

Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

Piec do pizzy Profi Line

prismafood
 solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno, izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Po 3 pancernie grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Oświetlenie komory, wyjmowane drzwi z okienkiem
- Wymiary komory 720x720x(H)140 mm
- Pojemność 4 pizze x Ø35 cm [226766] lub 8 pizz x Ø35 cm [226766]
- Ilość komór 1 [226766] lub 2 [226759]
- Dno komory wyłożone szattem

226766


 od **3999,00**

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
226766	1005x970x(H)415	6/400	4299	3999
226759	1005x970x(H)745	12/400	7199	6699

Wątkownica elektryczna

prismafood
 solutions

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model TOUCH and GO – wątkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta
- Ustawianie czasu pracy: 10 – 35 s
- Elektroniczny licznik walcowanych porcji ciasta
- Dwie pary regulowanych walców do ustawienia grubości ciasta 0 – 4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Średnica ciasta Ø140–300 mm [226506] lub Ø260–400 mm [226605]


 od **3799,00**

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
226506	440x380x(H)615	250/230	4199	3799
226605	540x410x(H)720	370/230	4599	4099

Blachy do pizzy

- Wykonane z niebieskiej stali, idealne do równego wypieku pizzy
- Wysokość 25 mm

Uwaga: nie można wyparzać w zmywarkach!

 od **9,00**


kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
617069	Ø200x(H)25	10	9
617076	Ø220x(H)25	11	10
617083	Ø240x(H)25	12	11
617090	Ø260x(H)25	12	11
617106	Ø280x(H)25	13	12
617205	Ø300x(H)25	16	14
617304	Ø320x(H)25	17	15
617403	Ø360x(H)25	22	20
617410	Ø400x(H)25	30	27
617427	Ø450x(H)25	36	32
617434	Ø500x(H)25	44	40

PROMOCJA!

 Oferta ważna od 4 do 31 maja 2015
 lub do wyczerpania zapasów

Piec do pizzy, elektryczny

MORETTI FORNI

- Sterowanie elektromechaniczne
- Front wykonany ze stali nierdzewnej, reszta obudowy ze stali malowanej
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Oddzielne grzałki na górze i dole każdej komory
- Pojemność 4 pizze x Ø35 cm [MFKR4XL] lub 4+4 pizze x Ø35 cm [MFKR44XL]
- Ilość komór: 1 [MFKR4XL] lub 2 [MFKR44XL], wymiary komory 720x720x(H)140 mm
- Temperatura maksymalna: +450°C
- Termometr dla każdej komory
- Drzwi z szyby hartowanego szkła kryształowego
- Dno wyłożone płytą szatową, oświetlenie komory

MFKR4XL


 od **5299,00**

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFKR4XL	990x950x(H)360	6/400	5999	5299
MFKR44XL	990x950x(H)660	12/400	9999	8999

Miesiarka spiralna Profi Line 221 – ze stałą dzieżą

- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Stała głowica i dzieża
- Pojemność dzieży: 22 litrów = 8 kg suchej mąki
- Maksymalna masa ciasta: 18 kg
- Waga netto: 87kg
- Możliwość zamontowania kółek (w zestawie), 2 kółka z hamulcami



2999,00

kod	wymiary (mm)	maks. wsad suchej mąki (kg)	moc/napięcie (W/V)	cena promocyjna
999483	720x400x(H)620	8	750/400	2999

Siatka do pizzy

- Solidna konstrukcja
- Idealna do równego wypieku pizzy

 od **9,00**


kod	średnica (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
617502	Ø230	10	9
617526	Ø280	12	11
617533	Ø300	14	12
617540	Ø330	16	14
617557	Ø360	20	18
617564	Ø400	22	20
617571	Ø450	24	22
617588	Ø500	32	29
617595	Ø600	48	43

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 prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

od **36000,00**

NAEV071

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW [Hs]/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NAEV071	7x GN 1/1	875x825x(H)820	10,5/400	40464	36000
NAEV101	10x GN 1/1	930x825x(H)1040	16/400	47957	46500

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 6x GN 1/1 – linia Compact

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

- Sterowanie cyfrowe, wyświetlacz alfanumeryczny 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 cyklach
- System automatycznego mycia AWS
- 2 ruszty GN 1/1 ze stali nierdzewnej w zestawie
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)

od **21000,00**

CEV061X

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
CEV061S	510x800x(H)730	7,75/400	24658	21000
CEV061X	510x800x(H)730	7,75/400	31180	27000

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 6x GN 1/1 – linia Compact

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

CVE061S

- 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 cyklach
- System automatycznego mycia AWS
- 2 ruszty GN 1/1 ze stali nierdzewnej w zestawie
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)

od **21000,00**

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
CVE061S	850x650x(H)690	8,25/400	24199	21000
CVE061X	850x650x(H)690	8,25/400	33769	29000

Gastronomiczny piec konwekcyjno-parowy – elektryczny, sterowanie elektroniczne

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Z bezpośrednim wytwarzaniem pary, wentylator z rewersem
- Termostat: +50°C do 270°C
- Odległość między półkami: 68 mm
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania (99 programów – po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie, komora z oświetleniem
- Demontowalne prowadnice
- Podłączenie wody: 3/4"
- ASM – Automatyczny System Myjący

225547

od **7499,00**

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
225547	5x GN 2/3	610x730x(H)660	3,2/230	8499	7499
225561	7x GN 1/1	935x930x(H)825	8,4/400	14999	12999
225585	11x GN 1/1	935x930x(H)1150	16/400	19999	17999

Gastronomiczny piec konwekcyjno-parowy – elektryczny, sterowanie manualne

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Z bezpośrednim wytwarzaniem pary, wentylator z rewersem
- Termostat: +100°C do 275°C
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Demontowalne prowadnice
- Podłączenie wody: 3/4"

225530

od **5999,00**

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
225530	5x GN 2/3	610x730x(H)660	3,2/230	6999	5999
225554	7x GN 1/1	935x930x(H)825	8,4/400	11999	10499
225578	11x GN 1/1	935x930x(H)1150	16/400	16499	14499

Piec konwekcyjny z nawilżaniem – linia REC-M

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT
by **LAINOX**

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Niezwykle proste w obsłudze sterowanie elektromechaniczne
- Rodzaje pieczenia: gorące powietrze, gorące powietrze z parą wodną
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Automatyczny regulator zaparowania (regulacja interwałów czasowych natrysku)
- Zakres temperatury: +70 °C do +300 °C
- Timer do 120 min. z sygnałem dźwiękowym upływu czasu lub praca NON STOP
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odstęp między prowadnicami: 70 mm
- Lampki kontrolne włączonych funkcji
- Oświetlenie komory

224999

od **7999,00**

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena
224977	5x GN 1/1	830x640x(H)595	7,25/400	7999
224984	7x GN 1/1	830x640x(H)760	12,5/400	9999
224999	10x GN 1/1	830x640x(H)970	14,5/400	11999

Zmywarki DIHR DS

- Niezawodne, ciche, proste w obsłudze
- 1, 2 lub 3 programy mycia (w zależności od modelu)
- Dwuwarstwowa obudowa oraz drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Tłoczone w płaszczyznie komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dozownik nabyłyszczacza, dozownik detergentu
- Pompa wspomagająca płukanie
- System Thermostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85 °C
- Pompa odpływowa



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*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 1,8 l
- Wydajność:
 - do 30 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C
 - do 16 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna (pojemność/moc): 15,5 l / 1,85 kW
- Temperatura wody myjącej +55°C, wody płuczającej +85°C
- Bojler (pojemność/moc): 3,4 l / 2,8 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wyposażenie: - 2 kosze na szkło 400x400x(H)135 mm
- 1 wkładka do kosza na talerzki i podstawki 300x100x(H)90 mm
- 1 koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
- Wymiary: 460x545(+355)x(H)715 mm

7099,00



kod	sterowanie	ilość programów	moc/napięcie (kW/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
DS40 PS DDE PAP	manualne	1	3,2/230	38	7999	7099

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*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność:
 - do 30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C
 - do 21/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna (pojemność/moc): 27 l / 2,7 kW
- Temperatura wody myjącej +55°C, wody płuczającej +85°C
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l / 4,5 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wyposażenie: - 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
- Wymiary: 595x610(+390)x(H)845 mm

8799,00



kod	sterowanie	ilość programów	moc/napięcie (kW/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
DS50 PS DDE PAP	manualne	2	5,15/400	61	9799	8799

* podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

Zmywarka do tac 60 x 40

- Sterowanie elektroniczne
- Wbudowany dozownik nabyłyszczacza, pojemnik na nabyłyszczacz
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP), filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczające
- Kosz: 500x500 mm
- Maksymalna wysokość mytego naczyń: 400 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 4/30 s*, 120 s*, 180 s*, 300 s*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność:
 - do 60/30/20/12 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C
 - do 25/25/20/12 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna (pojemność/moc): 16,5 l / 2,7 kW
- Temperatura wody myjącej +55°C, wody płuczającej +85°C
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l / 6 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wyposażenie: - 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
- stelaż na 6 tac, 500x500x(H)150 mm,
- 1 koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm

11999,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
G600S	600x680(+450)x(H)860	6,65/400	12999	11999

Zmywarka DIHR GS do naczyń 50 x 50



- Niezawodne, ciche, proste w obsłudze
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Dwuwarstwowe drzwi, jednowarstwowa obudowa
- Wbudowany dozownik nabyłyszczacza, wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie w sieci: 200-400 kPa
- Temperatura wody myjącej: +55 °C
- System Thermostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85 °C
- Kosz: 500x500 mm
- Sterowanie manualne
- Maksymalna wysokość naczyń: szkła 320 mm / talerzy 345 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 2/120 s*, 180 s*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność:
 - do 30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C
 - do 21/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna (pojemność/moc): 29 l / 2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l / 4,5 kW
- Pompa: 0,65 kW
- Wyposażenie:
 - filtr powierzchniowy w komorze (DF)
 - 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm
 - 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
 - 1 koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
- Waga: 56,5 kg

5099,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
GS50 DF	590x600(+390)x(H)850	5,15/400	5399	5099

* podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

Zmywarka do garów i pojemników

- Sterowanie elektroniczne
- Wbudowany dozownik detergentu i nabyłyszczacza, pojemnik na nabyłyszczacz
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP), filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczające
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów: 805 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 5/120 s, 240 s, 360 s, 480 s, 600 s
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 4,7 l
- Wydajność: do 30/15/10/7,5/6 koszy/h (temp. wody +50°C)
- Wanna (pojemność/moc): 35 l / 2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 10 l / 6 kW
- Regulowane stalowe nóżki
- Wyposażenie: - kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm,
- stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm,
- kratownica na garnki 550x550 mm,
- koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
- Waga: 110 kg



20999,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
LP1 800 DDE PAP	650x750(+480)x(H)1690/2070	8/400	21999	20999

Zmywarka kapturowa do naczyń 50 x 50

- Sterowanie manualne
- Kosz: 500x500 mm
- Wbudowany dozownik nabyłyszczacza
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 410 mm
- Możliwość mycia pojemników i tac GN 1/1
- Ilość/długość cyklu mycia: 2/50, 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
- Łatwy demontaż prowadnic kosza
- Regulowane stalowe nóżki min. 135 max. 200 mm
- Wyposażenie: - 2 kosze na talerze 500 x 500 x (H)105 mm
- 1 kosz uniwersalny 500 x 500 x (H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce Ø120 x (H)120 mm
- Waga: 100 kg



12999,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
HT11	720x735x(H)1445/1880	10,12/400		12999

Płyta grzewcza na podstawie otwartej

- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm²
- 1 strefa o mocy 9 kW (MG7GTA77) lub 4 strefy grzewcze, każda niezależnie sterowana o mocy 2,25 kW (MG7ETA77)
- Temperatura 500°C (MG7GTA77) lub 450°C (MG7ETA77) w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C (MG7GTA77) lub 80°C (MG7ETA77)
- Wyjmowany centralny pierścień, nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem (MG7GTA77)
- Piezoelektryczny zapłon oraz termostata do regulacji temp. (MG7GTA77)
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm



MG7GTA77

od **6599,00**

made by
MBM

kod	wersja	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7GTA77	gazowa	700x700x(H)850	9/-	7751	6599
MG7ETA77	elektryczna	700x700x(H)850	9/400	9367	8099

Kuchnia gazowa 6-palnikowa

- Żeliwne palniki z mosiężnymi koronami, samostabilizujący się płomień
- 6 palników: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW
- Palniki o mocy 6 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Ruszty dla garnków o śr. od 11 do 40 cm
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304, tłoczony
- Piekarnik gazowy statyczny na GN 2/1 o wym.: 560x660x(H)310 mm (MG7G6SFA77)
- Moc piekarnika 6 kW



MG7G6SA77

od **7099,00**

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7G6SA77	1100x700x(H)850	28,5	8741	7099
MG7G6SFA77	1100x700x(H)850	34,5	13004	9999

Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1

- Żeliwne palniki z mosiężnymi koronami, samostabilizujący się płomień
- 4 palniki: 4x 6 kW (MG7G4SF77P) lub 2x 3,5 kW + 2x 6 kW (MG7G4SF77)
- Palniki o mocy 6 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Moc piekarnika 6 kW
- Ruszty dla garnków o śr. od 11 do 40 cm
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304, tłoczony
- Piekarnik gazowy statyczny na GN 2/1 o wym.: 560x660x(H)310 mm



MG7G4SF77

od **7899,00**

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	moc całkowita (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7G4SF77	700x700x(H)850	25	9846	7899
MG7G4SF77P	700x700x(H)850	30	10304	7999

Kuchnia gazowa – stołowa

- Palniki o mocy 2,7 i 3,1 kW
- Palniki 3,1 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Całość ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą



1999,00

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	moc całkowita (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
G2S6	400x600x(H)270/460	5,8	2512	1999

Urządzenie elektryczne do gotowania makaronu i pierogów – z szafką

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304, zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Koszyki na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszyki zamawiać osobno)
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobaki
- Wymiary zbiornika: 310x340x(H)300 mm



6999,00

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	poj. zbiornika (l)	moc/nap. (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7EC477SC	400x700x(H)850	26	5,5/400	8643	6999

Urządzenie elektryczne do gotowania makaronu i pierogów – stołowe

- Komory ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi narożnikami, łatwe do utrzymania w czystości
- Podłączenie do sieci wodnej, zawór spustowy
- Chromowane kosze z nienagrzewającymi się uchwyty, całość ze stali nierdzewnej (koszyki zamawiać osobno)
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Wymiary zbiornika: 510x340 mm
- Termostat bezpieczeństwa



6099,00

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	poj. zbiornika (l)	moc/nap. (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
EC66SC	600x600x(H)270/460	32	9/400	7185	6099

Frytownica gazowa 2x14 l – z szafką

- Blat i komory ze stali nierdzewnej AISI 304
- Termostat bezpieczeństwa
- System „zimnej strefy” zwiększa wydajność tłuszczu
- Spust oleju i pojemnik na olej w szafce pod komorą
- Komora o wymiarach 2x 280x340x(H)300 mm
- Na szafce zamykanej



od **10999,00**

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	poj. zbiornika (l)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7GF777	700x700x(H)850	14+14	21	12997	10999

Frytownica – stołowa

- Komory tłoczone z „zimną strefą”
- Zawory spustowe oleju
- Całość ze stali nierdzewnej
- W zestawie jeden kosz na komorę
- Wersja elektryczna (EF66) lub gazowa (GF66)
- Wysokowydajne palniki z płomieniem poziomym / grzałki typu Incoloy ze stali nierdzewnej
- Termostata / termostat oraz termostat bezpieczeństwa



EF66

od **6099,00**

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	poj. zbiornika (l)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
EF66	600x600x(H)270/460	8+8	18	7667	6099
GF66	600x600x(H)270/460	8+8	14,8	9329	7999

Szafa chłodnicza 1-drzwiowa 700l

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Drzwi samozamykające się z magnetyczną uszczelką
- Możliwość zamiany drzwi prawe/lewe
- Drzwi o grubości 500 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Zakres temperatury 0°C do +10°C
- Chłodzenie wymuszone
- Automatykne rozmrażanie oraz usuwanie skroplin
- Po 3 plastifikowane i przestawne półki/rusztu GN 2/1
- Agregat klasy 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +42°C i wilgotności względnej 65%
- Środek chłodniczy R134a
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Waga 116 kg



5299,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
ECC700TN	720x815x(H)2080	410/230	5999	5299

Szafa mroźnicza 2-drzwiowa 1400l

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Drzwi samozamykające się z magnetyczną uszczelką
- Możliwość zamiany drzwi prawe/lewe
- Drzwi o grubości 500 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Zakres temperatury -18°C do -22°C
- Chłodzenie wymuszone
- Automatykne rozmrażanie oraz usuwanie skroplin
- Po 3 plastifikowane i przestawne półki/rusztu GN 2/1 na każde drzwi
- Agregat klasy 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +42°C i wilgotności względnej 65%
- Środek chłodniczy R507
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Waga 191 kg



10099,00



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
ECC1400BT	1440x815x(H)2080	770/230	10999	10099

Stół chłodniczy

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Samozamykające się drzwi z magnetyczną uszczelką
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego utrzymania higieny
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Ilość drzwi: 3 (ECT703AL) lub 4 (ECT704AL)
- Zakres temperatury 0°C do +10°C
- Chłodzenie wymuszone
- Blaty z rantem
- Po 1 przestawne półce/rusztu GN 1/1 na 1 drzwi
- Agregat klasy 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +42 °C i wilgotności względnej 65%
- Środek chłodniczy R134a
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości



od 7199,00

ECT703AL

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
ECT703AL	460	1730x700x(H)950/1000	290/230	8199	7199
ECT704AL	630	2180x700x(H)950/1000	290/230	9399	8399

Stół chłodniczy Profi Line z agregatem bocznym

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury +2/+8°C
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C



232040

kod	typ	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232040	2-drzwiowy	1360x700x(H)850	330/230	4399	4099
232057	3-drzwiowy	1795x700x(H)850	330/230	4799	4299

Szafa chłodnicza Kitchen Line

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali ocynkowej)
- 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 (232 224) lub 1200 l (232 231)
- 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 (232 224) lub 180 kg (232 231)



od 2899,00

kod	typ	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena promocyjna
232 224	pojedyncza	685x800x(H)2135	260/230	2899
232 231	podwójna	1382x800x(H)2135	420/230	4299

Szafa mroźnicza Kitchen Line

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali ocynkowej)
- 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 (232 224) lub 1200 l (232 231)
- 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 (232 248) lub 190 kg (232 255)



od 3299,00

kod	typ	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena promocyjna
232 248	pojedyncza	685x800x(H)2135	330/230	3299
232 255	podwójna	1382x800x(H)2135	600/230	4999

Ekspres do kawy Atlantic – 2-grupowy

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Podgrzewacz do filiżanek
- 2 niezależne manometry dla pompy i bojlera, 1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary
- Pojemność bojlera 9 l
- Ruchome dysze wykonane ze stali nierdzewnej
- Automatykne uzupełnianie wody w bojlerze
- Łatwy dostęp do wnętrza urządzenia, co ułatwia jego serwisowanie
- Maksymalna średnica tampera: 58 mm
- Maksymalna wysokość filiżanki: 90 mm
- Waga: 59 kg

8099,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
208823	665x563x(H)530	3,8/230	8899	8099



Profesjonalny automatyczny młynek do mielenia kawy

- Profesjonalny młynek do kawy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa z lakierowanego odlew aluminium
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Regulacja porcji: 4-9 g
- Żarna ze stali nierdzewnej Ø63 mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min.
- Wydajność na 24 h – 3 kg (500 kaw)
- Waga 10,5 kg

1699,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
208878	160x290x(H)510	420/230	1799	1699



Zaparzacz przelewowy do kawy

- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Szybki przelewowy system filtrujący - czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l) wynosi 5 minut
- Temperatura pracy od 93-96°C
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l oraz 50 filtrów (110/250)

649,00

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
208304	1,8	200x385x(H)430	2,1/230	749	649



Zaparzacz przelewowy do kawy o podwójnych ściankach

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła przez przewodnictwo, konwekcję i promieniowanie
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej
- Spawane ręczki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwyty
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody

od 459,00

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
211106	6	Ø241x(H)480	1,5/230	499	459
211205	10	Ø288x(H)530	1,5/230	659	599
211304	15	Ø288x(H)602	1,5/230	699	609



Robot planetarny KMP05 z misą 6,7 l i blenderem – wersja limitowana

- Limitowana ilość robotów w sprzedaży, tylko 75 szt. na rynku, każdy robot z indywidualnym numerem i podpisem Kurta Schellera
- Metalowa obudowa
- Unoszona głowica z końcówkami, wyposażona w osłonę bezpieczeństwa
- Płynna regulacja obrotów w zakresie od 40 do 180 obr./min. oraz praca pulsacyjna
- System rotacji planetarnej identyczny jak w dużych przemysłowych mikserach
- Intuicyjny TIMER naliczający lub zliczający czas
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie „K”, różga
- 1 zgarniak z elastyczną końcówką zgarniającą
- Misa ze stali nierdzewnej 6,7 l z 2 uchwyty
- Szklany blender 1,5 l z pokrywą oraz uchwytem (od 2640 do 11800 obr./min.)
- W zestawie: wałkownica do ciasta wraz z 3 wykończeniami do makaronu (spaghetti, tagliatelle, trenette). Dodatkowo maszynka do mielenia i szatkownica do krojenia, rozdrabniania i tarcia z 5 bębni



Limitowana ilość na rynku! Tylko 75 szt. w sprzedaży!



- < Maszynka do mielenia
- < Blender kielichowy
- < Przystawka do krojenia, rozdrabniania i tarcia (5 bębni)
- < Wałkownica do ciasta
- < Przystawka do makaronu tagliatelle
- < Przystawka do makaronu spaghetti
- < Przystawka do makaronu trenette
- < 3 mieszadła ze stali nierdzewnej, zgarniak

4499,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
KMP05PRO-KSCH	310x385x(H)350	1,5/230	4999	4499



Robot kuchenny **KMP05**

+7 ulubionych przystawek Kurta Schellera

< 1 maszyna
< 24 przystawki
< 100 możliwości

Mikser ręczny HENDI 250V – ze zmienną prędkością

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramie oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Ramie ubijające w zestawie
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Pokrętło regulacji prędkości
- Prędkość: 2 500-15 000 obr./min.
- Waga 1,9 kg



1049,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
224373	Ø75x555	250/230	1249	1049



Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 - 200 mm

- Wykonany z pianki polipropylenowej EPP
- Korpus i pokrywa w kolorze czarnym
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe
- Pojemność 40 l



84,00

kod	wymiary (mm)	wymiary wew. (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
707906	600x400x(H)285	538x338x(H)234	109	84

Pojemnik termoizolacyjny Profi Line GN 1/1

- Uniwersalny pojemnik termoizolacyjny spełniający standardy HACCP
- Właściwości pojemnika czynią go idealnym do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty
- Pojemność 39 l



199,00

kod	wymiary (mm)	wymiary wew. (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
707982	674x400x(H)287	538x338x(H)217	239	199

Termos ze stali nierdzewnej do transportu żywności

710203

- Możliwość piętrowania
- Wentyl odpowietrzający
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką, wyposażona w 6 zatrzasków
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi



od 519,00

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
710104	10	Ø320x(H)200	589	519
710203	20	Ø320x(H)310	699	609
710302	35	Ø320x(H)550	959	849

Podgrzewacz na pastę GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa i rama
- W zestawie pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN do wysokości do 65 mm



109,00

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
475904	9	620x350x(H)310	129	109

Pasta do podgrzewaczy

- Puszka 200g, do podgrzewaczy
- Czas spalania ok. 3 godziny
- Wytwarzane z naturalnego (bio) alkoholu etylowego



2,29 szt.

kod	ilość w kartonie (szt.)	ilość w zestawie (szt.)	cena/szt. katalogowa	cena/szt. promocyjna
194317	48	1	2,99	2,29

Pasta do podgrzewaczy

- Wiadro 4 kg, etanol
- Wytwarzane z naturalnego (bio) alkoholu etylowego



37,00 szt.

kod	ilość w kartonie (szt.)	ilość w zestawie (szt.)	cena/szt. katalogowa	cena/szt. promocyjna
190401	4	1	46	37

Paliwo do podgrzewaczy z knotem – puszką

- Czas spalania ±4 godziny
- Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia
- Temperatura palenia ponad 90°C
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Paliwo spala się w 100%
- Nie emituje toksyn oraz zapachów
- Zawiera glikol dwuetylenowy



2,99 szt.

kod	ilość w kartonie (szt.)	waga (g)	cena/szt. katalogowa	cena/szt. promocyjna
193761	24	145	4,19	2,99

Wózek półkowy

- Wykonany ze stali nierdzewnej, półki ze stali chromowej
- 2 półki (810002) lub 3 półki (810101) wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne obciążenie półki – 75 kg
- Posiada 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami – 550 mm (810002) lub 295 mm (810101)



810002

od 329,00

kod	wymiary (mm)	wymiar blatu (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
810002	900x590x(H)930	830x510	369	329
810101	900x590x(H)930	830x510	439	399

Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych

- Skoncentrowany, alkaliczny środek do maszynowego mycia naczyń
- Idealnie usuwa nawet bardzo silne i uporczywe zabrudzenia
- Zalecany do mycia naczyń porcelanowych, z tworzywa sztucznego oraz sztućców
- Nie zawiera chloru ani fosforanów
- Nadaje się do każdego rodzaju twardości wody
- Zalecany do stosowania w profesjonalnych zmywarkach w restauracjach, zakładach zbiorowego żywienia



od **89,00**

kod		cena katalogowa	cena promocyjna
975053	kanister – 10 litrów	99	89
975046	kanister – 20 litrów	189	169

Profesjonalny preparat do płukania i nabłyszczania naczyń mytych w zmywarkach gastronomicznych

- Skoncentrowany, kwasowy środek do płukania i nabłyszczania naczyń mytych maszynowo
- Nowoczesna receptura zapobiega odkładaniu się osadów wapniowych, dzięki czemu myte naczynia są lśniące oraz pozbawione smug i zacieków, bez polerowania



od **53,00**

kod		cena katalogowa	cena promocyjna
975022	kanister – 5 litrów	59	53
975015	kanister – 10 litrów	99	89

Profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych

- Skoncentrowany środek do czyszczenia urządzeń gastronomicznych i innych elementów odpornych na działania kwasów
- Doskonale usuwa wszelkie osady mineralne, nagromadzone w trakcie eksploatacji urządzenia, jak i ogranicza ich późniejsze osadzanie
- Nadaje się do odkamieniania do zmywarek gastronomicznych, podgrzewaczy, czajników, grzałek elektrycznych, pralek, ekspresów do kawy itp.



12,00

kod		cena katalogowa	cena promocyjna
975008	butelka – 1 litr	13	12

Profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych

- Produkt jest wysoce alkalicznym środkiem czyszczącym do pieców konwekcyjnych



189,00

kod		cena katalogowa	cena promocyjna
231388	kanister – 10 litrów	219	189

Profesjonalny płyn płuczący do pieców konwekcyjno-parowych

- Płyn płuczący do zastosowań profesjonalnych w piecach konwekcyjno-parowych wyposażonych w automatyczne systemy myjące w obiektach gastronomicznych i innych obszarach przemysłu spożywczego
- Dzięki wyjątkowej formule wiążącej zanieczyszczenia produkt nie pozostawia smug i zacieków
- Słabo się pieni



89,00

kod		cena katalogowa	cena promocyjna
231395	kanister – 5 litrów	99	89

Młynek do odpadków 550 W

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Do stosowania w gastronomii
- Wyciszona praca
- Kotłownik mocujący ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej
- Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min.
- Wymagany otwór w zlewie Ø90 mm
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa oraz zaślepka (korek) gardzieli młynka w zestawie



629,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
975084	Ø210x(H)406	550/230	699	629

Oferta ważna od 4 do 31 maja 2015 r. 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.

Szczegółowych informacji udziela Dział Handlowy HENDI: tel. 61 658 70 12, -13, -14, -15, -16, -17, -18