



2015

Katalog

**SPECJALISTA W PRODUKCJI KOMPLEKSOWEJ
GAMY URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH**



edenox

“... marka związana z produkcją urządzeń gastronomicznych ze stali nierdzewnej, której ambicją jest pozostanie liderem w dziedzinie rozwiązań dla obróbki, dystrybucji i ekspozycji żywności.

Edenox reprezentuje ewolucję naszego doświadczenia, naszych korzeni, naszej tożsamości.

Edenox wywodzi się z marki Edesa, łączy pochodzenie marki z materiałem, który nas reprezentuje, czyli ze stalą nierdzewną (Inox). “

Produkcja ze stali nierdzewnej i rozwiązania dla dystrybucji żywności

1

2

3

4

1

Wspieranie sukcesu, główne założenia

Jesteśmy wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń gastronomicznych dla branży Horeca.

Bycie specjalistą oznacza koncentrację na innowacjach. To przekonanie motywuje nas do ciągłego poszukiwania nowatorskich rozwiązań, tak by sprostać najtrudniejszym z wyzwań w zakresie dystrybucji i ekspozycji żywności.

Nasze wysiłki są skierowane na rozwój praktycznych, zorientowanych na klienta rozwiązań mających na celu:

- **Oferowanie produktów zgodnych ze zmieniającymi się wymaganiami konsumentów oraz trendami w zakresie aranżacji i wyposażenia lokali gastronomicznych**
- **Wprowadzanie innowacji zapewniających funkcjonalność, trwałość i wytrzymałość naszych produktów**
- **Oferowanie najwyższej jakości obsługi i serwisu**
- **Minimalizację zużycia energii**
- **Zmniejszenie kosztów pracy w placówkach gastronomicznych i poprawę warunków bezpieczeństwa**
- **Zachowanie wysokiej jakości żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.**



Edenox stawia innowację w centrum swojej strategii biznesowej. Kreujemy i dostarczamy rozwiązania, które wspierają rozwój ekonomiczny naszych partnerów. To sprawia, że związek z marką Edenox ma sens.

2

Elastyczne rozwiązania

Aktualne trendy w ekspozycji i sposobie przygotowania żywności wymagają nowego podejścia do aranżacji i wyposażenia profesjonalnej kuchni, restauracji czy firmy cateringowej. Klienci szukają nowych doznań i doświadczeń. Projektując wystrój i aranżację lokalu gastronomicznego, architekci starają się stworzyć miejsca wyjątkowe i robiące pozytywne wrażenie na przybyłych gościach.

Jakość obsługi i oferowanych dań oraz poczucie bezpieczeństwa gościa są kluczem do osiągnięcia sukcesu oraz zwiększenia zyskowności lokalu. Na to wszystko składa się profesjonalna obsługa, oferta kulinarna, jak również odpowiednie wyposażenie i aranżacja lokalu, stanowiąca o niepowtarzalnej atmosferze danego obiektu.

Edenox oferuje elastyczne, indywidualne rozwiązania, które mogą być zastosowane we wszystkich miejscach począwszy od bufetów, przez linie samoobsługowe po profesjonalne kuchnie w restauracjach i hotelach. Oferujemy doświadczenie, wygodę oraz pełną gamę produktów i usług. Jesteśmy ekspertami w tworzeniu rozwiązań, które dostosowują się do indywidualnych wymagań i pasują do każdej przestrzeni. Nasze portfolio produktów zawiera standardowe, powszechnie stosowane rozwiązania jak również te unikalne, „szyte na miarę” i dostosowane do Twoich indywidualnych potrzeb.



3

Globalna marka

Działalność produkcyjna jest fundamentem istnienia firmy Edenox.

Nasze produkty pochodzą z sześciu własnych zakładów produkcyjnych, w pięciu różnych krajach na trzech kontynentach.

Te same spójne standardy jakości i procesów produkcyjnych we wszystkich zakładach gwarantują wysoki poziom wykonania urządzeń "made by Edenox" na całym świecie.



Łącznie 100.000 metrów kwadratowych powierzchni produkcyjnej jest w każdej chwili gotowe by sprostać Twoim potrzebom. Duże moce produkcyjne w połączeniu z naszą siecią dostaw oraz doświadczeniem logistycznym zapewniają nam opinię solidnego i niezawodnego dostawcy.



ONNERA POLAND Sp. z o.o.

Palmiry,

Ul. Warszawska 9

05-152 Czosnów

tel: +48 22 312 00 12

fax: + 48 22 312 00 13

www.edenox.pl

biuro@asber-edenox.pl

4

Jakość i dbałość o środowisko

Jakość nigdy nie jest przypadkowa, zawsze jest wynikiem przemyślanych wysiłków. Nasz system jakości wychwytuje i koryguje wszelkie odchylenia od założonych standardów wykonania. Ten ciągły proces doskonalenia gwarantuje, że nasze produkty i usługi spełniają lub przewyższają oczekiwania Klientów. Wierzymy, że jeśli coś nie chroni środowiska, nie jest ekonomiczne.

Edenox dąży do zmniejszenia bezpośredniego wpływu naszego procesu produkcyjnego jak i produktów finalnych na środowisko naturalne.



Realizujemy tę wizję poprzez ciągły nacisk na projektowanie i produkcję bardziej ekologicznych urządzeń, maksymalizację naszej efektywności energetycznej, wykorzystywanie odnawialnych źródeł energii oraz eliminację odpadów.



edenox

Katalog | 2015

Spis

DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA BATERIE PRYSZNICOWE

Strona 10-65

REGAŁY ALUMINIOWO-POLIETYLENOWE

Strona 66-79

SPRZĘT DYNAMICZNY

Strona 80-113

Informacje zamieszczone w katalogu nie stanowią oferty w rozumieniu prawa. Firma zastrzega sobie prawo do zmiany ceny i wycofania produktów ze swojej oferty. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanego na zdjęciach. Podejmujemy wszelkich starań, aby umieszczone w katalogu informacje były ścisłe, rzetelne oraz aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie towarów nie mogą być podstawą do roszczeń. Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w całości lub w części informacji zawartych w katalogu, bez uprzedzenia.

SPIS

EKSPOZYCJA I DYSTRYBUCJA

Strona 10-57

Winoteka
Witryny ekspozycyjne
Szaflы chłodnicze i mroźne



Wózki grzewcze
Wózki kelnerskie i serwisowe
Wózki transportowe
Stoły i szafki grzewcze
Bemary



BATERIE GASTRONOMICZNE

Strona 58-65

Wężę ze spryskiwaczem
Baterie prysznicowe
Prysznice sztorcowe



REGAŁY ALUMINIOWO-POLIETYLENOWE

Strona 66-79

Półki
Podpory
Zestawy



SPRZĘT DYNAMICZNY

Strona 80-113

Pakowarki
Salamandry
Kuchenki indukcyjne
Obieraczki
Miksery ręczne
Krajalnice do wędlin
Maszynki do mięsa
Urządzenia barowe





EKSPOZYCJA I DYSTRYBUCJA

Winoteka
Witryny ekspozycyjne
Szafy chłodnicze i mroźne



Wózki
Wózki grzewcze
Wózki kelnerskie
I serwisowe
Wózki transportowe



Bemary

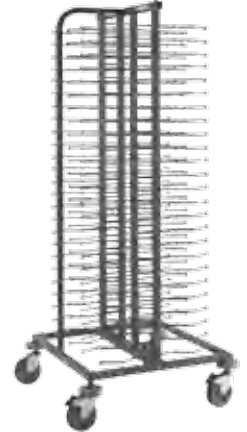


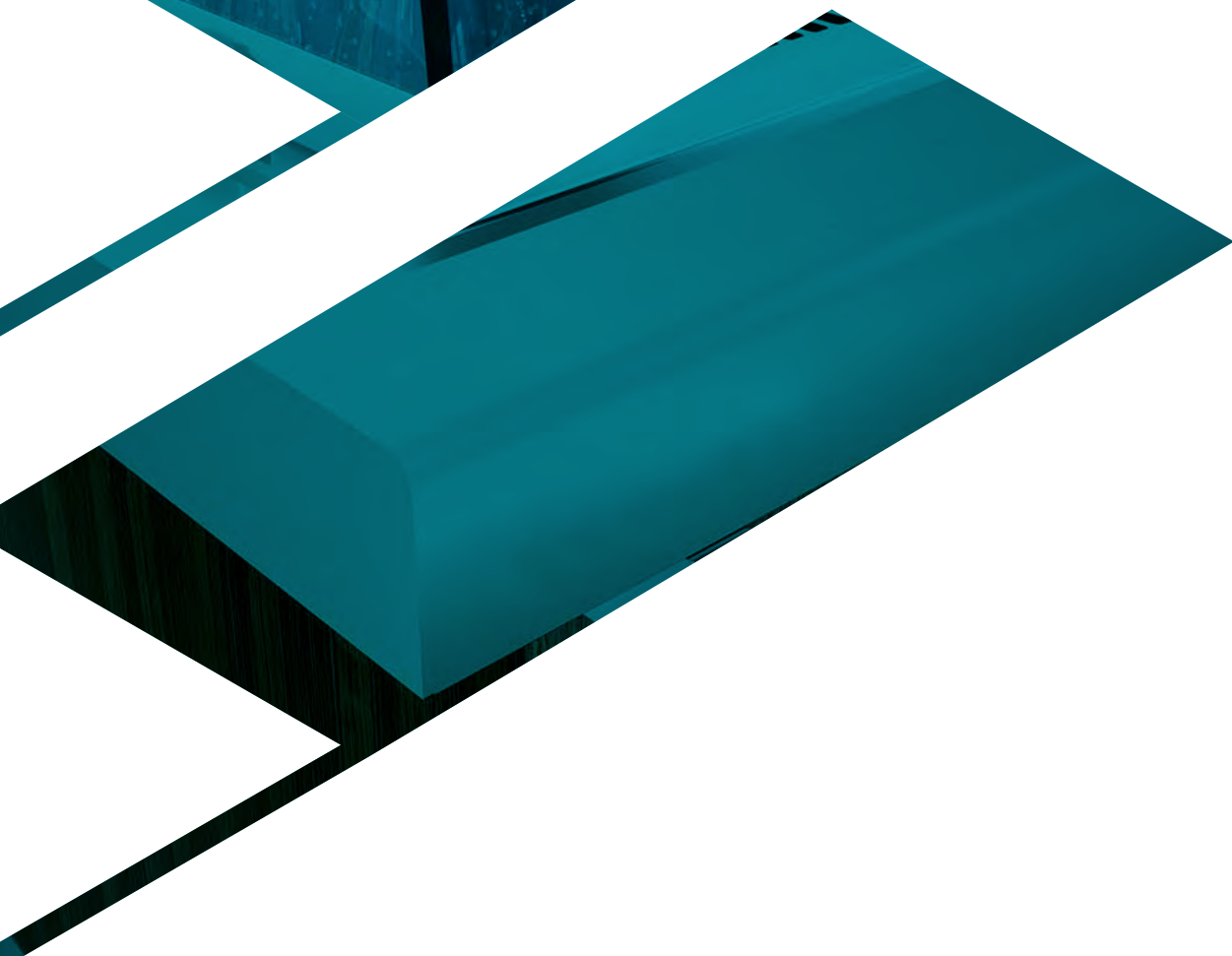
Stoły grzewcze
Szafki grzewcze



Baterie
gastromiczne







Witryny do przechowywania i ekspozycji wina ENOLUX



• Winoteka ENOLUX

- Witryny wolnostojące **18**
- Witryny przyścienne **19**

STYLOWA ekspozycja wina

„Wino jest najszlachetniejsze wśród napojów, najsmaczniejsze wśród lekarstw i najprzyjemniejsze wśród pokarmów” – powiedział słynny grecki pisarz i filozof Plutarchos.

Ten wyjątkowy trunek, którego walory smakowe cieszą się uznaniem koneserów na całym świecie, jest nie tylko towarzyszem spotkań biznesowych, ale również wyśmienicie wpasowuje się w klimat imprez towarzyskich.

Silny wzrost konsumpcji wina oraz chęć odkrywania nowych smaków przez miłośników tego trunku, stworzył potrzebę zapewnienia atrakcyjnej ekspozycji wina w idealnych dla niego warunkach temperaturowych.

W odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie rynku na profesjonalne chłodziarki do wina firma Edenox pragnie przedstawić najnowszą innowacyjną linię witryn ekspozycyjnych ENOLUX, oferującą nie tylko idealne warunki temperaturowe dla degustacji trunków, jak również praktyczną i elegancką ekspozycję kolekcji wina.

Niezwykła elegancja wykonania sprawia, że urządzenia idealnie wpasowują się w stylowe wnętrza restauracji, hoteli czy barów, gdzie stanowią imponujący element dekoracyjny.

EKSPOZYCJA 360°

Koncepcja ekspozycji 360° zapewnia maksymalną widoczność produktu z każdej perspektywy, dzięki czterem całkowicie przeszklonym ściankom.

Podwójna szyba z komorą powietrzną zapobiega skraplaniu się pary nawet przy częstym otwieraniu drzwi.





Winoteka ENOLUX

CHARAKTERYSTYKA WITRYN

BUDOWA MODUŁOWA

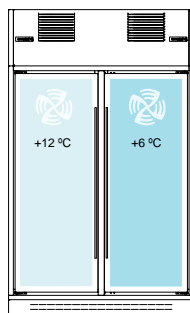
Nową linię witryn do wina ENOLUX cechuje innowacyjna modułowa konstrukcja, która umożliwia elastyczną aranżację ciągu urządzeń o nowoczesnym i atrakcyjnym wyglądzie.

IZOLACJA

Wykonanie wszystkich ścianek witryny z podwójnego zespolonego szkła z komorą powietrzną zapewnia doskonałą widoczność produktu z każdej strony, a jednocześnie izoluje urządzenie i zapobiega skraplaniu się pary przy częstym otwieraniu drzwi.

DWIE NIEZALEŻNE STREFY TEMPERATUR

Witryny do wina ENOLUX podzielone są na dwie całkowicie odizolowane od siebie strefy z oddzielnym cyfrowym sterowaniem temperatury. Temperatura w każdej komorze może zostać precyzyjnie ustawiona w zakresie od +5°C do +18°C, co pozwala na jednoczesne przechowywanie w urządzeniu zarówno czerwonych jak i białych win w temperaturach odpowiednich do spożycia.



Witryna dwudrzwiowa



RÓŻNICA TKWI W SZCZEGÓŁACH



WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

Parownik wbudowany w górnej części urządzenia oraz wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.

OŚWIETLENIE

LED

OŚWIETLENIE LED

Innowacyjny system oświetlenia LED z funkcją regulacji natężenia światła za pomocą pilota gwarantuje równomierne oświetlenie wnętrza witryny.



ELEGANCKI CYFROWY TERMOSTAT

Termostat zainstalowany w witrynie posiada nowoczesny design oraz bardzo elegancki i czytelny wyświetlacz, który umożliwia odczyt temperatury z odległości paru metrów. Wartości wyświetlane są w kolorze białym.



MAKSYMALNA POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI

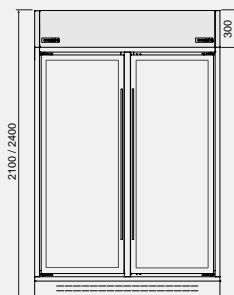
Ekspozycja 360° zapewnia maksymalną widoczność produktu z każdej perspektywy dzięki czterem przeszklonym ściankom.



Winoteka ENOLUX

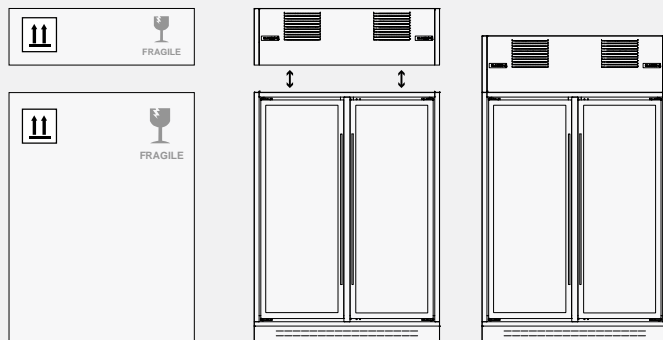
Modułowy system do dekoracji i ekspozycji

WERSJA REMOTE



Opcjonalnie witryny mogą być wykonane w wersji remote. W tych modelach wysokość górnej części urządzenia zmniejsza się do 300 mm.

INTELIĞENTNY DESIGN



Aby ułatwić obsługę, transport i instalację, witryny dostarczane są w dwóch elementach. Podczas instalacji wystarczy umieścić część chłodniczą na górze komory witryny.



WI-2C-BLA-26



WI-2C-GRE-23

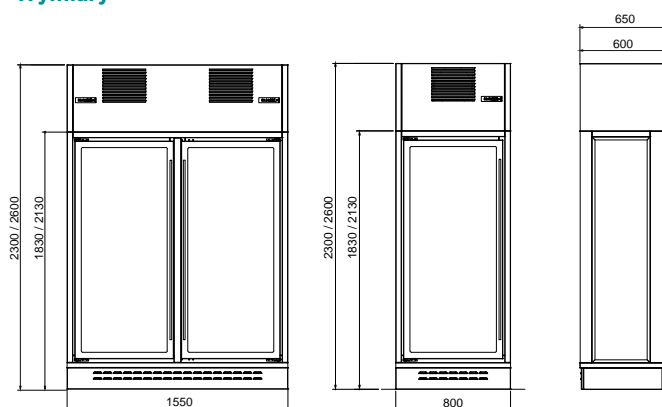


WI-1C-BLA-26

Witryny wolnostojące jedno- i dwudrzwiowe

- Tylna ściana witryny jest całkowicie przeszklona, dzięki czemu witryna idealnie prezentuje się jako element wyspowy lub oddzielający przestrzeń lokalu gastronomicznego.
- Dostępna w dwóch wysokościach:
2600 mm: 77 butelek (1-drzwiowa) lub 154 butelek (2-drzwiowa)
2300 mm: 70 butelek (1-drzwiowa), 140 butelek (2-drzwiowa).
- Dostępne w dwóch kolorach: czarnym i szarym.
- Modele dwudrzwiowe podzielone są na dwie całkowicie odizolowane od siebie strefy z oddzielnym cyfrowym sterowaniem temperatury.
- Ściany wykonane z podwójnego zespolonego szkła z komorą powietrzną.
- Uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Wyposażone w tacę ociekową skroplin parownika.
- Oświetlenia LED z funkcją regulacji natężenia światła.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Zakres temperatur pracy: od 5°C do 18°C.
- Opcjonalnie witryny mogą być wykonane w wersji remote.

Wymiary



Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Kolor	Liczba drzwi	Cena netto zł
WI-1C-GRE-23	3722101	800 x 650 x 2300	Szary	1	36 400,00
WI-2C-GRE-23	3722102	1550 x 650 x 2300	Szary	2	56 500,00
WI-1C-BLA-23	3722103	800 x 650 x 2300	Czarny	1	36 400,00
WI-2C-BLA-23	3722104	1550 x 650 x 2300	Czarny	2	56 500,00
WI-1C-GRE-26	3722105	800 x 650 x 2600	Szary	1	39 100,00
WI-2C-GRE-26	3722106	1550 x 650 x 2600	Szary	2	58 900,00
WI-1C-BLA-26	3722107	800 x 650 x 2600	Czarny	1	39 100,00
WI-2C-BLA-26	3722108	1550 x 650 x 2600	Czarny	2	58 900,00



WI-2W-GRE-26



WI-2W-BLA-23

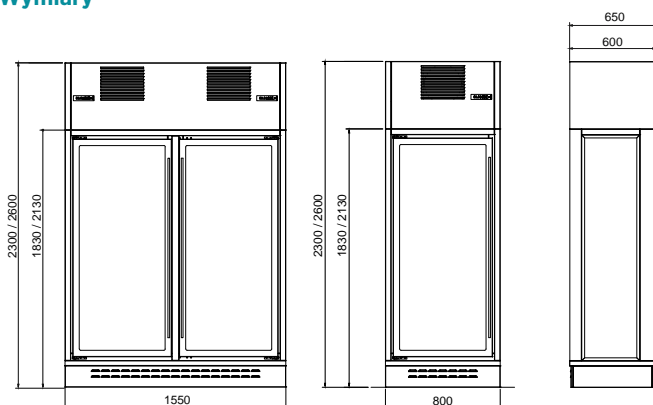


WI-1W-GRE-23

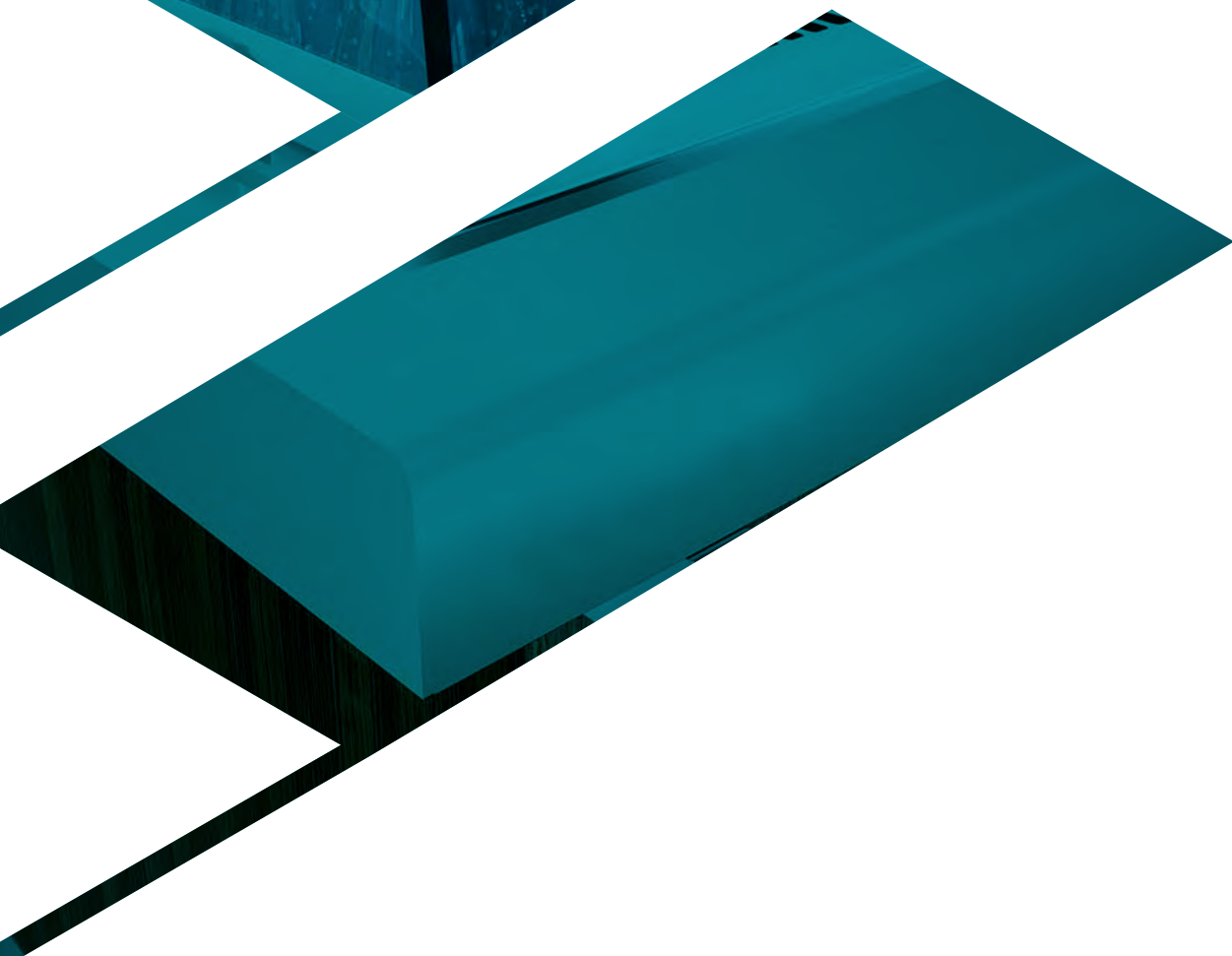
Witryny przysienne jedno i dwurdzwiowe

- Tylna ściana witryny wykonana ze stali nierdzewnej.
- Dostępna w dwóch wysokościach:
 - 2600 mm: 77 butelek (1-drzwiowa) lub 154 butelek (2-drzwiowa)
 - 2300 mm: 70 butelek (1-drzwiowa), 140 butelek (2-drzwiowa).
- Dostępne w dwóch kolorach: czarnym i szarym.
- Modele dwurdzwiowe podzielone są na dwie całkowicie odizolowane od siebie strefy z oddzielnym cyfrowym sterowaniem temperatury.
- Ściany wykonane z podwójnego zespolonego szkła z komorą powietrzną.
- Uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Wyposażone w tacę ociekową skroplin parownika.
- Oświetlenia LED z funkcją regulacji natężenia światła.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Zakres temperatur pracy: od 5°C do 18°C.
- Opcjonalnie witryny mogą być wykonane w wersji remote.

Wymiary



Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Kolor	Liczba drzwi	Cena netto zł
WI-1W-GRE-23	3722121	800 x 650 x 2300	Szary	1	34 600,00
WI-2W-GRE-23	3722122	1550 x 650 x 2300	Szary	2	54 800,00
WI-1W-BLA-23	3722123	800 x 650 x 2300	Czarny	1	34 600,00
WI-2W-BLA-23	3722124	1550 x 650 x 2300	Czarny	2	54 800,00
WI-1W-GRE-26	3722125	800 x 650 x 2600	Szary	1	37 900,00
WI-2W-GRE-26	3722126	1550 x 650 x 2600	Szary	2	54 700,00
WI-1W-BLA-26	3722127	800 x 650 x 2600	Czarny	1	37 900,00
WI-2W-BLA-26	3722128	1550 x 650 x 2600	Czarny	2	54 700,00





Witryny ekspozycyjne Szafy chłodnicze i mroźne

• Witryny ekspozycyjne

- Witryny ekspozycyjne nastawne **22**
- Witryna ekspozycyjna wolnostojąca **22**
- Szafy ekspozycyjne chłodnicze i mroźne **23**
- Witryny ekspozycyjne chłodnicze VERS **24**
- Witryny ekspozycyjne grzewcze VECS **24**

• Szafy chłodnicze i mroźne

- Białe szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi **25**
- Białe szafy chłodnicze i mroźne **26**
- Szafy chłodnicze i mroźne z obudową ze stali nierdzewnej **27**
- Szafy chłodnicze ekspozycyjne z podświetlanym panelem **28**
- Akcesoria do szaf **29**

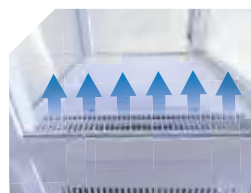

VIVES-7

Witryny ekspozycyjne nastawne

- Witryna chłodnicza wentylowana, idealna do prezentacji i przechowywania schłodzonych produktów spożywczych.
- Dzięki niewielkim rozmiarom i lekkiej konstrukcji urządzenie posiada szeroki zakres zastosowania, zarówno w punktach szybkiej obsługi, jak i supermarketach i restauracjach.
- Obudowa w kolorze białym.
- Doskonała widoczność produktów z każdej perspektywy dzięki czterem całkowicie przezroczystym ściankom.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Temperatura pracy: od +3°C do 8°C.
- Wewnętrzne oświetlenie LED.
- Drzwi wykonane z podwójnej szyby zespolonej
- Regulowana wysokość półek
- Wymiary półki: 335 x 340 mm
- Regulacja i kontrola temperatury za pomocą termostatu cyfrowego.
- Automatyczne odszranianie.



4 przeszklone ścianki



Witryna chłodnicza z automatycznym odszranianiem



Regulowana wysokość półek i oświetlenie LED

Model	Nr referencyjny	Pojemność (l)	Moc (W)	Liczba półek	Temperatura pracy (°C)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
VIVES-5	8386601	58	164	2	+3°C do +8°C	428 x 386 x 849	1 474,00
VIVES-7	8386602	78	184	3	+3°C do +8°C	428 x 386 x 1000	1 664,00
VIVES-9	8386603	98	200	4	+3°C do +8°C	428 x 386 x 1150	1 794,00


VICO-300

Witryna ekspozycyjna wolnostojąca

- Witryna chłodnicza wentylowana, idealna do prezentacji i przechowywania schłodzonych produktów spożywczych.
- Doskonała widoczność produktów z każdej perspektywy dzięki czterem całkowicie przezroczystym ściankom.
- Atrakcyjny wygląd dzięki panoramicznej, zakrzywionej przedniej szybie i wykończeniu w kolorze białym.
- Duża powierzchnia ekspozycyjna pozwala na jednoczesną prezentację szerokiej gamy produktów na czterech poziomych półkach.
- Wewnętrzne oświetlenie LED.
- Wyposażone w 4 półki powlekane w kolorze białym, o regulowanej wysokości.
- Temperatura pracy: od +2 °C do +10 °C pozwala na przechowywanie różnych produktów, takich jak sałatki, napoje, gotowe dania.
- Wymiary półki: 404 x 411 mm
- Regulacja i kontrola temperatury za pomocą termostatu cyfrowego.
- Wyposażona w regulowane nóżki.

Model	Nr referencyjny	Pojemność (l)	Moc (W)	Temperatura pracy (°C)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
VICO-300	8386611	280	240	+2°C a +8°C	515 x 485 x 1818	4 100,00



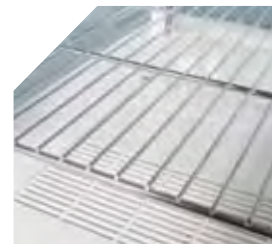
VERSO-400



VECSO-400



VERSO 400
Regulowana wysokość półek



Wydajne chłodzenie poprzez wymuszony obieg powietrza



Prosta regulacja temperatury

Szafy ekspozycyjne

- Szafy ekspozycyjne z czterema przeszklonymi ściankami, które zapewniają maksymalną widoczność produktu z każdej perspektywy.
- Obudowa z satynowanego aluminium. Szafy idealnie nadają się do wykorzystania w kawiarniach, ciastkarniach, pizzeriach, bufetach czy restauracjach.
- Wyposażone w oświetlenie wewnętrzne LED, które pozwala na efektowną ekspozycję produktów.
- Regulacja i kontrola temperatury za pomocą termostatu cyfrowego.
- Aby ułatwić przemieszczanie, witryny wyposażone są w 4 kółka obrotowe, w tym 2 z hamulcem.

Szafa chłodnicza VERSO-400

- Temperatura pracy: od +2 °C do +10 °C
- Wyposażona w 5 półek przestawnych
- Chłodzenie poprzez wymuszony obieg powietrza.

Szafa mroźna VECSO-400

- Idealna po przechowywaniu mrożonych deserów i lodów.
- Temperatura pracy: od -15 °C do -22 °C
- Wyposażona w 5 stałych półek.
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek
- Wydajne chłodzenie poprzez wymuszony obieg powietrza

Model	Nr referencyjny	Pojemność (l)	Moc (W)	Temperatura pracy (C°)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
VERSO-400	8386621	490	280	+2°C a +8°C	706 x 746 x 1800	6 410,00
VECSO-400	8386631	490	800	-18°C a -22°C	706 x 746 x 1800	10 250,00

- Gama witrynek ekspozycyjnych przeznaczona do prezentacji przekąsek i napojów. Idealnie nadaje się do wykorzystania w kawiarniach, ciastkarniach, pizzeriach, bufetach czy punktach zbiorowego żywienia.
- Witryny chłodnicze i grzewcze można w szybki i łatwy sposób zamontować na blacie.
- Funkcjonalny, kompaktowy design sprawia, że z łatwością mieszczą się w ciasnych pomieszczeniach, a jednocześnie na trzech poziomach są w stanie zaprezentować szeroką gamę produktów.
- Dwie regulowane półki w komplecie. Regulacja położenia półek umożliwia prezentację produktów o różnych gabarytach.
- Wyposażone w dwoje przesuwanych drzwi z tyłu urządzenia
- Cztery całkowicie przezroczyste ścianki zapewniają maksymalną widoczność produktu z każdej perspektywy.
- Wyposażone w oświetlenie wewnętrzne, które pozwala na efektowną ekspozycję produktów
- Napięcie 230V/1/50Hz



Witryna VERS-120.
Gama witrynek ekspozycyjnych



VERS-120



Witryny ekspozycyjne chłodnicze

- Witryna chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania zimnych produktów.
- Szeroki zakres temperatur pozwala na przechowywanie różnego rodzaju produktów i umożliwia ich serwowanie w optymalnej temperaturze.
- Temperatura pracy: od 0°C - 12°C.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Dzięki odpowiedniej budowie wnętrza chłodzenie rozprowadzane jest równomiernie do wszystkich punktów witryny.
- Regulacja i kontrola temperatury odbywa się za pomocą termostatu z wyświetlaczem LED.
- Wymiana produktów odbywa się przez otwarcie tylnych przesuwanych drzwiczek.
- Aby efektywnie zaprezentować produkty, wszystkie witryny zostały wyposażone w oświetlenie.

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Moc (W)	Cena netto zł
VERS-100	3866101	700 x 452 x 654	160	1 920,00
VERS-120	3866102	700 x 570 x 633	160	2 490,00
VERS-160	3866103	885 x 570 x 663	200	2 990,00



VECS-120



Witryny ekspozycyjne grzewcze

- Witryna grzewcza idealnie nadaje się do prezentacji gorących potraw takich jak pizza, ciasta, kanapki, itp.
- Wymuszony obieg powietrza pozwala na równomiernie rozprowadzanie ciepła wewnątrz witryny oraz na utrzymanie temperatury żywności na optymalnym poziomie.
- Zakres temperatur: od 30°C - 90°C.
- Wymiana produktów odbywa się przez otwarcie tylnych przesuwanych drzwiczek.
- Aby efektywnie zaprezentować produkty, wszystkie witryny zostały wyposażone w oświetlenie.

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Moc (W)	Cena netto zł
VECS-100	3866201	700 x 462 x 663	800	1 850,00
VECS-120	3866202	700 x 604 x 675	800	2 090,00
VECS-160	3866203	880 x 604 x 675	1500	2 790,00



APS-201-C

APS-401-C

APS-601-C

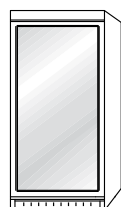
ANS-601-C



APS-201-C



APS-401-C
APS-601-C



ANS-401-C
ANS-601-C

Białe szafy chłodnicze i mroźne z drzwiami szklanymi

- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową.
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie.
- Oświetlenie fluorescencyjne wnętrza wbudowane w górnej części szafy (modele mroźne posiadają oświetlenie LED).
- Wbudowany zamek na klucz.
- Parownik wbudowany w tylnej ścianie szafy, wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Czynnik chłodniczy R-134 wolny od CFC.
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.
- Odpływ wewnątrz komory chłodzenia.
- Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy
- Napięcie: 230 V / 50 Hz

SZAFY CHŁODNICZE

- Wytłaczane prowadnice półek, łatwe w utrzymaniu czystości.
- W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole.
- Półki powlekane masą plastyczną.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu

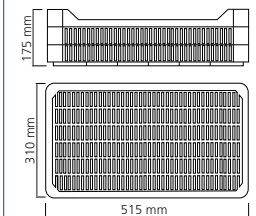
SZAFY MROŻNE

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek
- Możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów. Maksymalnie 6 koszy górnych CSA400 i 1 kosz dolny CIA400 w ANS-401-C oraz 12 koszy górnych CSA600 i 1 kosz dolny CIA600 w ANS-601-C.

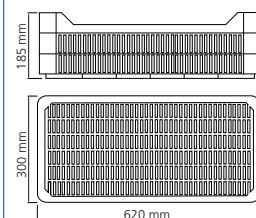


Wnętrze szafy mroźnej z koszami

MODEL ANS-601-C

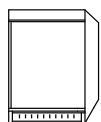


Kosz górny (CSA600)

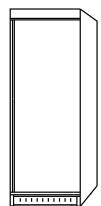


Kosz dolny (CIA600)

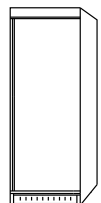
Model	Nr referencyjny	Pojemność (l)	Moc (W)	Temperatura pracy (°C)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
APS-201-C	8316311	130	150	-2°C do +8°C	600 x 585 x 845	1 690,00
APS-401-C	8316361	400	185	-2°C do +8°C	600 x 585 x 1850	2 490,00
APS-601-C	8316411	600	185	-2°C do +8°C	775 x 650 x 1885	3 490,00
ANS-401-C	8336351	350	500	-25°C do -10°C	600 x 600 x 1855	3 975,00
ANS-601-C	8336401	610	520	-25°C do -10°C	775 x 650 x 1885	4 660,00



APS-201



APS-401
ANS-401



APS-601
ANS-601

Białe szafy chłodnicze i mroźne

- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie
- Wbudowany uchwyt drzwiowy
- Wbudowany zamek na klucz
- Czynnik chłodniczy R-134 wolny od CFC
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie
- Napięcie: 230 V / 50 Hz

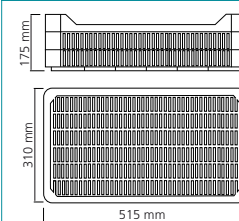
SZAFY CHŁODNICZE

- W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole
- Wytłaczane prowadnice półek, łatwe w utrzymaniu czystości
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu
- Odpływ wewnątrz komory chłodzenia
- Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy

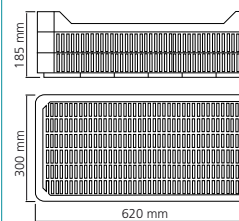
SZAFY MROŹNE

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek
- Możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów. Maksymalnie 6 koszy górnych CSA400 i 1 kosz dolny CIA400 w ANS-401 oraz 12 koszy górnych CSA600 i 1 kosz dolny CIA600 w ANS-601.

MODEL ANS-601



Kosz górny (CSA600)



Kosz dolny (CIA600)

Model	Nr referencyjny	Pojemność (l)	Moc (W)	Temperatura pracy (C°)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
APS-201	8316301	200	150	-2°C do +8°C	600 x 585 x 855	2 190,00
APS-401	8316351	400	185	-2°C do +8°C	600 x 585 x 1850	2 390,00
APS-601	8316401	600	185	-2°C do +8°C	775 x 650 x 1885	3 070,00
ANS-401	8336361	400	210	-25°C do -10°C	600 x 585 x 1855	2 610,00
ANS-601	8336411	600	350	-25°C do -10°C	775 x 650 x 1885	3 500,00



APS-401-I

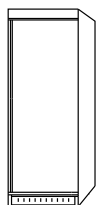
APS-601-I



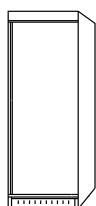
Wbudowany zamek na klucz



Wnętrze szafy mroźnej z koszami



APS-401-I
ANS-401-I



APS-601-I
ANS-601-I

Szafy chłodnicze i mroźne z obudową ze stali nierdzewnej

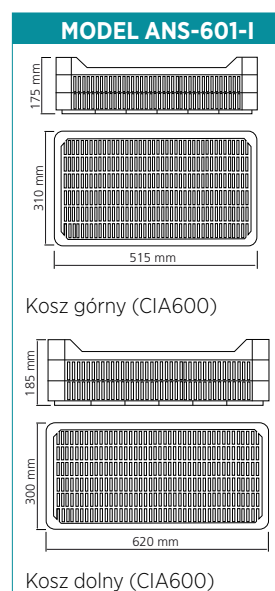
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie
- Wbudowany uchwyt drzwiowy
- Wbudowany zamek na klucz
- Czynnik chłodniczy R-134 wolny od CFC
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie
- Napięcie: 230 V / 50 Hz

SZAFY CHŁODNICZE

- W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole
- Wytłaczane prowadnice półek, łatwe w utrzymaniu czystości
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu
- Odpływ wewnątrz komory chłodzenia
- Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy

SZAFY MROŹNE

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek
- Możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów. Maksymalnie 6 koszy górnych CSA400 i 1 kosz dolny CIA400 w ANS-401-I oraz 12 koszy górnych CSA600 i 1 kosz dolny CIA600 w ANS-601-I.



Kosz górny (CIA600)

Kosz dolny (CIA600)

Model	Nr referencyjny	Pojemność (l)	Moc (W)	Temperatura pracy (C°)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
APS-401-I	8316371	360	185	-2°C do +8°C	600 x 585 x 1850	2 687,00
APS-601-I	8316421	620	185	-2°C do +8°C	775 x 650 x 1885	3 549,00
ANS-401-I	8336371	350	210	-25°C do -10°C	600 x 585 x 1855	2 930,00
ANS-601-I	8336421	610	350	-25°C do -10°C	775 x 650 x 1885	3 690,00



APE-902-C



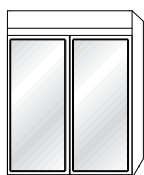
APE-902-CC



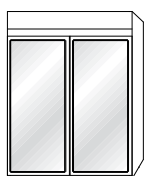
ACE-902-C



APE-401-C
ACE-401-C



APE-902-CC
Drzwi przesuwne



APE-902-C
ACE-902-C
Drzwi skrzydłowe

Szafy ekspozycyjne chłodnicze i mroźne z podświetlanym panelem

- Przeznaczone do ekspozycji potraw i napojów.
- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Oświetlenie wnętrza komory uatrakcyjnia ekspozycję towarów.
- Podświetlany plafon.
- Wyposażony w 4 kółka obrotowe.
- Odpyły wewnątrz komory chłodzenia.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.
- Czynnik chłodniczy R-134 wolny od CFC.
- Modele APE-401-C, ACE-401-C, APE-902-C i ACE-902-C wyposażone w drzwi skrzydłowe.
- Model APE-902-CC jest wyposażony w drzwi przesuwne z automatycznym zamykaniem. Front szafy w kolorze czarnym.
- Napięcie: 230 V / 50 Hz.

SZAFY CHŁODNICZE

- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- Wyposażone w 4 półki na każde drzwi.

SZAFY MROŻNE

- W wyposażeniu 5 półek.
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek.

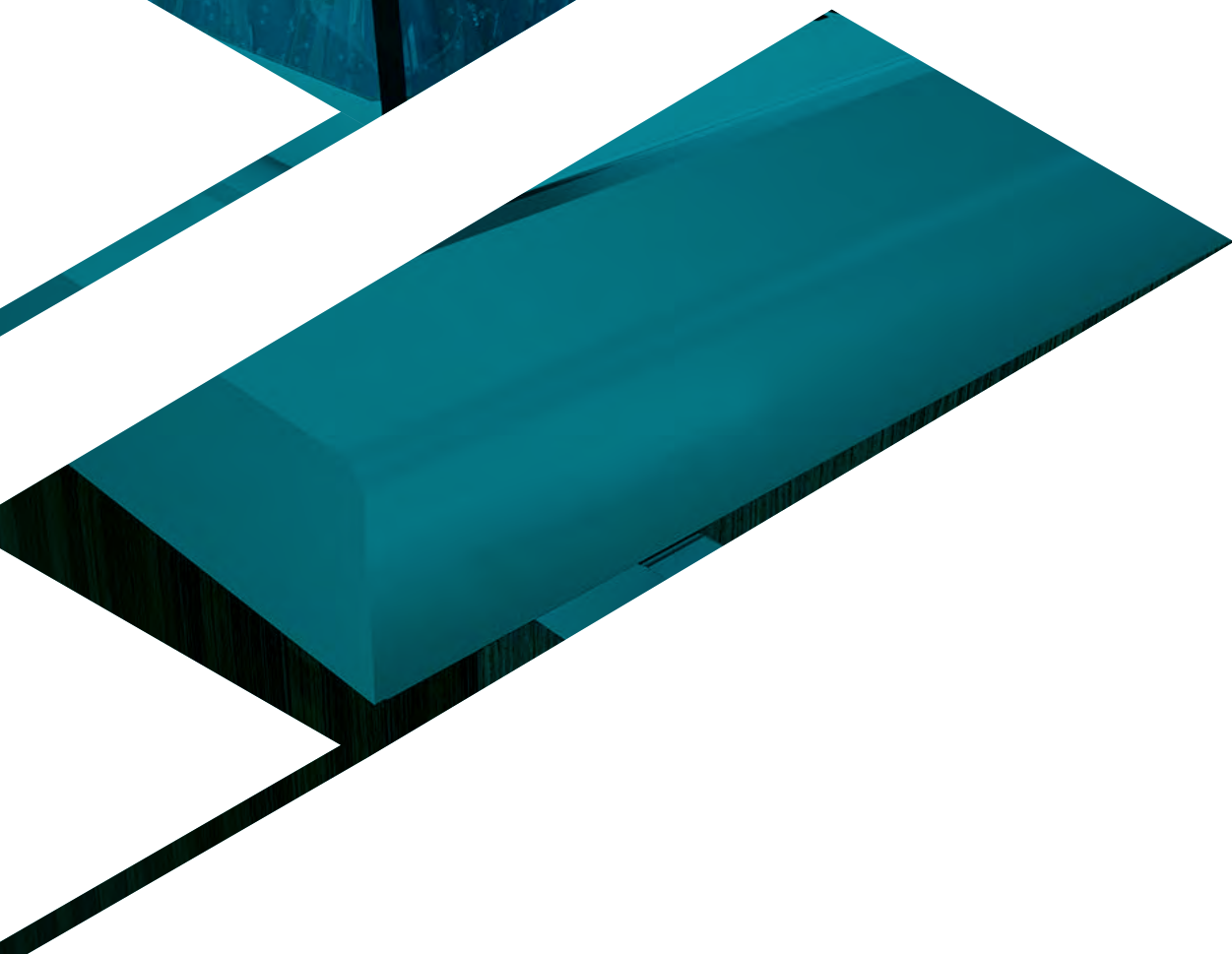
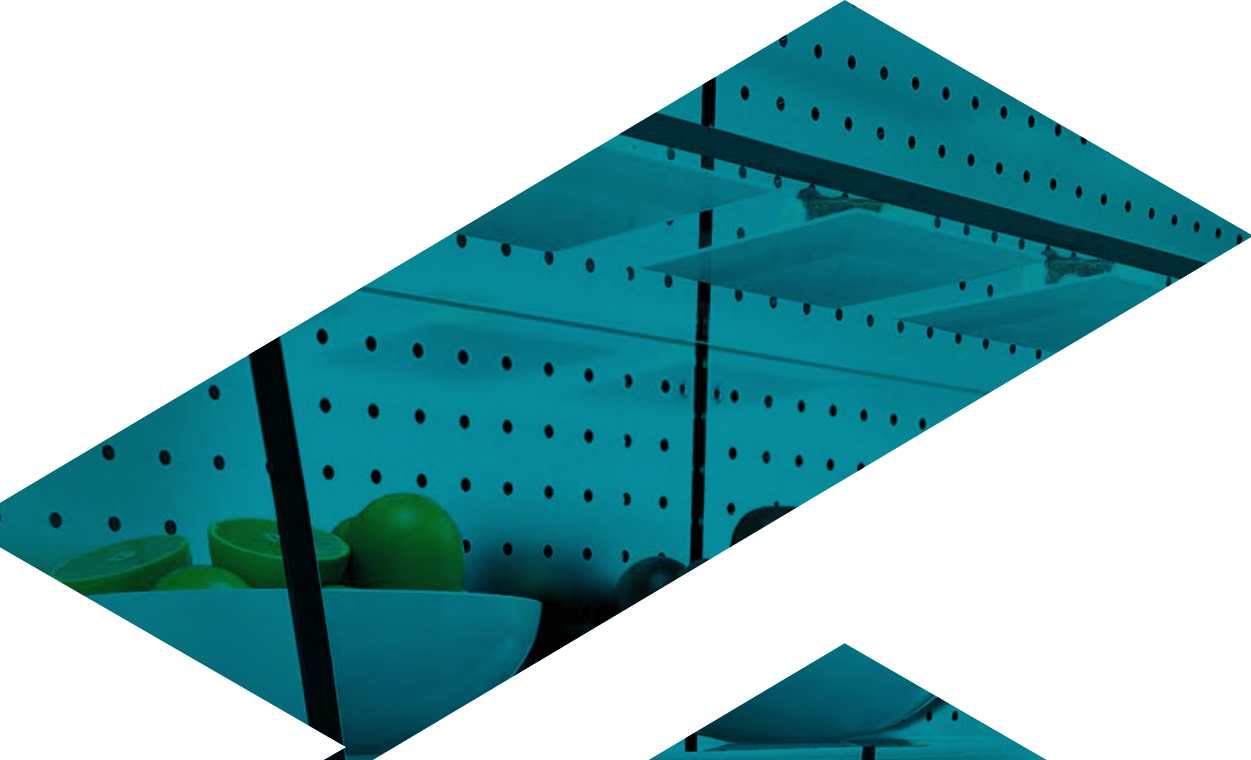


APE-401-C

Model	Nr referencyjny	Pojemność (l)	Moc (W)	Temperatura pracy (C°)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
APE-401-C	8316501	400	340	-2°C do +8°C	620 x 570 x 2060	2 790,00
APE-902-C	8316510	920	550	-2°C do +8°C	1200 x 710 x 2060	5 090,00
APE-902-CC	8316511	920	550	-2°C do +8°C	1200 x 710 x 2060	6 090,00
ACE-401-C	8336501	578	1000	-18°C do -22°C	680 x 720 x 2060	4 830,00
ACE-902-C	8336510	1078	1100	-18°C do -22°C	1370 x 720 x 2060	7 000,00

Półki i kosze do szaf

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Rodzaj szaf	Modele	Opis	Cena netto zł
PSA400	8396101	415 x 507	Szafy 200 i 400	APS, APS-C, ANS	Górna półka	66,00
PIA400	8396102	225 x 507	Szafy 200 i 400	APS, APS-C, ANS	Dolna półka	66,00
PSA600	8396103	650 x 525	Szafy 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Górna półka	66,00
PIA600	8396104	650 x 330	Szafy 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Dolna półka	66,00
CSA400	8396122	427 x 360 x 193	Szafy 400	ANS-401, ANS-401-C, ANS-401-I	Górny kosz	66,00
CIA400	8396123	187 x 360 x 192	Szafy 400	ANS-401, ANS-401-C, ANS-401-I	Dolny kosz	66,00
CSA600	8396120	515 x 310 x 175	Szafy 600	ANS-601, ANS-601-C, ANS-601-I	Górny kosz	66,00
CIA600	8396121	620 x 300 x 185	Szafy 600	ANS-601, ANS-601-C, ANS-601-I	Dolny kosz	66,00
PAE400	8396105	396 x 514	Szafy ekspozycyjne z plafonem	APE-401-C	Półka	66,00
PAE900	8396106	505 x 528	Szafy ekspozycyjne z plafonem	APE-902 / APE-902-C	Półka	66,00








• Wózki bankietowe	32
- Wózki bankietowe grzewcze	33
- Wózki bankietowe chłodzone	34
- Wózki neutralne	35
- Bemary jezdne wodne	36
- Wózki podgrzewane do talerzy	37
• Wózki serwisowe i transportowe	38
- Wózki serwisowe	38
- Wózki do pakowarek próżniowych	39
- Wózki platformowe wzmocnione	39
- Pojemniki do różnych zastosowań	39
• Wózki do transportu i przechowywania talerzy, tac i koszy	40
- Wózki z blatem roboczym	40
- Wózki regałowe	40
- Wózek z prowadnicami	40
- Wózki do tac	41
- Wózek z prowadnicami do koszy do zmywarek	42
- Wózki platformowe do transportu koszy	42
- Wózki z ruchomą platformą do tac i koszy	43
- Wózki jodełkowe do talerzy	44
- Półki ścienne do talerzy	44





CCB-40


 Podwójne drzwi z izolacją poliuretanową


 Oszczędność energii poprzez doskonałą izolację

 Termostat do kontrolowania temperatury: 0° do 90°C


 Położenie panelu sterującego w miejscu najbardziej odpornym na wstrząsy


 Zredukowana wysokość wózka daje możliwość dostępu do górnych półek i ułatwia manewrowanie urządzeniem

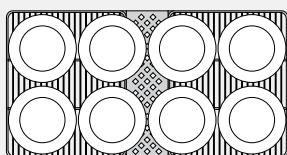
 Wewnętrzny układ centralnych i bocznych przewodnic umożliwia cyrkulację gorącego powietrza poprzez całą komorę wózka oraz pomiędzy pojemnikami z żywnością

 Dwie elektryczne grzałki w każdej części zapewniają maksymalną dystrybucję ciepła w czasie transportu. Grzałki wyposażone w system ochrony w przypadku kiedy ich praca nie jest poprawna

 Wyciszone kółka o średnicy 160 mm w tym dwa z hamulcami

 Demontowany system przewodnic ułatwiający czyszczenie

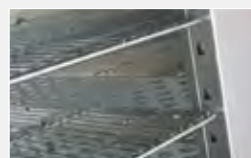
 Wyposażone w odbojniki



Na każdym poziomie może być ustawione do 8 szt talerzy o maksymalnej średnicy 300mm.



Do utrzymania odpowiedniej wilgotności potraw i uniknięcia wysuszenia wózki wyposażone są w nie przesuwającą się tacę na wodę



Model CCB-40 wyposażony w 20 szt centralnych rusztów pozwalających na maksymalne wykorzystanie przestrzeni w wózku (ruszty dostępne jako opcja).

Wózki bankietowe grzewcze

- Idealne rozwiązanie do transportowania wcześniej przygotowanych potraw i utrzymania ich we właściwej temperaturze.
- Potrawy mogą być przechowywane na talerzach, półkach lub w pojemnikach GN 2/1 lub 1/1 (pojemniki i ruszty nie występują w komplecie z wózkiem, dostępne jako opcja).
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wypodażone w zamek.
- Odległość pomiędzy przewodnikami 60 mm.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Taca nawilżania komory.
- Kontrola temperatury sterowana termostatem w zakresie 0° - 90° C, dodatkowo na zewnątrz jest zamontowany termometr.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe Ø160 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Każdy narożnik wyposażony w gumowe odboje.
- Drzwi samoczynnie zamykające się w wypadku, kiedy kąt odchylenia drzwi jest mniejszy niż 90°.
- Izolacja termiczna ścian poliuretanowa.



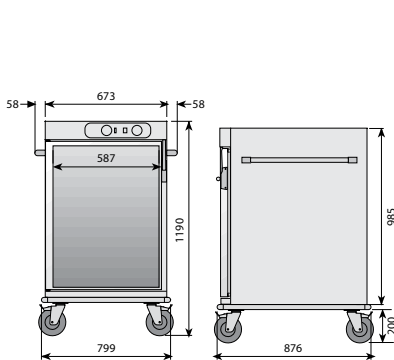
CCB-10



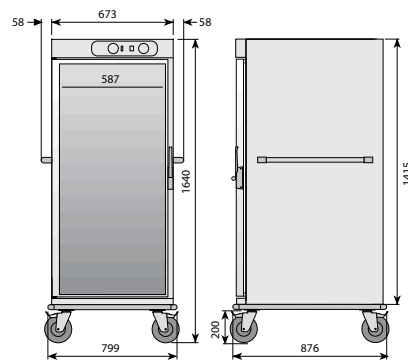
CCB-20



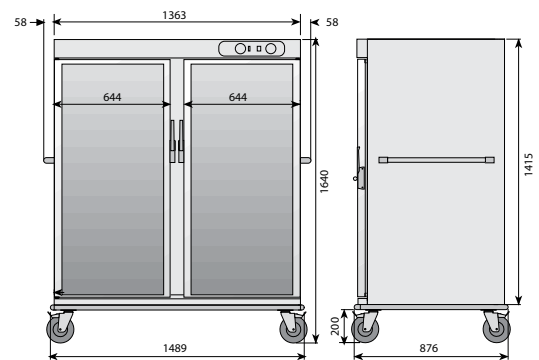
CCB-40



CCB-10



CCB-20



CCB-40

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Liczba drzwi	Zasilanie	Liczba przewodnic	Moc (W)	Cena netto zł
CCB-10	2622104	799 x 876 x 1190	1	230/1/50-60 Hz	10	2000	5 490,00
CCB-20	2622105	799 x 876 x 1640	1	230/1/50-60 Hz	20	2000	6 390,00
CCB-40	2622106	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50-60 Hz	40	3500	10 530,00

Wózki bankietowe chłodzone

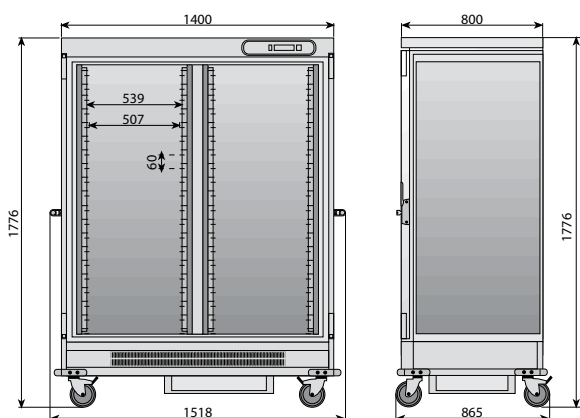
- Idealne do przechowywania i serwowania wcześniej przygotowanych zimnych dań.
- Zakres temperatury pracy od +2°C do +8°C przy temperaturze w pomieszczeniu do 32°C.
- Wyświetlacz cyfrowy temperatury.
- System chłodzący oraz wentylator znajdują się wewnątrz urządzenia.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w zamek.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Każdy narożnik wyposażony jest w gumowe odboje.
- Półki ażurowe powlekane masą plastyczną.
- Drzwi samoczynnie zamykające się w wypadku, kiedy kąt odchylenia drzwi jest mniejszy niż 90°.
- Zasilanie: 230V /1/ 50Hz.



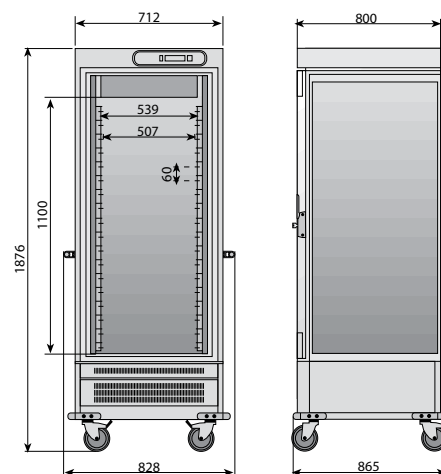
CF-40



CF-20



CF-40



CF-20

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Pojemność prowadnic GN 2/1 (co 60 mm)	Liczba prowadnic w wyposażeniu	Liczba półek GN 2/1 w wyposażeniu	Moc (W)	Cena netto zł
CF-20	2712251	799 x 876 x 1878	17	5	5	350	6 930,00
CF-40	2712252	1489 x 876 x 1878	40	10	10	575	10 170,00

Wózki neutralne GN

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 100 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Drzwi samoczynnie zamykające się w wypadku, kiedy kąt odchylenia drzwi jest mniejszy niż 90°.

- Wyposażone w zamek.
- Ruszty i pojemniki nie występują w komplecie.
- Przeznaczone do transportu pojemników GN 1/1 (530 x 325 mm) i GN 2/1 (650 x 530 mm).
- Odległość pomiędzy prowadnicami 60 mm

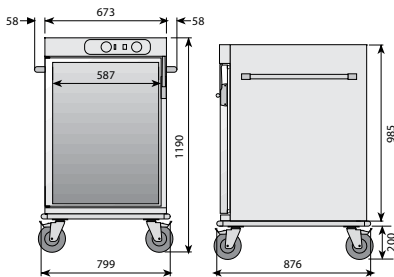
 **NOWA GAMA**



NTE-102

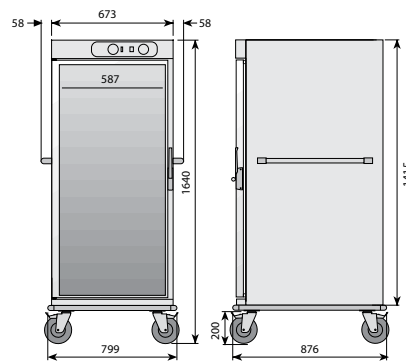


NTE-202



Widok z przodu

Widok z boku



Model	Nr referencyjny	Wymiary wózka (mm)	Pojemność	Typ tac	Cena netto zł
NTE-102	2472123	799 x 876 x 1190	10	Do pojemników GN	3 295,00
NTE-202	2472125	799 x 876 x 1640	20	Do pojemników GN	3 835,00

- Umożliwiają dystrybucję ciepłych potraw przy zachowaniu optymalnych warunków higienicznych, temperatury oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ogrzewanie pośrednie wodne.
- Grzałki umieszczone pod dnem komory bemara.
- Wyposażone w wyłącznik i termostat.
- Zasilający kabel z wtyczką uziemiającą.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.

Bemary jezdne wodne

- W ofercie występują trzy rodzaje modeli z jedną komorą (jedno sterowanie) o pojemności 2, 3 lub 4 pojemniki GN 1/1 oraz modele dwukomorowe (pojemność 2 x GN 1/1) i trzykomorowe (pojemność 3 x GN1/1) z niezależnym sterowaniem komór.
- W dolnej części bemar posiada półkę.
- Zawór spustowy w dolnej części komory.
- Każdy narożnik wyposażony jest w gumowe odboje.
- UWAGA! Przed uruchomieniem sprzętu należy napełnić komory wodą.
- Pojemniki GN nie występują w komplecie z bemarami.



CBM3-311
(z niezależnymi komorami)



CBM-311

CBM-211

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm) (mm)	Liczba pojemników GN 1/1, głębokość 200 mm	Opis	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
CBM-211	3132101	863 x 667 x 850	2 GN 1/1	1 komora	1400	230	2 950,00
CBM-311	3132102	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	1 komora	2100	230	3 650,00
CBM-411	3132103	1470 x 667 x 850	4 GN 1/1	1 komora	2800	230	4 190,00
CBM2-211	3132104	863 x 667 x 850	2 GN 1/1	2 niezależnie sterowane komory	1400	230	3 190,00
CBM3-311	3132105	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	3 niezależnie sterowane komory	2100	230	4 090,00

Wózki podgrzewane do talerzy

- Specjalnie przeznaczone do podgrzewania, transportowania oraz przechowywania talerzy.
- Całkowicie wykonane ze stali nierdzewnej
- Ścianki zewnętrzne podwójne, izolowane.
- Możliwość dopasowania kolumny do wymiarów talerzy przy użyciu sprężyn.
- Wózki posiadające dwie kolumny są odpowiednio przystosowane; jedna do talerzy o średnicy od 180 do 280 mm, druga do talerzy o średnicy od 240 do 340 mm.

- W ofercie występują wózki dwu- i czterokolumnowe.
- Przybliżona pojemność: 45 talerzy na każdą kolumnę.
- Temperatura regulowana termostatem.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe $\varnothing 125$ mm, w tym dwa z hamulcem.
- Każdy narożnik wyposażony jest w gumowe odboje.
- Akcesoria: pokrywa pomagająca utrzymać stałą temperaturę talerzy.



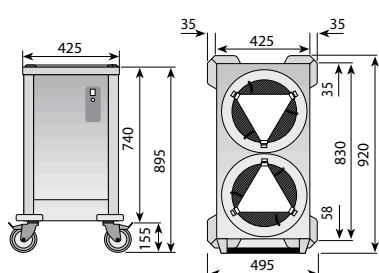
CPC2-28 + 2 TDP-28



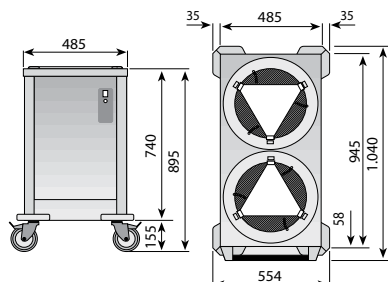
CPC2-28



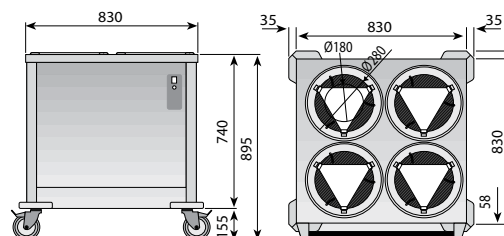
TDP-28/34



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm) (mm)	Liczba kolumn	\varnothing talerzy (mm)	Przybliżona pojemność talerzy	Moc (W)	Cena netto zł
CPC2-28	2612101	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	3 620,00
CPC2-34	2612102	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	3 950,00
CPC4-28	2612103	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	5 990,00
TDP-28	3793104		Pokrywa do dystrybutora do talerzy 28 cm				70,00
TDP-34	3793105		Pokrywa do dystrybutora do talerzy do 34 cm				70,00

Wózki serwisowe

- Wózki wykonane ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana.
- Półki wózka głęboko tłoczone, dolna część półki jest zaokrąglona, co wzmacnia konstrukcję.
- Wyposażone w gumowe odbojniki oraz 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Modele CE są zbudowane z profili okrągłych o średnicy 25 mm, obciążenie

na półkę do 70 kg. Maksymalne obciążenie wózka 190 kg (model czteropółkowy).

- Modele wzmocnione CER są zbudowane z profili okrągłych o średnicy 30 mm, obciążenie na półkę do 85 kg. Maksymalne obciążenie wózka to 235 kg (przy równomiernym rozłożeniu załadunku).
- Komfort użytkowania dzięki wzmocnionej konstrukcji, odpowiedniej grubości półek oraz średnicy profili.



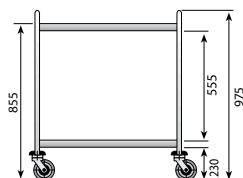
CER-1062



CE-953

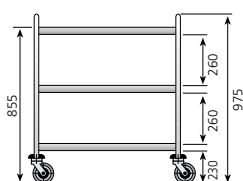


CER-1064



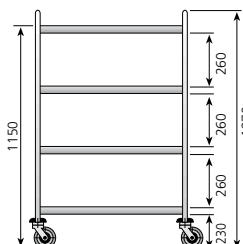
Wózki serwisowe z 2 półkami

Model	Nr referencyjny	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CE-852	2412101	800 x 500	900 x 600 x 975	840,00
CE-952	2412102	900 x 500	1000 x 600 x 975	882,00
CER-1062	2412103	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1 015,00



Wózki serwisowe z 3 półkami

Model	Nr referencyjny	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CE-853	2412104	800 x 500	900 x 600 x 975	1 015,00
CE-953	2412105	900 x 500	1000 x 600 x 975	1 070,00
CER-1063	2412106	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1 245,00



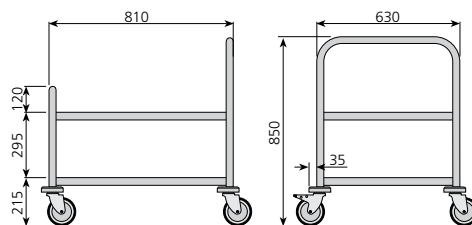
Wózki serwisowe z 4 półkami

Model	Nr referencyjny	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CE-954	2412107	900 x 500	1000 x 600 x 1270	1 325,00
CER-1064	2412108	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	1 545,00



Wózki do pakowarek próżniowych

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Zbudowane z profili okrągłych o średnicy 30 mm.
- Zastosowanie jako podstawa oraz wózek do transportu pakowarek próżniowych.
- Przeznaczony do wszystkich modeli pakowarek próżniowych stołowych firmy Edenox (maksymalne wymiary pakowarki 690 x 570 mm).
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.



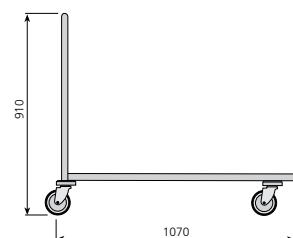
CEV

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Cena netto zł
CEV	2412119	810 x 630 x 850	805,00



Wózki platformowe wzmocnione

- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Wózek transportowy wzmocniony przystosowany do dużych obciążeń (do 300 kg).
- Wzmocniony uchwyt.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Narożniki wyposażone w odbojniki gumowe.



CR-1060

Model	Nr referencyjny	Wymiary wózka (mm)	Wymiary półek (mm)	Cena netto zł
CR-1060	2472103	663 x 1070 x 910	600 x 1000	925,00



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

Pojemniki do różnych zastosowań

- Wykonane z satynowanej stali nierdzewnej.
- Zapewniają maksymalną higienę, dzięki czemu doskonale nadają się do przechowywania i przewożenia wszelkich artykułów spożywczych (cukier, mąka, płyny) jak również odpadków.
- Pokrywa wyposażona w uchwyt.
- Wyposażone w 4 cichobieżne kółka obrotowe.
- Wymiary pojemników pozwalają na umieszczenie ich pod stołem roboczym.
- W model CUVP-105 pokrywa otwierana pedałem.



Szczegóły CUVP-105.

Model	Nr referencyjny	Wymiary wózka (mm)	Pojemność (litros)	Tipo	Cena netto zł
CUV-50	2476105	Ø 390 x 610	50	Pokrywa z uchwytem	641,00
CUV-105	2476106	Ø 460 x 695	105	Pokrywa z uchwytem	809,00
CUVP-105	2476108	Ø 460 x 695	105	Pokrywa z pedałem	1155,00



Wózki z prowadnicami do pojemników GN i tac piekarniczych

- Bardzo mocna konstrukcja spawana, wykonana z profili o przekroju kwadratowym 25 x 25 mm.
- Wszystkie modele wyposażone są w 4 cichobieżne kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem oraz gumowe odbojniki.

- Prowadnice wykonane są w kształcie litery „U” (ceownik) eliminujące ryzyko spadania naczyń podczas transportu.
- W całości wykonane ze stali nierdzewnej.



CGB-11

Wózki z blatem roboczym

- Wózki z gładkim blatem roboczym, łatwe w utrzymaniu czystości.
- Stabilna konstrukcja.
- Wszystkie modele posiadają 7 par prowadnic (odstęp między prowadnicami wynosi 75 mm).

CGB-21

Model	Nr referencyjny	Wymiary prowadnic	Liczba prowadnic	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CGB-11	2432101	GN 1/1	7	460 x 630 x 850	1 019,00
CGB-21	2432102	GN 1/1 i GN 2/1	7	665 x 750 x 850	1 124,00



CGA-11

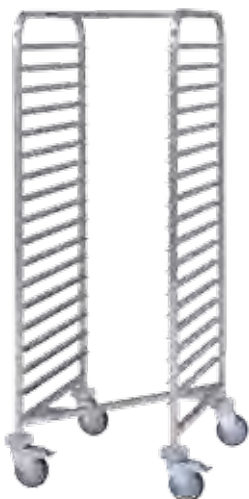
Wózki regałowe

- Wyposażone w 17 par prowadnic (odstęp między prowadnicami wynosi 75 mm).
- Model CGA-64 przeznaczony do tac piekarniczych, posiada 16 par prowadnic (odstęp między prowadnicami wynosi 85 mm).
- Wzmocniona konstrukcja gwarantuje stabilność w trakcie użytkowania.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny.



CGA-21

Model	Nr referencyjny	Wymiary prowadnic	Liczba prowadnic	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CGA-11	2432103	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720	1 292,00
CGA-21	2432104	GN 1/1 i GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	1 376,00
CGA-64	2432105	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	1 260,00
FCGA-11	2492113	Pokrowiec do CGA-11			490,00
FCGA-21	2492107	Pokrowiec do CGA-21			515,00
FCGA-64	2492114	Pokrowiec do CGA-64			590,00




CGE-21

Wózek z prowadnicami

- Wykonany w sposób ułatwiający przechowywanie kilku wózków przy wykorzystaniu niewielkiej powierzchni magazynowej.
- Wyposażony w 17 par prowadnic GN 2/1 (odstęp między prowadnicami wynosi 75 mm).



Model	Nr referencyjny	Wymiary prowadnic	Liczba prowadnic	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CGE-21	2432106	GN 1/1 i GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	1 449,00

 Wykonane ze stali nierdzewnej

Wózki do tac

- Stabilna konstrukcja, spawana, wykonana z profili o przekroju kwadratowym 25 x 25 mm.
- Pozwalają na transportowanie tac o szerokości od 350 mm do 425 mm i długości 530 mm.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Wszystkie kółka posiadają odboje gumowe.
- Prowadnice wykonane są ze stali nierdzewnej (odstęp pomiędzy prowadnicami wynosi 110 mm).
- Akcesoria: pokrowiec ochronny oraz dwie ścianki w kolorze zielonym przypadające na jeden wózek.



CBC-12



CBC-24



CBC-12 + 2 ścianki PCBC



CBC-12 + pokrowiec FCBC-12

Model	Nr referencyjny	Wymiary wózka (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto zł
CBC-12	2432107	584 x 725 x 1700	12	1 700,00
CBC-24	2432108	1068 x 725 x 1700	24	3 080,00
PCBC	2492108	Ścianka do CBC-12 i CBC-24	1 sztuka	430,00
FCBC-12	2492109	Pokrowiec do CBC-12	-	550,00



CCV-7

Wózek z prowadnicami do koszy do zmywarek

- Przeznaczony do transportu standardowych koszy o wymiarach 500 x 500 mm.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Stabilna konstrukcja z profili o przekroju kwadratowym (25 x 25 mm).
- Wyposażony w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Wszystkie kółka posiadają odboje gumowe.
- Odstęp między prowadnicami wynosi 205 mm.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny.



CCV-7

Model	Nr referencyjny	Wymiary wózka (mm)	Liczba prowadnic - bandejas	Cena netto zł
CCV-7	2432110	640 x 635 x 1700	7	1250,00
FCCV-7	2492106		Pokrowiec do CCV-7	305,00

Wózki platformowe do transportu koszy

- Przeznaczone do transportu standardowych koszy o wymiarach 500 x 500 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem. Każdy narożnik wyposażony jest w gumowe odboje.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny o pojemności 6 koszy na szkło o wysokości 100 mm / 4 koszy o wysokości 150 mm / 3 koszy o wysokości 200 mm. Kosze sprzedawane oddzielnie.



CC-55



BC-55



FCC-55

Model	Nr referencyjny	Wymiary wózka (mm)	Material	Typ	Cena netto zł
CC-55	2472101	587 x 627 x 900	Stal nierdzewna	Z uchwytem	555,00
BC-55	2472102	587 x 587 x 200	Stal nierdzewna	Bez uchwytem	475,00
FCC-55	2492105	510 x 510 x 900		Pokrowiec do BC-55 i CC-55	200,00



CNB-C

Wózki z ruchomą platformą do tac i koszy

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja umożliwiająca utrzymanie tac lub koszy na odpowiednim poziomie.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Każdy narożnik wyposażony jest w gumowe odboje.

PRZYBLIŻONE POJEMNOŚCI:

Tace: CNB, CNB-C

- Do 120 sztuk standardowych tac o wymiarach: 530 x 370, 480 x 370, 450 x 370 mm
- Do 120 sztuk tac o wymiarach gastropojemnika GN 1/1 325 x 530 mm
- Do 200 sztuk tac Fast-food o wymiarach 350 x 270 mm

Kosze: CNC

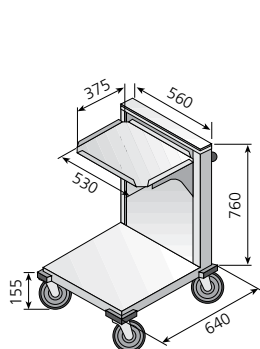
- Do 6 sztuk koszy o wymiarach 500 x 500 mm i wysokości 110 mm



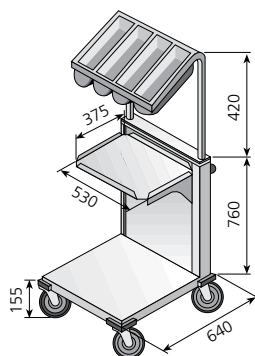
CNB



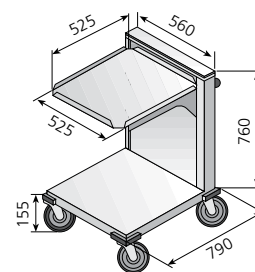
CNC-55



CNB
Wózek na tace

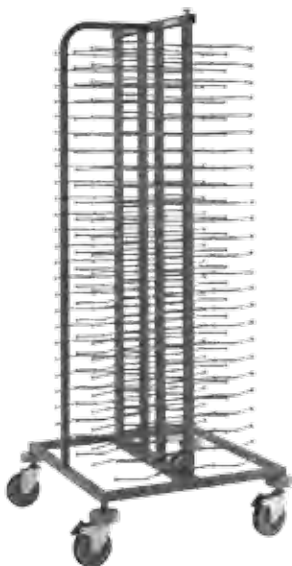


CNB-C
Wózek na tace i sztućce



CNC-55
Wózek na kosze do zmywarek

Model	Nr referencyjny	Przeznaczenie	Wymiary wózka (mm)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
CNB	2482101	Tace	626 x 640 x 915	530 x 370 (maksymalnie)	2 070,00
CNB-C	2482102	Tace i sztućce	626 x 640 x 1335	530 x 370 (maksymalnie)	2 215,00
CNC-55	2482103	Kosze do zmywarek	626 x 790 x 915	500 x 500	2 235,00



CPP-100

Wózki jodełkowe do talerzy

- Przeznaczone do przechowywania i transportu wielu talerzy w bardzo małej przestrzeni.
- Konstrukcja wykonana ze stali lakierowanej proszkowo w kolorze szarym, zakończenia epoksydowane.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Wszystkie kółka posiadają odboje gumowe.
- Konstrukcja umożliwia dopasowanie do wymiarów talerzy (maksymalna średnica talerzy 33 cm).
- Maksymalna pojemność: 100 talerzy.
- Odstęp między poziomami: 60 mm.
- W środkowej części dodatkowa prowadnica wzmacniająca budowę oraz ułatwiająca transportowanie talerzy.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny.

Pokrowiec ochronny

- Dla zapewnienia maksymalnej ochrony i higieny oferujemy plastikowy pokrowiec do wózka.
- Pokrowiec wyposażony jest w zamki i pozwala na niezależne otwieranie z każdej strony.

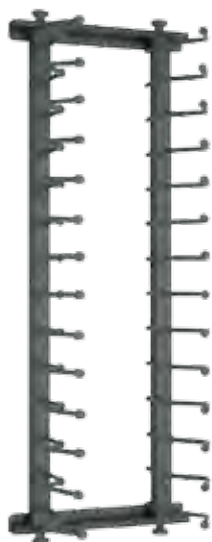


Łatwy transport



Opcjonalny pokrowiec FPH

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto zł
CPP-100	2452101	754 x 754 x 1800	Wózek jodełkowy	100	1 745,00
FPH	2492102		Pokrowiec do CPP-100		830,00



SPP-14

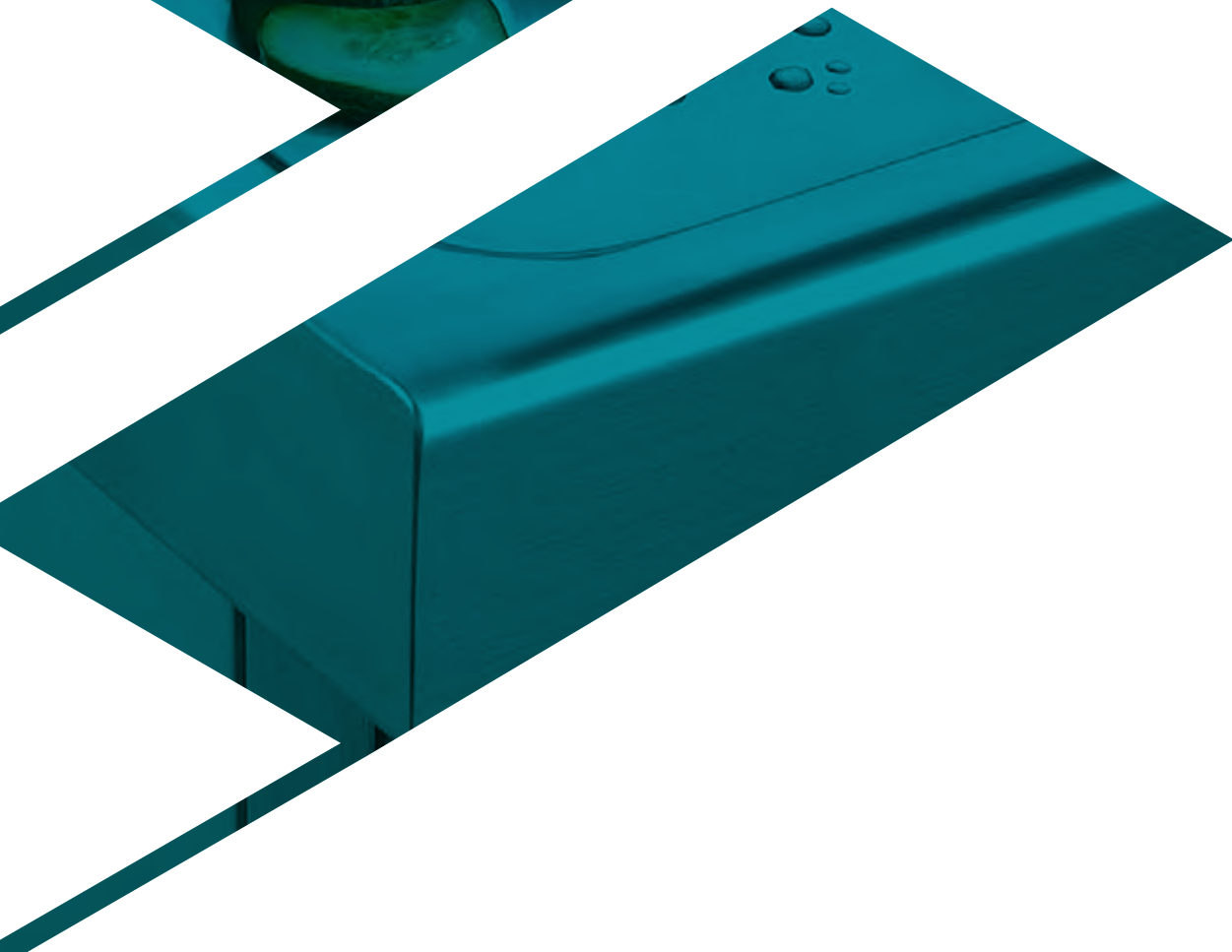
Półki ścienne do talerzy

- Przeznaczone do montażu w profesjonalnych kuchniach średniej wielkości.
- Kompaktowy rozmiar ułatwia wygodne ulokowanie półki.
- Łatwy montaż.
- Konstrukcja stalowa, zakończenia epoksydowane.
- Konstrukcja umożliwia dopasowanie do wymiarów talerzy (maksymalna średnica talerzy 33 cm).
- Pojemność: 14 talerzy.



Odstęp między poziomami: 60 mm.

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto zł
SPP-14	2452102	300 x 250 x 880	Naścienna	14	420,00



Meble neutralne. Stoły i szafki grzewcze. Bemary. Szafki barowe



• Stoły grzewcze	50
– Stoły grzewcze przyścienne	51
– Stoły grzewcze centralne	52
• Szafki grzewcze	53
• Bemary z szafkami	54
• Bemary stacjonarne wodne	55
• Bemary nastawne	56



MEBLE GASTRONOMICZNE ZE STALI NIERDZEWNEJ

W ofercie Edenox znajduje się szeroka gama stołów do pracy, obróbki wstępnej i przygotowania warzyw, idealna do zastosowania w każdej profesjonalnej kuchni oraz zmywalni.

Oferujemy również meble do przechowywania i magazynowania, takie jak szafy magazynowe, szafki i półki wiszące oraz regały.

Wszystkie meble wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Szczegóły dotyczące wymiarów i cen dostępne w osobnym katalogu Edenox.

WYSOKA WYTRZYMAŁOŚĆ I TRWAŁOŚĆ

- Meble neutralne Edenox charakteryzują się wysoką trwałością i odpornością na intensywne użytkowanie oraz ciężkie warunki pracy.



CENTRALNE STOŁY ROBOCZE

- Stoły centralne bez rantu oferują dużą przestrzeń roboczą, przeznaczone są do ustawienia wyspowego.
- Meble wykonane ze stali nierdzewnej charakteryzują się odpornością na działanie korozji oraz kontakt wszelkich produktów żywnościowych. Stabilność zapewniają nóżki wyprodukowane z bardzo mocnych i stabilnych profili. Konstrukcja w całości spawana.



PRZYŚCIENNE STOŁY ROBOCZE

- Stoły przyściennne w podstawowej wersji posiadają blat z rantem tylnym. Istnieje możliwość zamówienia stołu z dodatkowym rantem z lewej i / lub prawej strony.
- Wykonane ze stali nierdzewnej, wyposażone w regulowane nóżki. Konstrukcja w całości spawana.



STOŁY ZE ZLEWAMI

- Szeroka gama stołów do obróbki jarzyn, mięsa i ryb oraz do zmywania.
- Wykonane ze stali nierdzewnej, wyposażone w regulowane nóżki.
- Łatwe w montażu i łączeniu ze zmywarkami ASBER.



MEBLE DO MAGAZYNOWANIA I PRZECHOWYWANIA

- W ofercie Edenox znajdują się szafy magazynowe, przelotowe, z drzwiami uchylnymi lub suwanymi.
- Produkujemy również szafki wiszące, półki przestawne oraz regały.
- Meble wykonane ze stali nierdzewnej gwarantują wysoką stabilność i wytrzymałość.



STOŁY GRZEWECZE

- Nowa gama stołów grzewczych dostępna w wersji przyściennej, centralnej i centralnej przelotowej. Nowy design gwarantuje lepszą dystrybucję ciepłego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.

BEMARY

- Bemary umożliwiają przechowywanie produktów w warunkach spełniających wymogi higieny, temperatury i bezpieczeństwa.
- Edenox oferuje bemary nastawne oraz wolnostojące, z szafkami grzewczymi lub neutralnymi, w wersji z ogrzewaniem pośrednim wodnym lub powietrznym.

- Nowa gama stołów grzewczych dostępna w trzech wersjach: przyściennej, centralnej i centralnej przelotowej oraz w dwóch głębokościach: 600 i 700 mm. Nowy design gwarantuje lepszą dystrybucję ciepłego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Stoły grzewcze posiadają kasetę grzewczą, w którą wbudowane są wszystkie komponenty grzejne (dla długości 1700-2000 mm wbudowane dwie kasety grzewcze po obu stronach stołu). Zapewnia to bardzo łatwy dostęp dla obsługi serwisowej.

Równomierna dystrybucja ciepła

Błat wzmocniony i izolowany

Cyfrowy regulator temperatury CAREL



Półka z perforacją zapewnia optymalną dystrybucję powietrza, zapobiega koncentracji ciepła w górnej części urządzenia i pozwala na utrzymanie jednolitej temperatury w stole grzewczym.

Ergonomiczny uchwyt na całej wysokości drzwiczek ułatwia ich otwieranie

Przesuwne drzwi zapobiegają gromadzeniu się kurzu w urządzeniu i zapewniają maksymalną higienę.



CHARAKTERYSTYKA I SZCZEGÓŁY BUDOWY



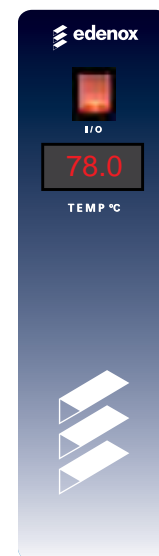
Szybkie nagrzewanie oraz cyrkulacja gorącego powietrza wymuszona wentylatorem.



Łatwa regulacja wysokości półek bez konieczności użycia narzędzi.



Kaseta grzewcza z wbudowanymi wszystkimi elementami grzejnymi zapewnia bardzo łatwy dostęp dla obsługi serwisowej.



Cyfrowy regulator temperatury

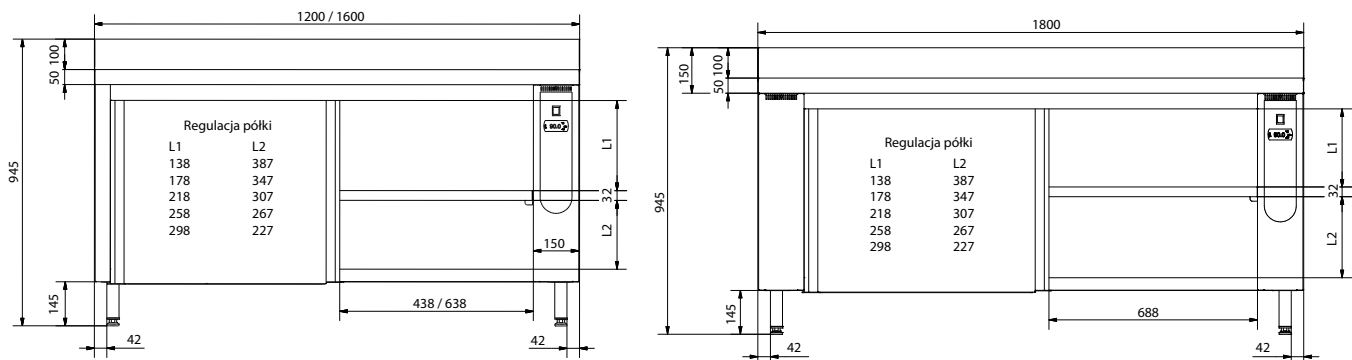
STOŁY GRZEWcze PRZYŚCIENNE



WHMP-126

- Blat wzmocniony i izolowany o grubości 40 mm. Rant tylny płaski o wysokości 40 mm.
- Drzwi z podwójnymi ściankami wypełnionymi pianką poliuretanową o gęstości 40kg/m³.
- W wersji na kółkach wysokość stołu wynosi 860 mm.
- Zakres temperatury pracy urządzeń to 30°C - 80°C.
- Wnętrze grzane, wymuszony obieg powietrza.
- Stoły wyposażone w cyfrowy regulator temperatury CAREL oraz wyświetlacz pracy urządzenia.
- Wyposażone w środkową półkę oraz 2 suwane drzwi.
- Możliwość zamówienia wersji bez blatu.
- Nóżki z profilu kwadratowego z regulowaną wysokością.
- Zasilanie: 230 V 50 Hz 1N

WYMIARY



Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Opis	Moc (W)	Cena netto zł
WHMP-106	19023066	1000 x 600 x 850	Przyścienny	2000	2 800,00
WHMP-116	19023067	1100 x 600 x 850	Przyścienny	2000	2 850,00
WHMP-126	19023068	1200 x 600 x 850	Przyścienny	2000	2 900,00
WHMP-136	19023069	1300 x 600 x 850	Przyścienny	2000	2 950,00
WHMP-146	19023090	1400 x 600 x 850	Przyścienny	2000	3 050,00
WHMP-156	19023091	1500 x 600 x 850	Przyścienny	2000	3 150,00
WHMP-166	19023092	1600 x 600 x 850	Przyścienny	2000	3 250,00
WHMP-176	19023093	1700 x 600 x 850	Przyścienny	3400	3 350,00
WHMP-186	19023094	1800 x 600 x 850	Przyścienny	3400	3 450,00
WHMP-196	19023095	1900 x 600 x 850	Przyścienny	3400	3 650,00
WHMP-206	19023096	2000 x 600 x 850	Przyścienny	3400	3 850,00
WHMP-107	19023097	1000 x 700 x 850	Przyścienny	2000	2 850,00
WHMP-117	19023098	1100 x 700 x 850	Przyścienny	2000	2 950,00
WHMP-127	19023099	1200 x 700 x 850	Przyścienny	2000	3 100,00
WHMP-137	19023100	1300 x 700 x 850	Przyścienny	2000	3 200,00
WHMP-147	19023101	1400 x 700 x 850	Przyścienny	2000	3 300,00
WHMP-157	19023102	1500 x 700 x 850	Przyścienny	2000	3 400,00
WHMP-167	19023103	1600 x 700 x 850	Przyścienny	2000	3 500,00
WHMP-177	19023104	1700 x 700 x 850	Przyścienny	3400	3 800,00
WHMP-187	19023105	1800 x 700 x 850	Przyścienny	3400	4 000,00
WHMP-197	19023106	1900 x 700 x 850	Przyścienny	3400	4 200,00
WHMP-207	19023107	2000 x 700 x 850	Przyścienny	3400	4 300,00


CHMP-126
STOŁY GRZEWcze CENTRALNE

- Blat wzmocniony i izolowany o grubości 40 mm, bez rantu.
- Drzwi z podwójnymi ściankami wypełnionymi pianką poliuretanową o gęstości 40kg/m³.
- W wersji na kółkach wysokość stołu wynosi 860 mm.
- Zakres temperatury pracy urządzeń to 30°C - 80°C.
- Wnętrze grzane, wymuszony obieg powietrza.
- Stoły wyposażone w cyfrowy regulator temperatury CAREL oraz wyświetlacz pracy urządzenia.
- Wyposażone w środkową półkę oraz 2 drzwi suwane. W stołach przelotowych znajdują się po 2 drzwi suwane z każdej strony stołu.
- Możliwość zamówienia wersji bez blatu.
- Nóżki z profilu kwadratowego z regulowaną wysokością.
- Zasilanie: 230 V 50 Hz 1N

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Opis	Moc (W)	Cena netto zł
CHMP-106	19023108	1000 x 600 x 850	Centralny	2000	2 800,00
CHMP-116	19023109	1100 x 600 x 850	Centralny	2000	2 850,00
CHMP-126	19023110	1200 x 600 x 850	Centralny	2000	2 900,00
CHMP-136	19023111	1300 x 600 x 850	Centralny	2000	2 950,00
CHMP-146	19023112	1400 x 600 x 850	Centralny	2000	3 050,00
CHMP-156	19023114	1500 x 600 x 850	Centralny	2000	3 150,00
CHMP-166	19023115	1600 x 600 x 850	Centralny	2000	3 250,00
CHMP-176	19023116	1700 x 600 x 850	Centralny	3400	3 350,00
CHMP-186	19023117	1800 x 600 x 850	Centralny	3400	3 450,00
CHMP-196	19023118	1900 x 600 x 850	Centralny	3400	3 650,00
CHMP-206	19023119	2000 x 600 x 850	Centralny	3400	3 850,00
CHMP-107	19023120	1000 x 700 x 850	Centralny	2000	2 850,00
CHMP-117	19023121	1100 x 700 x 850	Centralny	2000	2 950,00
CHMP-127	19023122	1200 x 700 x 850	Centralny	2000	3 100,00
CHMP-137	19023124	1300 x 700 x 850	Centralny	2000	3 200,00
CHMP-147	19023125	1400 x 700 x 850	Centralny	2000	3 300,00
CHMP-157	19023126	1500 x 700 x 850	Centralny	2000	3 400,00
CHMP-167	19023127	1600 x 700 x 850	Centralny	2000	3 500,00
CHMP-177	19023128	1700 x 700 x 850	Centralny	3400	3 800,00
CHMP-187	19023129	1800 x 700 x 850	Centralny	3400	4 000,00
CHMP-197	19023130	1900 x 700 x 850	Centralny	3400	4 200,00
CHMP-207	19023131	2000 x 700 x 850	Centralny	3400	4 300,00
CHMP-106-2SD	19023133	1000 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 080,00
CHMP-116-2SD	19023135	1100 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 135,00
CHMP-126-2SD	19023136	1200 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 190,00
CHMP-136-2SD	19023137	1300 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 245,00
CHMP-146-2SD	19023138	1400 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 355,00
CHMP-156-2SD	19023139	1500 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 465,00
CHMP-166-2SD	19023140	1600 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 575,00
CHMP-176-2SD	19023141	1700 x 600 x 850	Centralny przelotowy	3400	3 685,00
CHMP-186-2SD	19023142	1800 x 600 x 850	Centralny przelotowy	3400	3 795,00
CHMP-196-2SD	19023143	1900 x 600 x 850	Centralny przelotowy	3400	4 015,00
CHMP-206-2SD	19023144	2000 x 600 x 850	Centralny przelotowy	3400	4 235,00
CHMP-107-2SD	19023184	1000 x 700 x 850	Centralny przelotowy	3400	3 135,00
CHMP-117-2SD	19023185	1100 x 700 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 245,00
CHMP-127-2SD	19023186	1200 x 700 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 410,00
CHMP-137-2SD	19023187	1300 x 700 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 520,00
CHMP-147-2SD	19023188	1400 x 700 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 630,00
CHMP-157-2SD	19023189	1500 x 700 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 740,00
CHMP-167-2SD	19023190	1600 x 700 x 850	Centralny przelotowy	2000	3 850,00
CHMP-177-2SD	19023191	1700 x 700 x 850	Centralny przelotowy	3400	4 180,00
CHMP-187-2SD	19023192	1800 x 700 x 850	Centralny przelotowy	3400	4 400,00
CHMP-197-2SD	19023193	1900 x 700 x 850	Centralny przelotowy	3400	4 620,00
CHMP-207-2SD	19023194	2000 x 700 x 850	Centralny przelotowy	3400	4 730,00

SZAFKI GRZEWcze

- Przeznaczone do podgrzewania i utrzymania ciepłych talerzy do serwowania potraw.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w termostat regulujący temperaturę w zakresie 30° - 90° C.
- Samozamykające się drzwi.
- Drzwi z podwójnymi ściankami izolowane pianką poliuretanową o gęstości 40kg/m³, wolna od CFC.
- Pojemność: 50-60 talerzy w szafkach jednodrzwiowych i 100 - 120 talerzy w szafkach dwudrzwiowych.
- Wykorzystanie szafek gwarantuje minimalną utratę ciepła oraz oszczędność energii.



ACP-50



ACP-100

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Pojemność talerzy (szt.)	Maks. średnica talerzy (cm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
ACP-50	3342101	410 x 410 x 900	50-60	33	480	230/1/N	1 660,00
ACP-100	3342102	800 x 410 x 900	100-120	34	960	230/1/N	2 450,00

BEMARY WODNE Z SZAFKAMI

- Modele z szafkami neutralnymi lub grzewczymi (wymuszony obieg powietrza).
- Regulacja temperatury bemara i szafki poprzez termostat. W modelach z szafką grzewczą temperatura jest regulowana niezależnie.
- Drzwi z podwójnymi ściankami izolowanymi pianką poliuretanową o gęstości 40 kg/m³.
- Pojemniki GN nie występują w komplecie z bemarami.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Komora bemara z zaokrąglonymi narożnikami wspawana w blat.
- Wyświetlacz pracy urządzenia.
- Zawór do napełniania i opróżniania komory bemara.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Drzwi suwane.
- UWAGA! Przed uruchomieniem sprzętu należy napęlić wannę grzewczą wodą.



MBMR-411
Bemar z szafką grzewczą



Niezależny termostat



MBM-411
Bemar z szafką neutralną



Komora bemara z zaokrąglonymi narożnikami



Grzałki umieszczone pod dnem komory bemara

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Pojemność GN 1/1 o głębokości 200 mm	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
MBMR-311	3332103	1200 x 700 x 850	3	3500	230/1/N	5 290,00
MBMR-411	3332104	1500 x 700 x 850	4	3500	230/1/N - 400-3N	6 020,00

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Pojemność GN 1/1 o głębokości 200 mm	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
MBM-311	3332101	1200 x 700 x 850	3	2100	230/1/N	4 830,00
MBM-411	3332102	1500 x 700 x 850	4	2100	230/1/N - 400-3N	5 540,00

BEMARY STACJONARNE WODNE

- Bemary umożliwiają przechowywanie produktów w warunkach spełniających wymogi higieny, temperatury i bezpieczeństwa.
- Bemary przystosowane do pojemników GN 1/1 o głębokości 200 mm (konfigurację pojemników można dobierać dowolnie).
- Komora bemara z zaokrąglonymi narożnikami wspawana w blat. W dolnej części urządzenie wyposażone jest w półkę.
- Ogrzewanie pośrednie wodne poprzez grzałki znajdujące się w dolnej części komory.
- Zasilający kabel z wtyczką uziemiającą.
- Panel sterowania w miejscu uniemożliwiającym uszkodzenia mechaniczne z wyłącznikiem i termostatem.
- Doskonała izolacja termiczna.
- W dolnej części znajduje się zawór do opróżniania komory.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pojemniki GN nie występują w komplecie z bemarami.
- UWAGA! Przed uruchomieniem bemara należy napełnić komory wodą.



BMSR-311 (pojemniki GN nie występują w komplecie)



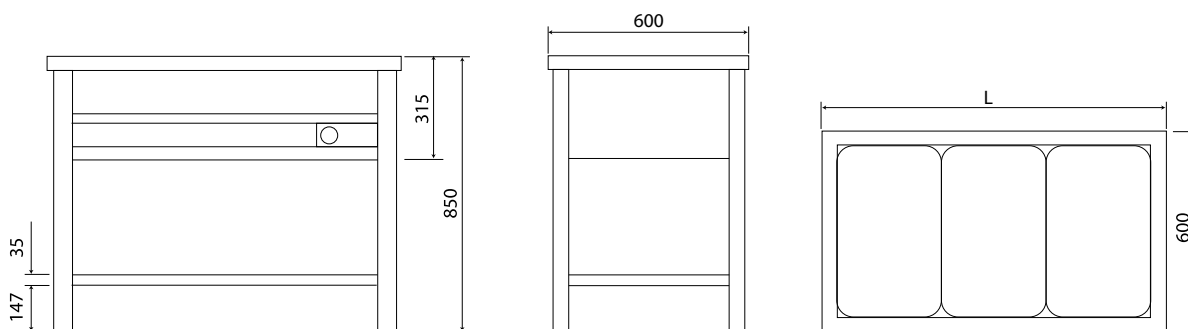
Grzałki umieszczone pod dnem komory bemara



Komora bemara z zaokrąglonymi narożnikami



Przystosowane do pojemników GN 1/1



Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Pojemność GN 1/1 o głębokości 200 mm	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
BMSR-311	3332105	1075 x 600 x 850	3 GN 1/1	2100	230/1/N	2 720,00
BMSR-411	3332106	1400 x 600 x 850	4 GN 1/1	2100	230/1/N	3 110,00

- Bemary umożliwiają przechowywanie produktów w warunkach spełniających wymogi higieny, temperatury bezpieczeństwa.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Komora bemara z zaokrąglonymi narożnikami wspawana w blat.
- Zasilający kabel z wtyczką uziemiającą.

- Panel sterowania w miejscu uniemożliwiającym uszkodzenia mechaniczne; z wyłącznikiem i termostatem.
- Doskonała izolacja termiczna.
- Nóżki z regulowaną wysokością.
- Pojemniki GN nie występują w komplecie z bemarami.

BEMARY NASTAWNE WODNE

- Ogrzewanie pośrednie wodne poprzez grzałki znajdujące się w dolnej części komory.
- Na frontowej ścianie wyposażony w zawór umożliwiający opróżnianie komory bemara.
- Bemary przystosowane do pojemników GN 1/1 o głębokości 200 mm (konfigurację pojemników można dobierać dowolnie).
- UWAGA! Przed uruchomieniem sprzętu należy napętnić komory wodą.

BEMARY NASTAWNE POWIETRZNE

- Bemary umożliwiają przechowywanie produktów w warunkach spełniających wymogi higieny, temperatury i bezpieczeństwa.
- Grzałki znajdują się pod rusztem ze stali nierdzewnej.
- Bemary przystosowane do pojemników GN 1/1 o głębokości 150 mm (konfigurację pojemników można dobierać dowolnie).



BMSM-211



BMSM-211-S



Grzałki umieszczone pod dnem komory bemara



Komora bemara z zaokrąglonymi narożnikami



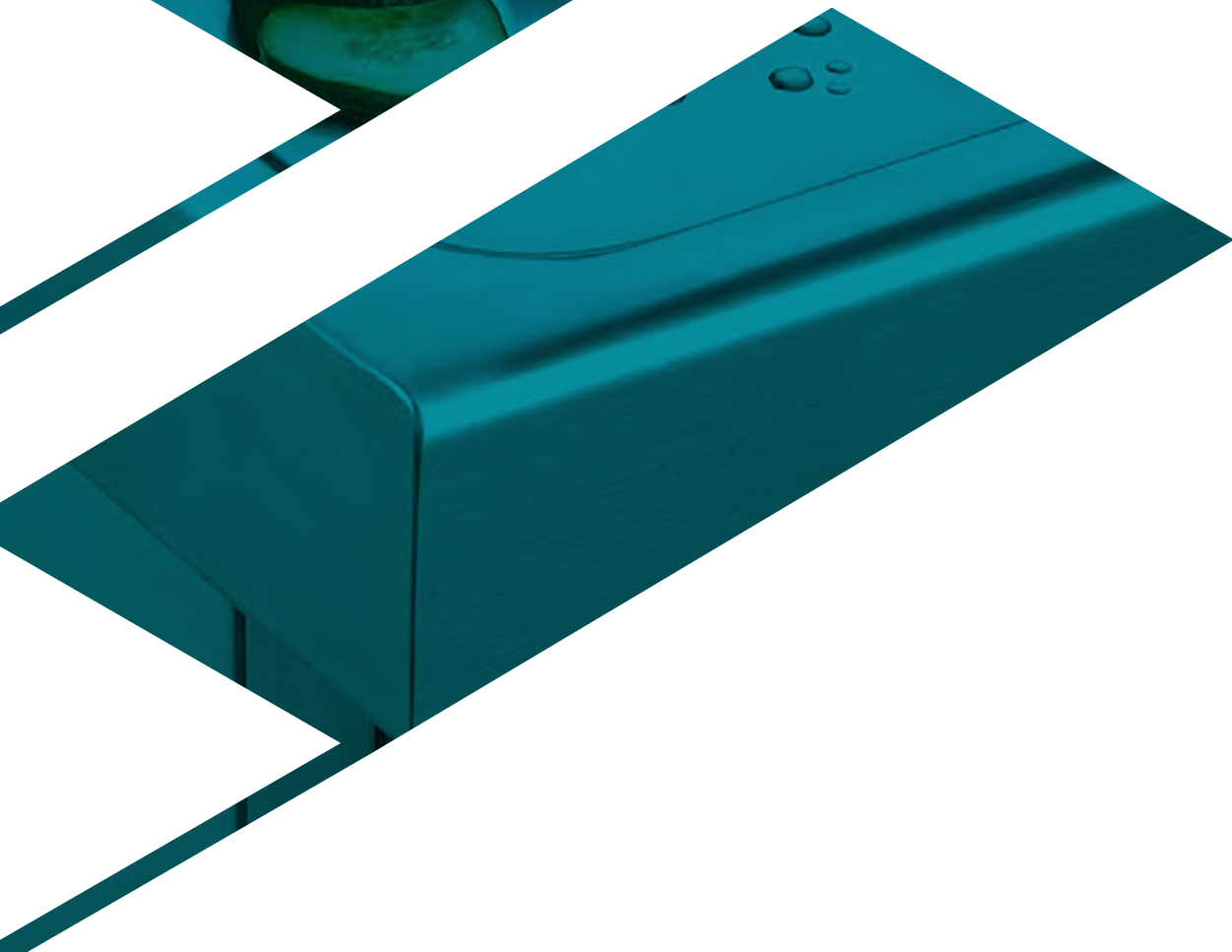
Przystosowane do pojemników GN 1/1

BEMARY NASTAWNE WODNE

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Pojemność GN 1/1 o głębokości 200 mm	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
BMSM-111	3112101	430 x 600 x 330	1	700	230/1/N	1 430,00
BMSM-211	3112102	755 x 600 x 330	2	1400	230/1/N	2 030,00
BMSM-311	3112103	1065 x 600 x 330	3	2100	230/1/N	2 580,00

BEMARY NASTAWNE POWIETRZNE

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Pojemność GN 1/1 o głębokości 150 mm	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
BMSM-111-S	3112104	430 x 600 x 330	1	700	230/1/N	1 420,00
BMSM-211-S	3112105	755 x 600 x 330	2	800	230/1/N	1 620,00
BMSM-311-S	3112106	1065 x 600 x 330	3	1200	230/1/N	1 820,00



Baterie i prysznice gastronomiczne



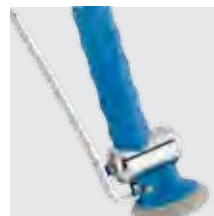
• Baterie i prysznice gastronomiczne

- Baterie prysznicowe **61**
- Baterie sztorcowe **61**
- Wężę ze spryskiwaczem **65**

- Baterie i prysznice gastronomiczne do zastosowań profesjonalnych charakteryzują się oryginalną stylizacją, doskonałym wykończeniem i nieprzeciętną wytrzymałością. Produkty zaprojektowane zostały specjalnie dla gastronomii.
- Poza atrakcyjnym wyglądem gwarantują najwyższą wydajność, ograniczone zużycie wody oraz wysoki komfort użytkowania.



Podwójnie pleciony wąż powleczone przezroczystym tworzywem sztucznym, odporny na wysokie ciśnienie i temperatury.



Spryskiwacz wykonany ze specjalnego tworzywa, zgodnego z najwyższymi standardami dotyczącymi zawartości materiałów toksycznych.

Wyposażony w dźwignię z chromowanego mosiądzu oraz pierścieni do ustawienia pracy ciągłej.

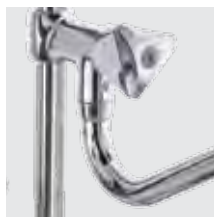
Zawiera zawór zwrotny.

Produkt przeznaczony jest do codziennej pracy w profesjonalnej kuchni.

Prysznic zapewnia jednolity i skoncentrowany wypływ wody.



Kolumna ze stali nierdzewnej trwale odporna na korozję.

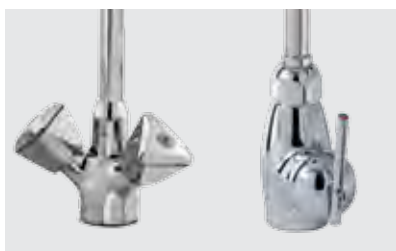


Dostępne modele z zintegrowaną wylewką.



Konstrukcja wylewki ułatwia konserwację i montaż baterii.

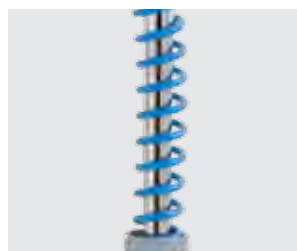
W standardowym wyposażeniu znajdują się wszystkie akcesoria potrzebne do montażu oraz podłączenia baterii do sieci.



Wysokiej jakości metalizowane głowice mosiężne.

Sprawdzona niezawodność wszystkich wewnętrznych mechanizmów otwierania i zamykania.

Modele dostępne z jedną dźwignią lub pokrętkami.



Sprężyna stalowa z zewnętrzną powłoką epoksydową w kolorze niebieskim, zachowuje swoje właściwości antykorozyjne i stabilność w czasie użytkowania.



- Specjalnie zaprojektowane do profesjonalnych zastosowań.
- Posiadają elastyczną sprężynę ze stali nierdzewnej.
- Szczególnie odporne na wysoką temperaturę i ciśnienie wody.
- Ergonomiczny prysznic zawiera dźwignię sterującą przepływem wody, zawór zwrotny oraz pierścieni do ustawienia pracy ciągłej.

- Wysoka gęstość chromowania wszystkich części.
- W standardowym wyposażeniu znajdują się elastyczne węże do podłączenia do sieci oraz akcesoria niezbędne do montażu.
- Możliwość regulacji dystansu baterii od ściany.



ED-2



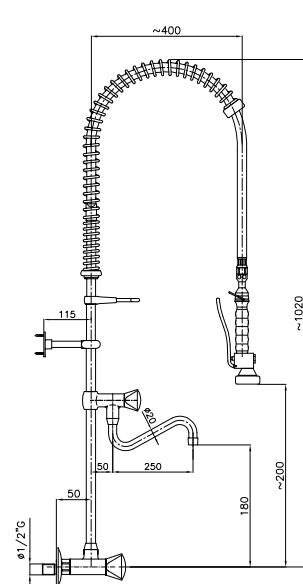
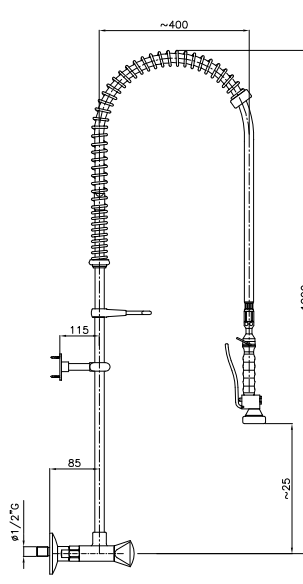
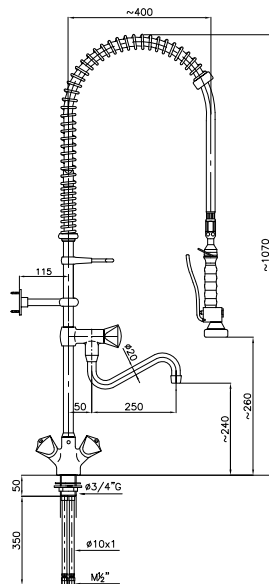
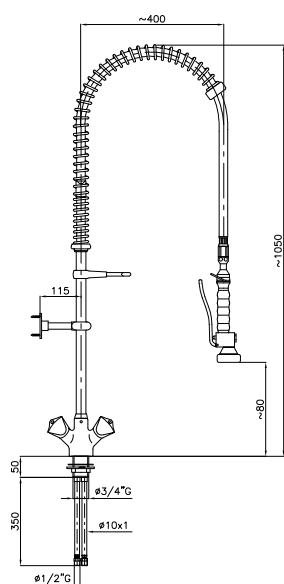
ED-2C



EG-2



EG-2C



Model	Nr referencyjny	Nazwa urządzenia	Cena netto zł
ED-2	2S.2403.03.33/BG	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	673,00
ED-2C	3S.2403.S1.33/BG	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	797,00
EG-2	2S.4005.03.23/BG	Bateria prysznicowa ścienna, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	707,00
EG-2C	3S.4005.S1.23/BG	Bateria prysznicowa ścienna, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	880,00



Wysokiej jakości głowice



Obrotowa wylewka



Ergonomiczne i wytrzymałe



EDM-2



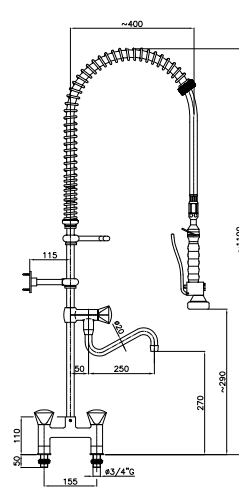
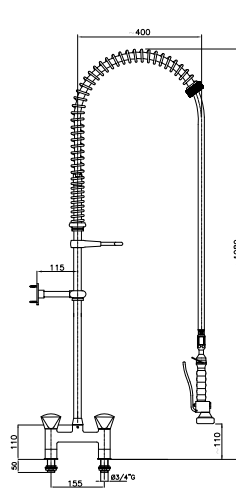
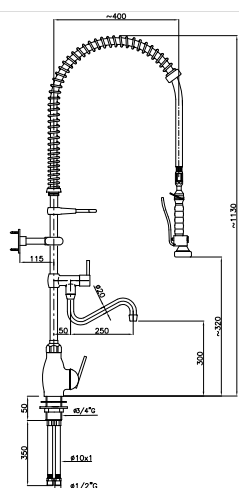
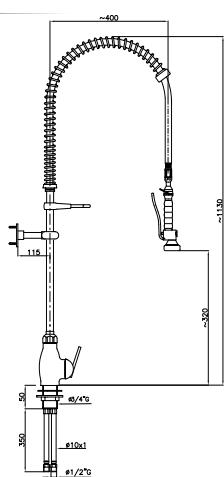
EDM-2C



EC-2



EC-2C



Model	Nr referencyjny	Nazwa urządzenia	Cena netto zł
EDM-2	2S.2945.03.73/BG	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednocentrowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 197,00
EDM-2C	3S.2945.S1.73/BG	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednocentrowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 345,00
EC-2	2S.3008.03.23/BG	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	826,00
EC-2C	3S.3008.S1.23/BG	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody, z wylewką	974,00



Baterie prysznicowe o wysokości 600 mm przeznaczone do montażu w profesjonalnych kuchniach o małej powierzchni.



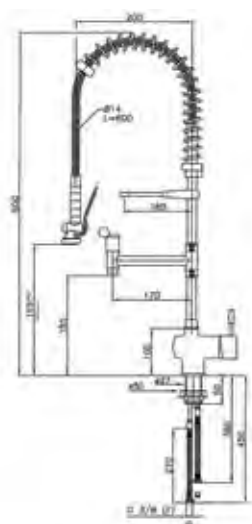
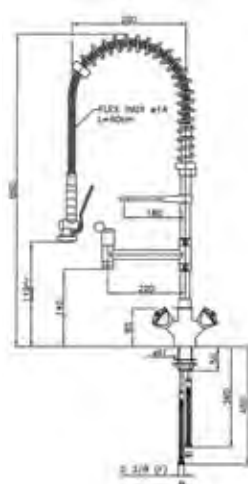
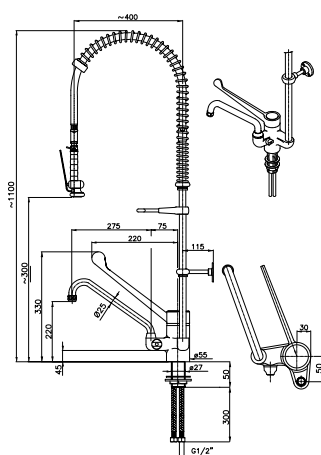
EDM-2C B



GD2C-60 E



GDM2C-60 E



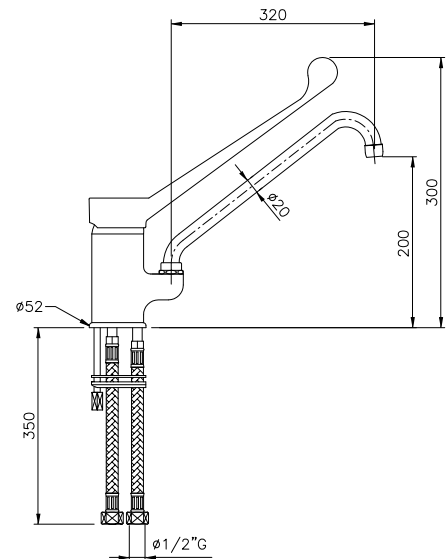
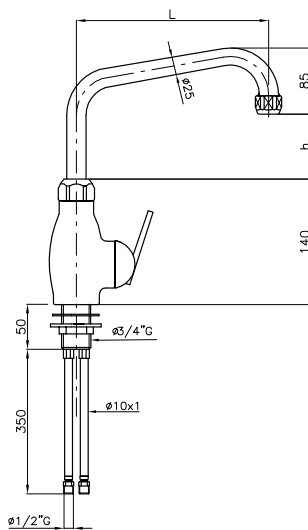
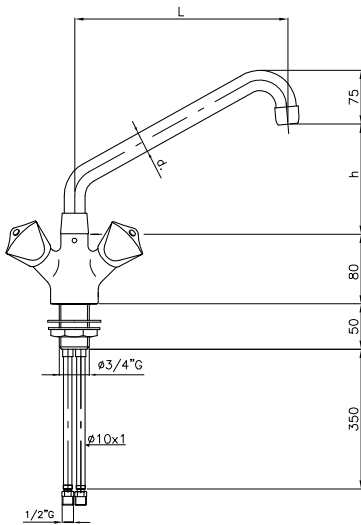
Model	Nr referencyjny	Opis	Cena netto zł
EDM-2C B	2S.2914.BG.72/C87	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 312,00
GD2C-60 E	1316208	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	785,00
GDM2C-60 E	1316209	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	1 015,00



EB-30 B

EFB-30

EM-30 B



Model	Nr referencyjny	Nazwa urządzenia	Cena netto zł
EB-30 B	1C.2455.58.K33	Bateria sztorcowa jednoczerwowa, 2 rodzaje wody	209,00
EBF-30	1S.2945.91.73	Bateria sztorcowa jednoczerwowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	608,00
EM-30 B	1S.2960.59.92	Bateria sztorcowa jednoczerwowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	317,00

AKCESORIA



Spryskiwacz GR E



Pistolet GX-P



Wąż P163 / Wąż P162



Lanca GX-L

Model	Nazwa urządzenia	Cena netto zł
GR E	Spryskiwacz	362,00
GX-P	Pistolet do węża ze spryskiwaczem	764,00
GX-L	Lanca do węża ze spryskiwaczem	197,00
P-163	Wąż 1000 mm	70,00
P-162	Wąż 1200 mm	75,00



WĘŻE ZE SPRYSKIWACZEM

- Gama węży ze spryskiwaczem specjalnie zaprojektowana do instalacji w przemyśle przetwórstwa spożywczego (mięso, ryby, warzywa) oraz gastronomii.
- Obudowa i uchwyty wykonane w całości ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w specjalny czarny gumowy wąż, certyfikowany do użytku spożywczego, wytrzymały i odporny na wysokie temperatury.
- System bębnowy z chowanym wężem oraz blokadą, która utrzymuje pożądaną długość węża.
- Podłączenie wody z gwintem zewnętrznym 1/2" i zaworem zwrotnym.
- Regulowane napięcie sprężyny w środku.
- Uchwyt obrotowy pozwala na duży zasięg pracy do 180° w modelu EF-6 oraz do 330° w modelach EF-10 i EF-15.
- Regulowany pistolet wykonany z tworzywa o wysokiej wytrzymałości steruje przepływem wody, wyposażony w funkcję pracy ciągłej. Ergonomiczny, zapewnia komfortowe użytkowanie.
- Modele EF-10 i EF-15 posiadają jako wyposażenie dodatkowe lancę przedłużającą o 45 cm, montowaną na spryskiwaczu, która zapewnia dojście do miejsc trudno dostępnych i ograniczenie wysiłku ze strony użytkownika.
- Temperatura pracy przy ciśnieniu 4 bar wynosi 60°C i zaś przy 6 bar wynosi 40°C.



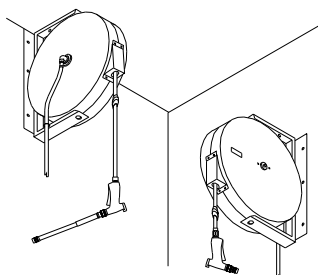
EF-6



Lanca przedłużająca. Długość 45 cm.
Do zastosowania w modelach EF-10 i EF-15



EF-10



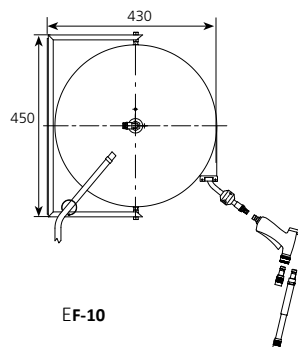
Możliwość montażu na ścianie i suficie



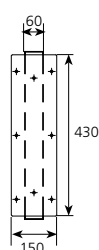
Pistolet z zamontowaną lancą



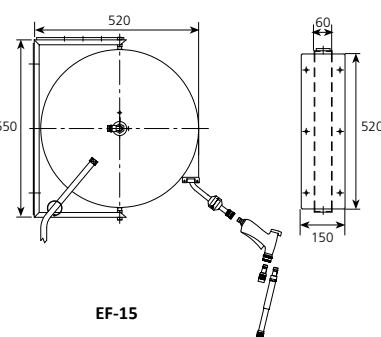
Pojedyncza regulacja przepływu



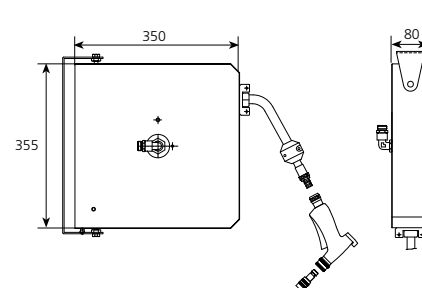
EF-10



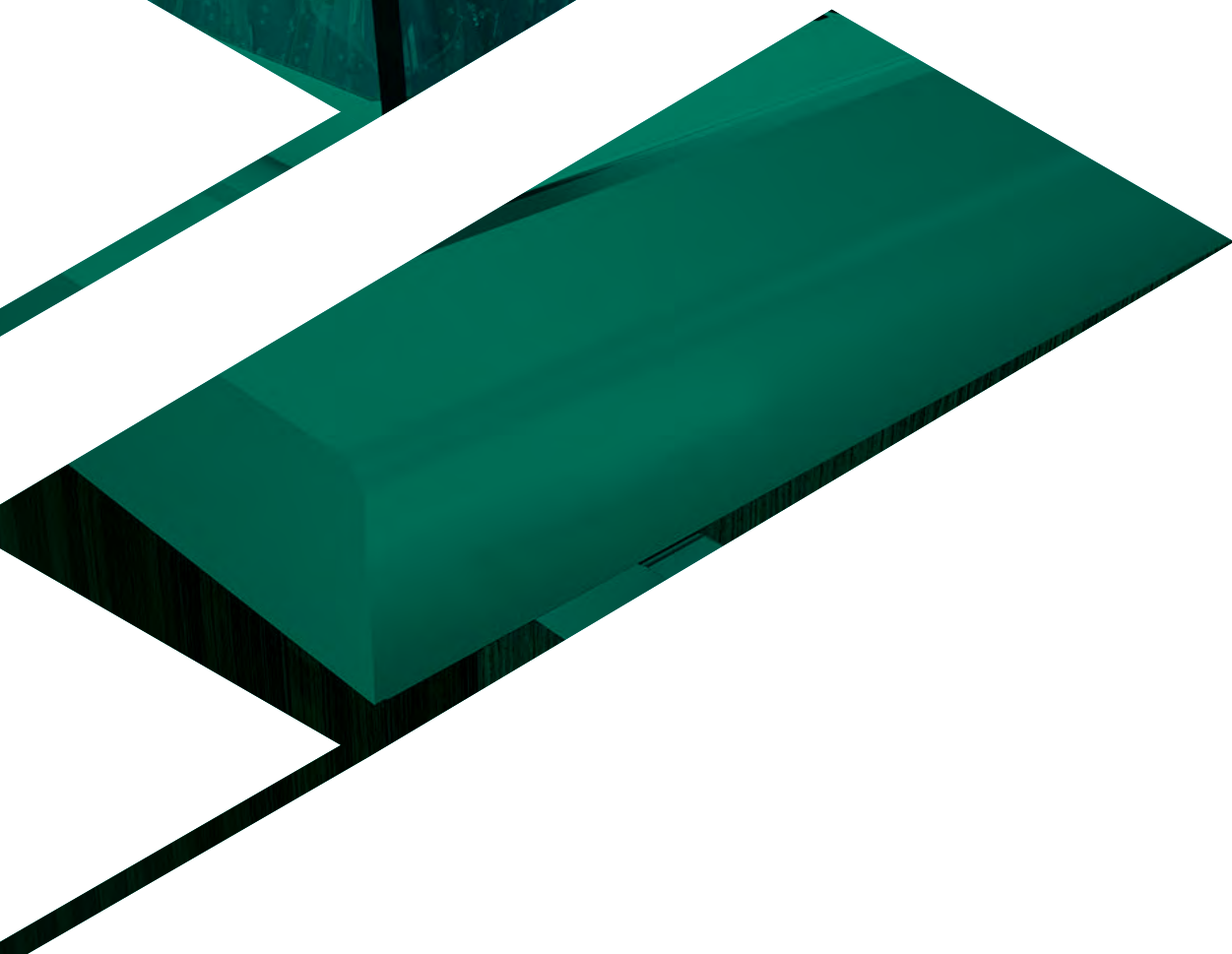
EF-15



EF-6



Model	Nr referencyjny	Opis	Zakres pracy	Max. długość (mm)	Cena netto zł
EF-6	5R.M06Q.146	Wąż 6 m ze spryskiwaczem	90° + 90°	6000	2 026,00
EF-10	5R.M10.150	Wąż 10 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	165° + 165°	10000	3 221,00
EF-15	5R.M15.147	Wąż 15 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	165° + 165°	15000	4 210,00



Regały modułowe aluminiowo - polietylenowe



• Regały modułowe aluminiowo - polietylenowe

- Wkłady do półek	70
- Uchwyty mocujące	70
- Trzpienie	70
- Podesty	70
- Półki	71
- Podpory	71
- Regał jezdny	72
- Pręty do zawieszania	72
<hr/>	
- Cennik regalów wolnostojących 74	74
- Cennik regalów narożnych 75	75
- Regały wolnostojące - opis zestawów 76	76
- Regały narożne - opis zestawów 78	78



Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Modułowy system regałów aluminiowo-polietylenowych przeznaczony do chłodzi, mroźni czy magazynów żywności, idealny do ustawienia w pomieszczeniach o wysokich wymogach sanitarnych.

Konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium z półkami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Możliwość tworzenia zabudowy w różnych kształtach i konfiguracjach przy zastosowaniu regałów wolnostojących i narożnych, łączonych pod kątem prostym typu U, L, T.



Łatwy montaż bez użycia narzędzi



Spełnia wysokie wymagania sanitarne. Łatwo demontowane wkłady polietylenowe z możliwością czyszczenia profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych.

**Nośność:
100 kg / m
bieżącej półki**



Podpory posiadają otwory co 150 mm, co pozwala na modyfikowanie standardowych zestawów i zwiększanie ilości półek w bardzo prosty sposób (za pomocą trzpieni – 4 sztuki na jedną półkę).



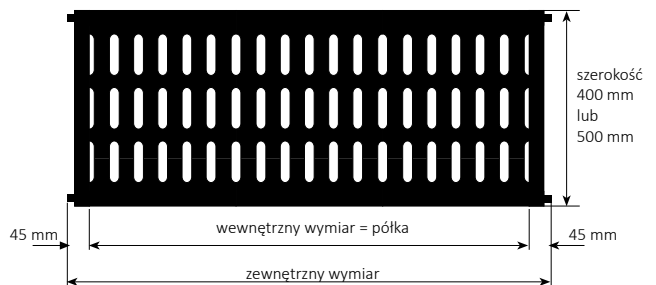
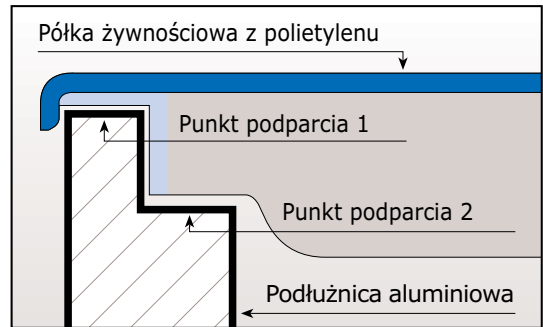
Możliwość montażu narożnikowego pozwala na optymalne wykorzystanie przestrzeni i oszczędność podpór.



Regulowana wysokość nóg pozwala na dostosowanie do nierówności podłoża.

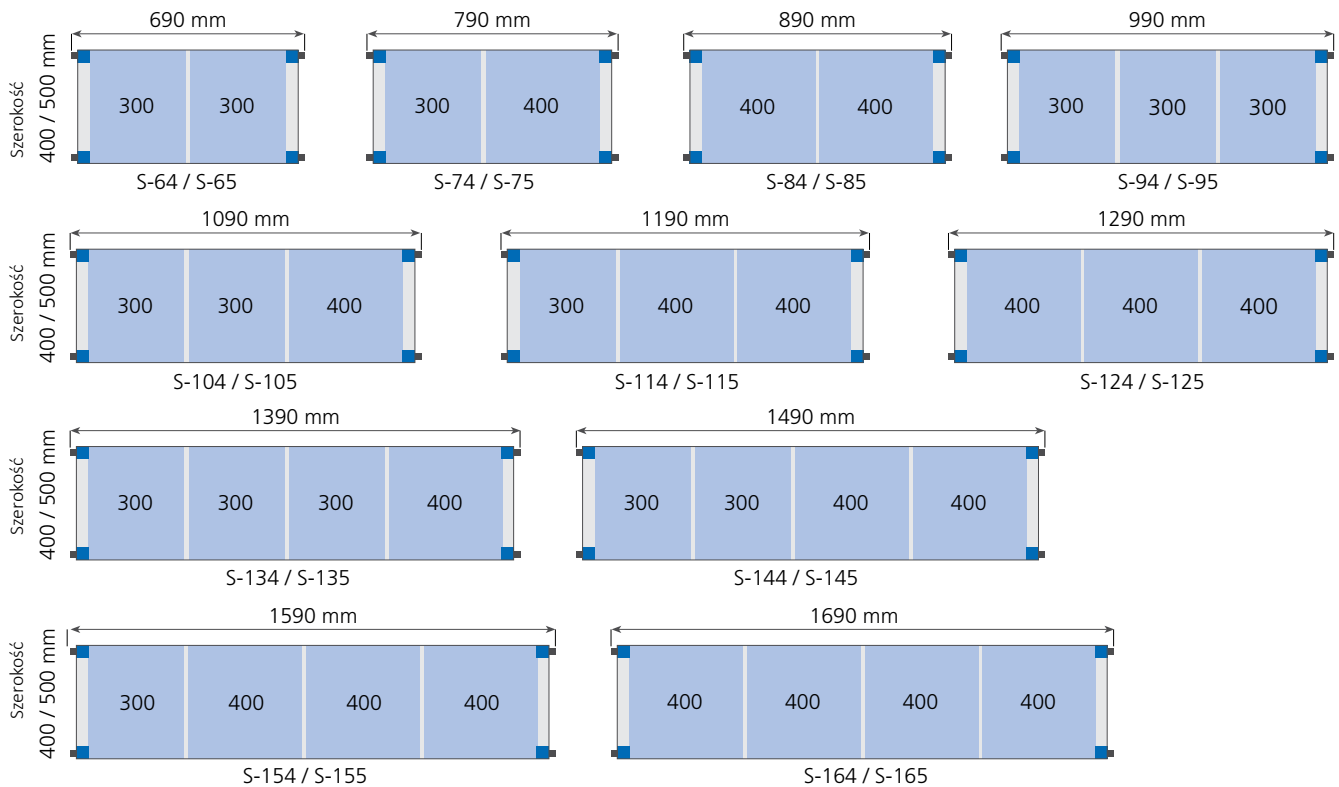


Dostępne podpory na nierdzewnych poliamidowych kółkach o średnicy 125 mm, ułatwiających korzystanie z regałów w miejscach o małej powierzchni



- Półki polietylenowe zamontowane są za pomocą dwóch złączy, co gwarantuje ich stabilne położenie.
- Stabilna i mocna konstrukcja
- Dwie głębokości półek: 400 lub 500 mm.
- Standardowa wysokość podpor to 1750 mm. Możliwość zastosowania również innych wysokości: 2000 i 1300 mm.

WYMIARY POJEDYNCZEGO REGAŁU Z PODPORAMI NA KAŻDYM KOŃCU PÓŁKI



11 różnych długości półek zamontowanych pomiędzy dwoma podporami pozwala na montaż regałów zgodnie z oczekiwaniami klienta.

WKŁADY DO PÓŁEK

- Wkłady polietylenowe.
- Wkłady do regałów o szerokości 400 i 500 mm.
- Łatwy montaż

Modelo	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Cena netto zł
PAR-43	2253201	400 x 300	19,00
PAR-44	2253203	400 x 400	22,00
PAR-53	2253202	500 x 300	22,00
PAR-54	2253204	500 x 400	26,00



UCHWYTY MOCUJĄCE

- Zaprojektowane w sposób ułatwiający montaż narożników.
- Oszczędzają zużycie elementów złączeniowych i powierzchni użytkowej.

Modelo	Nr referencyjny	Liczba kątowników	Cena netto zł
GA	2253210	2 uchwyty na półkę	13,00



TRZPIENIE

- Elementy potrzebne do zwiększenia liczby półek o standardowych wymiarach.
- Liczba trzpieni na półkę: 4 szt.
- Podana cena dotyczy 1 szt.

Modelo	Nr referencyjny	Liczba trzpieni	Cena netto zł
PE	2253211	4 trzpienie na półkę	10,00



ETYKIETY SAMOPRZYLEPNE

- Pozwalają na oznakowanie produktów znajdujących się na półkach.

Modelo	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Cena netto zł
EPE	2253213	150 x 30	5,00



PODESTY

- Specjalnie zaprojektowane do składowania skrzyń w komorach chłodniczych lub w miejscach, gdzie powinny być przestrzegane normy higieniczne.

Modelo	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Cena netto zł
BA-1050	2253172	1085 x 500 x 250	374,00
BA-1250	2253170	1285 x 500 x 250	399,00
BA-1650	2253171	1685 x 500 x 250	448,00



PÓŁKI

Głębokość 400 mm

Głębokość 500 mm

Model	Nr referencyjne	Wymiary (mm)	Cena netto zł	Model	Nr referencyjne	Wymiary (mm)	Cena netto zł
S-64	2253101	600 x 400	85,00	S-65	2253121	600 x 500	93,00
S-74	2253102	700 x 400	97,00	S-75	2253122	700 x 500	105,00
S-84	2253103	800 x 400	102,00	S-85	2253123	800 x 500	114,00
S-94	2253104	900 x 400	114,00	S-95	2253124	900 x 500	124,00
S-104	2253105	1000 x 400	131,00	S-105	2253125	1000 x 500	131,00
S-114	2253106	1100 x 400	131,00	S-115	2253126	1100 x 500	144,00
S-124	2253107	1200 x 400	144,00	S-125	2253127	1200 x 500	150,00
S-134	2253108	1300 x 400	150,00	S-135	2253128	1300 x 500	167,00
S-144	2253109	1400 x 400	163,00	S-145	2253129	1400 x 500	179,00
S-154	2253110	1500 x 400	175,00	S-155	2253130	1500 x 500	189,00
S-164	2253111	1600 x 400	183,00	S-165	2253131	1600 x 500	199,00



PODPORY (głębokość 400 mm)

Modelo	Nr referencyjne	Wymiary (mm)	Poziomy	Cena netto zł
P-43	2253141	1750 x 400	3	171,00
P-44	2253142	1750 x 400	4	180,00
P-45	2253143	1750 x 400	5	186,00
PB-43	2253147	1300 x 400	3	144,00
PA-45	2253149	2000 x 400	5	235,00
PA-46	2253150	2000 x 400*	6	244,00

PODPORY (głębokość 500 mm)

Modelo	Nr referencyjne	Wymiary (mm)	Poziomy	Cena netto zł
P-53	2253144	1750 x 500	3	175,00
P-54	2253145	1750 x 500	4	183,00
P-55	2253146	1750 x 500	5	192,00
PB-53	2253148	1300 x 500	3	150,00
PA-55	2253151	2000 x 500	5	237,00
PA-56	2253152	2000 x 500	6	248,00



PODPORY NA KÓŁKACH

- Każda podpora wyposażona jest w dwa kółka skrętne, łożyskowane, o średnicy 125 mm, z których jedno posiada hamulec.
- Podpory stanowią samodzielny element- zestaw nie obejmuje półek widocznych na zdjęciu.

Modelo	Nr referencyjne	Wymiary (mm)	Poziomy	Cena netto zł
SM-44	2253160	1750 x 400	4	480,00
SM-45	2253161	1750 x 400	5	491,00
SM-54	2253162	1750 x 500	4	494,00
SM-55	2253163	1750 x 500	5	503,00

*Podpory inne niż standardowe.





REGAŁ JEZDNY (zestaw)

- Zastosowanie: w dużych zakładach zbiorowego żywienia, takich jak: stołówki szpitalne, hotele, stołówki pracownicze.
- Konstrukcja aluminiowa, anodyzowana. Półki polietylenowe przeznaczonej do kontaktu z żywnością.
- Półki mogą być montowane na różnych wysokościach, w zależności od potrzeb i przeznaczenia (odstęp między poziomami co 150 mm).
- Łatwy montaż bez użycia specjalistycznych narzędzi.
- Wyposażone w 4 kółka skrętne o średnicy 125 mm, z których dwa posiadają hamulec (blokadę).
- Regał wyposażony jest w pięć półek o wymiarach 1200 x 500 mm.
- Z tyłu i na bokach regału zamontowane są dodatkowe poręcze, które zapobiegają spadaniu i przemieszczaniu się przedmiotów.
- Łatwe w czyszczeniu i konserwacji. Wkłady polietylenowe można w prosty sposób zdjąć i myć w profesjonalnych zmywarkach.



Modelo	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Liczba półek	Cena netto zł
KCM-55	2253260	1285 x 500 x 1750	5	1887,00



PRĘTY DO ZAWIESZANIA

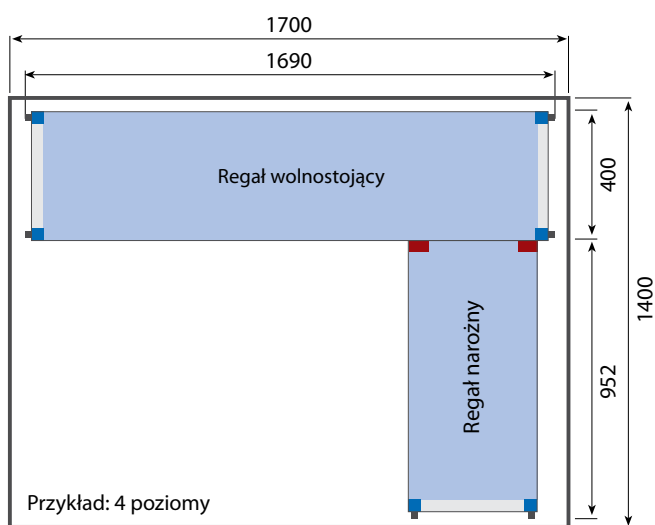
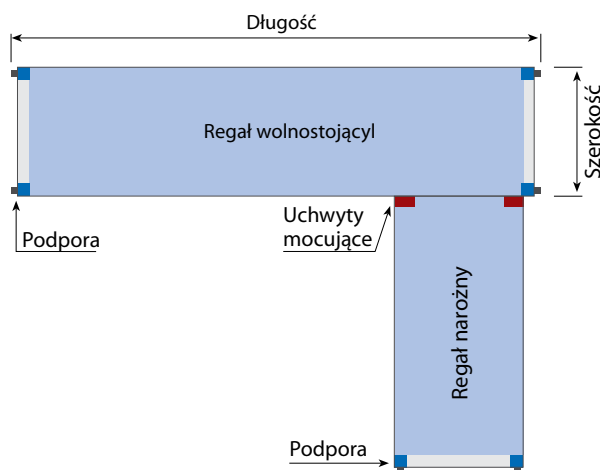
- Wykonane ze stali nierdzewnej.

Modelo	Nr referencyjny	Długość (mm)	Cena netto zł
BCOL-8	2253220	800	127,00
BCOL-9	2253221	900	134,00
BCOL-10	2253222	1000	140,00
BCOL-11	2253223	1100	147,00
BCOL-12	2253224	1200	154,00
BCOL-13	2253225	1300	160,00
BCOL-14	2253226	1400	167,00
BCOL-15	2253227	1500	173,00
BCOL-16	2253228	1600	183,00



JAK DOBRAĆ ODPOWIEDNI ZESTAW REGAŁÓW

- Najłatwiejszym sposobem zamówienia regałów aluminiowo-polietylenowych jest podanie numeru zestawu, którym jesteśmy zainteresowani.
- Aby dobrać odpowiedni zestaw regałów musimy odpowiedzieć sobie na kilka pytań:
 - Jaki rodzaj regału potrzebujemy: wolnostojący czy narożny?
 - Regał wolnostojący posiada podpory na dwóch końcach
 - Regał narożny posiada podporę na jednym końcu a na drugim ma parę uchwytów mocujących półkę.
 - Jaka powinna być głębokość?
 - Występują dwie głębokości regałów: 400 i 500 mm.
 - Ile półek powinien mieć regał?
 - Standardowe zestawy składają się z 3, 4 lub 5 poziomów półek.
 - Dodatkowe półki mogą być zamawiane osobno.
 - Jaką potrzebujemy długość regału?
 - Tu należy zapoznać się z tabelami i znaleźć odpowiedni zestaw korespondujący z wymiarami miejsca, gdzie będzie on się znajdował.
- Obliczając długość regału narożnego należy pamiętać, aby od całkowitej długości odjąć szerokość półki regału wolnostojącego. Dla przykładu z prawej strony należy zamówić:
 - Zestaw nr 99 (wolnostojący, szerokość 400 mm, 4 poziomy półek, długość 1690 mm),
 - Zestaw nr 582 (narożny, szerokość 400 mm, 4 poziomy półek, długość 1690 mm).



REGAŁY WOLNOSTOJĄCE 400 mm

REGAŁY NAROŻNE 400 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe		Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Zestaw	Cena netto zł	Zestaw	Cena netto zł	Zestaw	Cena netto zł		Zestaw	Cena netto zł	Zestaw	Cena netto zł	Zestaw	Cena netto zł
1390	17	792,00	96	960,00	175	1122,00	652	500	504,00	579	624,00	658	741,00
1490	18	831,00	97	1012,00	176	1187,00	752	501	540,00	580	672,00	659	801,00
1590	19	867,00	98	1060,00	177	1247,00	852	502	555,00	581	692,00	660	826,00
1690	20	891,00	99	1092,00	178	1287,00	952	503	591,00	582	740,00	661	886,00
1726	21	1.125,00	100	1356,00	179	1578,00	1052	504	609,00	583	764,00	662	916,00
1826	22	1.161,00	101	1404,00	180	1638,00	1152	505	642,00	584	808,00	663	971,00
1926	23	1.197,00	102	1452,00	181	1698,00	1252	506	681,00	585	860,00	664	1036,00

- Standardowa wysokość podpar w zestawach wynosi 1750 mm. Chcąc skonstruować regał o innej wysokości, niż w tabeli z opisem zestawów, należy zastąpić podporę „P” dla regałów wyższych podporą „PA” a dla niższych podporą „PB” oraz skalkulować cenę zgodnie z wybraną podporą.
- Dodatkowe półki mogą być montowane do podpar maksymalnie do 11 poziomów. Przy zamawianiu ich należy uwzględnić także trzpienie lub uchwyty mocujące.
- Standardowe podpory „P” mogą być zastąpione podporami na kołach „SM”.

REGAŁY WOLNO STOJĄCE

- Cennik regałów (ceny netto w zł)
- Tabela pozwala na szybkie obliczenie ceny zestawu z podporami (z dwóch stron regału) o wysokości 1750 mm.


REGAŁY WOLNO STOJĄCE 400 mm

Długość (mm)	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Zestaw	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw	Cena
690	10	597,00	89	700,00	168	797,00
790	11	633,00	90	748,00	169	857,00
890	12	648,00	91	768,00	170	882,00
990	13	684,00	92	816,00	171	942,00
1090	14	702,00	93	840,00	172	972,00
1190	15	735,00	94	884,00	173	1.027,00
1290	16	774,00	95	936,00	174	1.092,00
1390	17	792,00	96	960,00	175	1.122,00
1490	18	831,00	97	1.012,00	176	1.187,00
1590	19	867,00	98	1.060,00	177	1.247,00
1690	20	891,00	99	1.092,00	178	1.287,00
1726	21	1.125,00	100	1.356,00	179	1.578,00
1826	22	1.161,00	101	1.404,00	180	1.638,00
1926	23	1.197,00	102	1.452,00	181	1.698,00
2026	24	1.215,00	103	1.476,00	182	1.728,00
2126	25	1.233,00	104	1.500,00	183	1.758,00
2226	26	1.266,00	105	1.544,00	184	1.813,00
2326	27	1.299,00	106	1.588,00	185	1.868,00
2426	28	1.338,00	107	1.640,00	186	1.933,00
2526	29	1.377,00	108	1.692,00	187	1.998,00
2626	30	1.395,00	109	1.716,00	188	2.028,00
2726	31	1.413,00	110	1.740,00	189	2.058,00
2826	32	1.452,00	111	1.792,00	190	2.123,00
2926	33	1.491,00	112	1.844,00	191	2.188,00
3026	34	1.527,00	113	1.892,00	192	2.248,00
3126	35	1.563,00	114	1.940,00	193	2.308,00
3226	36	1.587,00	115	1.972,00	194	2.348,00
3326	37	1.611,00	116	2.004,00	195	2.388,00
3362	38	1.830,00	117	2.248,00	196	2.654,00
3462	39	1.863,00	118	2.292,00	197	2.709,00
3562	40	1.902,00	119	2.344,00	198	2.774,00
3662	41	1.941,00	120	2.396,00	199	2.839,00
3762	42	1.980,00	121	2.448,00	200	2.904,00
3862	43	1.998,00	122	2.472,00	201	2.934,00
3962	44	2.016,00	123	2.496,00	202	2.964,00
4062	45	2.034,00	124	2.520,00	203	2.994,00
4162	46	2.073,00	125	2.572,00	204	3.059,00
4262	47	2.112,00	126	2.624,00	205	3.124,00
4362	48	2.151,00	127	2.676,00	206	3.189,00
4462	49	2.187,00	128	2.724,00	207	3.249,00
4562	50	2.223,00	129	2.772,00	208	3.309,00
4662	51	2.259,00	130	2.820,00	209	3.369,00
4762	52	2.283,00	131	2.852,00	210	3.409,00
4862	53	2.307,00	132	2.884,00	211	3.449,00
4962	54	2.331,00	133	2.916,00	212	3.489,00
4998	55	2.583,00	134	3.204,00	213	3.810,00
5098	56	2.601,00	135	3.228,00	214	3.840,00
5198	57	2.619,00	136	3.252,00	215	3.870,00
5298	58	2.637,00	137	3.276,00	216	3.900,00
5398	59	2.655,00	138	3.300,00	217	3.930,00
5498	60	2.694,00	139	3.352,00	218	3.995,00
5598	61	2.733,00	140	3.404,00	219	4.060,00
5698	62	2.772,00	141	3.456,00	220	4.125,00
5798	63	2.811,00	142	3.508,00	221	4.190,00

REGAŁY WOLNO STOJĄCE 500 mm

Długość (mm)	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Zestaw	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw	Cena
690	247	629,00	326	738,00	405	849,00
790	248	665,00	327	786,00	406	909,00
890	249	692,00	328	822,00	407	954,00
990	250	722,00	329	862,00	408	1.004,00
1090	251	743,00	330	890,00	409	1.039,00
1190	252	782,00	331	942,00	410	1.104,00
1290	253	800,00	332	966,00	411	1.134,00
1390	254	851,00	333	1.034,00	412	1.219,00
1490	255	887,00	334	1.082,00	413	1.279,00
1590	256	917,00	335	1.122,00	414	1.329,00
1690	257	947,00	336	1.162,00	415	1.379,00
1726	258	1.209,00	337	1.461,00	416	1.716,00
1826	259	1.239,00	338	1.501,00	417	1.766,00
1926	260	1.269,00	339	1.541,00	418	1.816,00
2026	261	1.290,00	340	1.569,00	419	1.851,00
2126	262	1.311,00	341	1.597,00	420	1.886,00
2226	263	1.350,00	342	1.649,00	421	1.951,00
2326	264	1.389,00	343	1.701,00	422	2.016,00
2426	265	1.407,00	344	1.725,00	423	2.046,00
2526	266	1.425,00	345	1.749,00	424	2.076,00
2626	267	1.476,00	346	1.817,00	425	2.161,00
2726	268	1.527,00	347	1.885,00	426	2.246,00
2826	269	1.563,00	348	1.933,00	427	2.306,00
2926	270	1.599,00	349	1.981,00	428	2.366,00
3026	271	1.629,00	350	2.021,00	429	2.416,00
3126	272	1.659,00	351	2.061,00	430	2.466,00
3226	273	1.689,00	352	2.101,00	431	2.516,00
3326	274	1.719,00	353	2.141,00	432	2.566,00
3362	275	1.957,00	354	2.408,00	433	2.863,00
3462	276	1.996,00	355	2.460,00	434	2.928,00
3562	277	2.014,00	356	2.484,00	435	2.958,00
3662	278	2.032,00	357	2.508,00	436	2.988,00
3762	279	2.050,00	358	2.532,00	437	3.018,00
3862	280	2.101,00	359	2.600,00	438	3.103,00
3962	281	2.152,00	360	2.668,00	439	3.188,00
4062	282	2.203,00	361	2.736,00	440	3.273,00
4162	283	2.239,00	362	2.784,00	441	3.333,00
4262	284	2.275,00	363	2.832,00	442	3.393,00
4362	285	2.311,00	364	2.880,00	443	3.453,00
4462	286	2.341,00	365	2.920,00	444	3.503,00
4562	287	2.371,00	366	2.960,00	445	3.553,00
4662	288	2.401,00	367	3.000,00	446	3.603,00
4762	289	2.431,00	368	3.040,00	447	3.653,00
4862	290	2.461,00	369	3.080,00	448	3.703,00
4962	291	2.491,00	370	3.120,00	449	3.753,00
4998	292	2.675,00	371	3.315,00	450	3.960,00
5098	293	2.726,00	372	3.383,00	451	4.045,00
5198	294	2.777,00	373	3.451,00	452	4.130,00
5298	295	2.828,00	374	3.519,00	453	4.215,00
5398	296	2.879,00	375	3.587,00	454	4.300,00
5498	297	2.915,00	376	3.635,00	455	4.360,00
5598	298	2.951,00	377	3.683,00	456	4.420,00
5698	299	2.987,00	378	3.731,00	457	4.480,00
5798	300	3.023,00	379	3.779,00	458	4.540,00

Elementy zestawów – patrz strona 76-77


REGAŁY WOLNO STOJĄCE 400 mm

- Regały wolno stojące (400mm)- opis zestawów.
- Korzystanie z tabelki ułatwia dokonywanie zamówień.

3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu
10	2 P-43 + 3 S-64	89	2 P-44 + 4 S-64	168	2 P-45 + 5 S-64
11	2 P-43 + 3 S-74	90	2 P-44 + 4 S-74	169	2 P-45 + 5 S-74
12	2 P-43 + 3 S-84	91	2 P-44 + 4 S-84	170	2 P-45 + 5 S-84
13	2 P-43 + 3 S-94	92	2 P-44 + 4 S-94	171	2 P-45 + 5 S-94
14	2 P-43 + 3 S-104	93	2 P-44 + 4 S-104	172	2 P-45 + 5 S-104
15	2 P-43 + 3 S-114	94	2 P-44 + 4 S-114	173	2 P-45 + 5 S-114
16	2 P-43 + 3 S-124	95	2 P-44 + 4 S-124	174	2 P-45 + 5 S-124
17	2 P-43 + 3 S-134	96	2 P-44 + 4 S-134	175	2 P-45 + 5 S-134
18	2 P-43 + 3 S-144	97	2 P-44 + 4 S-144	176	2 P-45 + 5 S-144
19	2 P-43 + 3 S-154	98	2 P-44 + 4 S-154	177	2 P-45 + 5 S-154
20	2 P-43 + 3 S-164	99	2 P-44 + 4 S-164	178	2 P-45 + 5 S-164
21	3 P-43 + 6 S-84	100	3 P-44 + 8 S-84	179	3 P-45 + 10 S-84
22	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84	101	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84	180	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84
23	3 P-43 + 6 S-94	102	3 P-44 + 8 S-94	181	3 P-45 + 10 S-94
24	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104	103	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104	182	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104
25	3 P-43 + 6 S-104	104	3 P-44 + 8 S-104	183	3 P-45 + 10 S-104
26	3 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114	105	3 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114	184	3 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114
27	3 P-43 + 6 S-114	106	3 P-44 + 8 S-114	185	3 P-45 + 10 S-114
28	3 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124	107	3 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124	186	3 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124
29	3 P-43 + 6 S-124	108	3 P-44 + 8 S-124	187	3 P-45 + 10 S-124
30	3 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134	109	3 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134	188	3 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134
31	3 P-43 + 6 S-134	110	3 P-44 + 8 S-134	189	3 P-45 + 10 S-134
32	3 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144	111	3 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144	190	3 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144
33	3 P-43 + 6 S-144	112	3 P-44 + 8 S-144	191	3 P-45 + 10 S-144
34	3 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154	113	3 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154	192	3 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154
35	3 P-43 + 6 S-154	114	3 P-44 + 8 S-154	193	3 P-45 + 10 S-154
36	3 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164	115	3 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164	194	3 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164
37	3 P-43 + 6 S-164	116	3 P-44 + 8 S-164	195	3 P-45 + 10 S-164
38	4 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114	117	4 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114	196	4 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114
39	4 P-43 + 9 S-114	118	4 P-44 + 12 S-114	197	4 P-45 + 15 S-114
40	4 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124	119	4 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124	198	4 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124
41	4 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124	120	4 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124	199	4 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124
42	4 P-43 + 9 S-124	121	4 P-44 + 12 S-124	200	4 P-45 + 15 S-124
43	4 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134	122	4 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134	201	4 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134
44	4 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134	123	4 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134	202	4 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134
45	4 P-43 + 9 S-134	124	4 P-44 + 12 S-134	203	4 P-45 + 15 S-134
46	4 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144	125	4 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144	204	4 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144
47	4 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144	126	4 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144	205	4 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144
48	4 P-43 + 9 S-144	127	4 P-44 + 12 S-144	206	4 P-45 + 15 S-144
49	4 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154	128	4 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154	207	4 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154
50	4 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154	129	4 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154	208	4 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154
51	4 P-43 + 9 S-154	130	4 P-44 + 12 S-154	209	4 P-45 + 15 S-154
52	4 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164	131	4 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164	210	4 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164
53	4 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164	132	4 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164	211	4 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164
54	4 P-43 + 9 S-164	133	4 P-44 + 12 S-164	212	4 P-45 + 15 S-164
55	5 P-43 + 12 S-124	134	5 P-44 + 16 S-124	213	5 P-45 + 20 S-124
56	5 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134	135	5 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134	214	5 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134
57	5 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134	136	5 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134	215	5 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134
58	5 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134	137	5 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134	216	5 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134
59	5 P-43 + 12 S-134	138	5 P-44 + 16 S-134	217	5 P-45 + 20 S-134
60	5 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144	139	5 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144	218	5 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144
61	5 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144	140	5 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144	219	5 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144
62	5 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144	141	5 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144	220	5 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144
63	5 P-43 + 12 S-144	142	5 P-44 + 16 S-144	221	5 P-45 + 20 S-144



REGAŁY WOLNO STOJĄCE 500 mm

- Regały wolno stojące (500mm)- opis zestawów.
- Korzystanie z tabelki ułatwia dokonywanie zamówień.

3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu
247	2 P-53 + 3 S-65	326	2 P-54 + 4 S-65	405	2 P-55 + 5 S-65
248	2 P-53 + 3 S-75	327	2 P-54 + 4 S-75	406	2 P-55 + 5 S-75
249	2 P-53 + 3 S-85	328	2 P-54 + 4 S-85	407	2 P-55 + 5 S-85
250	2 P-53 + 3 S-95	329	2 P-54 + 4 S-95	408	2 P-55 + 5 S-95
251	2 P-53 + 3 S-105	330	2 P-54 + 4 S-105	409	2 P-55 + 5 S-105
252	2 P-53 + 3 S-115	331	2 P-54 + 4 S-115	410	2 P-55 + 5 S-115
253	2 P-53 + 3 S-125	332	2 P-54 + 4 S-125	411	2 P-55 + 5 S-125
254	2 P-53 + 3 S-135	333	2 P-54 + 4 S-135	412	2 P-55 + 5 S-135
255	2 P-53 + 3 S-145	334	2 P-54 + 4 S-145	413	2 P-55 + 5 S-145
256	2 P-53 + 3 S-155	335	2 P-54 + 4 S-155	414	2 P-55 + 5 S-155
257	2 P-53 + 3 S-165	336	2 P-54 + 4 S-165	415	2 P-55 + 5 S-165
258	3 P-53 + 6 S-85	337	3 P-54 + 8 S-85	416	3 P-55 + 10 S-85
259	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85	338	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85	417	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85
260	3 P-53 + 6 S-95	339	3 P-54 + 8 S-95	418	3 P-55 + 10 S-95
261	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105	340	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105	419	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105
262	3 P-53 + 6 S-105	341	3 P-54 + 8 S-105	420	3 P-55 + 10 S-105
263	3 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115	342	3 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115	421	3 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115
264	3 P-53 + 6 S-115	343	3 P-54 + 8 S-115	422	3 P-55 + 10 S-115
265	3 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125	344	3 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125	423	3 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125
266	3 P-53 + 6 S-125	345	3 P-54 + 8 S-125	424	3 P-55 + 10 S-125
267	3 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135	346	3 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135	425	3 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135
268	3 P-53 + 6 S-135	347	3 P-54 + 8 S-135	426	3 P-55 + 10 S-135
269	3 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145	348	3 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145	427	3 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145
270	3 P-53 + 6 S-145	349	3 P-54 + 8 S-145	428	3 P-55 + 10 S-145
271	3 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155	350	3 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155	429	3 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155
272	3 P-53 + 6 S-155	351	3 P-54 + 8 S-155	430	3 P-55 + 10 S-155
273	3 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165	352	3 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165	431	3 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165
274	3 P-53 + 6 S-165	353	3 P-54 + 8 S-165	432	3 P-55 + 10 S-165
275	4 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115	354	4 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115	433	4 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115
276	4 P-53 + 9 S-115	355	4 P-54 + 12 S-115	434	4 P-55 + 15 S-115
277	4 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125	356	4 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125	435	4 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125
278	4 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125	357	4 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125	436	4 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125
279	4 P-53 + 9 S-125	358	4 P-54 + 12 S-125	437	4 P-55 + 15 S-125
280	4 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135	359	4 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135	438	4 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135
281	4 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135	360	4 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135	439	4 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135
282	4 P-53 + 9 S-135	361	4 P-54 + 12 S-135	440	4 P-55 + 15 S-135
283	4 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145	362	4 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145	441	4 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145
284	4 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145	363	4 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145	442	4 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145
285	4 P-53 + 9 S-145	364	4 P-54 + 12 S-145	443	4 P-55 + 15 S-145
286	4 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155	365	4 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155	444	4 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155
287	4 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155	366	4 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155	445	4 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155
288	4 P-53 + 9 S-155	367	4 P-54 + 12 S-155	446	4 P-55 + 15 S-155
289	4 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165	368	4 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165	447	4 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165
290	4 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165	369	4 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165	448	4 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165
291	4 P-53 + 9 S-165	370	4 P-54 + 12 S-165	449	4 P-55 + 15 S-165
292	5 P-53 + 12 S-125	371	5 P-54 + 16 S-125	450	5 P-55 + 20 S-125
293	5 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135	372	5 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135	451	5 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135
294	5 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135	373	5 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135	452	5 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135
295	5 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135	374	5 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135	453	5 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135
296	5 P-53 + 12 S-135	375	5 P-54 + 16 S-135	454	5 P-55 + 20 S-135
297	5 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145	376	5 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145	455	5 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145
298	5 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145	377	5 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145	456	5 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145
299	5 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145	378	5 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145	457	5 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145
300	5 P-53 + 12 S-145	379	5 P-54 + 16 S-145	458	5 P-55 + 20 S-145


REGAŁY NAROŻNE 400 mm

- Regały narożne (400mm)- opis zestawów.
- Korzystanie z tabelki ułatwia dokonywanie zamówień.

3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu
500	1 P-43 + 3 S-64 + 6 GA	579	1 P-44 + 4 S-64 + 8 GA	658	1 P-45 + 5 S-64 + 10 GA
501	1 P-43 + 3 S-74 + 6 GA	580	1 P-44 + 4 S-74 + 8 GA	659	1 P-45 + 5 S-74 + 10 GA
502	1 P-43 + 3 S-84 + 6 GA	581	1 P-44 + 4 S-84 + 8 GA	660	1 P-45 + 5 S-84 + 10 GA
503	1 P-43 + 3 S-94 + 6 GA	582	1 P-44 + 4 S-94 + 8 GA	661	1 P-45 + 5 S-94 + 10 GA
504	1 P-43 + 3 S-104 + 6 GA	583	1 P-44 + 4 S-104 + 8 GA	662	1 P-45 + 5 S-104 + 10 GA
505	1 P-43 + 3 S-114 + 6 GA	584	1 P-44 + 4 S-114 + 8 GA	663	1 P-45 + 5 S-114 + 10 GA
506	1 P-43 + 3 S-124 + 6 GA	585	1 P-44 + 4 S-124 + 8 GA	664	1 P-45 + 5 S-124 + 10 GA
507	1 P-43 + 3 S-134 + 6 GA	586	1 P-44 + 4 S-134 + 8 GA	665	1 P-45 + 5 S-134 + 10 GA
508	1 P-43 + 3 S-144 + 6 GA	587	1 P-44 + 4 S-144 + 8 GA	666	1 P-45 + 5 S-144 + 10 GA
509	1 P-43 + 3 S-154 + 6 GA	588	1 P-44 + 4 S-154 + 8 GA	667	1 P-45 + 5 S-154 + 10 GA
510	1 P-43 + 3 S-164 + 6 GA	589	1 P-44 + 4 S-164 + 8 GA	668	1 P-45 + 5 S-164 + 10 GA
511	2 P-43 + 6 S-84 + 6 GA	590	2 P-44 + 8 S-84 + 8 GA	669	2 P-45 + 10 S-84 + 10 GA
512	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84 + 6 GA	591	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84 + 8 GA	670	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84 + 10 GA
513	2 P-43 + 6 S-94 + 6 GA	592	2 P-44 + 8 S-94 + 8 GA	671	2 P-45 + 10 S-94 + 10 GA
514	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104 + 6 GA	593	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104 + 8 GA	672	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104 + 10 GA
515	2 P-43 + 6 S-104 + 6 GA	594	2 P-44 + 8 S-104 + 8 GA	673	2 P-45 + 10 S-104 + 10 GA
516	2 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114 + 6 GA	595	2 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114 + 8 GA	674	2 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114 + 10 GA
517	2 P-43 + 6 S-114 + 6 GA	596	2 P-44 + 8 S-114 + 8 GA	675	2 P-45 + 10 S-114 + 10 GA
518	2 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	597	2 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	676	2 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
519	2 P-43 + 6 S-124 + 6 GA	598	2 P-44 + 8 S-124 + 8 GA	677	2 P-45 + 10 S-124 + 10 GA
520	2 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	599	2 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	678	2 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
521	2 P-43 + 6 S-134 + 6 GA	600	2 P-44 + 8 S-134 + 8 GA	679	2 P-45 + 10 S-134 + 10 GA
522	2 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	601	2 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	680	2 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
523	2 P-43 + 6 S-144 + 6 GA	602	2 P-44 + 8 S-144 + 8 GA	681	2 P-45 + 10 S-144 + 10 GA
524	2 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	603	2 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	682	2 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
525	2 P-43 + 6 S-154 + 6 GA	604	2 P-44 + 8 S-154 + 8 GA	683	2 P-45 + 10 S-154 + 10 GA
526	2 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	605	2 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	684	2 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
527	2 P-43 + 6 S-164 + 6 GA	606	2 P-44 + 8 S-164 + 8 GA	685	2 P-45 + 10 S-164 + 10 GA
528	3 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114 + 6 GA	607	3 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114 + 8 GA	686	3 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114 + 10 GA
529	3 P-43 + 9 S-114 + 6 GA	608	3 P-44 + 12 S-114 + 8 GA	687	3 P-45 + 15 S-114 + 10 GA
530	3 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	609	3 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	688	3 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
531	3 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124 + 6 GA	610	3 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124 + 8 GA	689	3 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124 + 10 GA
532	3 P-43 + 9 S-124 + 6 GA	611	3 P-44 + 12 S-124 + 8 GA	690	3 P-45 + 15 S-124 + 10 GA
533	3 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	612	3 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	691	3 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
534	3 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	613	3 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	692	3 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
535	3 P-43 + 9 S-134 + 6 GA	614	3 P-44 + 12 S-134 + 8 GA	693	3 P-45 + 15 S-134 + 10 GA
536	3 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	615	3 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	694	3 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
537	3 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	616	3 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	695	3 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
538	3 P-43 + 9 S-144 + 6 GA	617	3 P-44 + 12 S-144 + 8 GA	696	3 P-45 + 15 S-144 + 10 GA
539	3 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	618	3 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	697	3 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
540	3 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154 + 6 GA	619	3 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154 + 8 GA	698	3 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154 + 10 GA
541	3 P-43 + 9 S-154 + 6 GA	620	3 P-44 + 12 S-154 + 8 GA	699	3 P-45 + 15 S-154 + 10 GA
542	3 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	621	3 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	700	3 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
543	3 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164 + 6 GA	622	3 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164 + 8 GA	701	3 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164 + 10 GA
544	3 P-43 + 9 S-164 + 6 GA	623	3 P-44 + 12 S-164 + 8 GA	702	3 P-45 + 15 S-164 + 10 GA
545	4 P-43 + 12 S-124 + 6 GA	624	4 P-44 + 16 S-124 + 8 GA	703	4 P-45 + 20 S-124 + 10 GA
546	4 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	625	4 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	704	4 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
547	4 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	626	4 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	705	4 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
548	4 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134 + 6 GA	627	4 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134 + 8 GA	706	4 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134 + 10 GA
549	4 P-43 + 12 S-134 + 6 GA	628	4 P-44 + 16 S-134 + 8 GA	707	4 P-45 + 20 S-134 + 10 GA
550	4 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	629	4 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	708	4 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
551	4 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	630	4 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	709	4 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
552	4 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144 + 6 GA	631	4 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144 + 8 GA	710	4 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144 + 10 GA
553	4 P-43 + 12 S-144 + 6 GA	632	4 P-44 + 16 S-144 + 8 GA	711	4 P-45 + 20 S-144 + 10 GA



REGAŁY NAROŻNE 500 mm

- Regały narożne (500mm)- opis zestawów.
- Korzystanie z tabelki ułatwia dokonywanie zamówień.

3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu
737	1 P-53 + 3 S-65 + 6 GA	816	1 P-54 + 4 S-65 + 8 GA	895	1 P-55 + 5 S-65 + 10 GA
738	1 P-53 + 3 S-75 + 6 GA	817	1 P-54 + 4 S-75 + 8 GA	896	1 P-55 + 5 S-75 + 10 GA
739	1 P-53 + 3 S-85 + 6 GA	818	1 P-54 + 4 S-85 + 8 GA	897	1 P-55 + 5 S-85 + 10 GA
740	1 P-53 + 3 S-95 + 6 GA	819	1 P-54 + 4 S-95 + 8 GA	898	1 P-55 + 5 S-95 + 10 GA
741	1 P-53 + 3 S-105 + 6 GA	820	1 P-54 + 4 S-105 + 8 GA	899	1 P-55 + 5 S-105 + 10 GA
742	1 P-53 + 3 S-115 + 6 GA	821	1 P-54 + 4 S-115 + 8 GA	900	1 P-55 + 5 S-115 + 10 GA
743	1 P-53 + 3 S-125 + 6 GA	822	1 P-54 + 4 S-125 + 8 GA	901	1 P-55 + 5 S-125 + 10 GA
744	1 P-53 + 3 S-135 + 6 GA	823	1 P-54 + 4 S-135 + 8 GA	902	1 P-55 + 5 S-135 + 10 GA
745	1 P-53 + 3 S-145 + 6 GA	824	1 P-54 + 4 S-145 + 8 GA	903	1 P-55 + 5 S-145 + 10 GA
746	1 P-53 + 3 S-155 + 6 GA	825	1 P-54 + 4 S-155 + 8 GA	904	1 P-55 + 5 S-155 + 10 GA
747	1 P-53 + 3 S-165 + 6 GA	826	1 P-54 + 4 S-165 + 8 GA	905	1 P-55 + 5 S-165 + 10 GA
748	2 P-53 + 6 S-85 + 6 GA	827	2 P-54 + 8 S-85 + 8 GA	906	2 P-55 + 10 S-85 + 10 GA
749	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85 + 6 GA	828	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85 + 8 GA	907	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85 + 10 GA
750	2 P-53 + 6 S-95 + 6 GA	829	2 P-54 + 8 S-95 + 8 GA	908	2 P-55 + 10 S-95 + 10 GA
751	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105 + 6 GA	830	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105 + 8 GA	909	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105 + 10 GA
752	2 P-53 + 6 S-105 + 6 GA	831	2 P-54 + 8 S-105 + 8 GA	910	2 P-55 + 10 S-105 + 10 GA
753	2 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115 + 6 GA	832	2 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115 + 8 GA	911	2 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115 + 10 GA
754	2 P-53 + 6 S-115 + 6 GA	833	2 P-54 + 8 S-115 + 8 GA	912	2 P-55 + 10 S-115 + 10 GA
755	2 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	834	2 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	913	2 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
756	2 P-53 + 6 S-125 + 6 GA	835	2 P-54 + 8 S-125 + 8 GA	914	2 P-55 + 10 S-125 + 10 GA
757	2 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	836	2 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	915	2 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
758	2 P-53 + 6 S-135 + 6 GA	837	2 P-54 + 8 S-135 + 8 GA	916	2 P-55 + 10 S-135 + 10 GA
759	2 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	838	2 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	917	2 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
760	2 P-53 + 6 S-145 + 6 GA	839	2 P-54 + 8 S-145 + 8 GA	918	2 P-55 + 10 S-145 + 10 GA
761	2 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	840	2 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	919	2 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
762	2 P-53 + 6 S-155 + 6 GA	841	2 P-54 + 8 S-155 + 8 GA	920	2 P-55 + 10 S-155 + 10 GA
763	2 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	842	2 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	921	2 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
764	2 P-53 + 6 S-165 + 6 GA	843	2 P-54 + 8 S-165 + 8 GA	922	2 P-55 + 10 S-165 + 10 GA
765	3 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115 + 6 GA	844	3 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115 + 8 GA	923	3 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115 + 10 GA
766	3 P-53 + 9 S-115 + 6 GA	845	3 P-54 + 12 S-115 + 8 GA	924	3 P-55 + 15 S-115 + 10 GA
767	3 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	846	3 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	925	3 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
768	3 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125 + 6 GA	847	3 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125 + 8 GA	926	3 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125 + 10 GA
769	3 P-53 + 9 S-125 + 6 GA	848	3 P-54 + 12 S-125 + 8 GA	927	3 P-55 + 15 S-125 + 10 GA
770	3 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	849	3 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	928	3 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
771	3 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	850	3 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	929	3 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
772	3 P-53 + 9 S-135 + 6 GA	851	3 P-54 + 12 S-135 + 8 GA	930	3 P-55 + 15 S-135 + 10 GA
773	3 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	852	3 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	931	3 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
774	3 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	853	3 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	932	3 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
775	3 P-53 + 9 S-145 + 6 GA	854	3 P-54 + 12 S-145 + 8 GA	933	3 P-55 + 15 S-145 + 10 GA
776	3 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	855	3 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	934	3 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
777	3 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155 + 6 GA	856	3 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155 + 8 GA	935	3 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155 + 10 GA
778	3 P-53 + 9 S-155 + 6 GA	857	3 P-54 + 12 S-155 + 8 GA	936	3 P-55 + 15 S-155 + 10 GA
779	3 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	858	3 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	937	3 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
780	3 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165 + 6 GA	859	3 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165 + 8 GA	938	3 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165 + 10 GA
781	3 P-53 + 9 S-165 + 6 GA	860	3 P-54 + 12 S-165 + 8 GA	939	3 P-55 + 15 S-165 + 10 GA
782	4 P-53 + 12 S-125 + 6 GA	861	4 P-54 + 16 S-125 + 8 GA	940	4 P-55 + 20 S-125 + 10 GA
783	4 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	862	4 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	941	4 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
784	4 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	863	4 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	942	4 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
785	4 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135 + 6 GA	864	4 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135 + 8 GA	943	4 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135 + 10 GA
786	4 P-53 + 12 S-135 + 6 GA	865	4 P-54 + 16 S-135 + 8 GA	944	4 P-55 + 20 S-135 + 10 GA
787	4 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	866	4 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	945	4 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
788	4 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	867	4 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	946	4 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
789	4 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145 + 6 GA	868	4 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145 + 8 GA	947	4 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145 + 10 GA
790	4 P-53 + 12 S-145 + 6 GA	869	4 P-54 + 16 S-145 + 8 GA	948	4 P-55 + 20 S-145 + 10 GA

Sprzęt dynamiczny

Pakowarki
próżniowe



Miksery ręczne
Obieraczki



Krajalnice do wędlin
Maszynki do mięsa



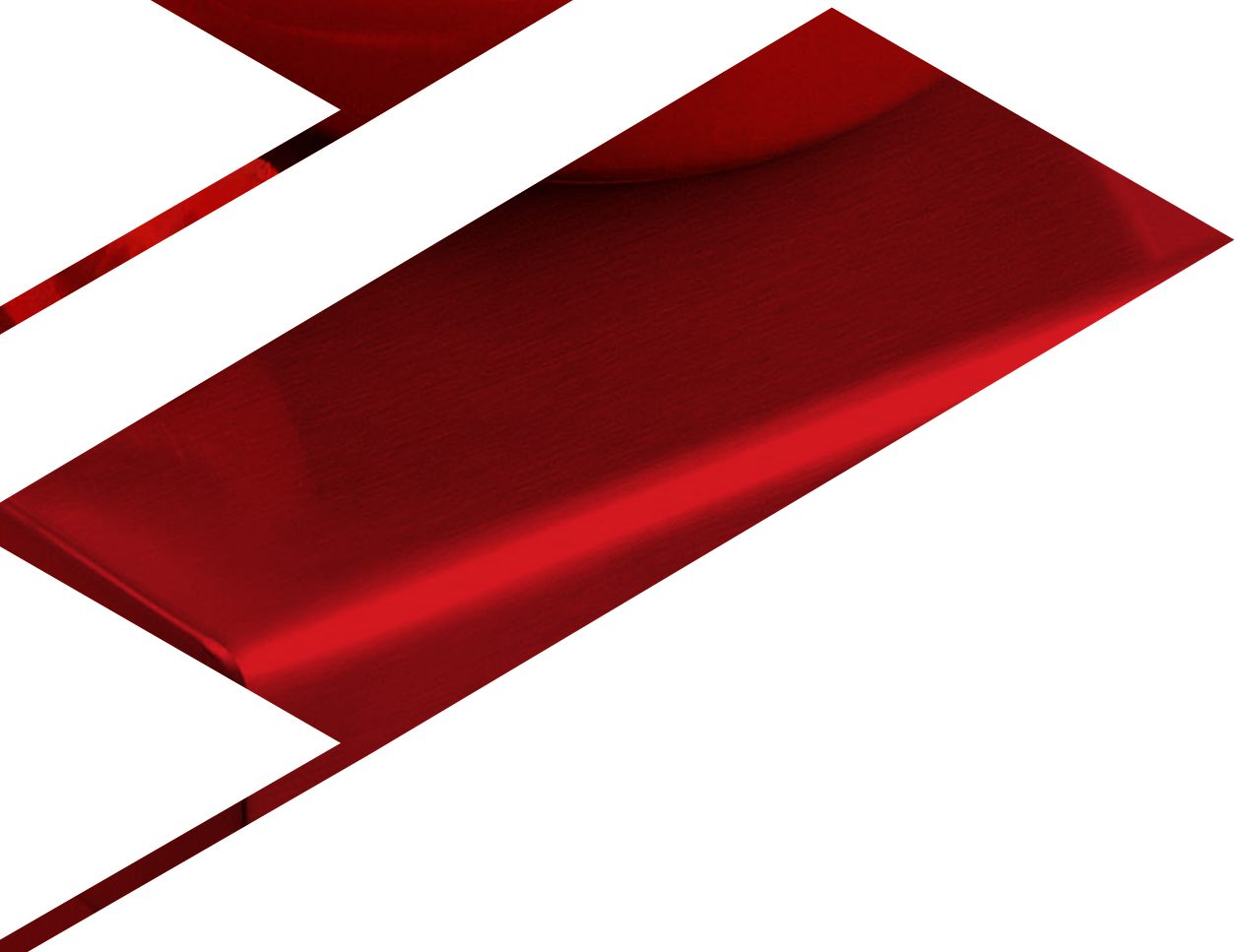
Urządzenia barowe



Salamandry
Kuchnie indukcyjne









• Pakowarki próżniowe

-
- Pakowarki próżniowe z czasową regulacją próżni **86**
 - Pakowarki próżniowe z sensoryczną regulacją próżni **87**
 - System GASTRO-VAC **88**
 - Akcesoria **89**
 - Pakowarki próżniowe zewnętrzne **89**

Pakowanie próżniowe to system konserwacji żywności surowej, półproduktów lub wyrobów gotowych polegający na usunięciu powietrza z pojemnika, w którym znajduje się przeznaczony do zapakowania, produkt. Brak tlenu uniemożliwia bądź opóźnia pogorszenie jakości żywności spowodowanej bakteriami tlenowymi.

Zalety pakowania próżniowego:

- dłuższe przechowywanie żywności
- higieniczne przechowywanie żywności (brak przenikania innymi zapachami, brak wysuszania żywności)
- redukuje do minimum koszty zepsucia żywności



Wysokiej jakości pompy BUSCH, które uzyskują do 99,5% próżni.



Podwójna listwa zgrzewająca. Automatyczne chłodzenie listwy.



Solidna pokrywa z przezroczystego matakrylanu.

W standardowym wyposażeniu płyta z polietylenu.



Wózek ułatwiający transport urządzeń.

Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwe do czyszczenia



System Gastro-VAC do pakowania poza komorą urządzenia w specjalnych pojemnikach GN do pakowania próżniowego.



Wszystkie modele stołowe* posiadają w standardowym wyposażeniu system Gastro-VAC. Do pozostałych modeli *można zamówić go jako opcję (instalacja w fabryce).

*Za wyjątkiem VAC-6T



Elektroniczny panel sterujący z cyfrowym wyświetlaczem (*).

Modele jezdne posiadają 4 kółka w tym 2 z hamulcem.



Wszystkie modele wyposażone w system VACSTOP, który umożliwia zatrzymanie programu w trakcie pracy urządzenia i przejście do kolejnego etapu



Kontrola podawania gazu obojętnego we wszystkich modelach *



Funkcja stopniowego rozszczelnienia komory, która umożliwia stopniowe wprowadzanie powietrza do komory*.

Modele elektroniczne z cyfrowym panelem * Czasowa regulacja próżni

Pakowarka stołowa



Pakowarka wolnostojąca



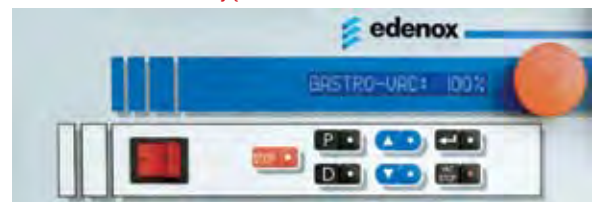
- Elektroniczny system kontroli czasu pracy, czasowa regulacja próżni.
- Łatwy w obsłudze elektroniczny panel sterujący.
- Przystosowane do systemu GASTRO-VAC
- Elektroniczna kontrola:
 - Czasu próżni
 - Czasu podawania gazu obojętnego (*)
 - Czasu zgrzewania
- Wyświetlacz realnego czasu pracy urządzenia.
- Manometr do wizualnej kontroli poziomu ciśnienia.
- Podświetlenie LED wskazuje fazę procesu pakowania.

Modele elektroniczne z cyfrowym panelem Sensoryczna regulacja próżni

Pakowarka stołowa



Pakowarka wolnostojąca



- Łatwy w obsłudze elektroniczny panel sterujący.
- Przystosowane do systemu GASTRO-VAC.
- System elektronicznego skalowania ciśnienia w komorze.
- Możliwość zaprogramowania 50 programów pracy urządzenia.
- Elektroniczna kontrola:
 - Procentu próżni
 - Procentu podawanego gazu
 - Czasu zgrzewania
- Dodatkowa regulacja próżni.
- Wyświetlacz realnego czasu pracy urządzenia.

*Za wyjątkiem VAC-6T



VAC-6 T

- Analogowy panel sterowania, czasowa regulacja próżni
- Zasilanie 230/1/50-60Hz

Stołowa pakowarka próżniowa

Model	Nr referencyjny	Wydajność pompy (m ³ /h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory (mm)	Wymiary zew. (mm)	Moc (W)	Cena netto zł
VAC-6 T	4615101	6 m ³ /h Busch	1	310	330 x 330 x 140	430 x 450 x 380	400	7526,00



VAC-10 DT



Posiada system Gastro-VAC



VAC-20 DT



Posiada system Gastro-VAC



VAC-20 DT L



Posiada system Gastro-VAC



VAC-20 DT L 2A



Posiada system Gastro-VAC

Modele stołowe. Elektroniczny system kontroli czasu pracy, czasowa regulacja próżni

Model	Nr referencyjny	Wydajność pompy (m ³ /h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory (mm)	Wymiary zew.(mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
VAC-10 DT	4615202	10 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 155	530 x 550 x 415	400	230/1/N - 50/60 Hz	9 858,00
VAC-20 DT	4615203	20 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 450	750	230/1/N - 50/60 Hz	10 494,00
VAC-20 DT L	4615207	20 m ³ /h Busch	1	430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	12 190,00
VAC-20 DT L 2A	4615208	20 m ³ /h Busch	2	430 + 430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	12 710,00



VAC-40 DT



VAC-63 DT



VAC-100 DT



Modele wolnostojące. Elektroniczny system kontroli czasu pracy, czasowa regulacja próżni

Model	Nr referencyjny	Wydajność pompy (m ³ /h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory (mm)	Wymiary zew. (mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
VAC-40 DT	4615204	40 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	19 769,00
VAC-63 DT	4615205	63 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz	22 207,00
VAC-100 DT	4615206	100 m ³ /h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	28 779,00



- Elektroniczny system kontroli czasu pracy, sensoryczna regulacja próżni.
- Łatwy w obsłudze elektroniczny panel sterujący.
- Elektroniczna kontrola:
 - Procentu próżni
 - Procentu podawanego gazu
 - Czasu zgrzewania
- Dodatkowa regulacja próżni.
- Wyświetlacz realnego czasu pracy urządzenia.
- Przystosowane do systemu GASTRO-VAC.
- System elektronicznego skalowania ciśnienia w komorze.
- Możliwość zaprogramowania 50 programów pracy urządzenia.



VAC-10 S



Posiada system Gastro-VAC



VAC-20 S



Posiada system Gastro-VAC



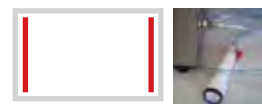
VAC-20 S L



Posiada system Gastro-VAC



VAC-20 S L 2A



Posiada system Gastro-VAC

Modele stołowe. Elektroniczny system kontroli czasu pracy, sensoryczna regulacja próżni

Model	Nr referencyjny	Wydajność pompy (m ³ /h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory (mm)	Wymiary zew. (mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
VAC-10 S	4625102	10 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 155	530 x 550 x 415	400	230/1/N - 50/60 Hz	12 031,00
VAC-20 S	4625103	20 m ³ /h Busch	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 450	750	230/1/N - 50/60 Hz	12 720,00
VAC-20 S L	4625107	20 m ³ /h Busch	1	430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	14 575,00
VAC-20 S L 2A	4625108	20 m ³ /h Busch	2	430 + 430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N - 50/60 Hz	15 211,00



VAC-40 S



VAC-63 S



VAC-100 S



Modele wolnostojące. Elektroniczny system kontroli czasu pracy, sensoryczna regulacja próżni

Model	Nr referencyjny	Wydajność pompy (m ³ /h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory (mm)	Wymiary zew.(mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
VAC-40 S	4625104	40 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	23 108,00
VAC-63 S	4625105	63 m ³ /h Busch	2	460 + 460	700 x 480 x 210	820 x 600 x 1030	1500	230-400/3 - 50 Hz	25 811,00
VAC-100 S	4625106	100 m ³ /h Busch	2	580 + 850	950 x 600 x 210	1070 x 720 x 1060	2200	230-400/3 - 50 Hz	33 072,00



Seryjnie we
wszystkich
modelach
stołowych (*)



SYSTEM GASTRO-VAC DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH

- Pakowanie próżniowe zwiększa dostępność świeżej żywności, redukuje do minimum koszty transportu, ułatwia higieniczne przechowywanie żywności (brak przenikania innymi zapachami, brak wysuszania żywności).
- Odpowiednie użytkowanie pakowarki umożliwi konserwację żywności przez dłuższy czas, poprawia jej wygląd, zapewnia sterylność, redukuje do minimum możliwość zepsucia.
- Dzięki systemowi Gastro-VAC możemy przeprowadzić proces pakowania poza komorą pakowarki, wykorzystując specjalne pojemniki GN do pakowania próżniowego.



PRZYGOTOWANIE

Stosowanie pojemników GN ułatwia przygotowanie żywności na każdym etapie.



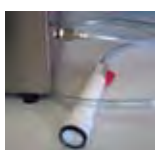
PAKOWANIE

Możliwe w modelach wyposażonych w system Gastro-VAC. Podłączając przewód pakowarki do przykrywkę gastropojemnika uzyskamy próżnię w pojemniku.



UŻYTKOWANIE

Proces pakowania oraz otwierania pojemnika, może być wykonywany wielokrotnie, co pozwala na wyjęcie żądanej ilości produktu. Łatwy sposób otwierania pojemnika GN dzięki specjalnemu zaworowi.



AKCESORIA DO SYSTEMU GASTRO-VAC

Model	Nr referencyjny	Opis	Cena netto zł
GVAC	4635101	System Gastro-VAC montowany w fabryce	297,00

Pakowarki stołowe: VAC-10DT, VAC-20DT, VAC-20DTL, VAC-20DTL 2A, VAC-10S, VAC-20S, VAC-20 SL, VAC-20 SL 2A standardowo wyposażone są w system Gastro-VAC. Do pozostałych modeli (z wyjątkiem VAC-6T) można zamówić go jako opcja. System ten jest instalowany do urządzenia tylko i wyłącznie w fabryce.



Pakowarki Edenox z cyfrowym panelem sterującym z systemem Gastro-Vac (VAC-10 i VAC-20) posiadają specjalny program, który umożliwia pakowanie próżniowe w pojemnikach GN.

Nie jest konieczne otwieranie i zamykanie pokryw w każdym procesie pakowania.

*Za wyjątkiem VAC-6T



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE

- Pojemniki gastronomiczne są przystosowane do pakowania próżniowego bez potrzeby używania woreczków (tylko próżnia bez możliwości odgazowania).
- Grubość stali nierdzewnej oraz wzmocnione pokrywki z poliwęglanu zapewniają maksymalną stabilność opakowania.
- Pojemniki otwierają się w prosty sposób dzięki specjalnemu zaworowi umieszczonego w pokrywce.

POJEMNIKI

Rozmiar GN	Wymiary (mm)	Głębokość (mm)	Model	Nr referencyjny	Cena netto zł
1/1	325 x 530 mm	100	GNVR-11100	2076101	223,00
	325 x 530 mm	150	GNVR-11150	2076102	308,00
	325 x 530 mm	200	GNVR-11200	2076103	350,00
1/2	325 x 265 mm	100	GNVR-12100	2076104	138,00
	325 x 265 mm	150	GNVR-12150	2076105	159,00
1/3	325 x 176 mm	100	GNVR-13100	2076106	96,00
	325 x 176 mm	150	GNVR-13150	2076107	122,00

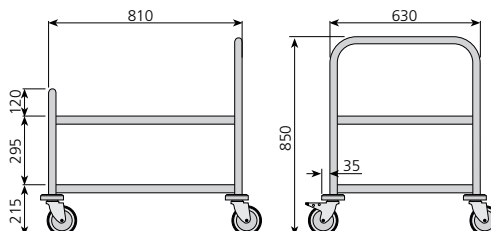
POKRYWKI Z USZCZELKAMI I ZAWORAMI

Model	Nr referencyjny	Cena netto zł
GNVT-11	2076110	244,00
GNVT-12	2076111	191,00
GNVT-13	2076112	170,00

WÓZKI DO PAKOWAREK



- Służą jako podstawa oraz środek ułatwiający transport pakowarki.
- Zaprojektowane do transportu urządzenia, aby zapewnić maksymalny komfort pracy.
- Dostosowane do każdego modelu pakowarek Edenox (maksymalne wymiary pakowarki 690 x 570 mm).
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w 4 kółka o średnicy 125 mm, w tym 2 kółka z hamulcem oraz odbojniki.
- Dolna półka gładka.



Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Cena netto zł
CEV	2412119	950 x 600 x 210	805,00

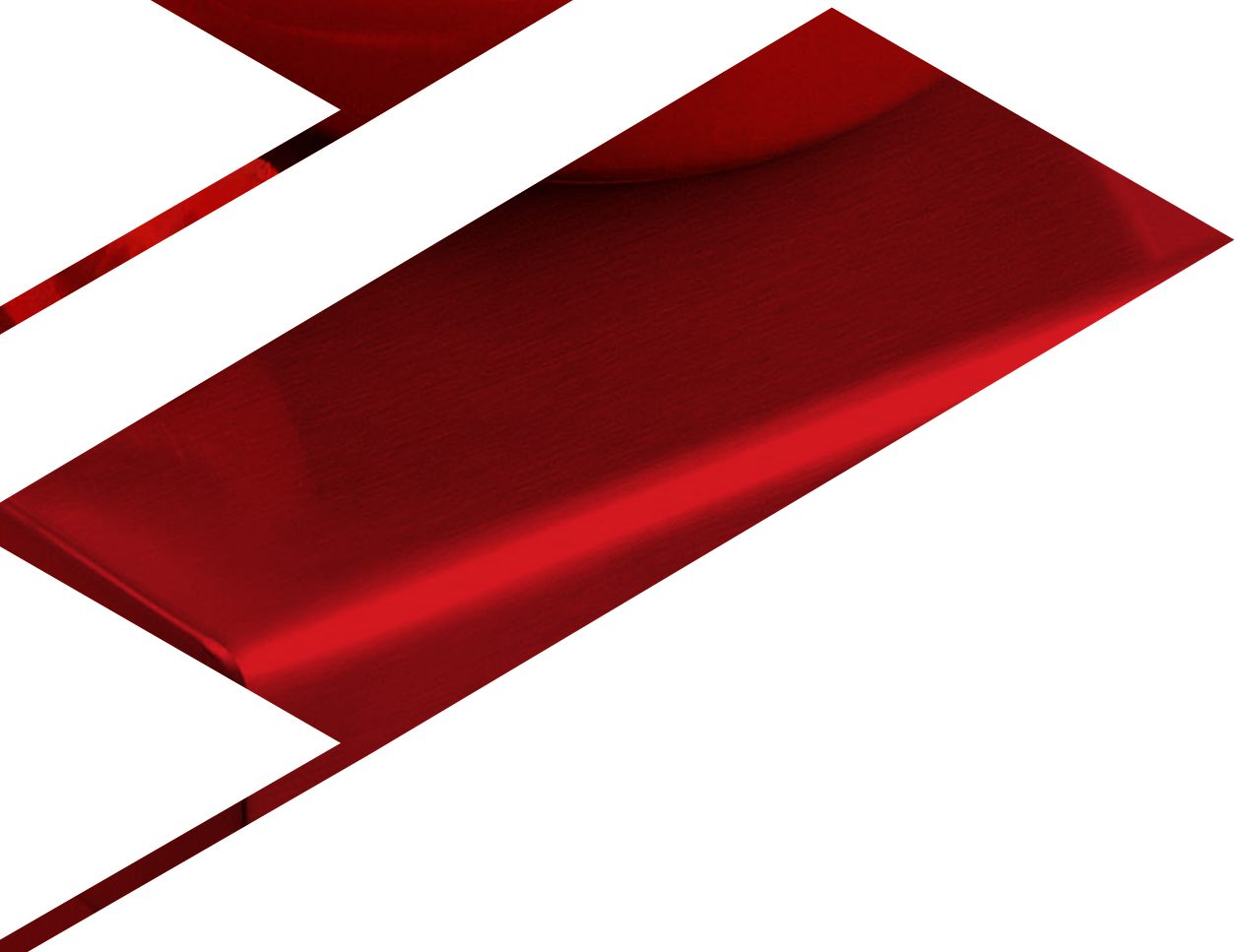
ZEWNĘTRZNA PAKOWARKA PRÓŻNIOWA



- Samosmarujące pompy.
- Elektroniczny panel sterowania z możliwością wyboru trzech programów
- Wyświetlacz cyfrowy
- Pakowarka pozwala na zastosowanie woreczków o maksymalnej szerokości 24 cm.
- Współpracuje z tłoczonymi workami do pakowarek

VACE-35

Model	Nr referencyjny	Wydajność pompy (m3/h)	Listwy zgrzew. (mm)	Torebka	Wymiary zew. (mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
VACE-35	4636101	20	350	Tłoczona	375 x 265 x 130	300	230/1/N - 50 Hz	1570,00





• Miksery ręczne

- Miksery ręczne ze stałą prędkością **92,94**
- Miksery ręczne ze zmienną prędkością **93,95**
- Ramiona do mikserów ręcznych **94**
- Akcesoria do mikserów ręcznych **95**

• Obieraczki

- Obieraczki **96**

Miksery ręczne o stałej prędkości

- Miksery ręczne firmy Edenox zostały zaprojektowane tak, aby sprostać wymaganiom restauracji i zakładów zbiorowego żywienia, zapewniając maksymalną wydajność, jakość oraz bezpieczeństwo i higienę pracy. Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów z owoców, sosów itp. Ułatwiają przygotowanie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Otwory wentylacyjne w górnej części służą do maksymalnej wentylacji silnika i zapobiegają nadmiernemu nagrzewaniu się urządzenia.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: ramię, osłona i ostrze wykonane są ze stali nierdzewnej. Ergonomiczny uchwyt o specjalnym kształcie

- pozwała osiągnąć duży komfort pracy i nie powoduje nadmiernego zmęczenia użytkownika.
- System prostego i bezpiecznego montażu ramion do korpusu ułatwia obsługę oraz pozwala utrzymać wysoką higienę pracy.
- Obudowa silnika wykonana z materiału o wysokiej wytrzymałości.
- Model TVF-250 posiada stałą prędkość obrotową, w komplecie zawiera demontowane ramię rozdrabniające o długości 270 mm.
- W modelach TVF-350 i TVF-450 akcesoria w postaci ramion dopasowuje się indywidualnie wg wymagań Klienta.



Ostrze ze stali nierdzewnej



Otwory wentylacyjne w górnej części silnika



Łatwe i bezpieczne mocowanie ramion do bloku napędowego



Prosta obsługa. Wysoka wytrzymałość, idealny do zastosowań profesjonalnych

Miksery ręczne o stałej prędkości



BLOK NAPĘDOWY	DŁUGOŚĆ RAMIENIA				
	W zestawie (250 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
Model					
TVF-250	20 litrów	-	-	-	-
TVF-350	-	30 litrów	80 litrów	150 litrów	250 litrów
TVF-450	-	50 litrów	100 litrów	200 litrów	300 litrów

Miksery ręczne ze zmienną prędkością

- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów z owoców, sosów itp., a przy pomocy ramienia BB-360: musów czekoladowych, bitej śmietany, lodów, majonezu itp. Ułatwiają przygotowanie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Modele TBVV-350 i TBVV-450 występują w wersji ze stałą oraz zmienną prędkością, sterowaną elektronicznie.
- Możliwość zastosowania ramion miksujących o różnych długościach: 330, 430, 530 i 630 mm oraz ramienia ubijającego z dwiema różgami o długości 360 mm.



Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)



Ergonomiczny uchwyt

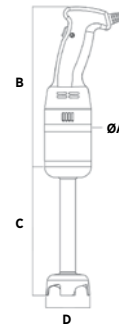
Miksery ręczne ze zmienną prędkością

BLOK NAPĘDOWY	DŁUGOŚĆ RAMIENIA			
	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
Model				
TBVV-350	30 litrów	80 litrów	150 litrów	250 litrów
TBVV-450	30 litrów	100 litrów	200 litrów	300 litrów



Model TVF-250

- Łatwy demontaż ułatwiający czyszczenie
- Model TVF-250 posiada stałą prędkość obrotową.
- W komplecie zawiera demontowane ramie rozdrabniające o długości 270 mm.
- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp.
- Zespół napędowy o stałej prędkości o mocy 250 W.
- Napięcie jednofazowe 230 V/ 50-60 Hz



Łatwy demontaż ułatwiający czyszczenie

Model	Nr referencyjny	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)				Moc (W)	Cena netto
			ØA	B	C	D		
TVF-250	4816101	15000	75	250	270	75	250	710,00

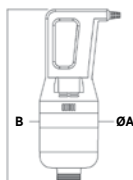


Modele TVF-350 / 450

- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp. Wspomagają osiągnięcie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramie, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dwa zespoły napędowe o stałej prędkości o mocy 350 W i 450 W.
- Możliwość tworzenia zestawu z ramionami miksującymi o długości 330, 430, 530 i 630 mm.
- Napięcie wszystkich silników jest jednofazowe 230 V/ 50-60 Hz.



Panel sterowania

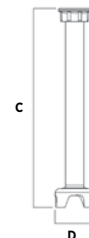


Model	Nr referencyjny	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto
			ØA	B		
TVF-350	4816102	15000	130	360	350	750,00
TVF-450	4816103	17000	130	360	450	880,00



Ramiona miksujące

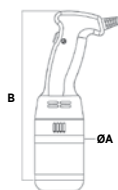
- Ramiona miksujące o długości 330, 430, 530 i 630 mm.
- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramie, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.



Model	Nr referencyjny	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto
			C	D	
BT-33	4856101	Ramie miksujące 300 mm	330	95	360,00
BT-43	4856102	Ramie miksujące 400 mm	430	95	410,00
BT-53	4856103	Ramie miksujące 500 mm	530	95	430,00
BT-63	4856104	Ramie miksujące 600 mm	630	95	470,00



TBVV-350



Modele TBVV-350 / 450

- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp., a przy pomocy ramienia BB-360: musu czekoladowego, bitej śmietany, lodów, majonezu itp. Wspomagają osiągnięcie bardzo dobrej jakości gotowych wyrobów.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- W ofercie dostępne dwa zespoły napędowe o zmiennej prędkości o mocy 350 W i 450 W.
- Możliwość tworzenia zestawu z ramionami miksującymi o długości 330, 430, 530 i 630 mm oraz z ramieniem ubijającym BB-360 o długości 360 mm.
- Napięcie: 230 V/ 50-60 Hz.



Elektryczny panel sterowania (9 prędkości)

Model	Nr referencyjny	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto
			ØA	B		
TBVV-350	4826101	2000/9000 (zmienna) / 15000 (stała)	130	360	350	840,00
TBVV-450	4826102	22000/11000 (zmienna)/17000 (stała)	130	380	450	940,00



BT-33

BT-43

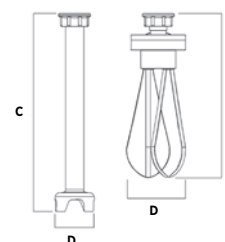
BT-53

BT-63

BB-360

Ramiona miksujące i ubijające

- Ramiona miksujące BT o długości 330, 430, 530 i 630 mm umożliwiają wykonanie zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp.
- Ramię ubijające BB-360 o długości 360 mm umożliwia wykonanie musu czekoladowego, bitej śmietany, lodów, majonezu itp.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.



Model	Nr referencyjny	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto
			C	D	
BT-33	4856101	Ramię miksujące 300 mm	330	95	360,00
BT-43	4856102	Ramię miksujące 400 mm	430	95	410,00
BT-53	4856103	Ramię miksujące 500 mm	530	95	430,00
BT-63	4856104	Ramię miksujące 600 mm	630	95	470,00
BB-360	4856105	Ramię ubijające	360	120	460,00

Stelaż do mikserów ręcznych

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej
- Przeznaczony do użycia z garnkami do 1200 mm średnicy.
- Łatwa instalacja, pozwala użytkownikowi na wygodną pracę.



SMB-40



Stelaż na garnek

Model	Nr referencyjny	Średnica garnka	Cena netto
SMB-40	4876104	Do 400 mm	540,00
SMB-80	4876105	Do 800 mm	640,00
SMB-120	4876106	Do 1200 mm	690,00

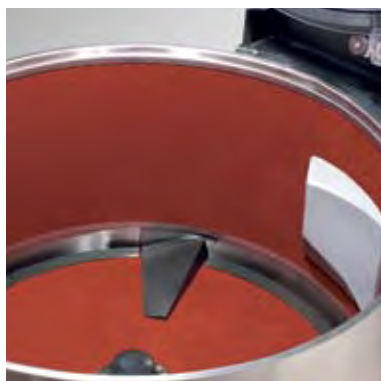


Obieraczki

- Gama obieraczek produkowanych z myślą o zaspokojeniu zróżnicowanych potrzeb klientów - małych, średnich i dużych lokali gastronomicznych. Urządzenia idealne do obierania każdego gatunku ziemniaków. Łączą ergonomię z dużą wydajnością (od 100kg/h do 750 kg/h).
- Obieraczki Edenox zostały zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z rozporządzeniami zawartymi w dyrektywach dotyczących higieny oraz bezpieczeństwa CE.
- Wysoką jakość obranego produktu zapewniają idealnie dobrane parametry komory oraz odpowiedni dla każdego modelu dobór tarcz ściernych.
- Ciągłe płukanie produktu podczas procesu obierania.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej gwarantuje wysoką higienę i bezpieczeństwo użytkowania.
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu pozwala na bezpośrednią i wygodną kontrolę wszystkich faz procesu.
- Wszystkie modele wyposażone są w panel sterowania zasilany bezpiecznym napięciem 24 V.
- Modele 10 i 18 kg posiadają elektrozawór automatycznie kontrolujący dopływ wody.
- Model PPS-5 wykonany jest z bocznym otworem spustowym umieszczonym po lewej stronie.
- Mikrowyłączniki magnetyczne w pokrywach (górnej i bocznej) dodatkowo podwyższają poziom bezpieczeństwa. Otwarcie którejkolwiek z kłap powoduje zatrzymanie urządzenia.
- Panel sterowania z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu załączeniu urządzenia w przypadku zaniku napięcia w sieci.
- Przycisk do wyładowania produktu (działa niezależnie od mikrowyłączników).
- Wyjmowany dysk ścierny znacznie ułatwia mycie urządzenia.
- Kosz CCV (akcesoria dodatkowe) do odwirowywania jarzyn, sałaty itp. Do montażu w modelach PPS-10 i PPS-18.
- Szufłada z separatorem (CF) oraz podstawa w komplecie z urządzeniem.



Kontrola procesu obierania dzięki przezroczystej pokrywie



System ścierania talerzowy oraz boczny (opcja)



Panel sterowania 24 V



Otwór spustowy



Kosz CCV do jarzyn (opcja)



Szufłada z separatorem

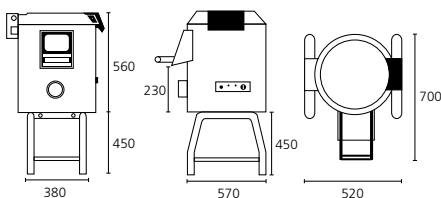
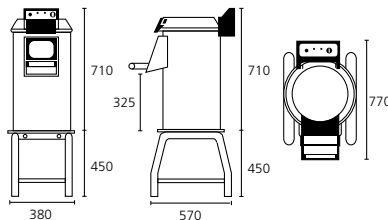
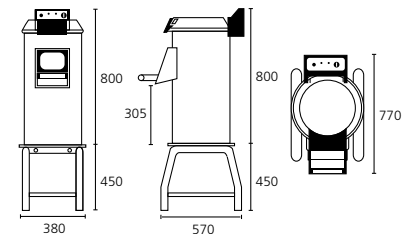

PPS-5

PPS-10

PPS-18

Obieraczki

- Wykonane ze stali nierdzewnej i wysokogatunkowego tworzywa.
- W komplecie podstawa ze stali nierdzewnej oraz szuflada z separatorem CF.
- Model PPS-5 posiada dolny talerz ścierny oraz otwór wyladowczy po lewej stronie.
- Modele PPS-10 i PPS-18 standardowo posiadają dolny talerz ścierny. Jako opcja istnieje możliwość montażu bocznego pierścienia, który bardzo zwiększa skuteczność obierania.
- Modele PPS-10 i PPS-18 mają wbudowany automatyczny elektrozawór, który steruje dopływem wody podczas procesu obierania.


PPS-5

PPS-10

PPS-18

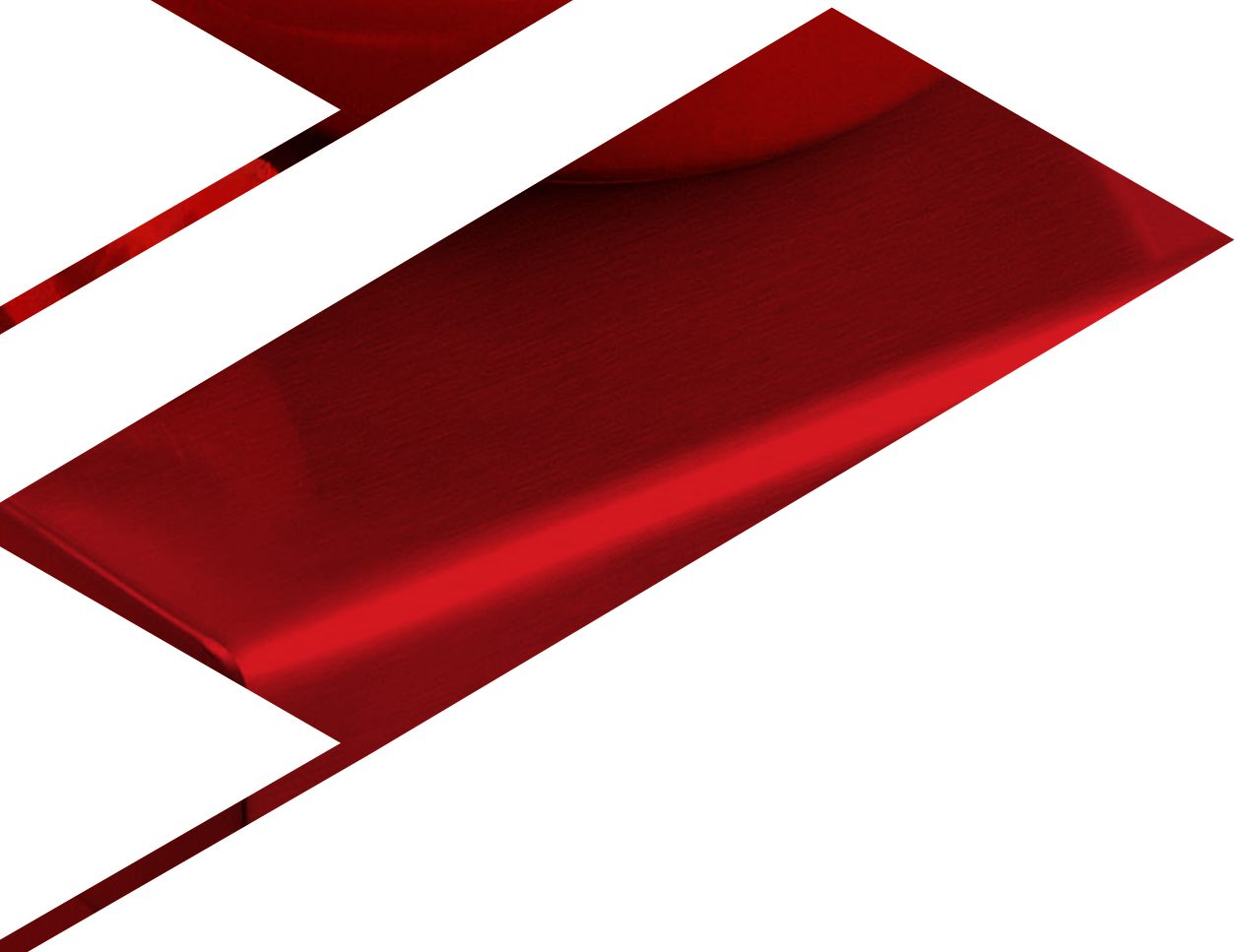
Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Maks. ładowność (Kg)	Wydajność (Kg/h)	Moc (kW / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto
PPS-5-M	5016107	520 x 700 x 1010	5	90	0,37/0,50	230/1N - 50 Hz	5 502,00
PPS-5-T	5016108	520 x 700 x 1010	5	90	0,37/0,50	230-400/3-3N - 50 Hz	5 502,00
PPS-10-M	5016109	380 x 770 x 1160	10	180	0,75/1,00	230/1N - 50 Hz	6 350,00
PPS-10-T	5016110	380 x 770 x 1160	10	180	0,75/1,00	230-400/3-3N - 50 Hz	6 350,00
PPS-18-M	5016111	380 x 770 x 1250	18	330	1,10/1,50	230/1N - 50 Hz	6 880,00
PPS-18-T	5016112	380 x 770 x 1250	18	330	1,10/1,50	230-400/3-3N - 50 Hz	6 880,00

Akcesoria


SA

CCV

Model	Nr referencyjny	Opis	Przeznaczenie	Cena netto
SA	SA1130	Boczny pierścień ścierny	PPS-10 / PPS-18	477,00
CCV	5036102	Kosz ze stali nierdzewnej do płukania jarzyn i sałaty	PPS-10 / PPS-18	1 405,00



Krajalnice do wędlin | Maszynki do mięsa | Urządzenia barowe



• Krajalnice do wędlin

- Krajalnice do wędlin	100
- Krajalnice do wędlin profesjonalne	101
- Krajalnica do wędlin ręczna	102
- Akcesoria do krajalnic do wędlin	102
- Akcesoria do maszynek CM	102

• Maszynki do mięsa

- Maszynki do mięsa z przystawką do serów	103
- Maszynka do tarcia mozzarelli	103
- Prasa do hamburgerów	103
- Maszynki do mięsa PI	104
- Maszynki do mięsa PA	105
- Akcesoria do maszynek do mięsa	105

• Urządzenia barowe

- Wyciskarka do cytrusów	106
- Miksery	106
- Mikser barowy (shaker)	107
- Kruszarka do lodu	107
- Robot barmański	107



KRAJALNICA CGSP-250 E

o kompaktowych rozmiarach. Zapewnia pełną funkcjonalność dzięki średnicy ostrza 250 mm i długości wózka, odpowiedniej dla większości produktów.

Krajalnice do wędlin

Szeroka gama krajalnic do wędlin, które gwarantują pełną satysfakcję użytkownika we wszystkich aspektach, takich jak łatwość obsługi i konserwacji, bezpieczeństwo oraz jakość wykonania.

Ze względu na kompaktową budowę i niewielką masę modele CGSP idealnie nadają się do małej gastronomii, lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.

Wszystkie krajalnice posiadają w standardowym wyposażeniu takie zabezpieczenia jak: osłona noża, przezroczysta osłona podajnika oraz ergonomiczny uchwyt.



CGSP-195 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E

- Krajalnice grawitacyjne wykonane ze stopu aluminium anodowanego, odpornego na działanie kwasów, soli i utlenianie. Dzięki zastosowaniu zwartej konstrukcji i niskiej wagi urządzenia są idealne do małych sklepów, kawiarni i restauracji lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.
- Specjalny kształt oraz użyte materiały umożliwiają łatwe czyszczenie urządzenia. Lakierowane bazy nadają się do kontaktu z żywnością.
- Bardzo czuły regulator grubości cięcia pozwala dostosować grubość plastrów do indywidualnych potrzeb.
- Napęd noża przekazywany z silnika jednofazowego o dużej mocy za pomocą gumowego paska znacznie obniża poziom hałasu.
- Urządzenie nie przeznaczone do pracy ciągłej.

- Wszystkie modele (poza CGSP-195 E) posiadają wbudowaną w standardowym wyposażeniu prostą w użytkowaniu ostrzałkę, która precyzyjnie ostrzy nóż, gwarantując zawsze doskonałe krojenie produktów. Model CGSP-195 E posiada zewnętrzny system ostrzacy.
- Wszystkie krajalnice wyposażone są standardowo w osłonę ostrza, chroniącą użytkownika przed skażeniem. Podajnik dodatkowo wyposażony jest w przejrzystą osłonę. Spód urządzenia zabezpieczony osłoną dolną.
- Podajnik zamocowany jest w specjalnym mechanizmie ślizgowym, pozwalającym na swobodne przesuwanie go wzdłuż noża. Znacznie ułatwia to krojenie ciężkich wędlin, serów oraz pieczywa.



Ostony bezpieczeństwa



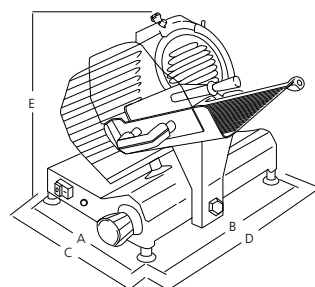
Wbudowana ostrzałka (za wyjątkiem CGSP-195 E)



Stały pierścień ochronny



Baza lakierowana na czerwono CGSP-250-R E



Wymiary

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Waga (Kg)	Ostrzałka
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	Dolączona
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Wbudowana
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Wbudowana
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Wbudowana

Model	Nr referencyjny	Ø ostrza (mm)	Maks. wielkość produktu (mm)	Grubość plastra (mm)	Zasięg prowadnicy (mm)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto
CGSP-195 E	6116140	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz	1 040,00
CGSP-220 E	6116141	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 320,00
CGSP-250 E	6116142	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 370,00
CGSP-250-R E	6116143	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 420,00


CGP-300

CGP-330

CGP-350

Krajalnice do wędlin profesjonalne

- Profesjonalne krajalnice grawitacyjne wykonane ze stopu aluminium anodowanego, odpornego na działanie kwasów, soli i utlenianie.
- Specjalny kształt oraz użyte materiały umożliwiają łatwe czyszczenie urządzenia.
- Bardzo czuły regulator grubości cięcia pozwala dostosować grubość plastrów do indywidualnych potrzeb.
- Napęd noża przekazywany z silnika jednofazowego o dużej mocy za pomocą gumowego paska znacznie obniża poziom hałasu.
- Wyłącznik dwu pozycyjny, układ elektroniczny zabezpieczający przed samoczynnym uruchomieniem urządzenia po zaniku napięcia.
- Wszystkie modele posiadają zamontowaną w standardowym wyposażeniu

prostą w użytkowaniu ostrzałkę, która precyzyjnie ostrzy nóż, gwarantując zawsze doskonale krojenie produktów.

- Wszystkie krajalnice wyposażone są w stałą osłonę noża, która zabezpiecza przed skażeniem podczas użytkowania, przezroczystą osłonę i ergonomiczne uchwyty służące bezpiecznej eksploatacji.
- Wyposażone w osłonę zespołu napędowego urządzenia.
- Podajnik zamocowany jest w specjalnym mechanizmie ślizgowym, pozwalającym na swobodne przesuwanie go wzdłuż noża. Znacznie ułatwia to krojenie ciężkich wędlin, serów oraz pieczywa.
- Jako opcja możliwość montażu ostrza teflonowego.



Stały pierścień ochronny



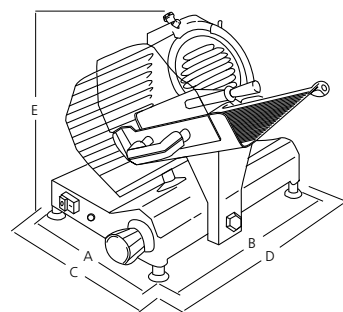
Wbudowana ostrzałka



2-pozycyjny przełącznik



Osłony bezpieczeństwa



Wymiary

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Waga (Kg)	Ostrzałka
CGP-300	410	530	540	770	465	30	Wbudowana
CGP-330	410	530	550	770	465	32	Wbudowana
CGP-350	415	580	585	890	480	36	Wbudowana

Model	Nr referencyjny	Ø ostrza (mm)	Maks. wielkość produktu (mm)	Grubość plastra (mm)	Zasięg prowadnicy (mm)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto
CGP-300	6216101	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	4 056,00
CGP-330	6216102	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	4 358,00
CGP-350	6216103	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	4 982,00

Krajalnica do wędlin ręczna

- Krajalnica do wędlin pionowa, do użytku profesjonalnego, z całkowicie ręcznym napędem.
- Przeznaczona szczególnie do prestiżowych hoteli, restauracji i sklepów mięsnych, gdzie jej charakterystyczny wygląd i styl dostarczy atrakcyjnych walorów wizualnych i może stanowić element dekoracji pomieszczenia, w którym się znajduje.
- Oprócz eleganckiego kształtu urządzenie oferuje niezwykle precyzyjny sposób krojenia wędlin czy serów o dużym przekroju.
- Wykonana z aluminium i stali wykończonej wysokogatunkową powłoką lakierniczą o barwie żywej czerwieni.
- Mechaniczny układ napędu wprowadzany jest w ruch ręcznie za pomocą koła zamachowego działającego na koła zębate i przekładnię łańcuchową, co pozwala na zsynchronizowany i jednoczesny napęd ostrza oraz posuw podajnika wzdłuż ostrza.
- Ostrze wykonane jest ze specjalnej, wysokogatunkowej, hartowanej stali o idealnie zaostrożonej krawędzi.

- Model CVM wyposażony jest standardowo w ostrzałkę, za pomocą której w każdej chwili w prosty sposób można naostrzyć nóż krajalnicy.
- Duży podajnik umożliwia krojenie produktów o dużych rozmiarach i wadze.
- W wyposażeniu podstawowym znajduje się tacka odbiorcza z plastiku przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- Nóż wyposażony jest w boczną pionową osłonę (na całą swojej wysokości).
- System regulacji krojenia pozwala na bardzo precyzyjne ustalenie grubości cięcia (dziesiątne części mm).
- Duże, proste powierzchnie ułatwiają utrzymanie należytej higieny.
- Urządzenie zaprojektowane i wykonane zgodnie z wytycznymi europejskimi CE.
- Podstawa krajalnicy (dostarczana oddzielnie) wykończona jest powłoką lakierniczą identyczną jak sama krajalnica.



CVM-300

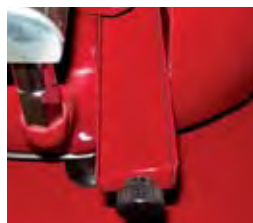
PS-CVM-300



Tacka plastikowa służąca do odbierania pokrojonego produktu



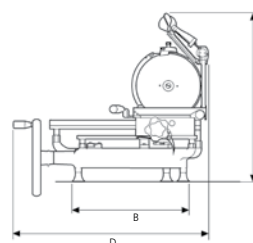
Ramię służące do pozycjonowania produktu



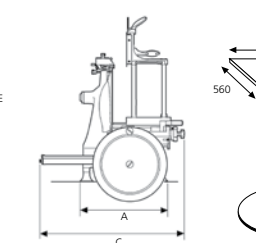
Tacka na odpadki i resztki z krojenia



Bardzo dokładny regulator grubości krojenia



CVM-300



PS-CVM-300

Wymiary

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
CVM-300	340	400	600	720	740

Model	Nr referencyjny	Ø ostrza (mm)	Maks. wielkość produktu (mm)	Grubość plastra (mm)	Zasięg prowadnicy (mm)	Wymiary całkowite (mm)	Waga (kg)	Cena netto
CVM-300	6316103	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46	9 870,00
PS-CVM-300	6416101		Podstawa kolumnowa do krajalnicy				72	3 526,00

AKCESORIA DO KRAJALNIC

Model	Opis	Cena netto zł	Model krajalnicy	Średnica ostrza (mm)	Cena netto zł	Model krajalnicy	Średnica ostrza (mm)	Cena netto zł
STOZEK ŚCIERNY DO CM			OSTRZE NIERDZEWNE			OSTRZE TEFLONOWE		
F2280	Stożek ścierny - otwory 2,5 mm	240,00	CGSP-195 E	195	200,00	CGSP-195 E	195	320,00
F2281	Stożek ścierny - otwory 4 mm	240,00	CGSP-220 E	220	245,00	CGSP-220 E	220	370,00
F2282	Stożek do krojenia w plastry - 2 mm	240,00	CGSP-250 E	250	320,00	CGSP-250 E	250	450,00
			CGSP-250-R E	250	320,00	CGSP-250-R E	250	450,00
			CGP-300	300	505,00	CGP-300	300	705,00
			CGP-330	330	600,00	CGP-330	330	850,00
			CGP-350	350	705,00	CGP-350	350	990,00



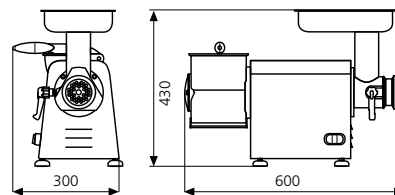
PRQI-12

Maszynki do mięsa z przystawką do serów

- Maszynka do mięsa do użytku profesjonalnego z przystawką ścierającą do serów, pieczywa oraz innych produktów.
- Średnica sita 70 mm.
- Otwór wejścia produktu przystawki 140 x 85 x 100 mm, wyjścia 145 x 95 x 75 mm.
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębate reduktora pracują w kąpielii olejowej.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Podajnik ślimakowy wykonany z aluminium, natomiast ostrze, nóż oraz tacki podawcze i odbiorcze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Prosty sposób demontażu przystawki ułatwiający mycie elementów roboczych, co podwyższa poziom higieny.
- Tarka zabezpieczona dźwignią z osłoną zwiększającą poziom bezpieczeństwa pracy.
- Tacka podawcza 250 x 200 x 50 mm oraz taca zbierająca do mięsa 250 x 200 x 50 mm, obie wykonane ze stali nierdzewnej.
- Przystawka ścierająca 230 x 70 mm wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wydajność urządzenia 200 kg/h dla przerobu mięsa i 100 kg/h tartej bułki lub 50 kg/h sera.



Tarka zabezpieczona dźwignią z osłoną zwiększającą poziom bezpieczeństwa pracy.



Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Maks. wydajność (kg/h)	Prędkość obrotowa (rpm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
PRQI-12	5916101	300 x 600 x 430	50-100 (ser) / 150-200 (mięso)	200	750	230/1N - 50 Hz	2 650,00

PH-100



Prasa do hamburgerów

- Prasa do ręcznego wytwarzania hamburgerów (szybkie i proste formowanie).
- Niezbędna w sklepach mięsnych i profesjonalnych kuchniach.
- Wykonana z aluminium anodowanego, elementy bezpośrednio stykające się z mięsem wykonane ze stali nierdzewnej.
- Praktyczność i funkcjonalność jest podstawową zaletą. Przyciśnięcie dźwigni ścisną i formuje mięso, a cofnięcie dźwigni rozchyła prasę i pozwala wyjąć już ukształtowany hamburger.
- Podstawa zaopatrzona w gumową podkładkę powodującą mocne przywieranie urządzenia do blatu, co istotnie zwiększa bezpieczeństwo w czasie pracy.
- Proste i szybkie czyszczenie.

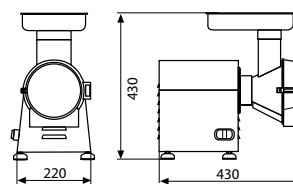
Model	Nr referencyjny	Średnica hamburgerów (mm)	Wymiary z dźwignią opuszczoną (mm)	Wymiary z dźwignią podniesioną (mm)	Cena netto zł
PH-100	5916103	100	190 x 300 x 285	240 x 390 x 320	860,00

Maszynka do tarcia mozzarelli

- Urządzenie przeznaczone do ścierania (krojenia) serów miękkich do użytku profesjonalnego, szczególnie wskazana do mozzarelli, sera na pizzę itp.
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębate reduktora pracują w kąpielii olejowej.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Element ścierający o średnicy 130 x 45 mm (stożek) wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa z aluminium, w całości demontowalna, aby ułatwić czyszczenie.
- Tacka podawcza o wym. 250 x 200 x 50 mm oraz taca zbierająca 250 x 200 x 50 mm, obie ze stali nierdzewnej.
- Wydajność maksymalna 150 kg/h (dla mozzarelli).
- Akcesoria: stożek F2281 do warzyw (otwory 4 mm), stożek F2280 do tarcia (otwory 2,5 mm), stożek F2282 do krojenia w plastry (2 mm)



CM



Stożek do ścierania mozzarelli (otwory 7 mm)

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Prędkość obrotowa elementu mielącego (rpm)	Wydajność (kg/h)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
CM	5916102	220 x 430 x 430	1400	50	750	230/1N - 50 Hz	2 230,00

Maszynki do mięsa PI

- Gama maszynek do mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego.
- Zaprojektowane i wykonane zgodnie z dyrektywami Unii Europejskiej.
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębate reduktora pracują w kąpeli olejowej.
- W modelach: PI-12, PI-22 i PI-22-U podajnik ślimakowy wykonany jest z aluminium, natomiast nóż i misa wykonane są ze stali nierdzewnej.
- W modelach PI-22-TU, PI-32 oraz PI-32-TU przystawka mieląca wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Łatwość utrzymania higieny elementów mających bezpośredni kontakt z żywnością.
- Wszystkie modele posiadają tace załadownicze i odbiorcze wykonane ze stali nierdzewnej oraz popychacz ułatwiający wprowadzanie produktu do otworu wlotowego.
- Model PI-22-U oraz PI-32-U wykorzystuje system 1/2 Unger składający się z szarpaka, noża dwustronnego oraz sitka, natomiast modele PI-22-TU i PI-32-TU wykorzystują system Pełny Unger, tj. powyższy powiększony o dodatkowy nóż dwustronny oraz sitko o większych otworach. Systemy te zwiększają wydajność oraz gwarantują bardzo dokładne mielenie.
- Modele podstawowe standardowo posiadają sitko z otworami o średnicy 6 mm, modele z systemem 1/2 Unger posiadają szarpak i sitko z otworami o średnicy 6 mm, a modele z systemem Pełny Unger posiadają szarpak i sitka z otworami 10 mm i 6 mm.
- Średnica wlotu 50 mm.



PI-12



PI-22



PI-22-U



PI-32

Elementy start/sardkwa



Elementy systemu 1/2 Unger



Elementy systemu Pełny Unger



Tacka wyladowcza wykonana ze stali nierdzewnej



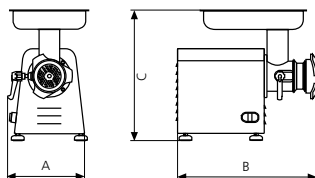
Przystawka PI-22 z systemem 1/2 Unger



Model PI-32 z łatwo demontowalną przystawką ułatwiającą czyszczenie

Wymiary

Model	Wymiary całkowite (A x B x C) (mm)	Średnica sita ø (mm)	Tacka podawcza (mm)	Tacka odbiorcza (mm)
PI-12	250 x 410 x 430	70	340 x 250 x 50	250 x 200 x 50
PI-22-M	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-T	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-M	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-T	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-TU-T	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-32-T	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50
PI-32-TU-T	350 x 475 x 560	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50



Model	Nr referencyjny	Prędkość elementu mielącego (r.p.m.)	Wydajność (Kg/h)	Waga (kg)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto
PI-12	5816102	210	200	22	750 / 1,00	230/1N - 50 Hz	2 070,00
PI-22-M	5816103	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	2 700,00
PI-22-T	5816104	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	2 700,00
PI-22-U-M	5816105	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	3 600,00
PI-22-U-T	5816106	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	3 600,00
PI-22-TU-T	581617	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	3 830,00
PI-32-T	5816108	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz	4 640,00
PI-32-TU-T	581618	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz	6 610,00

Maszynki do mięsa PA

- Gama maszynek do mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego.
- Zaprojektowane i wykonane zgodnie z dyrektywami CE.
- Korpus wykonany z aluminium oraz stali nierdzewnej.
- Wszystkie modele posiadają tackę podawczą i odbiorczą wykonane ze stali nierdzewnej oraz popychacz ułatwiający wprowadzanie produktu do otworu wlotowego.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębate reduktora pracują w kąpielii olejowej.
- W modelach PA-12, PA-22 podajnik ślimakowy wykonany jest z aluminium, nóż i misa natomiast wykonane są ze



PA-22



PA-12



W standardzie miska odbierająca ze stali nierdzewnej



Detal przystawki

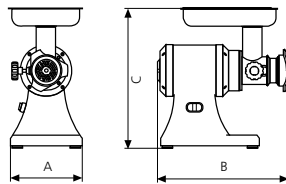


Funkcjonalny i bezpieczny wyłącznik



Łatwo demontowalna przystawka ułatwiająca czyszczenie

Wymiary



Model	Wymiary całkowite (A x B x C) (mm)	Średnica sita \varnothing (mm)	Tacka podawcza (mm)	Tacka odbiorcza (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	70	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-TU-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Model	Nr referencyjny	Prędkość elementu mielącego (r.p.m.)	Wydajność (Kg/h)	Waga (kg)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto
PA-12	5716101	210	200	19	750 / 1,00	230/1N - 50 Hz	1 790,00
PA-22-T	5716103	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	2 230,00
PA-22-M	5716102	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	2 230,00
PA-22-TU-T	5716104	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	3 210,00

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

Model urządzenia	Nazwa części	Cena netto zł
PI-12/PA-12	Nóż	90,00
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	200,00
	Sitko średnica otworów: 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	150,00
PI-22/PA-22	Nóż	90,00
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm;	245,00
	Sitko średnica otworów 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	170,00
PI-22-U/PI-22-TU	Nóż dwustronny	165,00
	Szarpak	180,00
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	200,00
PI-32	Nóż	120,00
	Szarpak	180,00
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	400,00
PI-32-TU	Nóż	180,00
	Szarpak	200,00
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	245,00
PI-32-TU	Sitko średnica otworów 4,5 mm; 6 mm; 8 mm; 10 mm; 12 mm	200,00
	Sitko średnica otworów 4,5 mm; 6 mm; 8 mm; 10 mm	155,00

Akcesoria



Edenox dysponuje obszernym asortymentem akcesoriów i dodatków do grupy maszynek PA i PI. Sita o różnych średnicach otworów do różnego zastosowania. Noże do wszystkich modeli maszynek do mięsa. Akcesoria krojące wykonane z aluminium i stali nierdzewnej.



ECB-P30

Wyciskarka do cytrusów dźwigniowa

- Elektryczna wyciskarka do cytrusów z naciskiem dźwigniowym (profesjonalne).
- Ergonomiczny kształt ze specjalnym wycięciem w podstawie na pojemnik do soku.
- Korpus wykonany ze stopu lekkiego aluminium polerowanego.
- Demontowany pojemnik do soku wykonany ze stali nierdzewnej.
- Stożek wyciskowy i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej.
- U uruchomienie urządzenia w sposób automatyczny po naciśnięciu dźwigni.
- Wyposażona w wentylowany asynchroniczny silnik do pracy ciągłej.
- Wyprodukowana zgodnie z normami CE.

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Prędkość obrot. (r.p.m.)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto
ECB-P30	6536104	230 x 200 x 350	1400	300	230/1/N - 50/60 Hz	2 060,00



TRB-15

Mikser z aluminium polerowanego

- Profesjonalny mikser zaprojektowany do przygotowywania koktajli itp.
- Wykonany z lekkiego stopu aluminium polerowanego.
- Przycisk ON/OFF z możliwością wyboru jednej z dwóch prędkości obrotowych.
- Wyposażony w mikrowyłącznik dający pełne bezpieczeństwo - rozłącza napęd po otwarciu lub zdjęciu zbiornika.
- Pojemnik 1,5 litrowy wykonany z przezroczystego poliwęglanu, z uchwytem, zdejmowany w całości w celu ułatwienia mycia i użytkowania.
- Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyprodukowany zgodnie z wytycznymi europejskimi CE.

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Prędkość obrot. (r.p.m.)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto
TRB-15	6516102	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1/N - 50/60 Hz	1 130,00



TRBI-25

Mikser o dużej pojemności

- Profesjonalny mikser zaprojektowany do przygotowywania koktajli itp.
- Wykonany z lekkiego stopu aluminium polerowanego.
- Przycisk ON/OFF z możliwością wyboru jednej z dwóch prędkości obrotowych.
- Wyposażony w mikrowyłącznik dający pełne bezpieczeństwo - rozłącza napęd po otwarciu lub zdjęciu zbiornika.
- Pojemnik dużej objętości (2,5 litra) wykonany ze stali nierdzewnej, z uchwytem, zdejmowany w całości w celu ułatwienia mycia i użytkowania.
- Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyprodukowany zgodnie z dyrektywami europejskimi CE.

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Prędkość obrot. (r.p.m.)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto
TRBI-25	6516104	200 x 200 x 460	20000/24000	600	230/1/N - 50/60 Hz	1 490,00



Mikser barowy (shaker)

- Profesjonalny mikser służący do przygotowania frappé oraz koktajli itp.
- Obudowa wykonana z lekkiego stopu aluminium lakierowanego.
- Wyposażony w mikrowyłącznik bezpieczeństwa.
- Podstawa o specjalnym kształcie umożliwiającą podstawienie szklanki.
- Wyposażony w zbiornik o poj. 1 l wykonany ze stali nierdzewnej.
- Uniwersalny silnik dobrze wentylowany.
- Wyposażony w 2 składane ostrza (pojedyncze i podwójne) do różnych zastosowań.

BB-10 P

Model	Nr referencyjny	Wykończenie	Wymiary (mm)	Liczba osi	Prędkość obrot. (r.p.m.)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto
BB-10 P	6517101	Lakierowane	210 x 180 x 485	1	15000	300	230/1/N - 50/60 Hz	1 030,00



TRHB-12

Kruszarka do lodu

- Idealna do kruszenia lodu do napojów, podawania świeżej, zimnej żywności, np. owoców morza. Przeznaczona do barów, kawiarni, restauracji, zakładów zbiorowego żywienia itp.
- Obudowa wykonana z lekkiego stopu aluminium polerowanego.
- Pojemnik i ostrza w całości wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający przed uruchomieniem urządzenia z otwartym bądź zdjętym pojemnikiem.
- Lód wyrzucany jest zgodnie z zasadą działania siły odśrodkowej.
- Wyposażona w przekładnię (reduktor).
- Przeznaczony do kostek lodu o maksymalnej wilekości 20 g.
- Wyprodukowana zgodnie z wytycznymi europejskimi CE.



Jednorodne kruszenie lodu

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Wydajność maks. (Kg/h)	Prędkość obrot. (r.p.m.)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto
TRHB-12	6556102	210 x 230 x 460	120	900	150	230/1/N - 50/60 Hz	1 830,00

Urządzenie wielofunkcyjne (robot barmański)

- Urządzenie potrójnego zastosowania: wyciskarka do soków, mikser oraz kruszarka do lodu.
- Trzy zastosowania pozwalają zmniejszyć powierzchnię i zwiększają możliwości w kawiarniach, barach, restauracjach, placówkach zbiorowego żywienia.
- Obudowa z lekkiego stopu aluminium polerowanego.
- Niezależny napęd dla każdej funkcji.
- Wykonana zgodnie z wytycznymi europejskimi CE.

ELEKTRYCZNA WYCISKARKA DO CYTRUSÓW:

Asynchroniczny silnik indukcyjny umieszczony w obudowie. Demontowany pojemnik do soku, wykonany ze stali nierdzewnej. Stożek wyciskowy i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej. Automatyczne uruchamianie poprzez naciśnięcie dźwigni wyciskacza.

KRUSZARKA DO LODU:

Asynchroniczny silnik indukcyjny umieszczony w obudowie. Pojemnik oraz dźwignia wykonane z lekkiego stopu aluminium polerowanego. Okrągła taca odbierająca lód, wykonana ze stali nierdzewnej. System bezpieczeństwa z blokadą ostrza. Wyrzucanie lodu grawitacyjnie.

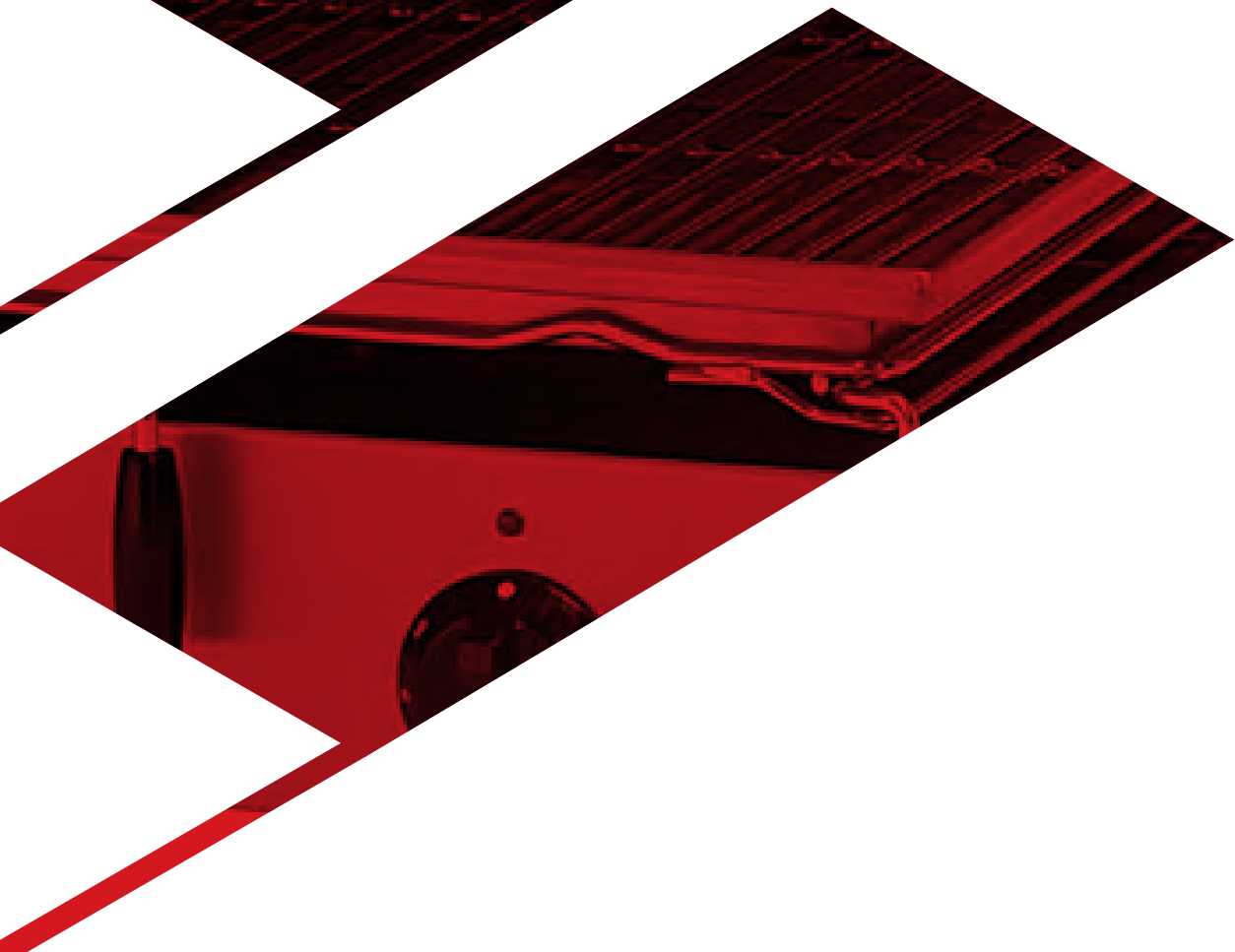
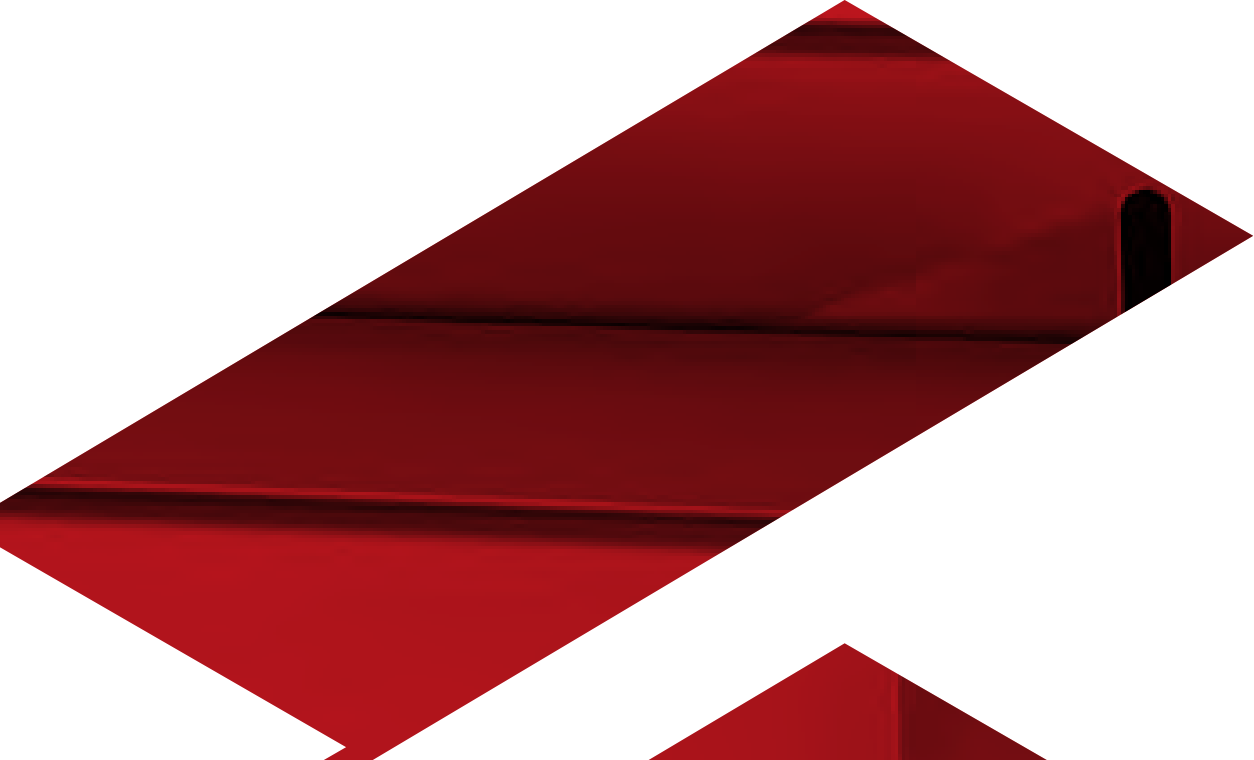
MIKSER:

Wyposażony w mikrowyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający przed uruchomieniem urządzenia z otwartym bądź zdjętym pojemnikiem. Przycisk ON/OFF z możliwością wyboru jednej z dwóch prędkości obrotowych. Pojemnik 1,5 litrowy wykonany z przezroczystego poliwęglanu, z uchwytem, zdejmowany w całości w celu ułatwienia mycia i użytkowania. Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.



GR3B

Model	Nr referencyjny	Wymiary (mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto
GR3B P	6556103	530 x 330 x 480	1200	230/1/N - 50/60 Hz	5 520,00



Salamandry | Kuchenki indukcyjne



• Salamandry

- Salamandry elektryczne z ruchomą płytą górną **110**
- Salamandry elektryczne ultraszybki **111**
- Salamandry gazowy z ruchomą podstawą **111**
- Akcesoria do salamandrów **111**

• Kuchenki indukcyjne

- Kuchenki indukcyjne stołowe **113**
- Kuchenki indukcyjne do zabudowy **113**

Ogólna charakterystyka



1. Regulator temperatury
2. Nienagrzewający się uchwyt
3. Funkcjonalność
4. Ruchoma płyta górna



SE-80



Kontrola temperatury i stref grzewczych za pomocą regulatora.



Nienagrzewający się uchwyt pozwalający na bezpieczne i komfortowe opuszczenie górnej płyty



Możliwość pracy jako urządzenie nastawne lub montaż na ścianie.



Ruchoma płyta górna umożliwiająca opiekanie potraw różnych wielkości.

Salamandry elektryczne z ruchomą płytą górną

Salamander służy do beztłuszczowego przyrządzania potraw, w szczególności do opiekania tostów, zapiekanek, kanapek i bułek.

- Ruchoma płyta górna umożliwiająca opiekanie potraw różnych wielkości.
- Nienagrzewający się uchwyt górnej płyty.
- Łatwe czyszczenie i konserwacja grzałek.
- Kontrola temperatury za pomocą regulatora.
- Możliwość pracy w cyklu ciągłym.
- W komplecie pojemnik na tłuszcz oraz ruszt.
- W modelach SE-E-60 i SE-80 dwie niezależne strefy grzewcze.

Modele SE-E-40, E-SE-60 i SE-80

- Wykonane ze stali nierdzewnej z wykończeniem satynowym.
- Wyposażone w grzałki wykonane z materiału Incoloy ((zarodoporny stop niklu) odpornego na wysokie temperatury.
- Łatwy montaż na ścianie za pomocą podpory SM-60 (opcja).



SE-E-40



SE-E-60-M



Salamandry o dużej pojemności i wysokiej mocy grzewczej.

Model	Nr referencyjny	Wymiary zew. (mm)	Strefy grzewcze	Wymiary strefy grzewczej (mm)	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
SE-E-40	4216112	400 x 450 x 500	1	400 x 350	2	230/1/N - 50/60 Hz	3 690,00
SE-E-60-M	4216113	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	230/1/N - 50/60 Hz	4 020,00
SE-E-60-T	4216114	600 x 450 x 500	2	600 x 350	4	400/3/N - 50/60 Hz	4 020,00
SE-80	4216108	800 x 450 x 500	2	800 x 350	6	400/3/N - 50/60 Hz	8 750,00



Salamander elektryczny ultraszybki

- Bardzo krótki czas rozgrzewania - urządzenie gotowe do opiekania po upływie 20 sekund.
- Profesjonalne grzałki elektryczne, kwarcowe promienniki podczerwieni.
- Przezroczysta płyta wyceramiczna chroniąca grzałki i rozprzestrzeniająca ciepło.
- Bardzo łatwe czyszczenie dzięki płycie wyceramicznej.
- Możliwość pracy na pełnej mocy lub zmniejszonej do 2 kW.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Czasomierz z pamięcią (od 5 sekund do 99 minut).
- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Ruchoma górna płyta umożliwiająca opiekanie potraw różnych wielkości.
- Możliwość przymocowania do ściany za pomocą podpory SM-60 (opcja).



Natychniastowe nagrzewanie niezależnych stref grzewczych



Cyfrowy panel sterowania

SER-60

Model	Nr referencyjny	Wymiary zew. (mm)	Strefy grzewcze	Wymiary strefy grzewcze (mm)	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
SER-60	4216110	600 x 480 x 525	2	600 x 350 (GN 1/1)	4	400/2/N - 50/60 Hz	8 996,00



Salamander gazowy z ruchomą podstawą

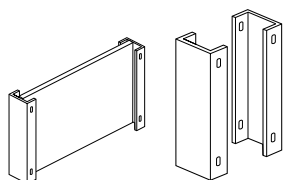
- Wykonane ze stali nierdzewnej, wykończenie satynowane.
- Regulowana podstawa pozwala umieścić produkt żywnościowy w optymalnej odległości od źródła ciepła.
- Podstawa do tac GN 1/1, dostępna z trzech stron, wykorzystuje bezpieczny system wyjmowania potraw oraz ułatwia czyszczenie.
- Nienagrzewająca się rączka.
- Możliwość przymocowania do ściany za pomocą podpory SMG-70 (opcja).

SG-70

Model	Nr referencyjny	Wymiary zew. (mm)	Wymiary strefy grzewczej (mm)	Źródło energii	Moc (kW)	Cena netto zł
SG-70	4216102	750 x 400 x 460	575 x 400 (GN 1/1)	Gazowy	7,4	6 240,00

Podpory mocujące do ściany

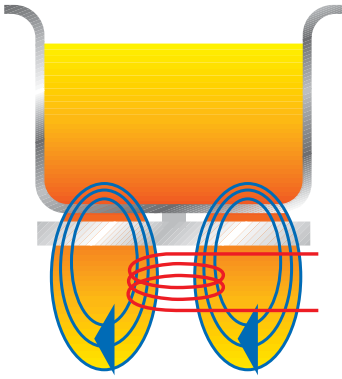
- Podpory umożliwiające montaż salamandra do ściany
- Wykonane ze stali nierdzewnej



SMG-70

SM-60

Model	Nr referencyjny	Opis	Cena netto zł
SM-60	4216104	Podpora umożliwiająca montaż na ścianie (modele SE i SER-60)	354,00
SMG-70	4216105	Podpora umożliwiająca montaż na ścianie (model SG-70)	510,00



Czym jest kuchenka indukcyjna?

Kuchenka indukcyjna to urządzenie służące do gotowania potraw dzięki wykorzystaniu zjawiska indukcji elektromagnetycznej. Jest to zmienne pole elektromagnetyczne, generowane między cewkami, pod powierzchnią szklanej płyty a ustawionym na niej naczyniem ze stali ferromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest w dnie naczynia, które ogrzewa potrawę znajdującą się w jego wnętrzu. Szklana płyta indukcyjna odbiera część ciepła od naczynia jedynie w polu grzewczym, pozostała powierzchnia pozostaje zimna. Dzięki temu kuchenka indukcyjna należy do najbezpieczniejszych urządzeń w kuchni.

ZALETY

BEZPIECZEŃSTWO

Brak ryzyka poparzeń. Płyta indukcyjna nagrzewa się nie wyłącznie w polu grzewczym ciepłem odebrany od stojącego na niej naczynia. Pozostała powierzchnia pozostaje zimna. Kuchenki Edenox wyposażone są w funkcję wykrywania naczyń ze stali ferromagnetycznej, co umożliwiła automatyczne włączanie i wyłączenie urządzenia po postawieniu na nim odpowiedniego naczynia. Urządzenie wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 1 minuty nie wykryje naczynia lub będzie ono puste.

PRECYZJA

Pozwala na natychmiastowe zmniejszenie lub zwiększenie mocy grzania. Aż do 20 pozycji możliwości ustawienia żądanej temperatury.

SZYBKOŚĆ

Krótszy niż przy tradycyjnych kuchniach czas doprowadzania potraw do wrzenia, ponieważ ciepło generowane jest wewnątrz naczynia i nie ulega rozproszeniu. Z kuchenką indukcyjną firmy Edenox możliwe jest podgrzanie 2 litrów wody z 20°C do 95°C w mniej niż 5 minut (rys. 1).

OSZCZĘDNOŚĆ CZASU I ENERGII

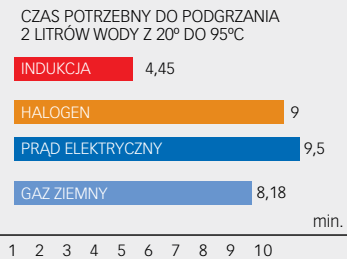
Płyta indukcyjna rozpoznaje wielkość dna naczynia i oddziałuje jedynie na tej powierzchni, przez co nie rozprasza energii cieplnej i zużywa najmniej prądu w porównaniu z innymi sposobami ogrzewania (rys. 2).

MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ

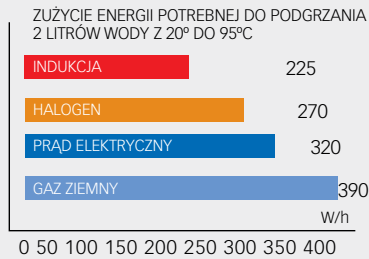
Szybkość i brak strat ciepła to najwyższa wydajność energetyczna (ponad 80% w porównaniu z innymi technologiami, plasującymi się na poziomie 50%, rys. 3).

ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA

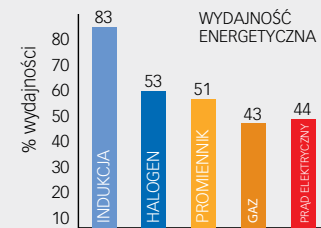
Powierzchnia płyty indukcyjnej jest gładka zimna, ewentualne zabrudzenia nie przypalają się i są łatwe do usunięcia za pomocą wilgotnej ściereczki.



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3



KUCZENKI INDUKCYJNE EDENOX

- Należą do najbezpieczniejszych urządzeń w kuchni.
- Krótszy niż przy tradycyjnych kuchniach czas doprowadzania potraw do wrzenia.
- Łatwe do utrzymania w czystości.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Należy stosować tylko z naczyniami przeznaczonymi do kuchni indukcyjnych.
- Wyłączają się automatycznie, jeśli w ciągu 1 minuty nie wykryją naczynia lub będzie ono puste.
- Wykonane zgodnie z dyrektywami CE.

Kuchenki indukcyjne stołowe i do zabudowy

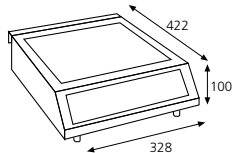
Kuchenki indukcyjne o mocy 2000W, 2500W lub 3500 W. Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304. Dotykowy system wyboru funkcji i wyłącznika ON/OFF. Kuchenki gotowe do pracy po włączeniu przycisku ON/OFF oraz postawieniu naczynia na płycie. Urządzenie nie nagrzeje się bez znajdującego się na polu grzewczym naczynia. Funkcja podgrzania i utrzymania zadanej temperatury. Wyświetlacz poziomu temperatury. Modele do patelni wok posiadają powierzchnię wklęsłą przystosowaną do patelni wok (w komplecie). Zasilanie (V): 230/1/N - 50 Hz.

SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA:

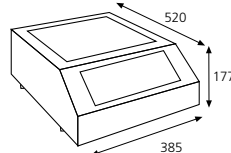
- Automagiczne wyłączenie po czasie bezczynności.
- Automagiczne wyłączenie po 1 minucie, gdy detektor nie wykryje naczynia lub będzie ono puste.
- Urządzenie nie włączy się gdy czujnik wykryje niewłaściwe naczynie lub drobny przedmiot poniżej 5 cm średnicy.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.



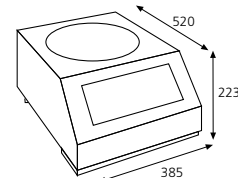
ISM-25



ISM-35



IW-35



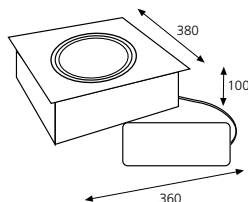
Patelnia wok w komplecie

Kuchenki indukcyjne stołowe

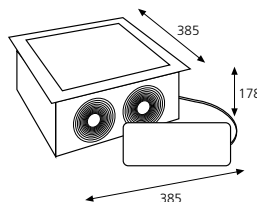
Model	Nr referencyjny	Średnica naczynia (mm)	Strefa grzewcza (mm)	Temperatura (°C)	Regulacja Moc	Regulacja temp. (poz.)	Wymiary (mm)	Moc (W)	Cena netto zł
ISM-25	4416101	120 - 260	273 x 273 x 4	60 - 220	9	5	328 x 422 x 100	2500	3 330,00
ISM-35	4416102	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 177	3500	6 390,00
IW-35	4416104	wok	Ø 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 520 x 223	3500	9 050,00



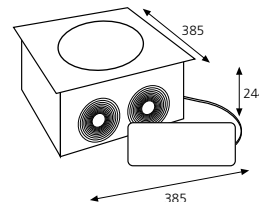
IE-20



IE-35



IWE-35



Patelnia wok w komplecie

Kuchenki indukcyjne do zabudowy

Model	Nr referencyjny	Średnica naczynia (mm)	Strefa grzewcza (mm)	Temperatura (°C)	Regulacja Moc	Regulacja temp. (poz.)	Wymiary (mm)	Otwór montażowy (mm)	Moc (W)	Cena netto zł
IE-20	4416105	120 - 260	360 x 380 x 4	60 - 220	9	5	360 x 380 x 100	325 x 350	2000	3 330,00
IE-35	4416103	120 - 260	300 x 300 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 178	355 x 355	3500	6 990,00
IWE-35	4416106	wok	Ø 311 x 6	50 - 240	19	20	385 x 385 x 244	355 x 355	3500	9 050,00

OGÓLNE WARUNKI SPRZEDAŻY

- Ogólne Warunki Sprzedaży

114-115

I. ZAKRES ZASTOSOWANIA

1. Niniejsze ogólne warunki sprzedaży mają zastosowanie do wszystkich zamówień składanych w ONNERA POLAND Sp. z o.o., są kompletnym i jedynym uregulowaniem umownym wiążącym strony w zakresie sprzedaży towarów. Wszelkie inne uregulowania (warunki ogólne itp.) stosowane przez Kupującego nie mają zastosowania
2. Postanowienia niniejszych Ogólnych Warunków mogą być zmienione jedynie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

II. OFERTY/POTWIERDZENIA ZAMÓWIENIA

1. Oferty, reklamy i inne ogłoszenia o towarach oferowanych przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. mają charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowią oferty w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego, a jedynie zaproszenie do składania zamówień.
2. Wszelka dokumentacja pisemna, w tym rysunki, kosztorysy, oferty itp. nie mogą być udostępnione osobom trzecim i są przeznaczone wyłącznie w celu zawarcia konkretnej umowy sprzedaży. Wzorce i próbki udostępnione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. mają wyłącznie charakter materiałów poglądowych i wystawowych, nie mogą być udostępniane osobom trzecim i muszą być niezwłocznie zwrócone na żądanie.
3. Podstawą zawarcia Umowy Sprzedaży jest potwierdzenie przez Sprzedawcę przyjęcia zamówienia do realizacji, wskazujące wartość urządzeń, termin płatności, ceny oraz termin dostawy. Wszelkie zmiany i zastrzeżenia do Potwierdzenia Zamówienia mogą być dokonane jedynie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do korekty Potwierdzenia Zamówienia.
5. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do odmowy realizacji zamówienia bez podania przyczyny.

III. TERMIN DOSTAWY I PRAWO WŁASNOŚCI

1. Data dostawy określona na Potwierdzeniu Zamówienia jest wiążąca pod warunkiem, że Klient podał w zamówieniu pełne i poprawne dane techniczne zamawianych towarów (w tym wszystkie wymiary). W przypadku wystąpienia niejasności odnośnie charakterystyki produktu lub dokonania zmian w zamówieniu, termin dostawy zostanie odpowiednio zmieniony.
2. Data dostawy jest wiążąca pod warunkiem dotrzymania przez Klienta terminów płatności wystawionych wcześniej faktur lub dokonania przedpłaty za fakturę pro-forma. W razie powstania jakiegokolwiek zaległości w płatności wymagalnych faktur lub w razie przekroczenia ustalonego z danym Kupującym limitu kredytowego, ONNERA POLAND Sp. z o.o. ma prawo wstrzymać dostawę, a także odmówić przyjęcia do realizacji nowych zamówień Kupującego.
3. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zobowiązuje się do terminowego wykonywania dostaw. W żadnym jednak wypadku nie będzie ponosić odpowiedzialności za opóźnienia w dostawach spowodowanych przyczynami niezależnymi od ONNERA POLAND Sp. z o.o. (siła wyższa) oraz, o ile inaczej wyraźnie nie uzgodniono, ONNERA POLAND Sp. z o.o. nie odpowiada za kary umowne płatne przez Kupującego na rzecz jego kontrahentów lub za inne roszczenia podnoszone przez kontrahentów wobec Kupującego z tytułu opóźnienia w dostawie. Do zdarzeń określanych mianem siły wyższej zalicza się m.in. niezawinione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. zakłócenia w funkcjonowaniu zakładu, braku surowca, ograniczenia spowodowane zarządzeniem władz, klęską żywiołową, strajkami itp.
4. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do przygotowania i wykonania częściowych dostaw oraz do wystawienia oddzielnych faktur za takie częściowe dostawy.
5. Wydanie towarów następuje z chwilą załadowania towarów na środki transportowe. W momencie, gdy towar opuści magazyn, na Nabywcę przechodzą wszelkie korzyści i ciężary związane z rzeczą oraz niebezpieczeństwo przypadkowej jej utraty lub uszkodzenia.
6. Wykonanie umowy przez Sprzedawcę następuje z momentem wydania zamówionych towarów przewoźnikowi.
7. Przed rozładunkiem Kupujący ma obowiązek zbadać dostarczony towar w sposób odpowiedni do wielkości i rodzaju towaru oraz sposobu opakowania. W razie stwierdzenia jakichkolwiek braków lub uszkodzeń, które mogły powstać w czasie transportu, Kupujący ma obowiązek spisać Protokół Szkody oraz powiadomić niezwłocznie ONNERA POLAND Sp. z o.o. (nie później niż następnego dnia po dniu dostawy) pod rygorem utraty roszczeń odszkodowawczych wobec ONNERA POLAND Sp. z o.o. z tego tytułu.
8. Kupujący zapewnia rozładunek oraz instalację produktów oraz ponosi koszty i ryzyko z tym związane.
9. W przypadku gdy uzgodnione warunki realizacji zamówienia obejmują dostawę towarów do miejsca przeznaczenia wskazanego w zamówieniu środkami transportu Sprzedawcy, rozładunek winien zostać dokonany przez Kupującego niezwłocznie, tj. najdalej w ciągu dwóch godzin od przyjazdu środka transportu do miejsca przeznaczenia. W przypadku gdy Kupujący nie dokona rozładunku w oznaczonym czasie ponosi on koszty przestoju środka transportu.

IV. ZASTRZEŻENIE WŁASNOŚCI

1. Stosownie do art. 589 Kodeksu Cywilnego, prawo własności do Produktów zostaje przeniesione na Kupującego z chwilą całkowitej zapłaty ceny za dostarczone Produkty.
2. Kupujący przelewa na ONNERA POLAND Sp. z o.o. wszelkie roszczenia w stosunku do kontrahentów Kupującego, jakie powstaną z tytułu dalszej sprzedaży towaru objętego zastrzeżeniem prawa własności.
3. Jeżeli przed zapłatą ceny Kupujący przeniesie prawo własności na osobę trzecią, suma uzyskana z tego tytułu będzie w pierwszej kolejności przeznaczona na zaspokojenie roszczeń ONNERA POLAND Sp. z o.o.. Jeżeli sumy z tego tytułu nie da się odzyskać, Kupujący jest odpowiedzialny za wynikłą stąd szkodę.
4. Klient nie może zastawić towaru objętego zastrzeżeniem prawa własności, ani używać go jako zabezpieczenia. Klient powinien niezwłocznie powiadomić ONNERA POLAND Sp. z o.o., jeśli ten towar zostanie zajęty przez osoby trzecie. Klient jest zobowiązany do ostrożnego traktowania towaru objętego zastrzeżeniem prawa własności, ubezpieczenia go przed kradzieżą, uszkodzeniem, zniszczeniem oraz przypadkową utratą (w szczególności ubezpieczenie od ognia i wody), oraz na życzenie dostarczyć dowód ubezpieczenia.

V. CENY I PŁATNOŚCI:

1. Ceny podawane przez Sprzedawcę są cenami netto w PLN przy założeniu dostawy Ex-Works Palmiry, Polska i powiększone zostaną o podatek od towarów i usług wg obowiązujących stawek. Ceny te nie zawierają kosztów dostawy, rozładunku i instalacji. Ceny zawierają standardowe opakowania, wszelkie niestandardowe opakowania będą fakturowane oddzielnie.
2. Dla zamówień, których realizacja przekracza okres trzech miesięcy, zachowujemy prawo do zmiany potwierdzonych cen.
3. Zmiany wprowadzone po potwierdzeniu zamówienia na życzenie klienta są fakturowane oddzielnie.
4. W przypadku opóźnienia się Kupującego z zapłatą jakiegokolwiek faktury łączącej strony, Sprzedawca ma prawo do powstrzymania się z realizacją wszystkich przyjętych zamówień (w tym z wydaniem towaru) do czasu zapłaty przez Kupującego wszelkich wymagalnych należności wraz z odsetkami. Jeżeli opóźnienie jakiegokolwiek płatności względem Sprzedawcy przekroczy 30 dni Sprzedawca może odstąpić od umowy sprzedaży bez wyznaczania terminu dodatkowego. Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za powstałą z tych przyczyn szkodę.
5. W przypadku przekroczenia terminów płatności, naliczane będą odsetki w ustawowej wysokości.
6. W przypadku pogorszenia się kondycji finansowej Kupującego, Sprzedawcy przysługują uprawnienia wskazane w ustępie poprzedzającym chyba, że Kupujący ustanowi na jego rzecz dodatkowe zabezpieczenie przez niego akceptowane. Ocena kondycji finansowej Kupującego oraz akceptowanie bądź nie dodatkowych zabezpieczeń należy wyłącznie do Sprzedawcy.
7. Zastrzegamy sobie prawo do wymagania przedpłaty dla pierwszych zamówień od nowych Klientów, jak również w przypadku, jeżeli Nabywca nie posiada wystarczającej wiarygodności kredytowej. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do wstrzymania dostawy w razie niedokonania wymaganej przedpłaty.
8. Przed przyznaniem Kupującemu kredytu kupieckiego oraz terminu płatności Sprzedający może wystąpić do Kupującego o przedstawienie dokumentów finansowych potwierdzających dobrą kondycję finansową Kupującego lub zlecić weryfikację zdolności płatniczej Kupującego niezależnej wywiadowni gospodarczej lub ubezpieczycielowi. W przypadku wątpliwości co do rzetelności płatniczej Kupującego, Sprzedający może odmówić realizacji zamówień z odroczonym terminem płatności.
9. Płatność dokonywana jest wyłącznie na rachunek bankowy wskazany w naszej fakturze. Zlecenia płatnicze, czeki w szczególności weksle przyjmowane są tylko na podstawie specjalnej umowy. Koszty realizacji weksla ponosi Kupujący. Za dzień otrzymania zapłaty uważa się dzień wpłynięcia środków pieniężnych na konto bankowe.
10. Płatność jest należna w terminie wskazanym na fakturze, chyba że ONNERA POLAND Sp. z o.o. i Kupujący postanowią na piśmie inaczej. Wszystkie płatności dokonywane są na rachunek bankowy podany na fakturze wystawionej przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. Nie dopuszcza się żadnych zniżek z tytułu wcześniejszej płatności, chyba że ONNERA POLAND Sp. z o.o. postanowi na piśmie inaczej. Od wszelkich opóźnionych płatności naliczane będą odsetki w wysokości odsetek ustawowych obowiązujących w Polsce, od dnia wymagalności do dnia pełnej zapłaty.

VI TRANSPORT

1. Transport towaru i rozładunek odbywają się na odpowiedzialność Kupującego. Wydanie towarów następuje z chwilą załadowania towarów na środki transportowe.

2. Transport towaru jest ubezpieczony. Klient jest zobowiązany dokładnie sprawdzić towar w czasie rozładunku. Jeżeli przesyłka dotarła do Kupującego w stanie wskazującym na uszkodzenie mechaniczne podczas transportu, należy w obecności kuriera / kierowcy dokonać jej sprawdzenia i spisać protokół opisujący zniszczenia. Wyłącznie taki protokół podpisany przez przewoźnika stanowi podstawę reklamacji.
3. Wszelkie uwagi dotyczące jakości sprzedawanych przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. produktów, sposobu obsługi i niezgodności między stanem faktycznym a fakturą, Kupujący powinien zgłosić w formie pisemnej w ciągu 24 godzin od dostawy.

VII. GWARANCJA I REKLAMACJE

1. Klient jest odpowiedzialny za dokładność i kompletność danych technicznych, wymiarów i innych informacji dostarczonych nam do wykonania zamówienia. ONNERA POLAND Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za nieodpowiednie wykonanie produktów wynikające z błędów Klienta w tym zakresie.
2. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie możliwość modyfikacji parametrów technicznych w stosunku do danych zawartych w opisach podanych w prospektach, rysunkach i innych materiałach o charakterze reklamowym w związku ze stałym unowocześnianiem produktów, zwiększającym walory użytkowe.
3. Jeżeli dostarczone towary są wadliwe tzn. nie odpowiadają uzgodnionej jakości, ONNERA POLAND Sp. z o.o. zostanie niezwłocznie poinformowana poprzez otrzymanie pisemnej reklamacji.
4. W przypadku uwzględnienia reklamacji Sprzedawca zobowiązuje się na swój koszt naprawić lub wymienić wadliwy towar na wolny od wad w terminie uzgodnionym przez strony. Jeżeli wymiana towaru jest niemożliwa, albo wiąże się z koniecznością poniesienia przez Sprzedawcę dodatkowych wydatków, Sprzedawca ma prawo odmówić wymiany towaru i zwrócić Kupującemu stosowną część ceny.
5. Sprzedający nie odpowiada za wady produktu wynikłe z powodu:
 - > niedbałego wykonania instalacji lub niedbałego montażu produktu;
 - > napraw, konserwacji lub obsługi wykonanej przez osoby nieupoważnione,
 - > nieprzestrzegania zasad prawidłowej eksploatacji,
 - > braku należytej konserwacji oraz okresowych przeglądów produktu,
 - > niezgodnego ze schematem podłączenia produktu lub podłączenia produktu bez wymaganych zabezpieczeń elektrycznych,
 - > przechowywania produktów w niewłaściwych warunkach.
6. Zwrotów wadliwych i omyłkowo dostarczonych towarów należy dokonywać wyłącznie po uzyskaniu zgody upoważnionego przedstawiciela ONNERA POLAND Sp. z o.o.. Produkty mogą być zwrócone wyłącznie za pomocą przesyłki bez pobrania.
7. W stosunkach między przedsiębiorcami, zgodnie z art.558 Kodeksu Cywilnego wyłączaona zostaje rękojmia, chyba, że strony postanowią inaczej lub szkoda wynika z winy umyślnej lub rażącego niedbalstwa ONNERA POLAND Sp. z o.o..
8. Wszczęcie postępowania reklamacyjnego nie zwalnia Kupującego z obowiązku zapłaty ceny za wydany towar.
9. Roszczenia z tytułu wad towarów wygasają z upływem roku od daty wydania towaru.
10. Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dokonywania serwisu i napraw wyłącznie przez Sprzedającego lub upoważnionych przez niego serwisantów.
11. Materiały eksploatacyjne nie są objęte gwarancją.

VIII. WŁAŚCIWOŚĆ SĄDU, MIEJSCE WYKONANIA

1. Wszelkie spory wynikające z umów zawieranych na podstawie Ogólnych Warunków Sprzedaży rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Sprzedającego.
2. Miejsce wykonania to Palmiry, Polska.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży oraz zawierane na ich podstawie umowy sprzedaży podlegają prawu polskiemu. W przypadkach nie uregulowanych w Ogólnych Warunkach Sprzedaży lub umowie sprzedaży mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego. Sprzedający wyłącza stosowanie Konwencji Genewskiej CISG w stosunkach handlowych.
2. Akceptując niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży Kupujący wyraża zgodę na przetworzenie danych osobowych przez Sprzedającego oraz podmioty działające na jej zlecenie w związku z realizacją umów sprzedaży. Kupującemu przysługują wszelkie uprawnienia wynikające z ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 o ochronie danych osobowych (Dz. U. Nr 101 poz. 926 z dnia 6 lipca 2002 r.).

AKCESORIA DO KRAJALNIC DO WĘDLIN	102
AKCESORIA DO MASZYNEK CM	102
AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA	105
AKCESORIA DO MIKSERÓW RĘCZNYCH	95
AKCESORIA DO PAKOWAREK	89
AKCESORIA DO SALAMANDRÓW	111
AKCESORIA DO SZAF	29
BATERIE I PRYSZNICE GASTRONOMICZNE	58
BATERIE PRYSZNICOWE	61
BATERIE SZTORCOWE	61
BEMARY JEZDNE WODNE	36
BEMARY NASTAWNE	56
BEMARY STACJONARNE WODNE	55
BEMARY Z SZAFKAMI	54
BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE	26
BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANymi	25
CENNIK REGALÓW NAROŻNYCH	75
CENNIK REGALÓW WOLNOSTOJĄCYCH	74
KRAJALNICA DO WĘDLIN RĘCZNA	102
KRAJALNICE DO WĘDLIN	98
KRAJALNICE DO WĘDLIN	100
KRAJALNICE DO WĘDLIN PROFESJONALNE	101
KRUSZARKA DO LODU	107
KUCHENKI INDUKCYJNE	112
KUCHENKI INDUKCYJNE DO ZABUDOWY	113
KUCHENKI INDUKCYJNE STOŁOWE	113
MASZYNKĄ DO TARCIA MOZZARELLI	103
MASZYNKI DO MIĘSA	103
MASZYNKI DO MIĘSA PA	105
MASZYNKI DO MIĘSA PI	104
MASZYNKI DO MIĘSA Z PRZYSTAWKĄ DO SERÓW	103
MIKSER BAROWY (SHAKER)	107
MIKSERY	106
MIKSERY RĘCZNE	92
MIKSERY RĘCZNE ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ	92, 94
MIKSERY RĘCZNE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ	93, 95
OBIERACZKI	96
PAKOWARKI PRÓŻNIOWE	82
PAKOWARKI PRÓŻNIOWE Z CZASOWĄ REGULACJĄ PRÓŻNI	86
PAKOWARKI PRÓŻNIOWE Z SENSORYCZNĄ REGULACJĄ PRÓŻNI	87
PAKOWARKI PRÓŻNIOWE ZEWNĘTRZNE	89
PODESTY	70
PODPORY	71
POJEMNIKI DO RÓŻNYCH ZASTOSOWAŃ	39
PÓŁKI	71
PÓŁKI ŚCIENNE DO TALERZY	44
PRASA DO HAMBURGERÓW	103
PRETY DO ZAWIESZANIA	72
RAMIONA DO MIKSERÓW RĘCZNYCH	94
REGAŁ JEZDNY	72

REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO-POLIETYLENOWE	66
REGAŁY NAROŻNE - OPIS ZESTAWÓW	78
REGAŁY WOLNOSTOJĄCE - OPIS ZESTAWÓW	76
ROBOT BARMAŃSKI	107
SALAMANDER ELEKTRYCZNY ULTRASZYBKI	111
SALAMANDER GAZOWY Z RUCHOMĄ PODSTAWĄ	111
SALAMANDRY	108
SALAMANDRY ELEKTRYCZNE Z RUCHOMĄ PŁYTĄ GÓRNĄ	110
STOŁY GRZEWCZE	50
STOŁY GRZEWCZE CENTRALNE	52
STOŁY GRZEWCZE PRZYŚCIENNE	51
SYSTEM GASTRO-VAC	88
SZAFKI GRZEWCZE	53
SZAFY CHŁODNICZE EKSPozyCYJNE Z PODŚWIETLANYM PANELEM	28
SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE	25
SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ	27
SZAFY EKSPozyCYJNE CHŁODNICZE I MROŻNE	23
TRZPIENIE	70
UCHWYTY MOCUJĄCE	70
URZĄDZENIA BAROWE	106
WĘŻE ZE SPRYSKIWACZEM	65
WINOTEKA ENOLUX	12
WITRYNA EKSPozyCYJNA WOLNOSTOJĄCA	22
WITRYNY EKSPozyCYJNE	20
WITRYNY EKSPozyCYJNE CHŁODNICZE VERS	24
WITRYNY EKSPozyCYJNE GRZEWCZE VECS	24
WITRYNY EKSPozyCYJNE NASTAWNE	22
WITRYNY PRZYŚCIENNE ENOLUX	19
WITRYNY WOLNOSTOJĄCE ENOLUX	18
WKŁADY DO PÓŁEK	70
WÓZEK Z PROWADNICAMI DO KOSZY DO ZMYWAREK	42
WÓZKI	30
WÓZKI BANKIETOWE	32
WÓZKI BANKIETOWE CHŁODZONE	34
WÓZKI BANKIETOWE GRZEWCZE	33
WÓZKI DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH	39
WÓZKI DO TAC	41
WÓZKI DO TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA TALERZY, TAC I KOSZY	40
WÓZKI JODEŁKOWE DO TALERZY	44
WÓZKI NEUTRALNE	35
WÓZKI PLATFORMOWE DO TRANSPORTU KOSZY	42
WÓZKI PLATFORMOWE WZMOCNIONE	39
WÓZKI PODGRZEWANE DO TALERZY	37
WÓZKI REGAŁOWE	40
WÓZKI SERWISOWE	38
WÓZKI SERWISOWE I TRANSPORTOWE	38
WÓZKI Z BLATEM ROBOCZYM	40
WÓZKI Z PROWADNICAMI	40
WÓZKI Z RUCHOMĄ PLATFORMĄ DO TAC I KOSZY	43
WYCISKARKA DO CYTRUSÓW	106



edenox

ONNERA POLAND Sp. z o.o.

Palmiry, Ul. Warszawska 9

05-152 Czosnów

tel: +48 22 312 00 12 fax: + 48 22 312 00 13

biuro@asber-edenox.pl

www.edenox.pl

