- tarcza tnąca ze stali nierdzewnej
- odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie
- pochyły układ tnący zapewniający lepszy docisk krojonego produktu
- wbudowana półautomatyczna ostrzałka umożliwia ostrzenie tarczy bez konieczności demontażu
- płynna regulacja grubości krojenia
- bardzo łatwe w utrzymaniu w czystości
- ergonomiczny uchwyt mechanizmu tnącego
- osłona zabezpieczająca tarczę tnącą
- transparentna osłona bezpieczeństwa minimalizująca ryzyko skaleczenia się
- 4 antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilną pracę

cena promocyjna

1 459,-

~~2 160,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Średnica tarczy [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ-300L	570x480x450	300	250	230	1 459,-

Wałkownica do ciasta | 400mm

- urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizze, tortille itp.
- wałek do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego
- znaczne ułatwienie i przyspieszenie pracy przy formowaniu ciasta
- korpus w całości wykonany ze stali nierdzewnej
- wałki wykonane z materiału, który nie przywiera do ciasta
- cicha praca bez wibracji
- podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- niskie zużycie energii
- łatwe użytkowanie i czyszczenie
- regulacja grubości ciasta w zakresie 0-4 mm

cena promocyjna

1 949,-

~~2 850,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Ilość wałków	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Średnica ciasta [mm]	Cena [PLN]
SNG40	520x300x370	1	0,22	230	260-400	1 949,-

Wałkownica do ciasta | 400mm

- urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizze, pierogi itp.
- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- wałki wykonane z materiału, do którego nie przywiera ciasto
- cicha praca bez wibracji
- regulacja grubości ciasta w zakresie 0-4 mm
- pedał elektryczny w standardzie
- kształt ciasta prostokątny lub okrągły

cena promocyjna

3 049,-

~~4 420,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Ilość wałków	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Średnica ciasta [mm]	Cena [PLN]
Sigma420RP	585x435x715	2	0,25	230	260-400	3 049,-

Krajalnica do pieczywa wolnostojąca | kromka 11mm lub 13mm

- przeznaczona do: restauracji, szpitali, piekarni, sklepów, wszelkich punktów zbiorowego żywienia
- krajalnica kroi chleb na równej wielkości kromki
- przeznaczona do bardzo twardych chlebów z dużą ilością ziaren jak i miękkich chlebów np. tostowych
- łatwe i precyzyjne dostosowanie do rozmiaru i rodzaju chleba
- noże krojące wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy z chwilą skończenia krojenia
- estetyczny wygląd
- wzmocniona obudowa, malowana proszkowo
- elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- cicha praca bez wibracji
- wyposażona w kółka
- łatwa w utrzymaniu czystości
- wyjmowana pojemna szuflada na okruchy
- w standardzie skośna półka odkładcza
- wyłącznik bezpieczeństwa

cena promocyjna

3 999,-

~~6 072,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Max. długość/wysokość chleba [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Grubość kromki [mm]	Cena [PLN]
ED11 biała	650x720x1100	500/140	0,37	230	11	**3 999,-**
ED13 czarna	650x720x1100	500/140	0,37	230	13	**3 999,-**

Witryna chłodnicza | 235l | czarna

- idealna do prezentacji produktów spożywczych
- prezentacja produktów z 4 stron
- regulowane druciane półki w kompleci^
- wewnętrzne oświetlenie LED
- chłodzenie dynamiczne

cena promocyjna
2 799,-
~~4 109,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
RTC235 BLACK	515x485x1690	235	0,38	230	0-12	**2 799,-**

Witryna chłodnicza | 235l | biała

- idealna do prezentacji produktów spożywczych
- prezentacja produktów z 4 stron
- regulowane druciane półki w komplecie
- wewnętrzne oświetlenie LED
- chłodzenie dynamiczne

cena promocyjna
2 449,-
~~4 109,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
RTC236	515x485x1690	235	0,38	230	0-12	**2 449,-**

Witryna chłodnicza | 100l | czarna

- idealna do kawiarni, ciastkarni, pizzerii
- prezentacja produktów z 4 stron
- możliwość ustawienia na blacie
- regulowany zakres temperatur
- komplet nóżek
- regulowane druciane półki w komplecie
- wewnętrzne oświetlenie LED
- brak zamka

cena promocyjna
1 449,-
~~2 376,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
RTW100	682x450x675	100	0,16	230	4-12	1 449,-

Witryna chłodnicza | 100l | biała

- idealna do kawiarni, ciastkarni, pizzerii
- prezentacja produktów z 4 stron
- możliwość ustawienia na blacie
- regulowany zakres temperatur
- komplet nóżek
- regulowane druciane półki w komplecie
- wewnętrzne oświetlenie LED
- brak zamka

cena promocyjna
1 449,-
~~2 376,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
RTWW100	682x450x675	100	0,16	230	4-12	1 449,-

Witryna cukiernicza | 700mm

- energooszczędne hartowane szyby podwójne zespolone
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie kondensatu
- obudowa z czarnego konglomeratu
- podświetlenie górne oraz każdej półki
- możliwość włączenia oświetlenia bez uruchomienia agregatu
- agregat chłodniczy wewnętrzny
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- regulowane półki
- wyposażona w kółka
- dostępna również w kolorze białym (model LOTUS 700 R4W)

cena promocyjna
4 299,-
~~7 800,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
LOTUS 700 R4B	700x680x1380	220	0,28	230	5-15	**4 299,-**
LOTUS 700 R4W	700x680x1380	220	0,28	230	5-15	**4 299,-**

Witryna cukiernicza | 700mm

- energooszczędne, podwójne szyby zespolone
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- możliwość włączenia oświetlenia bez uruchomienia agregatu
- automatyczne odszranianie
- regulowane półki
- podświetlenie górne oraz każdej półki
- wyposażona w kółka
- agregat chłodniczy wewnętrzny
- obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej

cena promocyjna
4 299,-
~~6 900,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
LOTUS 700 C4S	700x680x1380	200	0,28	230	5-15	**4 299,-**

Witryna cukiernicza | 500l

- wewnętrzne oświetlenie LED pod każdą półką
- regulowane szklane półki
- dwuwarstwowe szyby hartowane
- chłodzenie dynamiczne gwarantuje równomierne rozprowadzenie
- powietrza wewnątrz całej witryny zapewniając równą temperaturę na każdej półce
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- wykonane ze stali nierdzewnej

cena promocyjna
5 299,-
~~7 813,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
ARC-400L	900x805x1445	500	0,48/0,49	230	2-8	5 299,-

Witryna cukiernicza | 650l

- wewnętrzne oświetlenie LED pod każdą półką
- regulowane szklane półki
- dwuwarstwowe szyby hartowane
- chłodzenie dynamiczne gwarantuje równomierne rozprowadzenie
- powietrza wewnątrz całej witryny zapewniając równą temperaturę na każdej półce
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- wykonane ze stali nierdzewnej

cena promocyjna
6 499,-
~~9 070-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
ARC-500L	1200x805x1445	650	0,48/0,49	230	2-8	6 499,-

Maszyna do lodów włoskich | 6l

- wbudowana profesjonalna pompa napowietrzająca mieszankę
- nocny tryb pracy umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- cicha praca urządzenia
- możliwość spersonalizowania ustawień
- świdry metalowe z wymiennymi skrobakami
- funkcja mycia
- 1 smak lodów
- licznik wydanych porcji
- chłodzenie powietrzne
- tacka ociekowa
- możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji loda
- kompresor renomowanej firmy Embraco
- komplet części zapasowych w zestawie

cena promocyjna

4 119,-

~~5 900,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ16E	210x554x740	6	1,15	230	**4 119,-**

Maszyna do lodów włoskich | 6l

- wbudowana profesjonalna pompa napowietrzająca mieszankę
- nocny tryb pracy umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- cicha praca urządzenia
- możliwość spersonalizowania ustawień
- świdry metalowe z wymiennymi skrobakami
- funkcja mycia
- 1 smak lodów
- możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji loda
- kompresor renomowanej firmy Embraco
- wstępne chłodzenie mieszanki przyspiesza produkcję lodów
- tryb czuwania umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- łatwy w obsłudze panel dotykowy, duży 7 calowy ekran LCD
- komplet części zapasowych w zestawie
- czujnik poziomu masy w zbiorniku
- licznik wydanych porcji
- chłodzenie powietrzne
- tacka ociekowa

cena promocyjna

8 019,-

~~11 500,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ16ERLW	210x554x740	6	1,25	230	**8 019,-**

Maszyna do lodów włoskich | 2x5,8l

- wbudowana profesjonalna pompa napowietrzająca mieszankę
- nocny tryb pracy umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze nowoczesny wygląd
- duża wydajność
- możliwość spersonalizowania ustawień
- 2 smaki + mix
- elektroniczny panel sterowania
- innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą
- jednego przycisku
- licznik wydanych porcji
- wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji loda
- regulowany czas czuwania
- automatyczny system wykrywania błędów
- alert o niskim poziomie mieszanki
- chłodzenie powietrzne
- kompresor renomowanej firmy Embraco
- funkcja mycia
- duża tacka ociekowa oraz trwałe pokrywy

cena promocyjna

8 559,-

~~12 900,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ368CR	530x685x805	2x5,8	2,2	230	**8 559,-**

Maszyna do lodów włoskich | 2x5,8l

- wbudowana profesjonalna pompa napowietrzająca mieszankę
- nocny tryb pracy umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- estetyczny wygląd
- 3 smaki (2+mix)
- elektroniczny panel sterowania
- innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- licznik wydanych porcji
- wielofunkcyjny czytelny wyświetlacz
- wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- zbiorniki ze stali nierdzewnej
- możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji loda
- regulowany czas czuwania
- rdzeń cylindra wykonany ze stali nierdzewnej
- chłodzenie powietrzne
- kompresor renomowanej firmy Embraco
- funkcja mycia
- tacka ociekowa

cena promocyjna

4 999,-

~~7 500,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ188S	540x665x790	2x5,8	1,85	230	**4 999,-**

Barowa szafa chłodnicza | 210l

- regulowana temperatura od 0 do 10°C
- poziome oświetlenie wewnętrzne
- regulowane chromowane półki
- elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- zamek
- 2 regulowane nóżki
- drzwi samozamykające
- obudowa ze stali nierdzewnej

cena promocyjna

2 249,-

~~3 299,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ-208SC-SS	900x520x835	210	0,19	230	**2 249,-**

Barowa szafa chłodnicza | winiarka

- sterowanie elektroniczne
- cyfrowy wyświetlacz
- 6 chromowanych półek
- przyciemniana przednia szyba
- nie przeznaczona do zabudowy
- wewnętrzne oświetlenie LED - niebieskie

cena promocyjna

879,-

~~1 520,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Zakres temp. [°C]	Cena [PLN]
MB-108	495x430x848	98	230	5-18	879,-

Zamrażarka skrzyniowa | 356l

- urządzenie idealne do prezentacji i przechowywania mrożonych produktów spożywczych
- obudowa w kolorze białym
- temperatura pracy od -12°C -24°C
- zamknięcie na kluczyk
- komplet kółek
- kosze w komplecie
- zewnętrzny termometr
- brak wewnętrznego oświetlenia
- przeszklone drzwi
- prosta szyba

cena promocyjna

1 899,-

~~2 771,-~~

Model	Wymiary zewn. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
SD451	1270x675x830	365	3	230	**1 899,-**