

Gofrownice

- Obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- Żeliwne płyty grzewcze.
- Temperatura kontrolowana jest za pomocą termostatu.
- Dla gofrownicy B026008 wymagane są 2 oddzielne gniazda zasilające.



kod towaru	model	zasilanie [V]	moc [kW]	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	płyta grzewcza [mm]	regulacja temperatury [°C]	cena netto [zł/szt.]
B026007	370.162	230	2,2	285 x 360 x 255	1 x 165 x 105 x 23	0 ÷ 300	1 797
B026008	370.163	230	2 x 2,2	600 x 360 x 255	2 x 165 x 105 x 23	0 ÷ 300	3 009

Urządzenie do hot-dogów

- Urządzenie do hot-dogów wykonane jest ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone jest w specjalny zbiornik, który umożliwia podgrzewanie parówek na parze oraz utrzymywanie ich w stałej temperaturze.



kod towaru	model	zasilanie [V]	moc [kW]	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	pojemnik Ø x wys. [mm]	ilość bolców [szt.]	regulacja temperatury [°C]	cena netto [zł/szt.]
B021005	A120.408	230	1,0	500 x 285 x 390	200 x 240	4	40 ÷ 100	1 044

Toster przelotowy

- Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej.
- Możliwość odbierania pieczywa zarówno z przodu jak i z tyłu urządzenia.
- Elementy grzewcze znajdują się nad oraz pod przenośnikiem.
- Regulacja stopnia opiekania odbywa się za pomocą 7-stopniowej regulacji prędkości przesuwu taśmy.
- 2 rodzaje grzania: grzanie górnej i dolnej grzałki, grzanie wyłącznie grzałki górnej.
- Tryb czuwania – urządzenie pracuje na 25% mocy.



kod towaru	model	zasilanie [V]	moc [kW]	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	wydajność [kromek/h]	cena netto [zł/szt.]
B020026	A100.205	230	1,94	368 x 416 x 387	150	1 895

Tostery pionowe

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyłącznik czasowy.
- Wyjmowana tacka na okruchy.
- Tostery wyposażone są w zdejmowane nakładki do opiekania bułek.



kod towaru	model	zasilanie [V]	moc [kW]	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	sekcje grzewcze [sztuki]	stopnie opiekania	cena netto [zł/szt.]
B020036	100.201	230	0,85	190 x 265 x 195	2	1-7	169
B020044	100.202	230	1,4	320 x 270 x 195	4	1-7	273

Półka wzmocniona (pod mikrofalówki, opiekacze, salamandry itp.)

- Półka wykonana jest ze stali nierdzewnej.
- Posiada dodatkowe wzmocnienie, dzięki czemu nadaje się pod urządzenia o zwiększonej masie.
- Najczęściej stosowana pod takie urządzenia jak mikrofalówka, opiekacz, salamander.
- Maksymalne obciążenie: 23 ÷ 65 kg.



WAŻNE! Przy doborze rozmiaru półki pod mikrofalówkę, opiekacz, salamander itp. należy wziąć pod uwagę zewnętrzne wymiary danego urządzenia oraz zalecaną przez producenta odległość od ścian:

- dla mikrofalówki – średnio 10 cm z tyłu oraz po 5 cm z prawej i lewej strony;
- dla opiekacza i salamandra – średnio 5 - 10 cm od każdej ze ścian.

Wyżej podane odległości zostały uśrednione. Należy sprawdzić zalecane odległości dla konkretnego urządzenia, które będzie ustawione na półce.



kod towaru	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	cena netto [zł/szt.]
AM721-050BK	500 x 400 x 330	452
AM721-060BK	600 x 400 x 330	484
AM721-070BK	700 x 400 x 330	520
AM721-080BK	800 x 400 x 330	548
AM721-050CK	500 x 500 x 330	563
AM721-060CK	600 x 500 x 330	607

kod towaru	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	cena netto [zł/szt.]
AM721-070CK	700 x 500 x 330	650
AM721-080CK	800 x 500 x 330	694
AM721-050DK	500 x 600 x 330	671
AM721-060DK	600 x 600 x 330	728
AM721-070DK	700 x 600 x 330	785
AM721-080DK	800 x 600 x 330	841



Kuchenki mikrofalowe: WP1000 PF M, WD900B COMBI

- Wnętrze oraz obudowa wykonane są ze stali nierdzewnej.
- Cyfrowy wyświetlacz

WP1000 PF M

- Mechaniczne sterowanie.
- 6 poziomów mocy.
- Pojemność 25 L.

WD900B COMBI

- Mechaniczne i elektroniczne sterowanie.
- 5 poziomów mocy.
- Obrotowy szklany talerz: 314 mm.
- Funkcja rozmrażania wg. wagi produktu.
- Grill.
- Program pracy kombinowanej dostępny w dwóch trybach:
 - COM1 - 30% czasu mikrofała, następnie 70% czasu grillowanie.
 - COM2 - 55% czasu mikrofała, następnie 45% czasu grillowanie.



WP1000 PF M



WD900B COMBI

kod towaru	model	zasilanie [V]	pobór mocy [kW]	moc wyjściowa [kW]	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	wymiary komory dł. x szer. x wys. [mm]	obrotowy talerz	timer [min.]	cena netto [zł/szt.]
B016049	WP1000 PF M	230	1,5	1	520 x 442 x 312	330 x 360 x 200	NIE	60	1 073
B016045	WD900 B COMBI	230	mikrofała: 1,4 grill: 1	0,9	483 x 422 x 281	340 x 344 x 220	TAK	90	922

Kuchenki mikrofalowe: NE-1027, NE-1037

- Wymiary komór dostosowane są do pojemnika GN1/2.
- Funkcja rozmrażania.
- System rozprzestrzeniania się fal od dołu w górę zapewnia szybkie i równomierne podgrzewanie potraw.
- Wersje o średniej wydajności.

NE-1027

- Obudowa zew. wykonana ze stali malowanej w kolorze srebrnym, drzwi ze stali nierdzewnej, wnętrze pokryte powłoką epoksydową, dno ceramiczne z uszczelką.
- Mechaniczne sterowanie.
- Zróżnicowane poziomy mocy od 0,1 kW do 1,0 kW.
- Pokrętło ustawienia czasu.
- Pokrętło ustawienia mocy (4 poziomy).

NE-1037

- Obudowa zewnętrzna i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne z uszczelką.
- Sterowanie elektroniczne.
- 3 poziomy mocy od 0,34 kW do 1,0 kW.
- 10 programowalnych przycisków pamięci - po 2 kroki w każdym programie.
- 2- i 3-stopniowe gotowanie umożliwiające automatyczną zmianę poziomu mocy w trakcie gotowania.



NE-1027



NE-1037

kod towaru	model	zasilanie [V]	pobór mocy [kW]	moc wyjściowa [kW]	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	wymiary komory dł. x szer. x wys. [mm]	pojemność [L]	timer [min.]	cena netto [zł/szt.]
B016015	NE-1027	230	1,49	1,0	510 x 406 x 306	330 x 330 x 200	22	30	2 978
B016008	NE-1037	230	1,49	1,0	510 x 406 x 306	330 x 330 x 200	22	90	3 145

Kuchenki mikrofalowe: NE-1840, NE-1880

- Wnętrze oraz obudowa wykonane są ze stali nierdzewnej.
- Wymiary komór dostosowane są do pojemnika GN1/1.
- Dzięki wymowanej półce można gotować jednocześnie w 2 pojemnikach GN1/1.
- 4 poziomy mocy od 0,17 kW do 1,8 kW.
- Funkcja rozmrażania.
- Kuchenka wyposażona jest w 4 magnetrony oraz obrotowe anteny fal. Poczworkna emisja gwarantuje bardzo szybkie oraz równomierne podgrzewanie.
- Drzwi otwierane i opuszczane jednym pociągnięciem.
- Wersje wysoko wydajne.

NE-1840

- Sterowanie mechaniczne.
- Pokrętło ustawienia czasu.
- Pokrętło ustawienia mocy.
- Wyświetlacz.



NE-1840

NE-1880

- Elektroniczne i mechaniczne sterowanie.
- Pokrętło ustawienia czasu.
- Wyświetlacz.
- Programowalne przyciski sterowania.
- 16 programów obejmujących gotowanie 2 i 3 etapowe.



NE-1880

kod towaru	model	zasilanie [V]	pobór mocy [kW]	moc wyjściowa [kW]	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	wymiary komory dł. x szer. x wys. [mm]	pojemność [L]	timer [min.]	cena netto [zł/szt.]
B016009	NE-1840	230	3,2	1,8	650 x 581 x 471	535 x 330 x 250	44	60	11 710
B016033	NE-1880	230	3,2	1,8	650 x 581 x 471	535 x 330 x 250	44	60	12 513

Kuchenka mikrofalowa kombinacyjna: NE-C1475

- Wnętrze oraz obudowa wykonane są ze stali nierdzewnej.
- Elektroniczne sterowanie.
- Kuchenka kombinacyjna to kuchenka mikrofalowa, konwekcyjna (z termoobiegiem) oraz grill.
- Istnieje możliwość wykorzystania każdej z funkcji oddzielnie, sekwencyjnie lub w programie kombinowanym.
- 5 poziomów mocy.
- 4-częściowy grill kwarcowy gwarantuje natychmiastowe przyrumienienie.
- Regulacja temperatury od 100°C do 250°C. w trybie konwekcyjnym.
- Funkcja szybkiego schładzania w celu łatwego wyczyszczenia i podgrzewania w niskiej temperaturze.
- Funkcja rozmrażania i podgrzewania wstępnego.
- Liczba dostępnych programów: 99.
- Technologia kart SD pozwala na przywołanie zapisanych na karcie 99 przepisów kulinarnych.

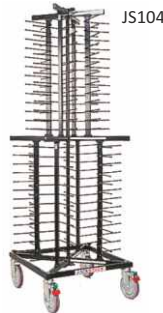


kod towaru	model	zasilanie [V]	pobór mocy [kW]	moc wyjściowa [kW]	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	wymiary komory dł. x szer. x wys. [mm]	pojemność [L]	timer [min.]	cena netto [zł/szt.]
B016006	NE-C1475	230	3,3	1,35	600 x 545 x 383	406 x 336 x 217	30	99	11 710

Wózki do talerzy

- Wózki umożliwiają bezpieczny transport talerzy pomiędzy kuchnią a salą bankietową.
- Usprawniają pracę w kuchni oraz pozwalają na zminimalizowanie przestrzeni potrzebnej do nałożenia dań na talerze.
- Odległość pomiędzy uchwytami: 5 cm.
- 4 koła skrętne, w tym 2 z hamulcem.

kod towaru	model	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	ilość talerzy [szt.]	cena netto [zł/szt.]
M031079	JS052F	600 x 600 x 1030	52	2 303
M031032	JS104	600 x 600 x 1790	104	3 486
M0310790000	Osłona z folii do wózka JS052F			266
M0310320000	Osłona z folii do wózka JS104			376



Sous vide

Sous vide polega na gotowaniu, zapakowanej próżniowo żywności w kąpeli wodnej, w kontrolowanej temperaturze. Łagodny proces gotowania i niska temperatura obróbki, sprawiają, że gotowany produkt jest bardzo delikatny a smak naturalny i wyrazisty. Co więcej, w przeciwieństwie do tradycyjnego gotowania, podczas którego witaminy oraz aromaty są wypłukiwane z żywności, gotowanie metodą sous vide intensyfikuje smak i aromat oraz zachowuje wartości odżywcze.

Najistotniejsze zalety techniki sous vide:

- pełny i naturalny smak jedzenia
- zachowanie wartości odżywczych, witamin i mikroelementów - naturalne soki i wartości odżywcze pozostają w zamkniętej próżniowo torebce
- mniejsza redukcja produktu wyjściowego do ok. 10% (gotowanie tradycyjne straty do 20%)
- wydłużenie czasu przydatności do spożycia
- mniejsze zużycie przypraw
- większa zyskowność min. w wyniku oszczędności energii oraz mniejszym stratom produktu wyjściowego
- możliwość podgrzewania kilku różnych posiłków w tym samym czasie w jednym urządzeniu
- optymalizacja pracy kuchni (produkty można przygotować wcześniej, poza godzinami największego ruchu)



Urządzenie do gotowania próżniowego sous vide

- Urządzenie idealne do restauracji typu a la carte oraz tam gdzie liczy się smak i aromat.
- Temperatura pracy od 20 do 100°C, z dokładnością do + / - 0,3°C.
- Elektroniczne sterowanie czasem i temperaturą.
- Wyświetlacz temperatury.
- Możliwość zaprogramowania 5 programów.
- Tryb pracy ekonomicznej.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Osłona grzałki, pompy i pływaka.
- Wydajna pompa zapewnia stabilność temperatury i cyrkulacji wody.
- Odpowiedni do gotowania w naczyniach o pojemności do 50 litrów.
- Głębokość zanurzenia max 165 mm.
- Uchwyt mocujący umożliwia montaż w dowolnym naczyniu.
- Uchwyt do przenoszenia.
- Dźwiękowa sygnalizacja niskiego poziomu wody w naczyniu.
- Zabezpieczenie rozłączające grzałkę w razie przypadkowego użycia poza wodą.
- Zabezpieczenie termiczne przed przeciążeniem i przegrzaniem.

Wypożazenie opcjonalne

B025053	Wanna z pojemnikiem GN 1/1-200 i z pokrywą	679 zł/szt.
B025054	Wanna z pojemnikiem GN 2/1-200 i z pokrywą	1 001 zł/szt.



kod towaru	zasilanie [V]	moc [kW]	wymiary dł. x szer. x wys. [mm]	cena netto [zł/szt.]
B025052	230	2	130 x 260 x 380	2 763