



do 43% TANIEJ

## AKCJA ZYSK = TWÓJ ZYSK!

### Ekspres do kawy automatyczny Profi Line XXL - 6 l

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek h=100-160 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar

Przy zakupie ekspresu do kawy  
Profi Line XXL 208991 otrzymasz  
dodatkowo lodówkę na mleko  
(943441) o wartości 499 PLN netto

## GRATIS!



~~5 499,00~~  
**4 124,00** netto  
5 072,72 brutto

**RABAT  
-25%**

| kod    | moc<br>(W) | napięcie<br>(V) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|------------|-----------------|-----------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 208991 | 1400       | 230             | 391x506x(H)581  | 5 499                  | <b>4 124</b>         | <b>5 072,52</b>       |

### Kawa ziarnista la Crema 1 kg

- Starannie dobrana kompozycja najwyższej jakości ziaren kawy Arabica i Robusta, aby zaspokoić gusta najbardziej wymagających smakoszy kawy
- O intensywnym aromacie z lekkim posmakiem czekolady



~~49,00~~  
**44,00** netto  
54,12 brutto

Przy zakupie 10 kg kawy la Crema  
998991 otrzymasz zestaw 6 szt.  
filiżanek do espresso i spodków  
(797952 i 797969) o wartości  
84 PLN netto

## GRATIS!



| kod    | waga<br>(kg) | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|--------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 998991 | 1            | 49                     | <b>44</b>            | <b>54,12</b>          |

### Wilk do mięsa Profi Line 12

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Walek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpiel olejowej (bardzo cicho)
- Śitko ø70 mm z otworami ø6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga 19 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Antypoślizgowe nożki

cena 2017  
~~1 799,00~~  
**1 399,00** netto  
1 720,77 brutto



22% TANIEJ



Przy zakupie wilka do mięsa  
Profi Line 12 (282199)  
otrzymasz maszynkę  
do mielenia mięsa (210864)  
o wartości 449 PLN netto

## GRATIS!



| kod    | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>2017 - netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|-----------------------|-----------------|-------------------------------|----------------------|-----------------------|
| 282199 | 750/230               | 370x220x(H)440  | 1 799                         | <b>1 399</b>         | <b>1 720,77</b>       |



zobacz film

## Piec konwekcyjno-parowy HENDI - sterowanie elektroniczne

- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Ilość wentylatorów z rewersem: 1 (225547), 2 (225042, 225561) lub 3 (225585)
- Możliwość programowania (99 programów - po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie (nie dotyczy modelu 225042)
- 225042 - 99 programów - po 4 kroki każdy
- Gotowanie w trybie DELTA - T (działa tylko z sondą - nie dotyczy modelu 225042)
- Termostat +50°C do +270°C
- Automatyczny system myjący - kod 224656 (nie dotyczy modelu 225042 i 225547)
- należy zamawiać oddzielnie
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm

225561



**RABAT  
-30%**

~~7 999,00~~  
netto

**od 5 599,00**  
netto  
od 6 886,77 brutto

Przy zakupie pieca 225561 lub 225585 otrzymasz automatyczny system myjący do pieców [224656] o wartości 1 999 PLN netto

**GRATIS!**



| kod    | pojemność  | moc/napięcie (kW/V) | wymiary (mm)    | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|------------|---------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 225547 | 5x GN 2/3  | 3,2/230             | 610x730x(H)660  | 7 999               | <b>5 599</b>      | <b>6 886,77</b>    |
| 225042 | 4x GN 1/1  | 6,4/400             | 790x750x(H)635  | 7 999               | <b>5 599</b>      | <b>6 886,77</b>    |
| 225561 | 7x GN 1/1  | 8,4/400             | 935x930x(H)825  | 13 999              | <b>10 709</b>     | <b>13 172,07</b>   |
| 225585 | 11x GN 1/1 | 16/400              | 935x930x(H)1150 | 19 999              | <b>15 299</b>     | <b>18 817,77</b>   |

## Płyta grillowa Blue Line - gładka

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki
- Powierzchnia grillująca 330x270 mm, gładka

~~1 099,00~~  
netto  
**769,00**  
netto  
945,87 brutto



**RABAT  
-30%**

| kod    | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 203125 | 2000/230           | 450x300x(H)225 | 1 099               | <b>769</b>        | <b>945,87</b>      |

## Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1000 W

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Możliwość programowania do 3 etapów gotowania, pamięć do 100 programów
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z wewnętrznym oświetleniem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do talerzy do ø320 mm
- Moc wejściowa 1550 W, moc wyjściowa 1000 W
- Równomierne rozprowadzenie energii przy użyciu rotującej anteny na dole komory kucharki
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm
- Pojemność: 25 litrów



~~1 299,00~~  
netto  
**909,00**  
netto  
1 118,07 brutto

**RABAT  
-30%**

| kod    | poj. (l) | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|----------|--------------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 281444 | 25       | 1550/230           | 511x432x(H)311 | 1 299               | <b>909</b>        | <b>1 118,07</b>    |

## Piec konwekcyjno-parowy HENDI - sterowanie manualne

- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Ilość wentylatorów z rewersem: 1 (225530), 2 (225677, 225554) lub 3 (225578)
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 2/3, GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

225554



~~6 399,00~~  
netto

**4 479,00**  
netto  
5 509,77 brutto

Przy zakupie pieca 225578 lub 225554 otrzymasz podstawę do pieca (224472) o wartości 1 299 PLN netto

**GRATIS!**



**RABAT  
-30%**

| kod    | pojemność  | moc/napięcie (kW/V) | wymiary (mm)    | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|------------|---------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 225530 | 5x GN 2/3  | 3,2/230             | 610x730x(H)660  | 6 399               | <b>4 479</b>      | <b>5 509,77</b>    |
| 225677 | 4x GN 1/1  | 6,4/400             | 790x750x(H)635  | 6 399               | <b>4 479</b>      | <b>5 509,77</b>    |
| 225554 | 7x GN 1/1  | 8,4/400             | 935x930x(H)825  | 10 999              | <b>8 419</b>      | <b>10 355,37</b>   |
| 225578 | 11x GN 1/1 | 16/400              | 935x930x(H)1150 | 16 799              | <b>12 859</b>     | <b>15 816,57</b>   |

## Rękawice piekarskie

- Odporność termiczna do 250 °C
- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowanie CE zgodne z Dyrektywą PPE Środki Ochrony Osobistej 89/686/EWG

~~36,00~~  
netto  
**25,00**  
netto  
30,75 brutto

**RABAT  
-31%**



| kod    | ilość szt. w opak. | długość (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 556603 | 2                  | 345          | 36                  | <b>25</b>         | <b>30,75</b>       |

## Kuchenka indukcyjna model 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Odpowiednia do garnków o średnicy do 26 cm

~~379,00~~  
netto  
**267,00**  
netto  
328,41 brutto



**RABAT  
-30%**

| kod    | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)  | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|---------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 239230 | 2000/230           | 296x370x(H)46 | 379                 | <b>267</b>        | <b>328,41</b>      |

## Kuchenka indukcyjna model 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od ø120 mm do ø260 mm

~~789,00~~  
netto  
**559,00**  
netto  
687,57 brutto



**RABAT  
-29%**

| kod    | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 239780 | 3500/230           | 327x425x(H)100 | 789                 | <b>559</b>        | <b>687,57</b>      |

## Urządzenie Sous-vide GN 1/1

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od +45°C do +90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Z uchwyty i kranem spustowym
- W zestawie separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywce z uszczelką silikonową



zobacz film



~~1 699,00 netto~~  
**1 189,00 netto**  
1 462,47 brutto

**RABAT -30%**

| kod    | poj. (l) | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|----------|--------------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 225448 | 20       | 600/230            | 600x330x(H)300 | 1 699               | <b>1 189</b>      | <b>1 462,47</b>    |

## iVide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide

- Wodoodporna obudowa o współczynniku szczelności IPX7
- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą
- Możliwość sterowania urządzenia za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android
- Aplikacja wyposażona w ponad 600 przepisów umożliwiająca użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy
- Temperatura regulowana w zakresie od 25°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C
- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 20 litrów wody.
- Wydajność cyrkulacji: maks. 8 l/min
- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy



Wi-Fi



~~699,00 netto~~  
**489,00 netto**  
601,47 brutto

**RABAT -30%**

| kod    | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)  | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|---------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 224076 | 800/230            | 98x158x(H)350 | 699                 | <b>489</b>        | <b>601,47</b>      |

## Robot planetarny 6,7l KVL6320S Chef Elite XL

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Srebrna obudowa wykonana z odlew aluminium, podświetlane pokrętło
- Szczotkowana misa (6,7 l) z błyszczącym rantem
- Gniazdo wolnych obrotów typu TWIST
- Gniazdo szybkich obrotów
- Płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna
- Funkcja delikatnego mieszania
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu
- W zestawie:
  - 3 mieszadła ze stali nierdzewnej SYSTEM PRO: mieszadło K, różga i spiralny hak
  - Szklany blender Thermo Resist KAH358NS 1,6l
  - Pojedyncza osłona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem
- Waga: 9,4 kg

**KENWOOD**  
CREATE MORE

**RABAT -15%**



~~2 399,00 netto~~  
**2 039,00 netto**  
2 507,97 brutto

Przy zakupie robota planetarnego 979969 otrzymasz przystawkę do wyrobu makaronu tagliolini 4 mm (976319) o wartości 399 PLN netto

**GRATIS!**



| kod    | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 979969 | 1400/230           | 410x295x(H)350 | 2 399               | <b>2 039</b>      | <b>2 507,97</b>    |

## Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa Profi Line

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304
- Dno z dużym wgłębieniem (tylko w modelu 975251) oraz wypukłą pokrywą umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywka umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydużającej jej żywotność
- Uszczelka w kształcie litery „V” gwarantująca wysoki współczynnik szczelności
- Wyświetlacz cyfrowy
- Wydajność pompy 10 m³/h w modelach 975251 i 975268 oraz 20 m³/h w modelu 975275

cena 2017  
~~od 4 299,00 netto~~

**od 2 799,00 netto**  
od 3 442,77 brutto

**AKCJA ZYSK**

**do 35% TANIEJ**



Przy zakupie pakowarki próżniowej Profi Line otrzymasz 3 opakowania worków do pakowarek komorowych (970393) o wartości 99 PLN netto

**GRATIS!**



| kod    | listwa zgrzewająca (mm) | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)   | cena katalog. 2017 - netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-------------------------|--------------------|----------------|----------------------------|-------------------|--------------------|
| 975251 | 260                     | 370/230            | 330x480x(H)360 | 4 299                      | <b>2 799</b>      | <b>3 442,77</b>    |
| 975268 | 300                     | 370/230            | 370x480x(H)435 | 4 599                      | <b>3 179</b>      | <b>3 910,17</b>    |
| 975275 | 350                     | 750/230            | 425x560x(H)460 | 5 299                      | <b>3 529</b>      | <b>4 340,67</b>    |

## Maszynka do makaronu elektryczna Kitchen Line

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętło regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu



**RABAT -30%**



~~699,00 netto~~  
**489,00 netto**  
601,47 brutto

| kod    | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 226414 | 80/230             | 200x185x(H)160 | 699                 | <b>489</b>        | <b>601,47</b>      |

## Forma do ravioli - klasyczna

- Forma na klasyczne ravioli
- Forma z odlew aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 975534 - 36 form 30x30x(H)8 mm
- 975541 - 12 form 52x52x(H)12 mm, średnica formy 39 mm
- Walek drewniany w zestawie



~~79,00 netto~~  
**55,00 netto**  
67,65 brutto

**RABAT -30%**

| kod    | typ       | wymiary (mm)  | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-----------|---------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 975534 | klasyczna | 320x137x(H)18 | 79                  | <b>55</b>         | <b>67,65</b>       |
| 975541 | chef      | 335x114x(H)22 | 79                  | <b>55</b>         | <b>67,65</b>       |

## Grill gazowy Green Fire Profi Line 2-palnikowy

- Emaliowana patelnia żeliwna i 1 ruszt GN 1/1 (149508) lub 2 ruszty GN 1/1 (149591) w zestawie
- Ochrona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej
- 149591 – dwa kotła



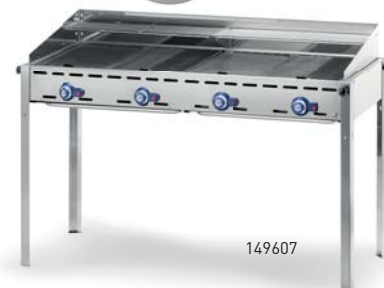
149508

~~2 699,00~~ netto  
**RABAT -30%**  
od **1 889,00** netto  
od 2 323,47 brutto

| kod    | typ         | wymiary (mm)    | moc gaz. (kW) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-------------|-----------------|---------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 149508 | 2-palnikowy | 740x612x(H)825  | 11,6          | 2 699               | <b>1 889</b>      | <b>2 323,47</b>    |
| 149591 | 3-palnikowy | 1078x612x(H)825 | 17,4          | 3 999               | <b>2 799</b>      | <b>3 442,77</b>    |

## Grill Green Fire Profi Line 4-palnikowy

- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ochrona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej
- 149607 – zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilla w wersji nastawnej
- 149614 – wyposażony w 4 kotła w tym 2 z hamulcem



149607

~~4 999,00~~ netto  
**RABAT -30%**  
od **3 499,00** netto  
od 4 303,77 brutto

| kod    | wymiary (mm)    | moc gaz. (kW) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-----------------|---------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 149607 | 1400x612x(H)825 | 22            | 4 999               | <b>3 499</b>      | <b>4 303,77</b>    |
| 149614 | 1400x612x(H)825 | 22            | 6 299               | <b>4 409</b>      | <b>5 423,07</b>    |

## Grill gazowy Grill-Master Maxi

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni 590x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,430 m³/h
- Patelnia emaliowana w zestawie
- Do użytku na zewnątrz



~~1 199,00~~ netto  
**RABAT -30%**  
**839,00** netto  
1 031,97 brutto

| kod    | moc gazowa (kW) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-----------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 154717 | 11,6            | 650x540x(H)840 | 1 199               | <b>839</b>        | <b>1 031,97</b>    |

## Grill gazowy Grill-Master Mini

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni 290x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,215 m³/h
- Patelnia emaliowana w zestawie
- Do użytku na zewnątrz



~~799,00~~ netto  
**RABAT -30%**  
**559,00** netto  
687,57 brutto

| kod    | moc gazowa (kW) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-----------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 154700 | 5,8             | 340x540x(H)840 | 799                 | <b>559</b>        | <b>687,57</b>      |

## Ruszt na kamień lawowy

- Do grilla gazowego Master Maxi
- Kamień lawowy 3 kg w zestawie
- Do użytku na zewnątrz



~~799,00~~ netto  
**RABAT -30%**  
**559,00** netto  
687,57 brutto

| kod    | wymiary (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 145531 | 630x500      | 799                 | <b>559</b>        | <b>687,57</b>      |

## Ruszt na kamień lawowy

- Kamień lawowy w zestawie
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line
- Do użytku na zewnątrz



~~799,00~~ netto  
**RABAT -30%**  
**559,00** netto  
687,57 brutto

| kod    | wymiary (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 145777 | GN 1/1       | 799                 | <b>559</b>        | <b>687,57</b>      |

## Szczotka do grilla

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak



~~12,80~~ netto  
**RABAT -30%**  
**8,39** netto  
10,32 brutto

| kod    | wymiary (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 525418 | 70x190x(H)80 | 12                  | <b>8,39</b>       | <b>10,32</b>       |

## Szpila do szaszłyków

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach



170328

170120

~~12,80~~ netto  
**RABAT -30%**  
od **8,39** netto  
od 10,32 brutto

| kod    | ilość szt. w opak. | długość (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 170120 | 6                  | 250          | 12                  | <b>8,39</b>       | <b>10,32</b>       |
| 170328 | 6                  | 350          | 14                  | <b>10,00</b>      | <b>12,30</b>       |

## Kebab gazowy Profi Line

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażony w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu
- 4 palniki o łącznej mocy 13 kW
- Długość rożna: 890 mm, wsad mięsa do 60 kg, maksymalne wymiary białego mięsa 400x(H)670 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)1150 mm
- Waga: 30 kg



cena 2017  
~~3 699,00~~  
**2 659,00** netto  
3 270,57 brutto

**AKCJA ZYSK** do 28% TANIEJ



Przy zakupie kebaba gazowego Profi Line 226001 otrzymasz nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line [267240] o wartości 425 PLN netto



**GRATIS!**

| kod    | napięcie (V) | moc kW [Hs] | wymiary (mm)    | cena katalog. 2017 - netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------|-------------|-----------------|----------------------------|-------------------|--------------------|
| 226001 | 230          | 13          | 470x550x(H)1150 | 3 699                      | <b>2 659</b>      | <b>3 270,57</b>    |

## Czajnik elektryczny bezprzewodowy 4,2 l

- Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywa oraz podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

~~145,00~~  
**135,00** netto  
166,05 brutto



Przy zakupie czajnika elektrycznego 209998 otrzymasz czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l (209981) o wartości 78 PLN netto

**GRATIS!**



| kod    | poj. (l) | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|----------|--------------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 209998 | 4,2      | 2000/230           | 340x234x(H)290 | 145                 | <b>135</b>        | <b>166,05</b>      |

## Podgrzewacz na pastę GN 1/1

- Model Economic
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Podnoszona polerowana pokrywa i podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

**RABAT -30%**

~~169,00~~  
**119,00** netto  
146,37 brutto



| kod    | poj. (l) | wymiary (mm)   | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|----------|----------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 475904 | 9        | 600x358x(H)295 | 169                 | <b>119</b>        | <b>146,37</b>      |

## Pasta do podgrzewaczy

- Etanol

~~46,00~~  
**32,29** netto  
39,72 brutto



**RABAT -30%**

| kod    | opakowanie    | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|---------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 190401 | wiadro, 4 kg  | 46                  | <b>32,29</b>      | <b>39,72</b>       |
| 195505 | kanister, 5 l | 46                  | <b>32,29</b>      | <b>39,72</b>       |

## Paliwo do podgrzewaczy z knotem - puszka

Przy zakupie paliwa do podgrzewaczy otrzymasz dodatkowo zestaw 6 szt. tego samego paliwa o wartości 24,54 PLN, 25,74 PLN lub 29,34 PLN netto

**GRATIS!**



~~95,76~~  
**od 86,18** netto  
od 106,90 brutto

| kod    | czas spalania (h) | waga (g) | opak. zbiorcze (szt.) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-------------------|----------|-----------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 193693 | 4                 | 145      | 24                    | 95,76               | <b>86,18</b>      | <b>106,00</b>      |
| 193686 | 6                 | 200      | 24                    | 100,56              | <b>90,49</b>      | <b>111,30</b>      |
| 193679 | 8                 | 250      | 24                    | 114,96              | <b>103,49</b>     | <b>127,29</b>      |

## Sztućce Kitchen Line

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

**RABAT -30%**

~~od 13,20~~  
**od 9,29** szt. netto  
od 11,43 szt. brutto



| kod    | nazwa                       | ilość   | długość (mm) | cena katalog. netto - szt./zest. | cena promo. netto - szt./zest. | cena promo. brutto - szt./zest. |
|--------|-----------------------------|---------|--------------|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| 764206 | Nóż stołowy                 | 6 szt.  | 215          | 18,00/108,00                     | <b>12,69/76,14</b>             | <b>15,61/93,66</b>              |
| 764213 | Widelec stołowy             | 6 szt.  | 197          | 13,20/79,20                      | <b>9,29/55,74</b>              | <b>11,43/68,58</b>              |
| 764220 | Łyżka stołowa               | 6 szt.  | 197          | 13,80/82,80                      | <b>9,69/58,14</b>              | <b>11,92/71,52</b>              |
| 764237 | Widelczyk do ciasta         | 12 szt. | 150          | 24,00/288,00                     | <b>16,79/201,48</b>            | <b>20,65/247,80</b>             |
| 764244 | Łyzeczka do herbaty/kawy    | 12 szt. | 131          | 24,00/288,00                     | <b>16,79/201,48</b>            | <b>20,65/247,80</b>             |
| 764251 | Łyzeczka do espresso        | 12 szt. | 146          | 19,80/237,60                     | <b>13,79/165,48</b>            | <b>16,96/203,52</b>             |
| 764268 | Łyzeczka do latte macchiato | 6 szt.  | 198          | 15,00/90,00                      | <b>10,59/63,54</b>             | <b>13,03/78,18</b>              |

## Blender barmański Hamilton Beach RIO 1,25 l, 450 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 20 sekund
- Wydajność: do 25 drinków/h
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Opatentowany System Wave-Action® - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- Dwie prędkości: High/Low - 14000/17000 obr./min oraz praca pulsacyjna umożliwiającą przygotowanie różnorodnych drinków
- Gumowe sprzęgło
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wymierzana miarka - pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 4,4 kg



cena 2017  
~~1 119,00~~  
**849,00** netto  
1 044,27 brutto



| kod       | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>2017 - netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|-----------|-----------------------|-----------------|-------------------------------|----------------------|-----------------------|
| HBB250-CE | 450/230               | 165x203x(H)406  | 1 119                         | <b>849</b>           | <b>1 044,27</b>       |

## Blender barmański Hamilton Beach 1,25 l, 400 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 25 sekund
- Wydajność: do 15 drinków/h
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- Dwie prędkości: High/Low - 17300/19000 obr./min
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Gumowe sprzęgło
- Dzbane 1,25 l wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napętnianie i dozowanie
- Wymierzana miarka - pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 3,28 kg



cena 2017  
~~749,00~~  
**569,00** netto  
699,87 brutto



| kod       | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>2017 - netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|-----------|-----------------------|-----------------|-------------------------------|----------------------|-----------------------|
| HBB908-CE | 400/230               | 165x203x(H)387  | 749                           | <b>569</b>           | <b>699,87</b>         |

## Wyciskarka do soków wolnoobrotowa

- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów oraz koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich (jagody, maliny, truskawki), twardych (buraki, rzepa, imbir) oraz do ziół, traw, kielbów (pokrzywa, trawa pszeniczna, mniszek)
- W porównaniu do tradycyjnych wyciskarek odzyskuje znacznie więcej soku a pozostała pulpa z owoców i warzyw jest prawie całkowicie sucha, co świadczy o niezwykłej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wytlaczania mechanicznego na zimno
- Ilość obrotów: 45 obr./min
- Funkcja rewersu do odblokowania ślimaka wyciskającego
- Mocny, indukcyjny silnik na prąd stały gwarantujący dużą moc i wytrzymałość urządzenia
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Zabezpieczenie magnetyczne przed włączeniem urządzenia przy źle zamontowanej głowicy
- Maksymalny czas pracy ciągłej: do 20 min
- Duży otwór wsadowy Ø83 mm np. na całe jabłko, gruszkę, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni
- Mały otwór wsadowy Ø42 mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- Wałek ślimakowy, stelaż sita oraz elementy sita wykonane z TRITANU - nie zawiera bisfenolu A
- Obudowa z praktycznym uchwytem, wykonana z satynowanego aluminium oraz tworzywa ABS
- Łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Waga: 7,2 kg
- Dwa pojemniki z poliwęglanu na pulpe i sok, o pojemności 850 ml każdy
- Szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

**RABAT  
-30%**

~~899,00~~  
**629,00** netto  
773,67 brutto



| kod    | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|-----------------------|-----------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 221044 | 250/230               | 260x175x(H)545  | 899                    | <b>629</b>           | <b>773,67</b>         |

## Wyciskarka elektryczna do cytrusów

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wymierzany pojemnik na sok i nakładka stożkowa
- Siatką wykonaną ze stali nierdzewnej
- Ostrona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

**RABAT  
-30%**

~~1 299,00~~  
**909,00** netto  
1 118,87 brutto



| kod    | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|-----------------------|-----------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 221099 | 230/230               | 280x200x(H)470  | 1 299                  | <b>909</b>           | <b>1 118,07</b>       |

## Kostkarka do lodu

- Obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej
- Drzwi i komora zapasu z tworzywa
- Sterowanie elektroniczne
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodzący: R134A
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek)
- Ilość kostek na cykl: 45 szt. (długość cyklu ok. 13-16 min)
- Pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Kostki pełne, przezroczyste o wymiarach 20x20x(H)20 mm
- Wytwarzanie kostek metodą podawania wody na zmrażaną kratownicę
- Wymagane podłączenie do prądu, wody i kanalizacji
- Urządzenie pracuje do temp. otoczenia +38°C
- Łopatką na lód w zestawie
- Waga 28,3 kg

**RABAT  
-30%**

~~2 599,00~~  
**1 819,00** netto  
2 237,37 brutto



| kod    | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|-----------------------|-----------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 271575 | 300/230               | 448x400x(H)798  | 2 599                  | <b>1 819</b>         | <b>2 237,37</b>       |

## Blender o wysokiej mocy

- Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies oraz deserów, a także kruszenia lodu
- W komplecie: nietłukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywa
- Zdejmowany dzbanek z poliwęglanu, odporny na działanie temperatur od -40°C do 90°C
- Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywa z tworzywa ABS
- Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej - prędkość obrotowa od 8350 obr./min do 24800 obr./min (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe

**RABAT  
-30%**

~~989,00~~  
**692,00** netto  
851,16 brutto



| kod    | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|-----------------------|-----------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 230718 | 1680/230              | 270x250x(H)550  | 989                    | <b>692</b>           | <b>851,16</b>         |

## Lampa grzewcza na gaz

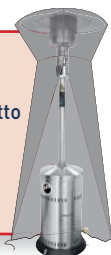
- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz z butli, zużycie 1048 g/h
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu

~~999,00~~  
**749,00**  
921,27 brutto

**RABAT  
-25%**

Przy zakupie lampy grzewczej 272602 otrzymasz pokrowiec (144916) o wartości 109 PLN netto

**GRATIS!**



| kod    | moc gazowa (kW) | wymiary (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-----------------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 272602 | 12,7            | ø770x(H)2200 | 999                 | <b>749</b>        | <b>921,27</b>      |

## Deska do krojenia HACCP 450x300

- Wykonana z polietylenu HDPE 500
- Zgodna z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w zmywarkach

**AKCJA  
ZYSK**

**43% TANIEJ**

cena 2017  
~~35,00~~  
**19,99**  
24,59 brutto



| kod    | kolor     | przeznaczenie           | wymiary (mm)    | cena katalog. 2017 - netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-----------|-------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------|--------------------|
| 825518 | biały     | nabiał                  | 450x300x(H)12,7 | 35                         | <b>19,99</b>      | <b>24,59</b>       |
| 825525 | czerwony  | mięso surowe            | 450x300x(H)12,7 | 35                         | <b>19,99</b>      | <b>24,59</b>       |
| 825532 | niebieski | ryby                    | 450x300x(H)12,7 | 35                         | <b>19,99</b>      | <b>24,59</b>       |
| 825549 | zielony   | warzywa                 | 450x300x(H)12,7 | 35                         | <b>19,99</b>      | <b>24,59</b>       |
| 825556 | brązowy   | mięso gotowane, wędliny | 450x300x(H)12,7 | 35                         | <b>19,99</b>      | <b>24,59</b>       |
| 825563 | żółty     | drób surowy             | 450x300x(H)12,7 | 35                         | <b>19,99</b>      | <b>24,59</b>       |

## Pokrywa do pojemników GN z poliwęglanu

- Bez wycięcia
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

**RABAT  
-30%**

~~8,00~~  
**od 5,60**  
od 6,89 brutto



| kod    | rozmiar          | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 864104 | GN 1/1 - 530x325 | 36,00               | <b>25,00</b>      | <b>30,75</b>       |
| 864128 | GN 1/2 - 265x325 | 21,00               | <b>15,00</b>      | <b>18,45</b>       |
| 864135 | GN 1/3 - 325x176 | 14,00               | <b>10,00</b>      | <b>12,30</b>       |
| 864142 | GN 1/4 - 265x162 | 12,00               | <b>8,50</b>       | <b>10,46</b>       |
| 864159 | GN 1/6 - 176x162 | 10,00               | <b>7,00</b>       | <b>8,61</b>        |
| 864166 | GN 1/9 - 176x108 | 8,00                | <b>5,60</b>       | <b>6,89</b>        |

## Lampa owadobójcza

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie fluorescencyjne świetlówki UV-A 15 W zabezpieczone folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów w zestawie
- Maksymalny zasięg działania 300 m²

~~245,00~~  
**172,00**  
211,56 brutto

**RABAT  
-30%**



| kod    | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)  | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|---------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 270004 | 33/230             | 475x65x(H)300 | 245                 | <b>172</b>        | <b>211,56</b>      |

## Lampa owadobójcza

- Obudowa wykonana ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewniającego bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 - 2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą tańcuszka lub postawić

~~139,00~~  
**od 97,00**  
od 119,31 brutto

**RABAT  
-30%**



| kod    | zasięg działania | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)  | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|------------------|--------------------|---------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 270158 | 50 m²            | 26/230             | 335x90x(H)260 | 139                 | <b>97</b>         | <b>119,31</b>      |
| 270165 | 100 m²           | 40/230             | 485x90x(H)310 | 169                 | <b>118</b>        | <b>145,14</b>      |
| 270172 | 150 m²           | 45/230             | 640x90x(H)360 | 199                 | <b>139</b>        | <b>170,97</b>      |

## Pojemniki GN z poliwęglanu

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z przezroczystego poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność termiczna od -40 do +110 °C
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania

~~10,00~~  
**od 7,00**  
od 8,61 brutto



| kod    | poj. (l) | wymiary (mm)            | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|----------|-------------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 861202 | 28       | GN 1/1 - 530x325x(H)200 | 88                  | <b>62,00</b>      | <b>76,26</b>       |
| 861219 | 21       | GN 1/1 - 530x325x(H)150 | 70                  | <b>49,00</b>      | <b>60,27</b>       |
| 861226 | 14       | GN 1/1 - 530x325x(H)100 | 60                  | <b>42,00</b>      | <b>51,66</b>       |
| 861233 | 9        | GN 1/1 - 530x325x(H)65  | 48                  | <b>34,00</b>      | <b>41,82</b>       |
| 861400 | 12,5     | GN 1/2 - 325x265x(H)200 | 44                  | <b>31,00</b>      | <b>38,13</b>       |
| 861417 | 9,5      | GN 1/2 - 325x265x(H)150 | 41                  | <b>29,00</b>      | <b>35,67</b>       |
| 861424 | 6,5      | GN 1/2 - 325x265x(H)100 | 30                  | <b>21,00</b>      | <b>25,83</b>       |
| 861431 | 4        | GN 1/2 - 325x265x(H)65  | 26                  | <b>18,29</b>      | <b>22,50</b>       |
| 861509 | 7,8      | GN 1/3 - 325x176x(H)200 | 38                  | <b>27,00</b>      | <b>33,21</b>       |
| 861516 | 5,7      | GN 1/3 - 325x176x(H)150 | 32                  | <b>22,29</b>      | <b>27,42</b>       |
| 861523 | 4        | GN 1/3 - 325x176x(H)100 | 24                  | <b>17,00</b>      | <b>20,91</b>       |
| 861530 | 2,5      | GN 1/3 - 325x176x(H)65  | 22                  | <b>15,49</b>      | <b>19,05</b>       |
| 861608 | 5,5      | GN 1/4 - 265x162x(H)200 | 32                  | <b>22,59</b>      | <b>27,79</b>       |
| 861615 | 4        | GN 1/4 - 265x162x(H)150 | 23                  | <b>16,00</b>      | <b>19,68</b>       |
| 861622 | 2,8      | GN 1/4 - 265x162x(H)100 | 20                  | <b>14,00</b>      | <b>17,22</b>       |
| 861639 | 1,8      | GN 1/4 - 265x162x(H)65  | 17                  | <b>12,00</b>      | <b>14,76</b>       |
| 861707 | 3,4      | GN 1/6 - 176x162x(H)200 | 26                  | <b>18,29</b>      | <b>22,50</b>       |
| 861714 | 2,4      | GN 1/6 - 176x162x(H)150 | 19                  | <b>13,29</b>      | <b>16,35</b>       |
| 861721 | 1,6      | GN 1/6 - 176x162x(H)100 | 16                  | <b>11,29</b>      | <b>13,89</b>       |
| 861738 | 1        | GN 1/6 - 176x162x(H)65  | 11                  | <b>7,79</b>       | <b>9,58</b>        |
| 861820 | 1        | GN 1/9 - 176x108x(H)100 | 11                  | <b>7,79</b>       | <b>9,58</b>        |
| 861837 | 0,6      | GN 1/9 - 176x108x(H)65  | 10                  | <b>7,00</b>       | <b>8,61</b>        |

## Szatkownica elektryczna do warzyw Profi Line

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Obudowa wykonana z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzaśk śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Waga 24 kg



Przy zakupie szatkownicy do warzyw Profi Line 231807 otrzymasz tarczę do tarcia ziemniaków na płacki ziemniaczane (280621) o wartości 189 PLN netto

**GRATIS!**



**AKCJA ZYSK**

**31% TANIEJ**

~~2 699,00~~ netto

**1 849,00** netto

2 274,27 brutto

| kod    | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm)   | cena katalog. 2017 - netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|----------------|----------------------------|-------------------|--------------------|
| 231807 | 550/230            | 540x240x(H)450 | 2 699                      | <b>1 849</b>      | <b>2 274,27</b>    |

## Zestaw garnków - 9-elementowy

- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
  - Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów
  - Do wszystkich typów kuchenek
  - Kapsułowe dno wielowarstwowe (stal nierdzewna/aluminium/ stal nierdzewna) łączą w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzeczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
  - Wszystkie pokrywy wykonane ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary
- ELEMENTY ZESTAWU**
- Garnek z pokrywką - 2,75 l, ø180x(H)115 mm
  - Garnek z pokrywką - 5,1 l, ø240x(H)115 mm
  - Garnek z pokrywką - 6 l, ø220x(H)165 mm
  - Rondel z pokrywką - 2 l, ø160x(H)100 mm
  - Patelnia bez pokrywy - 1,9 l, ø240x(H)50 mm



| kod    | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 839232 | 449                 | <b>309</b>        | <b>380,07</b>      |

## Mikser ręczny HENDI 250V - ze zmienną prędkością

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramie oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Różga ubijająca 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

**RABAT -30%**



~~1 349,00~~ netto

**949,00** netto

1 167,27 brutto

| kod    | moc/napięcie (W/V) | wymiary (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 224373 | 250/230            | ø75x555      | 1 349               | <b>949</b>        | <b>1 167,27</b>    |

## Patelnia Wok 3-ply - bez pokrywy

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprzeczanie ciepła
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi uchwyt ze stali nierdzewnej
- Budowa 3-warstwowa: stal nierdzewna 18/8 (0,4 mm), aluminium (1,5 mm), stal nierdzewna 18/0 (0,5 mm)
- Płaskie dno o średnicy 145 mm
- Do wszystkich typów kuchenek

~~259,00~~ netto

**181,00** netto

222,63 brutto



**RABAT -30%**

| kod    | wymiary (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 839003 | ø360x(H)90   | 259                 | <b>181</b>        | <b>222,63</b>      |

## Garnki Kitchen Line - dno kapsułowe

- Kapsułowe dno wielowarstwowe
- Łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzeczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie indukcyjne
- Dno formowane w technologii impact bonding zapewnia idealne łączenie warstw, gwarantując odporność na korozję i umożliwia lepszy transfer ciepła
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Do wszystkich typów kuchenek
- Wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali



Zobacz film

## Garnek wysoki Kitchen Line - z pokrywką

~~79,00~~ netto

**od 55,00** netto

od 67,65 brutto

**RABAT -30%**



| kod    | poj. (l) | grubość ścianki (mm) | wymiary (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|----------|----------------------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 837108 | 2,8      | 0,6                  | ø160x(H)140  | 79                  | <b>55</b>         | <b>67,65</b>       |
| 837207 | 5        | 0,6                  | ø200x(H)160  | 134                 | <b>94</b>         | <b>115,62</b>      |
| 837306 | 9        | 0,6                  | ø240x(H)200  | 169                 | <b>118</b>        | <b>145,14</b>      |
| 837405 | 13,5     | 0,7                  | ø280x(H)220  | 214                 | <b>150</b>        | <b>184,50</b>      |
| 837603 | 20       | 0,8                  | ø320x(H)270  | 309                 | <b>216</b>        | <b>265,68</b>      |

## Rondel Kitchen Line - bez pokrywy

- Długi, niewypiętny uchwyt ze stali nierdzewnej

~~64,00~~ netto

**od 45,00** netto

od 55,35 brutto

**RABAT -30%**



| kod    | poj. (l) | grubość ścianki (mm) | wymiary (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|----------|----------------------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 838105 | 1,5      | 0,6                  | ø160x(H)75   | 64                  | <b>45</b>         | <b>55,35</b>       |
| 838204 | 3        | 0,6                  | ø200x(H)95   | 79                  | <b>55</b>         | <b>67,65</b>       |
| 838303 | 5        | 0,6                  | ø240x(H)115  | 109                 | <b>76</b>         | <b>93,48</b>       |

## Patelnia Kitchen Line - bez pokrywy

- Długi, niewypiętny uchwyt ze stali nierdzewnej

~~79,00~~ netto

**od 55,00** netto

od 67,65 brutto



**RABAT -30%**

| kod    | grubość ścianki (mm) | wymiary (mm) | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|----------------------|--------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 838501 | 0,6                  | ø240x(H)45   | 79                  | <b>55</b>         | <b>67,65</b>       |
| 838600 | 0,6                  | ø280x(H)50   | 109                 | <b>76</b>         | <b>93,48</b>       |
| 838617 | 0,7                  | ø320x(H)55   | 149                 | <b>104</b>        | <b>127,92</b>      |



## DLA ALERGIKÓW

Choroby o podłożu alergicznym występują w obecnych czasach na masową skalę. Prawdopodobieństwo, że wśród gości restauracji znajdzie się osoba cierpiąca na alergię pokarmową jest coraz większe. Zjedzenie dania zawierającego alergen może spowodować nietolerancję pokarmową, a w przypadku silnej alergii może dojść do zagrażającego życiu wstrząsu anafilaktycznego. Przygotowując żywność dla klientów z alergiami pokarmowymi ważne jest, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu. Wprowadzenie nowego fioletowego koloru do funkcjonujących już kolorów HACCP i dodanie do oferty HENDI produktów w tym kolorze np. fioletowe noże, deski i klipsy do pojemników do przechowywania żywności daje teraz możliwość bezpiecznego przygotowywania posiłków dla alergików.

### Deska do krojenia HACCP – dla alergików

- Wykonana z polietylenu HDPE 500
- Zgodna z normami HACCP
- Dwustronna: gładka i z wycięciem
- Można myć w zmywarkach

~~34,80 netto~~  
**od 24,00 netto**  
od 29,52 brutto



| kod    | kolor     | wymiary (mm)           | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-----------|------------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 826065 | fioletowy | GN 1/1 - 530x325x(H)15 | 69                  | <b>48</b>         | <b>59,04</b>       |
| 826164 | fioletowy | GN 1/2 - 265x325x(H)12 | 34                  | <b>24</b>         | <b>29,52</b>       |

### Deska do krojenia HACCP 600x400 – dla alergików

- Wykonana z polietylenu HDPE 500
- Zgodna z normami HACCP
- Dwustronna: gładka
- Można myć w zmywarkach

~~34,80 netto~~  
**od 32,00 netto**  
od 39,36 brutto



| kod    | kolor     | wymiary (mm)    | cena katalog. 2017 - netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-----------|-----------------|----------------------------|-------------------|--------------------|
| 825662 | fioletowy | 600x400x(H)18   | 119                        | <b>83</b>         | <b>102,09</b>      |
| 825570 | fioletowy | 450x300x(H)12,7 | 40                         | <b>32</b>         | <b>39,36</b>       |

### Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu

- Zestaw 12 sztuk w blistrze

~~20,80 netto~~  
**14,00 netto**  
17,22 brutto



| kod    | kolor     | ilość szt. w opak. | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|-----------|--------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 880661 | czerwony  | 12                 | 20                  | <b>14</b>         | <b>17,22</b>       |
| 880678 | zielony   | 12                 | 20                  | <b>14</b>         | <b>17,22</b>       |
| 880685 | żółty     | 12                 | 20                  | <b>14</b>         | <b>17,22</b>       |
| 880692 | niebieski | 12                 | 20                  | <b>14</b>         | <b>17,22</b>       |
| 880869 | fioletowy | 12                 | 20                  | <b>14</b>         | <b>17,22</b>       |

## Pojemniki GN HACCP z polipropylenu - bez pokrywek

- Do przechowywania produktów spożywczych
- Szczelnie zamykane
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Pokrywy oraz kolorowe klipsy (zielone, żółte, niebieskie, czerwone i fioletowe) do oznakowania magazynowanych produktów należy zamawiać oddzielnie
- Wtopiona w tworzywo etykieta do monitorowania procesu magazynowania
- Zmywalne flamastry do wypetniania etykiet należy zamawiać oddzielnie



**RABAT -30%**

~~8,80 netto~~  
**od 5,60 netto**  
od 6,89 brutto



| kod    | poj. (l) | wymiary (mm)            | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|----------|-------------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 880050 | 28       | GN 1/1 - 530x325x(H)200 | 46                  | <b>32,2</b>       | <b>39,61</b>       |
| 880067 | 21       | GN 1/1 - 530x325x(H)150 | 39                  | <b>27,3</b>       | <b>33,58</b>       |
| 880074 | 14       | GN 1/1 - 530x325x(H)100 | 33                  | <b>23,1</b>       | <b>28,41</b>       |
| 880159 | 12,5     | GN 1/2 - 325x265x(H)200 | 24                  | <b>16,8</b>       | <b>20,66</b>       |
| 880166 | 9,5      | GN 1/2 - 325x265x(H)150 | 21                  | <b>14,7</b>       | <b>18,08</b>       |
| 880173 | 6,5      | GN 1/2 - 325x265x(H)100 | 18                  | <b>12,6</b>       | <b>15,5</b>        |
| 880258 | 7,8      | GN 1/3 - 325x176x(H)200 | 24                  | <b>16,8</b>       | <b>20,66</b>       |
| 880265 | 5,7      | GN 1/3 - 325x176x(H)150 | 20                  | <b>14</b>         | <b>17,22</b>       |
| 880272 | 4        | GN 1/3 - 325x176x(H)100 | 19                  | <b>13,3</b>       | <b>16,36</b>       |
| 880289 | 2,5      | GN 1/3 - 325x176x(H)65  | 16                  | <b>11,2</b>       | <b>13,78</b>       |
| 880357 | 5,5      | GN 1/4 - 265x162x(H)200 | 21                  | <b>14,7</b>       | <b>18,08</b>       |
| 880364 | 4        | GN 1/4 - 265x162x(H)150 | 19                  | <b>13,3</b>       | <b>16,36</b>       |
| 880371 | 2,8      | GN 1/4 - 265x162x(H)100 | 14                  | <b>9,8</b>        | <b>12,05</b>       |
| 880388 | 1,8      | GN 1/4 - 265x162x(H)65  | 13                  | <b>9,1</b>        | <b>11,19</b>       |
| 880456 | 3,4      | GN 1/6 - 176x162x(H)200 | 16                  | <b>11,2</b>       | <b>13,78</b>       |
| 880463 | 2,4      | GN 1/6 - 176x162x(H)150 | 14                  | <b>9,8</b>        | <b>12,05</b>       |
| 880470 | 1,6      | GN 1/6 - 176x162x(H)100 | 12                  | <b>8,4</b>        | <b>10,33</b>       |
| 880487 | 1        | GN 1/6 - 176x162x(H)65  | 10                  | <b>7</b>          | <b>8,61</b>        |
| 880555 | 1        | GN 1/9 - 176x108x(H)100 | 10                  | <b>7</b>          | <b>8,61</b>        |
| 880562 | 0,6      | GN 1/9 - 176x108x(H)65  | 8                   | <b>5,6</b>        | <b>6,89</b>        |

### Pokrywka do pojemników GN

- Odpowiednia dla wszystkich pojemników z polipropylenu, również dla pojemników GN HACCP do przechowywania produktów spożywczych

**RABAT -30%**

~~5,80 netto~~  
**od 3,50 netto**  
od 4,31 brutto



| kod    | wymiary (mm)     | cena katalog. netto | cena promo. netto | cena promo. brutto |
|--------|------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| 880609 | GN 1/1 - 530x325 | 18                  | <b>12,6</b>       | <b>15,50</b>       |
| 880616 | GN 1/2 - 325x265 | 11                  | <b>7,7</b>        | <b>9,47</b>        |
| 880623 | GN 1/3 - 325x176 | 8                   | <b>5,6</b>        | <b>6,89</b>        |
| 880630 | GN 1/4 - 265x162 | 7                   | <b>4,9</b>        | <b>6,03</b>        |
| 880647 | GN 1/6 - 176x162 | 6                   | <b>4,2</b>        | <b>5,17</b>        |
| 880654 | GN 1/9 - 176x108 | 5                   | <b>3,5</b>        | <b>4,31</b>        |



## Zastawa stołowa Trianon - zestaw 72 elementów

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Wytrzymała na zmiany temperatury do 135°C
- 100% Opal, 0% porowatość, 100% ochrona przed bakteriami

- W zestawie:
- 12x talerz płytki ø270 mm
- 12x talerz płytki ø240 mm
- 12x talerz płytki ø190 mm
- 12x talerz płytki ø155 mm
- 12x talerz głęboki ø225 mm
- 12x bulionówka ø98 mm (300 ml)

**NEW!**

~~336,00~~  
**299,00** netto  
367,77 brutto



| kod   | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|-------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| N6043 | 336                    | 299                  | 367,77                |

## Porcelana Optima – kolor biały

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych
- Można myć w zmywarkach
- Można używać w kuchenkach mikrofalowych

**RABAT  
-25%**

~~od 2,58~~  
**od 2,00** szt. netto  
od 2,46 szt. brutto



## Talerz płytki

| kod    | średnica<br>(mm) | ilość szt.<br>w opak. | cena katalog.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>brutto - szt./zest. |
|--------|------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 770849 | ø160             | 12                    | 5,50/66,00                          | 4,00/48,00                        | 4,92/59,04                         |
| 770856 | ø210             | 12                    | 6,00/72,00                          | 5,00/60,00                        | 6,15/73,80                         |
| 770870 | ø240             | 12                    | 7,00/84,00                          | 5,00/60,00                        | 6,15/73,80                         |
| 770887 | ø270             | 12                    | 9,50/114,00                         | 7,00/84,00                        | 8,61/103,32                        |
| 770894 | ø300             | 6                     | 17,00/102,00                        | 13,00/78,00                       | 15,99/95,94                        |

## Talerz głęboki

| kod    | średnica<br>(mm) | ilość szt.<br>w opak. | cena katalog.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>brutto - szt./zest. |
|--------|------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 770863 | ø220             | 12                    | 8,00/96,00                          | 6,00/72,00                        | 7,38/88,56                         |

## Talerz do makaronu

| kod    | średnica<br>(mm) | ilość szt.<br>w opak. | cena katalog.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>brutto - szt./zest. |
|--------|------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 770948 | ø260             | 6                     | 16,00/96,00                         | 12,00/72,00                       | 14,76/177,12                       |



## Bulionówka

| kod    | poj.<br>(ml) | średnica<br>(mm) | ilość szt.<br>w opak. | cena katalog.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>brutto - szt./zest. |
|--------|--------------|------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 770924 | bulionówka   | 380              | 12                    | 15,00/180,00                        | 11,00/132,00                      | 13,53/162,36                       |
| 770931 | spodek       | ø170             | 12                    | 5,00/60,00                          | 4,00/48,00                        | 4,92/59,04                         |



## Filizanka

| kod    | poj.<br>(ml) | średnica<br>(mm) | ilość szt.<br>w opak. | cena katalog.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>netto - szt./zest. | cena promo.<br>brutto - szt./zest. |
|--------|--------------|------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 770900 | filizanka    | 90               | 12                    | 4,00/48,00                          | 3,00/36,00                        | 3,69/44,28                         |
| 770917 | spodek       | ø90              | 12                    | 2,50/30,00                          | 2,00/24,00                        | 2,46/29,52                         |
| 770962 | filizanka    | 230              | 12                    | 6,50/78,00                          | 5,00/60,00                        | 6,15/73,80                         |
| 770979 | spodek       | ø115             | 12                    | 4,00/48,00                          | 3,00/36,00                        | 3,69/44,28                         |



## Automat do bitej śmietany HENDI 2,5

- Przeznaczony do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bitą śmietaną jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą [4°C] i konsystencją
- Demontowalne elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Chłodzony powietrzem
- Pojemność zbiornika 2,5 l
- Wyjmowany pojemnik
- Wydajność 50 kg/h
- Waga: 25 kg



**RABAT  
-30%**

~~10 999,00~~  
**7 699,00** netto  
9 469,77 brutto

| kod    | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm)   | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|-----------------------|-------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 290903 | 500/230               | 230x400x160(H)430 | 10 999                 | <b>7 699</b>         | <b>9 469,77</b>       |

## Gałkownica Kitchen Line

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach



**RABAT  
-29%**

~~59,00~~  
**42,00** netto  
51,46 brutto

| kod    | poj.<br>(l) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|-------------|-----------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 572016 | 1/10        | ø 70            | 59                     | <b>42</b>            | <b>51,66</b>          |
| 572115 | 1/12        | ø 66            | 59                     | <b>42</b>            | <b>51,66</b>          |
| 572214 | 1/16        | ø 59            | 59                     | <b>42</b>            | <b>51,66</b>          |
| 572412 | 1/24        | ø 53            | 59                     | <b>42</b>            | <b>51,66</b>          |
| 572511 | 1/30        | ø 50            | 59                     | <b>42</b>            | <b>51,66</b>          |
| 572610 | 1/36        | ø 48            | 59                     | <b>42</b>            | <b>51,66</b>          |
| 572719 | 1/40        | ø 44            | 59                     | <b>42</b>            | <b>51,66</b>          |

## Schłazarka szokowa 5x GN 1/1

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par przewodniczących z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora z przewodnikami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R404A/R507
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- Waga 71 kg



**RABAT  
-30%**

~~8 799,00~~  
**6 159,00** netto  
7 575,57 brutto

| kod    | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm)    | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|-----------------------|--------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 232170 | 1420/230              | 750x740x(H)850/880 | 8 799                  | <b>6 159</b>         | <b>7 575,57</b>       |

## Witryna chłodnicza nastawna, 58 litrów, 2-półkowa



- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Zakres temperatur: 0/+12°C
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna: N
- Podwójnie przeszklona z łatwo otwieranymi drzwiami skrzydłowymi
- Kanat powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Obudowa z malowanej stali nierdzewnej
- Oświetlenie wewnętrzne w suficie
- Przesłane stalowe półki, powlekane PVC



**RABAT  
-26%**

~~1 799,00~~  
**1 331,00** netto  
1 637,45 brutto

| kod    | kolor  | moc/napięcie<br>(W/V) | wymiary<br>(mm) | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|--------|-----------------------|-----------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 233610 | biały  | 230                   | 452x406x(H)816  | 1 799                  | <b>1 331</b>         | <b>1 637,45</b>       |
| 233627 | czarny | 230                   | 452x406x(H)816  | 1 799                  | <b>1 331</b>         | <b>1 637,45</b>       |

## Zmywarka kapturowa do naczyń - elektroniczna

- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Maksymalna wysokość: mytych talerzy 400 mm, mytego szkła: 395 mm
- Dotykowy, elektroniczny panel sterowania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Ilość/długość cykli mycia: 3/60 s, 120 s, 240 s
- Wydajność: 60, 30, 15 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-3 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temperatura: wody myjącej 60°C, wody płuczącej i wyparzającej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 13,5 l / 7,5 kW
- Pojemność i moc wanny 68 l / 6,0 kW
- Moc pompy myjącej 1,5 kW
- Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C

- FUNKCJE:
- Program myjący komorę zmywarki
  - Możliwość płukania zimną wodą - szczególnie przydatny przy myciu szkła
  - System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający płukaniu zimną wodą
  - 8-punktowy system autodiagnostyczny
  - Funkcja „SOFT START” uruchamianie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe jej podnoszenie, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
  - Drzwi z mikrowyłacznikiem pracy przy uniesionym kapturze
  - Funkcja ECO - zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej w przypadku gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut
- WYPOSAŻENIE:
- 1 koszyk uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
  - 1 koszyk z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
  - 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
  - Dozownik nabywcza
  - Przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnym ścianie wanny) - opcja
  - Możliwa narażona instalacja zmywarki
  - Podłączenie wody: 3/4"
  - Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm
  - Waga: 131,5 kg

**RABAT  
-20%**



Przy zakupie zmywarki kapturowej 231340 otrzymasz zestaw: głowicę BWT (231913) i wkład filtracyjny BWT BestClear 2XL (231944) o wartości 805 PLN netto

**GRATIS!**



~~11 999,00~~  
**9 599,00** netto  
11 806,77 brutto

| kod    | moc/napięcie<br>(kW/V) | wymiary<br>(mm)      | cena katalog.<br>netto | cena promo.<br>netto | cena promo.<br>brutto |
|--------|------------------------|----------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 231340 | 8,6/400                | 750x880x(H)1390/1830 | 11 999                 | <b>9 599</b>         | <b>11 806,77</b>      |

*Oferta ważna od 7 maja do 1 lipca 2018r. lub do wyczerpania zapasów.  
Gazetka nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu prawa. Podane ceny są cenami netto, należy do nich doliczyć podatek VAT 23%.  
Ceny promocyjne nie łączą się z innymi rabatami. Ceny nie zawierają kosztów transportu, montażu i szkolenia.  
Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.  
Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Firma HurtowniaPrzemyslowa.pl nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.*

---

#### **HURTOWNIAPRZEMYSLOWA.PL**

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH

ul. Urszuli 17, 65-147 Zielona Góra

Tel.: 68 381 70 00, 795 617 517, e-mail: kontakt@hurtowniaprzemyslowa.pl

www.HurtowniaPrzemyslowa.pl, www.gsg24.pl