

PROFESJONALNE URZĄDZENIA CHŁODNICZE I GASTRONOMICZNE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

M E G A R®

KATALOG 2011



Szanowni Państwo

Firma MEGAR posiada Biuro Handlowe i Magazyny w Warszawie. Zajmuje się kompleksowym wyposażeniem obiektów zbiorowego żywienia takich jak: szpitale, domy wypoczynkowe, sanatoria, hotele, restauracje, kawiarnie, obiekty typu Fast Food, bary, stołówki szkolne i w zakładach pracy, w jednostkach wojskowych, w nowoczesnych budynkach biurowych.

Firma MEGAR jest autoryzowanym dystrybutorem wiodących Producentów krajowych: OPTIMET, KROMET-SPOMASZ, LOZAMET, SPOMASZ-NAKŁO, Ma-Ga, COLD, BOLARUS, JUKA, DORA METAL oraz bezpośrednim importerem wyrobów znanych i cenionych w świecie producentów z Włoch, Wielkiej Brytanii, Niemiec, Francji, Hiszpanii oraz USA.

Układ katalogu i informacje w nim zawarte pomogą w doborze właściwych urządzeń zarówno osobom zajmującym się gastronomią jak i tym którzy stawiają pierwsze kroki w tej dziedzinie.

W celu zakupienia urządzeń spełniających w najwyższym stopniu Państwa oczekiwania prosimy o kontakt z naszą Firmą. Zapraszamy do współpracy dealerów, oferujemy korzystne rabaty.

Spis treści

“Niebieskie strony”

Cedzaki	6
Drobny sprzęt kuchenny	11
Garnki	4
Misy	7
Noże	16 -19
Noże dekoracyjne	14
Podgrzewacze do potraw	20
Pojemniki gastronomiczne GN	8 -11
Półmiski	24
Rondle, patelnie	5
Sprzęt barowy	21 -23
Sztućce	15
Tace	25
Termosy	26

“Żółte strony”

Automaty samosprzedające	43
Bemary	73, 74
Dystrybutory do lodów	53
Dystrybutory do soków	41
Ekspresy do kawy	42
Frytownice	34
Gofrownice	29
Granitory	41
Grille kontaktowe	30
Gyrosy	35
Kostkarki do lodu	44
Kotły warzelne	72
Lady chłodnicze	51, 52
Linie gastronomiczne (gazowe, elektryczne)	67 -69
Linie wydawcze	67
Mebłe ze stali nierdzewnej	54, 55
Naleśnikarki	29
Opiekacze	31
Patelnie elektryczne	70
Piece do pizzy	37
Piece konwekcyjno-parowe	61 -65
Płatkarki do lodu	44
Podgrzewacze potraw	32
Rożna do kurczaków	36
Schładzalniki szokowe	66
Szafy chłodnicze, mroźnicze	47 -50
Taborety podgrzewcze (gazowe, elektryczne)	71
Trzony kuchenne (gazowe, elektryczne)	71
Urządzenia do hot-dogów	33
Urządzenia do obróbki mięsa i warzyw	56 -58
Urządzenia do popcornu	39
Wagi elektroniczne	60
Witryny chłodnicze	45
Wyciskarki do cytrusów	40
Wyciskarki do warzyw	40
Zmywarki	75

Garnki, rondle i patelnie ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt gastronomiczny produkcji włoskiej i niemieckiej.

Właściwości techniczne:

- stal szlachetna, nierdzewna, chromoniklowa 18/10, **satynowana**
- grube (6 mm), trzywarstwowe dno zawiera płytę aluminiową, co zapobiega przypaleniu się potraw i równomiernie rozprowadza ciepło,
- wywinięte brzegi i zaokrąglona krawędź przy dnie ułatwiające użytkowanie,
- mocne, nie rozgrzewające się uchwyty "uszy",
- **wszystkie garnki, patelnie, rondle do średnicy 45 cm przystosowane są także do najnowocześniejszych kuchni indukcyjnych.**

Certyfikaty i Atesty:

Wszystkie oferowane urządzenia posiadają wymagane certyfikaty i atesty.





**Garnek
wysoki**

Numer katalogowy	Średnica w cm	Wysokość w cm	Pojemność w litrach
04010-16	16	15,0	3,0
04010-20	20	19,0	6,0
04010-24	24	20,0	10,0
04010-28	28	24,0	17,0
04010-32	32	27,5	25,0
04010-36	36	36,0	37,0
04010-40	40	40,0	50,0
04010-45	45	45,0	70,0
04010-50	50	50,0	100,0



**Garnek
średni**

04012-16	16	11,0	2,0
04012-20	20	13,0	4,0
04012-24	24	15,0	7,0
04012-28	28	17,0	11,0
04012-32	32	19,0	15,0
04012-36	36	22,0	23,0
04012-40	40	25,0	32,0
04012-45	45	28,0	44,0



**Garnek
niski**

04014-20	20	9,0	3,0
04014-24	24	10,5	5,0
04014-28	28	12,0	7,5
04014-32	32	15,0	12,0
04014-36	36	17,0	17,5
04014-40	40	19,0	25,0



Pokrywka

04020-16	16
04020-20	20
04020-24	24
04020-28	28
04020-32	32
04020-36	36
04020-40	40
04020-45	45
04020-50	50



Rondel

05040-16	16	7,5	1,5
05040-20	20	9,0	3,0
05040-24	24	10,5	5,0
05040-28	28	12,5	7,5



Patelnia

05030-20	20	4,0
05030-24	24	4,5
05030-28	28	5,0
05030-32	32	5,5
05030-36	36	6,0
05030-40	40	6,5



Garnek do gotowania makaronu

05035-35	35	35,0	20,0
----------	----	------	------



Wkład do gotowania makaronu

05036



Wanna
przecedzakowa
okrągła

06050-32
06050-36
06050-40

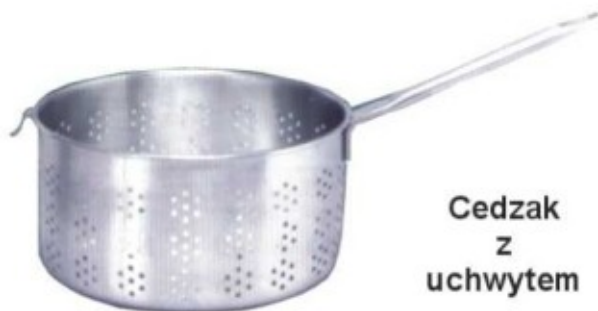
32,0 18,0
36,0 19,0
40,00 21,0



Wanna
przecedzakowa

06190-30
06190-32
06190-36
06190-40
06190-45
06190-50

30,0 15,0
32,0 16,0
36,0 18,5
40,0 20,5
45,0 22,5
50,0 24,5



Cedzak
z
uchwytem

06195-18
06195-20
06195-22
06195-24
06195-28

18,0 11,5
20,0 12,0
22,0 13,0
24,0 14,0
28,0 15,0



Sitko
stożkowe

06191-20
06191-24

20,0
24,0


Miska

Numer katalogowy	Wymiary	Pojemność w litrach
07060-01	16,5x7,5	1,0
07060-02	22,0x7,5	2,0
07060-03	24,0x9,3	3,0
07060-06	31,5x12	6,0
07060-08	32,5x12	8,0
07060-12	38,0x18,5	12,0
07060-15	40,0x16	15,0


Wanna okrągła

	Średnica w cm	Wysokość w cm	Pojemność w litrach
07111-40	40	20,0	17,0
07111-45	45	22,5	24,5
07111-50	50	24,0	32,5


Miska do miksowania

07190-26	26	20,0	10,0
07190-32	32	30,0	20,0
07190-36	36	28,5	25,0
07190-37	37	35,0	32,0
07190-40	40	35,5	40,0


Wiadro bez pierścienia

07192-06	6,0
07192-10	10,0
07192-12	12,0
07192-15	15,0

Wiadro z pierścieniem

07192-10	10,0
07192-12	12,0
07192-15	15,0

Pojemniki gastronomiczne GN włoskie

Pojemniki używane są do przygotowywania, obróbki, serwowania oraz przechowywania potraw zarówno zimnych jak i gorących. Pojemniki są produkowane z wysokiej jakości blachy chromoniklowej. Materiał odporny jest na wysokie i niskie temperatury, wgniecenia oraz zarysowania.

Używamy je w:

- barmach, barkach sałatkowych,
- piecach konwekcyjno-parowych,
- lodówkach, zamrażarkach, ladach chłodniczych,
- restauracjach z samoobsługą,
- bufetach,
- wózkach gastronomicznych, termoportach, i samochodach transportujących potrawy.

Podstawowa wielkość to 530x325 mm, oznaczona jest jako GN 1/1.

Zaletą pojemników jest doskonała higiena i łatwość czyszczenia. Wszystkie oferowane pojemniki posiadają wymagane atesty PZH. Dostępne są w wersjach:

- bez uchwytów
- z uchwytami stałymi
- z uchwytami ruchomymi
- perforowane
- z pokrywkami lub bez.



Numer
katalogowyGłębokość
w mmPojemność
w litrach

Pojemnik
gastronomiczny
ze stali nierdzewnej
GN 2/1

09021-20	20,0	5,0
09021-65	65,0	19,0
09021-100	100,0	31,0



Pojemnik
gastronomiczny
ze stali nierdzewnej
GN 1/1

09011-20	20,0	2,5
09011-40	40,0	5,0
09011-65	65,0	9,0
09011-100	100,0	14,0
09011-150	150,0	21,0
09011-200	200,0	28,0

Pokrywka
Pokrywka z uszczelką

09001
09002



Pojemnik
gastronomiczny
ze stali nierdzewnej
GN 2/3

09023-20	20,0	1,5
09023-40	40,0	3,0
09023-65	65,0	5,5
09023-100	100,0	9,0
09023-150	150,0	13,0
09023-200	200,0	18,0

Pokrywka
Pokrywka z uszczelką

09003
09004



Pojemnik
gastronomiczny
ze stali nierdzewnej
GN 1/2

09012-20	20,0	1,2
09012-40	40,0	2,0
09012-65	65,0	4,0
09012-100	100,0	6,5
09012-150	150,0	9,5
09012-200	200,0	12,5

Pokrywka
Pokrywka z uszczelką

09005
09006



Pojemnik
gastronomiczny
ze stali nierdzewnej
GN 1/3

09013-20	20,0	0,7
09013-40	40,0	1,5
09013-65	65,0	2,5
09013-100	100,0	4,0
09013-150	150,0	5,7
09013-200	200,0	7,8

Pokrywka
Pokrywka z uszczelką

09007
09008



Pojemnik
gastronomiczny
ze stali nierdzewnej
GN 1/4

09014-65	65,0	1,8
09014-100	100,0	2,8
09014-150	150,0	4,0
09014-200	200,0	5,5

Pokrywka
Pokrywka z uszczelką

09009
09010



Pojemnik
gastronomiczny
ze stali nierdzewnej
GN 1/6

09016-65	65,0	1,0
09016-100	100,0	1,6
09016-150	150,0	2,4
09016-200	200,0	3,4

Pokrywka

09013



Pojemnik
gastronomiczny
GN 1/1
z uchwytyami

Pokrywka

10011-100
10011-150
10011-200

100,0
150,0
200,0

14,0
21,0
28,0

10001



Pojemnik
gastronomiczny
GN 2/3
z uchwytyami

Pokrywka

10023-100
10023-150
10023-200

100,0
150,0
200,0

9,0
13,0
18,0

10002



Pojemnik
gastronomiczny
GN 1/2
z uchwytyami

Pokrywka

109012-100
10012-150
10012-200

100,0
150,0
200,0

6,5
9,5
12,5

10003



Pojemnik
gastronomiczny
GN 1/3
z uchwytyami

Pokrywka

10013-100
10013-150
10013-200

100,0
150,0
200,0

4,0
5,7
7,8

10004



Pojemnik
gastronomiczny
GN 1/4
z uchwytyami

Pokrywka

10014-100
10014-150
10014-200

100,0
150,0
200,0

2,8
4,0
5,5

10005



Pojemnik
gastronomiczny
GN 1/6
z uchwytyami

Pokrywka

10016-100
10016-150
10016-200

100,0
150,0
200,0

1,6
2,4
3,1

10006



Pojemnik
gastronomiczny
GN 1/1
perforowany

1011P-65
1011P-100
1011P-150
1011P-200

65,0
100,0
150,0
200,0

9,0
14,0
21,0
28,0



Pojemnik
gastronomiczny
z poliwęglanu

	Numer katalogowy	Głębokość w mm	Pojemność w litrach
GN 1/1	11011-100	100,0	13,5
	11011-150	150,0	19,5
	11011-200	200,0	26,0
Pokrywka	11012		
GN 1/2	11013-100	100,0	6,0
	11013-150	150,0	8,8
	11013-200	200,0	11,0
Pokrywka	11014		
GN 1/3	11015-100	100,0	3,8
	11015-150	150,0	5,5
	11015-200	200,0	7,0
Pokrywka	11016		
GN 1/4	11017-65	65,0	1,6
	11017-100	100,0	2,5
	11017-150	150,0	3,7
Pokrywka	11018		
GN 1/6	11019-65	65,0	1,0
	11019-100	100,0	1,6
	11019-150	150,0	2,3
Pokrywka	11020		



Chochla

Numer katalogowy	Długość w cm	Średnica w cm	Pojemność w litrach
11065-30	30	6,5	0,07
11065-32	32	8,0	0,12
11065-33	33	9,0	0,20
11065-37	37	10,0	0,25
11065-40	40	12,0	0,50
11065-44	44	14,0	0,75
11065-47	47	16,0	1,00



Łyżka
cedzakowa

11066-10	10,0
11066-12	12,0
11066-14	14,0
11066-16	16,0
11066-20	20,0



Łopatka
do
smażenia

11067-12	39	12
----------	----	----



Widelec
do
mięsa

11068-50	50
11068-70	70

12084 38


 Łyżka
nabierakowa

12085 21


 Łyżka
do
sosów

 12086 15,5x8,3x50
12087 15,5x8,3x80

 Ubijak
do
ziemniaków

 Rózga
stalowa

 12088 25
12089 30
12090 35
12091 40
12092 45
12093 50


Tarka

12094 19


 Otwieracz
do
konserw

12095 79

13191 20


 Szczypce
do
pieczywa

 Szczypce
uniwersalne

 13192 24
13193 30
13194 40

 Porcjoner
do
ryżu

13195

gramatura 70g


 Szczypce
do
cukru

13196 16


 Szczypce
do
pieczeni

13197 21


 Szczypce
do
sałatek

13198 21


 Szczypce
do
spaghetti

13200 20


 Szczypce
do
ciasta

13201 28



Numer
katalogowy

Wymiary

14001



Nóż
dekoracyjny "V"



Nóż
dekoracyjny
do kulek

14002



Nóż
dekoracyjny

14003



Nóż
dekoracyjny "U"

14004



Wydrążacz
do jabłek

14005



Radełko

14006



Pędzelki
(komplet)

14007



Końcówki
plastikowe
dekoracyjne
(komplet)

14008

8 gwiazdek 0.10.8
4 okrągłe 03/05/07/10
8 końcówek dekoracyjnych



Worek
do
wyciskania
kremu

14009-40

3-40

14009-46

4-46

14009-50

5-50

14009-55

6-55

14009-60

7-60

14009-65

8-65



Skrobek
ze stali

14007

14,5x19,5



Skrobek
plastikowy

14007

13,7x9,9

14007

12x8,8


**Zestaw
sztućców
restauracyjny**

 łyżeczka
łyżka
nóż
widelec

15001

11,4

15002

19,5

15003

21,0

15004

19,2


**Zestaw
sztućców
stołowy**

 łyżeczka
łyżka
nóż
widelec

15005

13,5

15006

19,5

15007

21,5

15008

19,5


**Zestaw
uzupełniający**

 nóż do masła
widelec półmiskowy
nóż do steków
widelec do sałaty
łyżka do sałatek
łyżeczka do lodów
łyżeczka do cukru
łopatka do tortu
nóż do tortu
łyżka do sosu
łyżka wazowa
widelec do ryb
nóż do ryb

15009

19,0

15010

19,5

15011

21,0

15012

20,5

15013

21,0

15014

14,5

15015

14,5

15016

22,5

15017

25,0

15018

18,5

15019

31,0

15020

22,5

15021

26,0



Nóż
do oddzielania
od kości 16301



Nóż
do siekania
duży 16302



Nóż
do siekania
mały 16303



Nóż
do krojenia
chleba 16304



Nóż
do pomidorów 16305



Nóż
uniwersalny 16306



Nóż
do obierania
warzyw 16307



Tasak 16308



Nóż
do wędlin 16309



Widelec
do mięsa 16310



Ostrzałka 16311

Numer
katalogowyDługość ostrza
w cm

TOP LINE

Nóż
kuchenny17001
17002
1700320
24
30

Tasak

17004

16

Nóż
do obierania

17005

10

Nóż
do steków

17006

12

Nóż
do jarzyn

17007

6

Nóż
do pomidorów

17008

12

Nóż
do chleba17009
1701024
32Nóż
do łososia

17011

28

Nóż
do szynki

17012

32



Łopatka

17013

26



Łopatka

17014

17



Łopatka

17015

15



Szpatułka

17016

27


 Nóż
masarski

18001

22


 Nóż
do krojenia

 18002
18003

 20
24

 Nóż
do nacinania

18004

18


 Nóż
do
filetowania giętki

18005

22


 Nóż
uniwersalny

18006

16


 Nóż
do oddzielania
kości - zagięty

18007

16


 Nóż
do oddzielania
kości - wąski

18008

16


 Nóż
do pieczenia

18009

24


 Widelec
do przewracania

18010

30


 Nóż
do siekania
"kołyska"

18011

NOŻE "SZEFA KUCHNI"

 Nóż
"szefa kuchni"

19001

22


 Nóż
uniwersalny

19002

20


 Nóż
do pieczywa

19003

18


 Nóż
do mięsa

19004

22


 Nóż
do pomidorów

19005

16


 Nóż
kuchenny, mały

19006

16


 Nóż
do warzyw

19007

16


 Otwieracz
do konserw

19008


 Korkociąg
barmański

19009


 Korek
do win

19010



Podgrzewacz
podgrzewany
palnikiem na
pastę

20881

1/1 GN 65 mm



Podgrzewacz
podgrzewany
palnikiem na
pastę
(uchylny)

20882

1/1 GN 65 mm



Podgrzewacz
podgrzewany
palnikiem na
pastę

20883

1/1 GN 65 mm



Elektryczna
grzałka do
podgrzewacza

20884

wymiary: 25x20

moc 240W



Pudełko
na
pastę

20885



Pasta

20884

masa 0,2 kg


Shaker

21255-05
21255-07

0,5
0,7


**Sitko
barmańskie**

21256

6,5

12,5


**Łyżka
barmańska**

21257

20,0


**Szczypce
do
lodu**

21258


**Miarka
do
alkoholu**

21259-30
21259-25
21259-20

20-40 ml
25-50 ml
30-50 ml



Wiaderko
do
szampana

22001

20

24,0

7,5



Podstawa
pod
wiaderko

22002

68,0



Pojemnik
do kostek
lodu
termoizolacyjny
z pokrzywką
i szczypcami

22003

14,5

15,5

2,5



Dozownik

22004-20

0,20

22004-25

0,25

22004-40

0,40

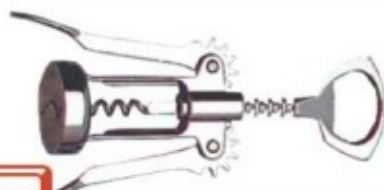
22004-50

0,50



Korek
z rurką

22005



Korkociąg
barmański

22006

MEGAR[®]

Numer katalogowy Średnica w cm

Pojemność w litrach

Syfon
do
bitej śmietany23192
231930,5
1,0Naboje
op. 10 sztuk

23194



Cukiernica 23195



Lejek

23196-10 10
23196-12 12
23196-14 14
23196-20 20
23196-25 25Dzbanek
miarka23197-01
23197-02
23197-030,5
1,0
2,0

Szufelka

23198-10 10
23198-12 12
23198-15 15

Półmisek
owalny24001
2400260x26
80x29Półmisek
owalny24003
24004
24005
2400630x20
40x26
50x31
100x68Półmisek
okrągły24007
24008Ø31
Ø32

Pokrywka

24009
24010Ø28
Ø25Półmisek
okrągły24011
24012Ø30
Ø35

25105

53x32,5



Taca
GN 1/1
fiber glass



Taca
prostokątna
laminowana

25106

53x32,5

Taca
prostokątna
antypoślizgowa

 25107
25108

 45x34
50x36


Taca
kelnerska
okragła
antypoślizgowa
mahoniowa
laminowana

25109

36



Taca
brązowa
antypoślizgowa
okragła

 25110
25111

 35,5
40,5

Owalna

25112

80x60



Taca
okragła
ze stali
nierdzewnej

 25110-01
25110-02

 32
40


Termos

26221-HS1.0	1,0l
26222-HS1.5	1,5l
26223-HS2.0	2,0l


Termos

26224-FID3.0	11,3l
26225-FID6.0	22,6l

Termoport


26226-160K	630x425x230	GN 1/1-100
26226-320K	630x425x340	GN 1/1-200


Termoport

26228-420K	632x430x474	2xGN 1/1-100
26229-620K	670x445x660	2xGN 1/1-200



Bary włoskie według projektu lub katalogów na zamówienie.



**Gazowy ogrzewacz powietrza
Partyheizer**

Wymiary: Ø880xH2265
reflektor, palnik, korpus - aluminium
kółka - stal nierdzewna
Zasilanie: gaz płynny lub propan butan
Moc: 10kW zużycie: 0,7kg/h
Nr kat. 28001



**Gazowy ogrzewacz powietrza
Helios de luxe**

Wymiary: Ø880xH2265
pojemnik na butlę 11kg z osłoną
klapową z mocnym zamkiem
Zasilanie: gaz płynny lub propan butan
Moc: do 13kW zużycie: 0,7kg/h
Nr kat. 28002



**Gazowy ogrzewacz powietrza
Helios high-tech**

Wymiary: Ø880xH2265
całość - stal nierdzewna
Zasilanie: gaz płynny lub propan butan
Moc: do 13kW zużycie: 0,7kg/h
Nr kat. 28003


Gofrownica pojedyncza el.

Wymiary wafla: 80x160x15
 Wydajność: 4 wafle/min.
 Wymiary: 240x305x240
 Napięcie / Moc: 220V / 1,6kW
 Nr kat. 29101


Gofrownica "WAFLOFIX"

Wymiary wafla: 80x160x15
 Wydajność: 8 wafli/min.
 Wymiary: 400x270x260
 Napięcie / Moc: 220V / 3,2kW
 Nr kat. 29102


Gofrownica podwójna el.

Wymiary wafla: 80x160x15
 Wydajność: 8 wafli/min.
 Wymiary: 480x305x240
 Napięcie / Moc: 220V / 3,2kW
 Nr kat. 29103


Naleśnikarka elektryczna

Średnica płyty: 390 mm
 Wymiary: 460x465x210
 Napięcie / Moc: 380V / 7kW
 Nr kat. 29104


Naleśnikarka elektryczna podwójna

Średnica płyty: 390 mm
 Wymiary: 880x465x210
 Napięcie / Moc: 380V / 2x7kW
 Nr kat. 29105


Naleśnikarka elektryczna

Wymiary: Ø350 x H125
 Napięcie / Moc: 220V / 2,1kW
 Nr kat. 29106


Naleśnikarka gazowa pojedyncza

Średnica płyty: 400 mm
 Wymiary: 430x480x270
 Moc: 3,6kW
 Nr kat. 29107


Naleśnikarka gazowa podwójna

Średnica płyty: 400 mm
 Wymiary: 900x480x270
 Moc: 7,2kW
 Nr kat. 29108



Grill elektryczny TOP M/R/L

Płyta żeliwna
Wymiary płyty: 470x235
Wymiary: 515x435x240
Napięcie / Moc: 220V / 1,8kW
Nr kat. 30211-TOP M/R/L



Grill ceramiczny PV 2065

Wymiary: 590x400x90
Napięcie / Moc: 220V / 1,4kW
Nr kat. 30212-PV2065



Grill kontaktowy ceramiczny PV 2064

Wymiary: 590x400x540
Napięcie / Moc: 220V / 2,5kW
Nr kat. 30213-PV2064



Grill kontaktowy pojedynczy CORT M

Płyty stalowa
Wymiary płyty: 220x235
Wymiary: 260x435x280
Napięcie / Moc: 220V / 1,6kW
Nr kat. 30214-CORT M



Grill pojedynczy kontaktowy ryflowany CORT R

Płyty żeliwna
Wymiary płyty: 340x235
Wymiary: 380x435x280
Napięcie / Moc: 220V / 2,1kW
Nr kat. 30215-CORT R



Grill kontaktowy pojedynczy gładki CORT L

Płyty żeliwna
Wymiary płyty: 340x235
Wymiary: 380x435x280
Napięcie / Moc: 220V / 2,1kW
Nr kat. 30215-CORT L



Grill kotaktowy podwójny PD M

Płyty żeliwne
1/2 gładka 1/2 ryflowana
Wymiary płyty: 470x235
Wymiary: 515x435x280
Napięcie / Moc: 220V / 3kW
Nr kat. 30217-PD M



Grill kontaktowy podwójny ryflowany PD R

Płyty żeliwne
Wymiary płyty: 470x235
Wymiary: 515x435x280
Napięcie / Moc: 220V / 3kW
Nr kat. 30218-PD R



Grill kontaktowy podwójny PD L

pojedynczo ryflowany
Płyty żeliwne
Wymiary płyty: 470x235
Wymiary: 515x435x280
Napięcie / Moc: 220V / 2,1kW
Nr kat. 30219 PD L



Toster pojedynczy TB3

Wymiary: 440x240x250
Napięcie / Moc: 220V / 2kW
Nr kat. 31101-TB3



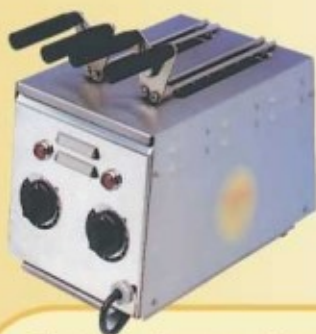
Toster z termostatem TB5

Wymiary: 620x300x340
Napięcie / Moc: 220V / 3kW
Nr kat. 31102-TB5



Toster podwójny TB33

Wymiary: 440x240x380
Napięcie / Moc: 220V / 4kW
Nr kat. 31103-TB33



Toster z dwoma piecykami TP 2059

Wymiary: 200x310x290
Napięcie / Moc: 220V / 1,1kW
Nr kat. 31105-TP2059



Toster z czterema piecykami TP 2060

Wymiary: 380x310x290
Napięcie / Moc: 220V / 2,2kW
Nr kat. 31104-TP2060



Toster szczelinowy

Wymiary: 310x220x220
Napięcie / Moc: 220V / 3kW
Nr kat. 31106



Salamander

Wymiary: 620x350x430
Napięcie / Moc: 220V / 2kW
Nr kat. 31107



Toster szczelinowy z uchwytemi

Wymiary: 460x220x220
Napięcie / Moc: 220V / 2kW
Nr kat. 31108


Podgrzewacz do zupy

Pojemność: 6 litrów
Średnica: 240
Napięcie / Moc: 220V / 0,3kW
Nr kat. 32101


Podgrzewacz do zupy

Pojemność: 6 litrów
Średnica: 240
Napięcie / Moc: 220V / 0,3kW
Nr kat. 32102


Podgrzewacz do zupy

Pojemność: 6 litrów
Średnica: 240
Napięcie / Moc: 220V / 0,3kW
Nr kat. 32103


Kociołek do zupy

Płynna regulacja temperatury
Pojemność: 9 litrów
Napięcie / Moc: 220V / 0,475kW
Nr kat. 32104


**Kociołek do podgrzewania
wina/piwa**

Płynna regulacja temperatury
Pojemność: 28 litrów
Napięcie / Moc: 220V / 2kW
Nr kat. 32105

Wkład do podgrzewania zupy
Nr kat. 32106-


Podgrzewacz do czekolady

System wentylacyjny
Pojemność: 5 litrów
Wymiary: 300x250x420
Napięcie / Moc: 220V / 60W
Nr kat. 32107


Lampa grzewcza chromowa

Nr kat. 32108 Cena: 920,-

Lampa grzewcza metalowa

Nr kat. 32109 Cena: 920,-

Lampa grzewcza mosiężna

Nr kat. 32110


Lampy grzewcze

Wymiary: 1000x460
Napięcie / Moc: 220V / 1kW
Nr kat. 32111


Podgrzewacz do talerzy

Średnica talerza: 32 cm
Układ: 30-40 szt.
Napięcie / Moc: 220V / 600W
Nr kat. 32112

Urządzenie do naleśników

Wymiary: 240x570x480
Napięcie / Moc: 220V / 1150W
Nr kat. 33101



Urządzenie do podgrzewania parówek

Wymiary: 260x310x400
Napięcie / Moc: 220V / 0,8kW
Nr kat. 33105



Urządzenie do hot-dogów

Wymiary: 260x310x400
Napięcie / Moc: 220V / 1,3kW
Nr kat. 33106



Urządzenie do podgrzewania bułek

Wymiary: 260x310x300
Napięcie / Moc: 220V / 1kW
Nr kat. 33107



Urządzenie do podgrzewania parówek

9 obrotowych rolek
Wymiary: 560x380x185
Napięcie / Moc: 220V / 1,65kW
Nr kat. 33108



Bemar

Pojemność: 21 litrów
Wymiary: 350x620x240
Napięcie / Moc: 220V / 1,4kW
Nr kat. 33109-PV11



Frytownica pojedyncza SF4

Pojemność: 4 litry
Wymiary: 190x430x290
Napięcie / Moc: 220V / 2kW
Nr kat. 34101-SF4



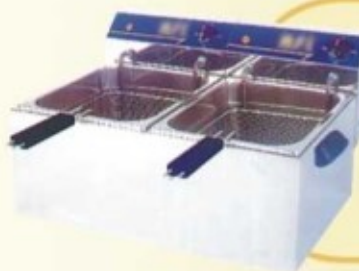
Frytownica podwójna SF44

Pojemność: 2x4 litry
Wymiary: 380x430x290
Napięcie / Moc: 220V / 2x2kW
Nr kat. 34103-SF44



Frytownica pojedyncza SF8M

Pojemność: 8 litrów
Wymiary: 280x430x290
Napięcie / Moc: 220V / 3,25kW
Nr kat. 34102-SF8M



Frytownica podwójna SF88

Pojemność: 2x8 litrów
Wymiary: 550x430x290
Napięcie / Moc: 220V / 2x3,25kW
Nr kat. 34104-SF88



Grillowa płyta ceramiczna 33 VFL

Wymiary: 400x600x115
Napięcie / Moc: 220 V / 4,2 kW
Nr kat. 34106-33VFL

Kuchnia ceramiczna pojedyncza 33 VR1

Wymiary: 400x400x115
Napięcie / Moc: 220 V / 2,1 kW
Nr kat. 34105-33VR1



Kuchnia ceramiczna podwójna 33 VR2P

Wymiary: 400x600x115
Napięcie / Moc: 220 V / 4,2 kW
Nr kat. 34107-33VR2P





GK15G

GK40G

Gyros gazowy

Wymiary: 545x500x545
Napięcie / Moc: 220V / 3kW
Wsad: 10 kg

Wymiary: 545x500x790
Napięcie / Moc: 220V / 6kW
Wsad: 15 kg

Nr kat. 35101-GK15G Nr kat. 35102-GK40G



POE-3

Gyros elektryczny

Wymiary: 420x500x790
Napięcie / Moc: 360V / 3,9kW
Wsad: 15 kg

Nr kat. 35103-POE-3



Nóż elektryczny do gyrosa

Nr kat. 35104



GS1

Grill gazowy na kamienie lawowe

Ruszt: 500x300
Wymiary: 600x380x200
Moc: 10,7kW

Nr kat. 35105-GS1

Frytownica ciśnieniowa

Frytownica jest urządzeniem w które wyposażone są restauracje typu "KFC"

Wsad: 8 kg udek lub skrzydełek kurczaka w panierce
Posiada system filtracji oleju
Zapewnia:

- krótki cykl pieczenia
- małe zużycie energii
- małą absorpcję tłuszczu
- soczyste potrawy

Nr kat. 35106



OGE 6

OGE 9

OGE 12



Rożen elektryczny

Ilość kurczaków: 6

Wymiary: 700x400x480

Napięcie / Moc: 220V / 3,2kW

Nr kat. 36220-OGE6

Ilość kurczaków: 9

Wymiary: 800x400x480

Napięcie / Moc: 220V / 3,6kW

Nr kat. 36221-OGE9

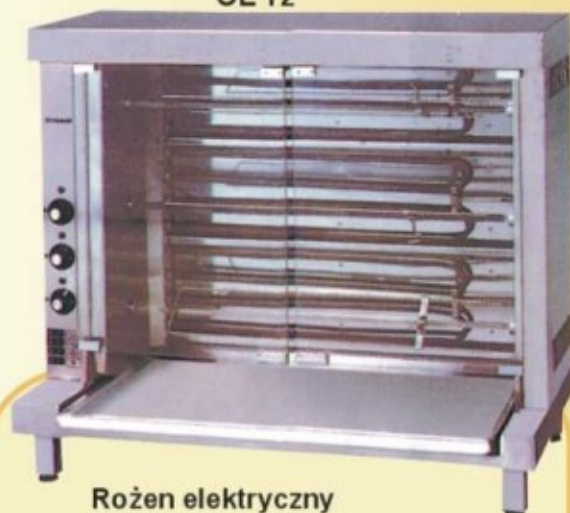
Ilość kurczaków: 12

Wymiary: 800x450x480

Napięcie / Moc: 220V / 4,0kW

Nr kat. 36222-OGE12

OE 12



Rożen elektryczny

Ilość kurczaków: 12

Wymiary: 960x500x850

Napięcie / Moc: 380V / 7,5kW

Nr kat. 36223-OE12

SO 6

SO 12



Szafka grzewcza

Pojemność: 6 kurczaków

Wymiary: 600x500x850

Napięcie / Moc: 220V / 1,6kW

Nr kat. 36224-SO6

Pojemność: 12 kurczaków

Wymiary: 800x500x850

Napięcie / Moc: 220V / 1,6kW

Nr kat. 36225-SO12



RK 18

RK 24

RK 36



Rożen gazowy

Ilość kurczaków: 18

Wymiary: 740x1234x364

Moc: 2x4kW

Nr kat. 36226-RK18

Ilość kurczaków: 24

Wymiary: 910x1234x364

Moc: 3x4kW

Nr kat. 36227-RK24

Ilość kurczaków: 36

Wymiary: 790x1234x520

Moc: 2x4kW

Nr kat. 36228-RZK36



Piec do pieczenia ziemniaków

Czas pieczenia: 60-80 min.
Wymiary: 460x430x584
Napięcie / Moc: 220V / 1572W
Nr kat. 37111



Piec do pieczenia ziemniaków

Czas pieczenia: 60-80 min.
Wymiary: 533x533x736
Napięcie / Moc: 220V / 1075W
Nr kat. 37112



Piec do pieczenia ziemniaków

Czas pieczenia: 60-80 min.
Wymiary: 590x590x1070
Napięcie / Moc: 380V / 6kW
Nr kat. 37113



PEP-1



Piec do pizzy jednokomorowy

Wkład: 4 tacki Ø 300
Temperatura: 50°C-500°C
Wymiary: 925x690x400
Napięcie / Moc: 380V / 7kW
Nr kat. 38561

PEP-2



Piec do pizzy dwukomorowy

Wkład: 2x4 tacki Ø 300
Temperatura: 50°C/500°C
Wymiary: 925x690x800
Napięcie / Moc: 380V / 2x7kW
Nr kat. 38562



Piec do pizzy dwukomorowy

Wkład: 6 pizz 35 cm
Wymiary: 1480x905x480
Moc: 8,8
Nr kat. 38563



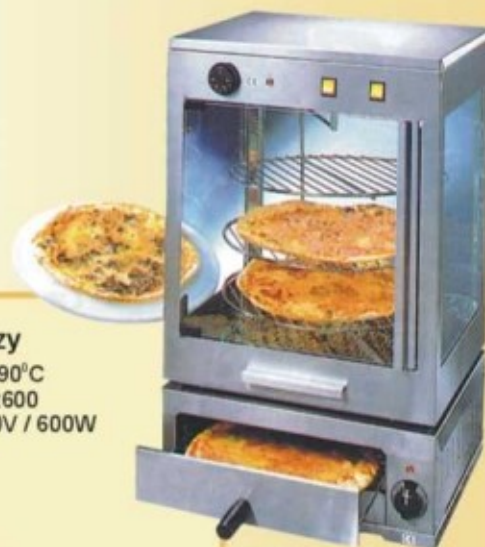
Stół do pizzy

Temperatura: -1°C/+5°C
Wymiary: 950x700x1120
Napięcie / Moc: 220V / 550W
Nr kat. 38564



Mieszalnik do ciasta

Nr kat.	Pojemność	Napięcie / Moc
38565-12	8kg	220V / 0,37kW
38566-20	18kg	220V / 0,75kW
38567-30	25kg	220V / 0,75kW



Witryna do pizzy

Temperatura: 0°C/+90°C
Wymiary: 465x430x600
Napięcie / Moc: 220V / 600W
Nr kat. 38571

Piecyk do pizzy

Wymiary: 460x380x190
Napięcie / Moc: 220V / 1,5kW
Nr kat. 38572



Urządzenie do popcornu z wózkiem

Wymiary: 537x537x1742
Napięcie / Moc: 220V / 1,7kW
Wydajność: 1757g/godz.
Nr kat. 39111



Urządzenie do popcornu z wózkiem

Wymiary: 589x589x1871
Napięcie / Moc: 220V / 1,7kW
Wydajność: 1757 g/godz.
Nr kat. 39112



Urządzenie do popcornu

Wydajność: 1757g/godz
Wymiary: 589x589x1032
Napięcie / Moc: 220V / 1,7kW
Nr kat. 39113



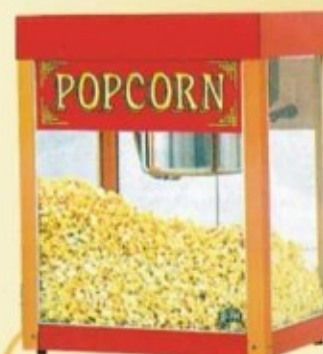
Dystrybutory do nachos

A: Pojemność: 4,5kg chipsów
Wymiary: 380x380x660
Napięcie / Moc: 220V / 155W
Nr kat. 39114

B: Pojemność: 3kg chipsów
Wymiary: 305x380x580
Napięcie / Moc: 220V / 91W
Nr kat. 39115

Dozownik do sosów

C: Wymiary: 228x398x393
Napięcie / Moc: 220V / 380W
Nr kat. 39116



Urządzenie do popcornu

Wydajność: 3203g/godz
Wymiary: 508x356x660
Napięcie / Moc: 220V / 1,2kW
Nr kat. 39117



Wyciskarka "Apollo"

Wymiary: 220x280x340
Napięcie / Moc: 380V / 150W

Nr kat. 40001



**Wyciskarka do cytrusów
z dociskiem SP 2072**

automatyczna
kompleks wyciskający ze stali nierdzewnej
Wymiary: 200x310x360/520
Napięcie / Moc: 220V / 450W

Nr kat. 40002



**Wyciskarka do cytrusów
"Jolly" SP 2067**

wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej
kompleks wyciskający z polikarbonatu
Wymiary: 210x240x300
Napięcie / Moc: 220V / 70W

Nr kat. 40003



Wyciskarka do cytrusów SP 2024

wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej
kompleks wyciskający z polikarbonatu
Wymiary: 190x230x330
Napięcie / Moc: 220V / 350W

Nr kat. 40004



**Kruszarka do lodu
elektryczna**

docisk ręczny
ze stali nierdzewnej
Wymiary: 500x200x430
Napięcie / Moc: 220V / 350W

Nr kat. 40005



**Sokowirówka
do warzyw CE 2047/E**

Wymiary: 250x400x460
Napięcie / Moc: 220V / 400W

Nr kat. 40006

Pojemnik na pestki

Nr kat. 40007



**Sokowirówka do warzyw
samoczyszcząca
CE 2047/ABS/L**

część wyciskająca ze stali
nierdzewnej
w zestawie pojemnik na pestki
Wymiary: 280x440x500
Napięcie / Moc: 220V / 400W

Nr kat. 40008



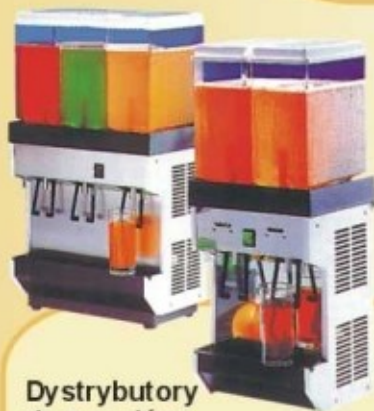
3x12l
Wymiary: 600x480x870
Nr kat. 41562

Granitory 2-funkcyjne

2x12l
Wymiary: 400x480x870
Nr kat. 41563

Automat do wyciskania pomarańczy

Wymiary: 500x450x740
Napięcie / Moc: 220V / 250W
Nr kat. 41561



Dystrybutory do napojów

3x9l
Wymiary: 400x260x710
Nr kat. 41564

2x9l
Wymiary: 250x260x680
Nr kat. 41565



Dystrybutor do soku

Pojemność: 8l
Wymiary: 230x230x470
Nr kat. 41566



Automat do bitej śmietany

Pojemność: 1,5l
Wymiary 230x420x360
Napięcie 220V / 50W
Nr kat. 41567



Blender pojedynczy

Wymiary: 160x175x430
Napięcie / Moc: 220V / 150W
Nr kat. 41568



Shaker elektryczny

Wymiary: 190x150x470
Napięcie / Moc: 220V / 200W
Nr kat. 41569



Shaker elektryczny podwójny

Wymiary: 200x315x470
Napięcie / Moc: 220V / 400W
Nr kat. 41570



MAC CUP

**Ekspres do kawy
półautomatyczny 1-grupowy**

Wymiary: 300x400x400
Napięcie / Moc: 220V / 1,2kW
Nr kat. 42551-MAC CUP



**Ekspres ciśnieniowy
półautomatyczny dwugrupowy**

Pojemność bojlera: 10l
Wymiary: 786x525x440
Napięcie / Moc: 220V / 3kW
Nr kat. 42552



PREMIER V

**Ekspres ciśnieniowy
elektroniczny dwugrupowy**

Pojemność bojlera: 5l
Wymiary: 635x520x470
Napięcie / Moc: 220V / 2,7kW
Nr kat. 42553-PREMIER V



UO1AMS

Młynek do kawy

Wymiary: 290x190x590
Napięcie / Moc: 220V / 190W
Nr kat. 42554-UO1AMS



**Przelewowy ekspres
do kawy**

Wymiary: 205x380x430
Napięcie / Moc: 220V / 2,4kW
Nr kat. 42555



**Podwójny przelewowy
ekspres do kawy**

Wymiary: 410x380x430
Napięcie / Moc: 220V / 4,8kW
Nr kat. 42556



**Termos
konferencyjny**

Pojemność: 5,8l
Nr kat. 42557

Pojemność: 7,6l
Nr kat. 42558



**Automat samosprzedający
PANZER "S" & "M"**

Wymiary: 780x825x1865
Napięcie / Moc: 220V / 0,65kW
Nr kat. 43881



**Automat samosprzedający
ZETA 550 Range**

Wymiary: 850x660x1830
Napięcie / Moc: 220V / 0,4kW
Nr kat. 43882



**Automat samosprzedający
Jamaica**

Wymiary: 600x650x1830
Napięcie / Moc: 220V / 2,2kW
Nr kat. 43883



**Automat samosprzedający
"FRESH FOOD"**

Wymiary: 1040x840x1830
Napięcie / Moc: 220V / 0,83kW
Nr kat. 43884



**Automat samosprzedający
EVEREST - M "LUX"**

Wymiary: 860x760x1830
Napięcie / Moc: 220V / 0,70kW
Nr kat. 43885

Kostkarki do lodu "SIMAG"
SD22

SD23

SD30

SD40

SD60

SD80

SD125

SD210


Nr kat.	Wydajność kg/dobę	Pojemność: kg	Napięcie /Moc V/W	Wymiary mm	
44580-SD22	25	6,5	220/340	333x455x622	
44581-SD23	27	12	220/340	375x550x662	
44582-SD30	33	12	220/340	376x550x767	
44583-SD40	43	17	220/380	485x570x850	
44584-SD60	60	20	220/530	485x570x950	
44585-SD80	80	30	220/650	670x570x1030	
44586-SD125	145	50	220/1200	1045x570x1030	
44587-SD210	210	80	220/2000	1045x570x1180	

Chłodzone wodą lub powietrzem

Płatkarki do lodu "SIMAG"
SPR75

SPR165


Nr kat.	Wydajność kg/dobę	Pojemność kg	Napięcie /Moc V/W	Wymiary mm	
44588-SPR75	90	24	220/400	485x570x720	
44589-SPR165	185	60	220/760	920x590x785	

Witryny ekspozycyjne



Witryna chłodnicza

Temperatura: +4/+10°C
 Pojemność: 200 l
 Wymiary: 1200x500x735
 Napięcie / Moc: 220V / 480W
 Nr kat. 45301



Szafa chłodnicza

Pojemność: 120 l
 Wymiary: 545x545x1145
 Napięcie / Moc: 220V / 370W
 Nr kat. 45302



Witryna chłodnicza nastawna

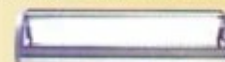
Temperatura: +3/+5°C
 Wymiary: 1362x415x239
 Napięcie / Moc: 220V / 180W
 Nr kat. 45303



Witryna grzewcza

Temperatura: +40/+60°C
 Wymiary: 980x410x250
 Napięcie / Moc: 220V / 280W
 Nr kat. 45304

Witryny chłodnicze



Nr kat. 45305



Nr kat. 45306



Nr kat. 45307



Nr kat. 45308



Nr kat. 45309



Witryna chłodnicza GN 2/1

Wymiary: 840x780x650
 Napięcie / Moc: 220V / 1,8kW
 Nr kat. 45310



Witryna chłodnicza GN 3/1

Wymiary: 1197x780x650
 Napięcie / Moc: 220V / 2,7kW
 Nr kat. 45311



Barek sałatkowy centralny

Błaty wierzchnie - naturalny granit, stal nierdzewna
Zabudowa - stal nierdzewna, okleiny drewnopodobne

Wymiary wg zamówienia Klienta

Nr kat. 46332



Ciąg wydawczy

(Zestaw przykładowy)

Barek sałatkowy
bemar
stanowisko neutralne
witryna cukiernicza
witryna garmazeryjna

**Możliwość zakupu
dowolnego z urządzeń.
Wymiary, kolejność ustawienia
wg zamówienia Klienta**

Samoobsługowe ciągi wydawcze

Błaty wierzchnie - naturalny granit, stal nierdzewna
Zabudowa - stal nierdzewna, okleiny drewnopodobne

Nr kat. 46332

Szafy chłodnicze "HELKAMA"



Automatyczne odszranianie i odparowanie wody

Nr kat.	Pojemność całkowita	Zakres temp. °C	Napięcie /Moc V/W	Wymiary mm szer/głęb/wys.	
47450-C10G	1050	+2/+8	220/843	1194x710x2062	
47451-HJK410LO2	405	+2/+8	220/256	595x670x1894	
47452-HJK410LO1	405	+2/+8	220/256	595x670x1894	
47453-HJK410AP	335	+2/+8	220/120	595x670x1894	
47454-HJK160LO	156	+2/+8	220/130	550x620x855	
47455-HJK41LO	41	+2/+8	220/52	410x449x568	

Szafy mroźnicze "HELKAMA"



HPK 410 LO

Zakres temperatury: -18 / -22 °C
 Pojemność całkowita 335l
 Wymiary: 595x666x1894
 Napięcie / Moc: 220V / 670W
 Nr kat. 48450-HPK410LO



HPK 410 AP

Zakres temperatury: -18 / -22 °C
 Pojemność całkowita 335l
 Wymiary: 595x666x1894
 Napięcie / Moc: 220V / 265W
 Nr kat. 48451-HPK410AP



Szafa mroźnicza "Afinox"

Wymiary: 710x765x2065
 Napięcie / Moc: 220V / 770W
 Nr kat. 48452

Zamrażarki skrzyniowe (duńskie)



Nr kat.	Opis	Pojemność dm ³	Temperatura wew. °C	Wymiary mm
48453-CF310	zamrażarka skrzyniowa, pełna	348	-18/-25	110x695x850
48454-CF410	zamrażarka skrzyniowa, pełna	462	-18/-25	140x695x850
48455-CF510	zamrażarka skrzyniowa, pełna	576	-18/-25	170x695x850
48456-CF610	zamrażarka skrzyniowa, pełna	672	-18/-25	190x695x850
48457-IG208	zamrażarka skrzyniowa, przeszklona	187	-18/-25	720x695x882
48458-IG308	zamrażarka skrzyniowa, przeszklona	293	-18/-25	1020x650x882
48459-IG408	zamrażarka skrzyniowa, przeszklona	399	-18/-25	1320x850x882
48460-IG509	zamrażarka skrzyniowa, przeszklona	505	-18/-25	1720x650x882

Szafy chłodnicze i mroźnicze "Bolarus" - stal nierdzewna



Nr kat.	Opis	Pojemność dm ³	Temperatura wew. °C	Wymiary mm
49001-S500W	szafa chłodnicza, witryna	500	0/+7	610x750x2010
49002-SN500W	szafa mroźnicza, witryna	500	-18/-20	610x750x2010
49003-WS500W	witryna chłodnicza	500	+1/+10	610x750x2010
49004-WSN500W	witryna mroźnicza	500	-16/-18	610x750x2010
49005-S711S	szafa chłodnicza, wymiary GN	700	-1/-7	700x804x2010
49006-SN711S	szafa mroźnicza, wymiary GN	700	-18/-20	700x804x2010
49007-S147S	szafa chłodnicza, wymiary GN	1400	-1/+7	1400x804x2010



Szafy chłodnicze i zamrażarki skrzyniowe "Bolarus" - (białe)

Nr kat.	Opis	Pojemność dm ³	Temperatura wew. °C	Wymiary mm
49008-Z40	zamrażarka	400	-18/-20	1200x785x910
49009-Z67	zamrażarka	600	-18/-20	1700x785x910
49010-S500	szafa chłodnicza	500	0/+7	620x740x1920
49011-S711	szafa chłodnicza	700	0/+7	860x740x1920
49012-S147	szafa chłodnicza	1400	0/+7	1662x740x1920

Szafy chłodnicze +2°C do +8°C



SW 500DP
SW 600DP

Nr kat.	Wymiary mm
50111-SW500DP	655x735x2000
50112-SW600DP	745x735x2000

S 700



S 1400



Nr kat.	Wymiary mm
50113-S700	845x740x2000
50114-S1200	1430x740x2000
50115-S1400	1640x740x2000

SW 1200DP- drzwi otwierane
SW 1400DP- drzwi otwierane



Nr kat.	Wymiary mm
50119-SW1200DP	1260x735x2000
50120-SW1400DP	1430x735x2000

SW 600IIDP
SW 1200IIDP
SW 1400IIDP



(drzwi i tył ze szkła)

Nr kat.	Wymiary mm
50116-SW600IIDP	765x690x2000
50117-SW1200IIDP	1260x780x2000
50118-SW1400IIDP	1430x780x2000

SW 1400DR- drzwi przesuwane
SW 1400IIDR- drzwi przesuwane



Nr kat.	Wymiary mm
50121-SW1400DR	1430x735x2000
50122-SW1400IIDR	1430x735x2000

(drzwi i tył ze szkła)

Witryny chłodnicze



Nr kat.	Wymiary mm
51001-W12	1250x900x1200
51002-W13	1350x900x1200
51003-W14	1450x900x1200
51004-W15	1550x900x1200
51005-W16	1650x900x1200
51006-W18	1850x900x1200
51007-W20	2050x900x1200



Nr kat.	Wymiary mm
51008-W12SG	1250x1080x1250
51009-W14SG	1450x1080x1250
51010-W15SG	1550x1080x1250
51011-W16SG	1650x1080x1250
51012-W18SG	1850x1080x1250
51013-W20SG	2050x1080x1250
51014-W30SG	3050x1080x1250



Nr kat.	Wymiary mm
51015-W12S	1250x1080x1250
51016-W14S	1450x1080x1250
51017-W15S	1550x1080x1250
51018-W16S	1650x1080x1250
51019-W18S	1850x1080x1250
51020-W20S	2050x1080x1250
51021-W30S	3050x1080x1250



Nr kat.	Wymiary mm
51022-W12SGSP	1250x1080x1250
51023-W15SGSP	1550x1080x1250
51024-W18SGSP	1850x1080x1250
51025-W20SGSP	2050x1080x1250
51026-W30SGSP	3050x1080x1250

Witryny cukiernicze



Nr kat.	Wymiary mm
51027-C12	1250x950x1350
51028-C14	1450x950x1350
51029-C16	1650x950x1350
51030-C20	2050x950x1350



Nr kat.	Wymiary mm
51031-C12G	1250x950x1350
51032-C14G	1450x950x1350
51033-C16G	1650x950x1350
51034-C20G	2050x950x1350

		120/88	120/110	150/88	150/110	180/88	180/110	210/88	210/110
Długość	mm	1280	1280	1580	1580	1880	1880	2080	2080
Głębokość	mm	900	1100	900	1100	900	1100	900	1100
Wysokość	mm	1250	1250	1250	1250	1250	1250-	1250	1250



Lada chłodnicza
"Standard 2001"
Nr kat.52521



		120/88	120/110	150/88	150/110	180/88	180/110
Długość	mm	1280	1280	1580	1580	1880	1880
Głębokość	mm	900	1100	900	1100	900	1100
Wysokość	mm	1250	1250	1250	1250	1250	1250

Lada chłodnicza
"Castor"
Nr kat.52522



		120/110	150/110	180/110	200/110	250/110	300/110
Długość	mm	1280	1580	1880	2080	2580	3080
Głębokość	mm	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Wysokość	mm	1250	1250	1250	1250	1250	1250

Lada chłodnicza
"Europa"
Nr kat.52523

		SIGMA120	SIGMA150	SIGMA180
Długość	mm	1280	1580	1880
Głębokość	mm	900	900	900
Wysokość	mm	1250	1250	1250



Lada chłodnicza
"Sigma"
Nr kat.52524



		Szyba gięta		Szyba prosta	
		C120	C150	C120	C150
Długość	mm	1290	1590	1290	1590
Głębokość	mm	935	935	935	935
Wysokość	mm	1310	1310	1310	1310

Lada ciastkarska
"Standard"
Nr kat.52525

		5 smaków	6 smaków	8 smaków	9 smaków	10 smaków
Długość	mm	1000	1200	1500	1650	1800
Głębokość	mm	700	700	700	700	700
Wysokość	mm	1300	1300	1300	1300	1300

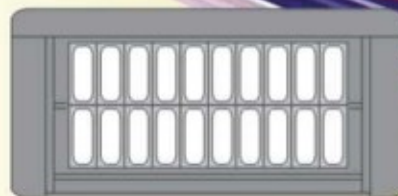
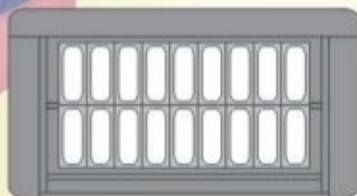


Konserwator do lodów
Nr kat.52526



Dystrybutory do lodów

Nr kat. 53000





Firma MEGAR prowadzi punkt stałej sprzedaży typowych mebli technologicznych ze stali nierdzewnej chromoniklowej 18/10.

Realizujemy również indywidualne zamówienia Klienta



Okap

Nr kat. 55001-DM3602



Półka wisząca

Nr kat. 55002-DM3503



Stół do pracy bez półek

Nr kat. 55003-DM3100



Wózek do transportu

Nr kat. 55004-DM3403



Regał

Nr kat. 55005-DM3321



Szafa przelotowa

Nr kat. 55006-DM3307



Zlewozmywak dwukomorowy z półką

Nr kat. 55007-DM3212



Basen

Nr kat. 55008-DM3235



Stół do pracy z półką

Nr kat. 55009-DM3103


Wieloczynnościowa maszyna kuchenna

(na nóżkach lub stojaku)

Nr kat.	Przystawki	Rodzaj połączeń	Napięcie /Moc V/W	Wymiary mm
56221-NMK110	wszystkie w katalogu	walcowe	3x380/1,1	460x260x380
56222-NMK55	MKM70, MKJ250 MKJ210	stożkowe	3x380/0,55	460x260x380

MKM-82
z misą

MKJ-250

MKJ-210

MKM-70

MKP-25

Przystawki

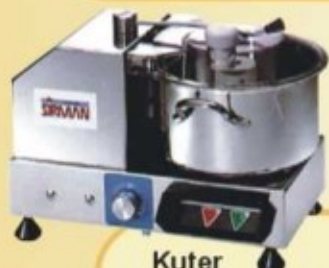
Nr kat.	Służy do:	Wydajność kg/godz.	Wymiary mm
56223-MKM70	mielenia mięsa	70-80	225x175x280
56224-MKM82	mielenia mięsa	120	650x285x335
56225-MKJ250	rozdrabniania jarzyn	40-80	420x310x320
56226-MKJ210	rozdrabniania jarzyn	30-150	290x280x430
56227-MKP25	ubijania piary i zagniatania ciasta	-	500x340x550


Mikser "Speed"

Prędkość: 10000 obr/min
Długość ramienia: 195 mm
Napięcie / Moc: 220V / 150W
Nr kat. 56230

Maszynka do mielenia mięsa

Wydajność: 150 kg/godz.
Wymiary: 370x210x390
Napięcie / Moc: 220V / 735W
Nr kat. 56231


C5V
Kuter

Regulacja obrotów: 1100-2600 obr./min.
Pojemność: 3,3l
Wymiary: 380x320x270
Napięcie / Moc: 220V / 0,5kW
Nr kat. 56232-C5V

C9VV

Kuter

Regulacja obrotów: 1100-2600 obr./min.
Pojemność: 9l
Wymiary: 470x330x400
Napięcie / Moc: 220V / 1kW
Nr kat. 56233-C9VV

Maszyzny do rozdrabniania jarzyn (z zestawem 6 tarcz)


MKJ 250.6

MKJ 250.8

Nr kat.	Wydajność kg/godz.	Napięcie /Moc V/kW	Wymiary mm
57004-MKJ250.5	150	380/0,40	610x370x550
57006-MKJ250.8	300	220(380)/0,75	720x430x1150

Obieraczki do ziemniaków


OZ4N

OZ8

**OZP15.5
z płuczką**

Nr kat.	Wydajność kg/godz.	Napięcie /Moc V/kW	Wymiary mm
57007-OZ4N	60-100	220/0,37	700x350x445
57008-OZ8	250-300	3x380/0,55	740x720x850
57009-OZP15.5	250-300	3x350/0,55	1140x600x990

Obieraczki do ziemniaków

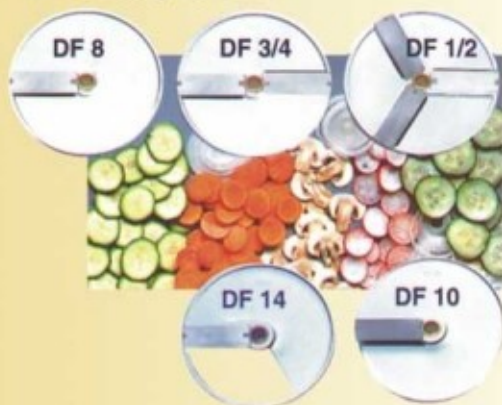

OZO-1.1

OZO-2.1

OZO-3.1

Nr kat.	Wydajność kg/godz.	Napięcie /Moc V/kW	Wymiary mm
57010-OZO1.1	140-210	220(380)/0,37	420x420x1040
57011-OZO2.1	240-360	220(380)/0,55	470x460x1130
57012-OZO3.1	350-540	220(380)/0,75	470x460x1220

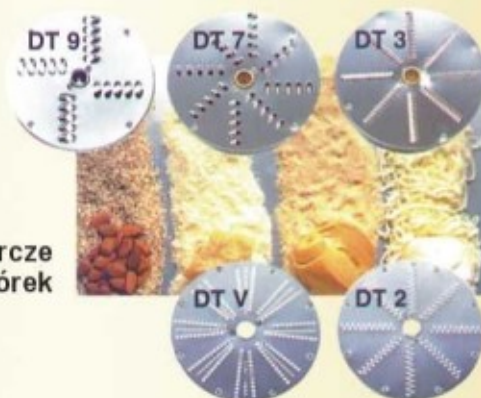
Tarcze do plastrów



Tarcze do plastrów



Tarcze do wiórek



Tarcze do beleczek



Tarcze do kostki



Jarzyńniarka TM

Wymiary: 510x280x460
Napięcie / Moc: 220V / 515W
Nr kat. 58101

Tarcze do plastrów
Nr kat. 58102

Tarcze do beleczek
Nr kat. 58103

Tarcze do kostki
Nr kat. 58104

Tarcze do wiórek
Nr kat. 58105

Krajalnice do wędlin - włoskie

250 SL

Średnica noża: 250 mm
Wymiary: 570x550x485
Napięcie / Moc: 220V / 0,7kW
Nr kat. 59750-250

275 SE

Średnica noża: 275 mm
Wymiary: 570x550x520
Napięcie / Moc: 220V / 0,8kW
Nr kat. 59752-275

300 SL

Średnica noża: 300 mm
Wymiary: 605x550x520
Napięcie / Moc: 220V / 0,9kW
Nr kat. 59754-300



Krajalnica Ma-Ga 310p

Średnica noża: 250 mm
Wymiary: 565x410x375
Napięcie / Moc: 220V / 150W
Nr kat. 59756

**Krajalnica do serów
- wersja z teflonem**
Nr kat. 59758



Krajalnica Ma-Ga 612p

Średnica noża: 300 mm
Wymiary: 635x500x495
Napięcie / Moc: 220V / 500W
Nr kat. 59760



**Krajalnica automatyczna
Ma-Ga S612p**

Wymiary: 670x430x610
Napięcie / Moc: 220V / 500W

Nr kat. 59762
Cena: 3900,-

**Automatyczna krajalnica
do serów - wersja z teflonem**
Nr kat. 59764



**Krajalnica do serów
Ma-Ga 612p
- wersja z teflonem**

Średnica noża: 300 mm
Wymiary: 635x500x495

Nr kat. 59766



GM-15K

**Waga elektroniczna,
dla gastronomii**

Udźwig: 15kg

Nr kat. 60554-GM-15K



RK-10

**Waga elektroniczna
kalkulacyjna**

Udźwig: 15kg

Wymiary: 340x405x480

Nr kat. 60554-RK-10



CAT-5

Waga elektroniczna

z etykietującą drukarką termiczną

Udźwig: 15kg

Wymiary: 335x290x470

Nr kat. 60555-CAT-5



AS150

**Waga elektroniczna
podestowa**

Udźwig: 150kg

Wymiary: 420x635x765

Nr kat. 60556-AS150



AP1MX

**Waga elektroniczna
kalkulacyjna**

Udźwig: 15kg

Wymiary: 435x325x495

Nr kat. 60557-AP1MX



AP1EX

**Waga elektroniczna
kalkulacyjna**

Wyświetlanie dziennego utargu

Udźwig: 15kg

Wymiary: 435x325x495

Nr kat. 60558-AP1EX

Piece konwekcyjno-parowe FOINOX dla gastronomii oraz cukiernictwa i piekarnictwa należą do najbardziej cenionych w swej kategorii technologicznej. Są proste w obsłudze i umożliwiają:

- pieczenie mięs i ciast,
- smażenie,
- zrumienianie,
- grillowanie,
- parowanie,
- duszenie,
- blanszowanie,
- podgotowywanie,
- obsmażanie,
- nawilżanie,
- nabłyszczanie,
- regenerację.

Tryby pieczenia

Pieczenie konwekcyjne

Gwarantuje idealną równomierność pieczenia dzięki wymuszonemu obiegowi gorącego powietrza wewnątrz komory. Jest idealny szczególnie do zapiekania potraw z grilla oraz dań an gratin.

Pieczenie w niskich temperaturach

Ten rodzaj pracy zapewnia powolne (4 do 5 godzin) pieczenie w niskich temperaturach (110 °C do 130 °C). Nadaje się idealnie do przyrządzania mięsa mającego charakteryzować się miękkością, soczystością, i naturalnym zapachem. Zaleca się stosowanie wewnętrznego czujnika (sondy).

Pieczenie w cyklu mieszanym

Niezastąpione przy produktach wymagających przyrządzenia w wysokich temperaturach przy dużej wilgotności. W ten sposób, dzięki połączeniu gorącego powietrza i pary, uzyskujemy doskonałe efekty kulinarne, bez nadmiernego wysuszania, kurczenia się i straty masy obrabianych produktów.

Regeneracja

Mieszany cykl podgrzewania przy temperaturze pomiędzy 110°C a 160°C. Jest idealnym narzędziem do podgrzewania i rozmrażania żywności, mających kapitalne znaczenie dla gastronomicznych faz wstępnych. Cykl ten powszechnie stosowany jest w dużych kuchniach i cateringu.

Gotowanie parowe

Para charakteryzuje się znacznie większą wymianą ciepła od wrzącej wody. Sprawia to, że gotowanie trwa krócej a co ważniejsze nie tracimy wartości odżywczych i smakowych, zachowując również kolor, zapach i konsystencję gotowanych produktów.

Gotowanie parowe w niskich temperaturach

Realizacja tego programu jest przewidziana dla zakresu temperatur 50°C do 99°C i jest zalecana dla jednorodnego gotowania dużych ilości delikatnych produktów, zapewnia zachowanie wartości odżywczych i naturalnego smaku.

Gotowanie i pieczenie z użyciem sondy

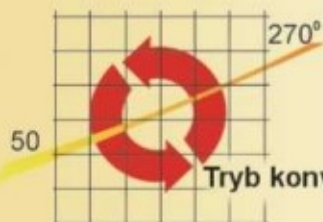
Przy tym rodzaju pracy pieca, możemy osiągnąć perfekcyjne gotowanie i pieczenie dużych kawałków (połaci) produktów. Obróbka zostaje automatycznie przerwana gdy czujnik sygnalizuje osiągnięcie żądanej temperatury.

Ograniczenie ubytków masy przygotowywanych potraw:

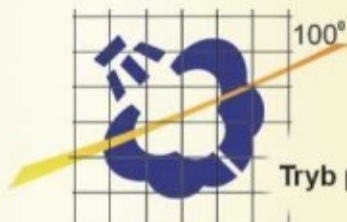
- w przypadku mięsa od 40% do 50% - czysty zysk
 - w przypadku warzyw 20% do 50% - czysty zysk
- Oraz wiele innych możliwości co w przypadku tradycyjnych pieców, piekarników, rusztów, patelni, płyt elektrycznych jest niemożliwe. Ograniczenie strat witamin i składników mineralnych zawartych w potrawach. Oszczędność zużycia tłuszczu nawet do 90%. Rzadko spotykane w przypadku kuchni tradycyjnej walory smakowe, aromat oraz struktura potraw. Prosta obsługa i zawsze taka sama jakość przygotowanych potraw. Szybki zwrot kosztów zakupu urządzenia, atrakcyjna cena.

GRATIS TRANSPORT, MONTAŻ, URUCHOMIENIE I SZKOLENIE
Nie masz kucharza? Kup piec konwekcyjno-parowy firmy FOINOX, potrawy serwowane zawsze będą wspaniałe i takie same w smaku.





Tryb konwekcyjny:



Tryb parowy:

	°C	Czas*
Ciasto	175°	25'
Lazania	175°	25'
Pierogi po włosku	180°	20'
Cannelloni	175°	20'
Rolada pieczonej cielęciny (2 kg)	180°	90'
Pieczona wołowina	175°	120'
Pieczona polędwica wołowa	175°	70'
Kurcze pieczone	185°	45'
Filet z soli	170°	15'
Pstrąg pieczony	175°	18'
Łosoś	220°	15'
Pieczone ziemniaki	180°	35'
Pomidory	180°	20'
Kaszany	170°	30'
Rogaliki	170°	18'
Biszkopt	160°	15'
Głęboko zamrożona pizza	170°	15'
Bagietka	180°	25'
Choux pastry	160°	25'

	°C	Czas*
Świeży łosoś	99°	30'
Homar	99°	75'
Pstrąg	99°	25'
Krewetki	99°	10'
Dentex	99°	20'
Drób	99°	45'
Gotowana wołowina	99°	90'
Brokuły	99°	20'
Brukselka	99°	18'
Kalafior	99°	20'
Marchew	99°	25'
Zielona fasolka	99°	20'
Mrożony groszek	99°	12'
Courgettes	99°	15'
Karczochy	99°	22'
Szpinak	99°	20'
Ziemniaki	99°	40'
Ziemniaki krojone	99°	20'
Szparagi	99°	16'
Koper	99°	20'
Krem karmelowy	99°	45'



Tryb konwekcyjno-parowy:

	°C	Czas*
Pieczony befsztyk	180°	120'
Pieczona cielęcina	180°	90'
Pieczona wieprzowina	170°	90'
Pieczona dziczyzna	180°	90'
Sarnina	180°	90'
Królik	180°	40'
Bażant	180°	90'
Drób	180°	50'
Golonka wieprzowa	180°	60'
Ossobuco	160°	90'
Nóżki kurczęcia	180°	30'
Piers indyka	180°	30'
Sautéed courgettes	180°	20'
Koper	170°	20'
Pieczone ziemniaki	180°	40'

Tryb konwekcyjny z sondą

	°C
Pieczona polędwica wołowa	50°
Polędwica wołowa	85°
Pieczona wieprzowina	83°
Szynka gotowana	65°
Pieczona baranina	65°
Łosoś	65°



Piece konwekcyjno-parowe "FOINOX" z wtryskiem - linia "eco Mix"



Sterowanie ręczne
Ilość półek: **6x2/3 GN**
Wymiary: 600x625x510
Napięcie / Moc: 360V / 3,9kW
Nr kat. 63111-MM2/3EB



Sterowanie analogowe
Ilość półek: **6x2/3 GN**
Wymiary: 600x625x510
Napięcie / Moc: 360V / 3,9kW
Nr kat. 63112-MM2/3EA



Sterowanie ręczne
Ilość półek: **6x1/1 GN**
Wymiary: 920x780x770
Napięcie / Moc: 360V / 7,8kW
Nr kat. 63113-MM06EB



Sterowanie analogowe
Ilość półek: **6x1/1 GN**
Wymiary: 920x780x770
Napięcie / Moc: 360V / 7,8kW
Nr kat. 63114-MM06EAP



Sterowanie analogowo-cyfrowe
z sondą, dwie prędkości nawiewu
Ilość półek: **6x1/1 GN**
Wymiary: 920x780x770
Napięcie / Moc: 360V / 7,8kW
Nr kat. 63115-MM06EA



Sterowanie ręczne
Ilość półek: **10x1/1 GN**
Wymiary: 920x830x1095
Napięcie / Moc: 360V / 15kW
Nr kat. 63116-MM10EB



Sterowanie analogowe
Ilość półek: **10x1/1 GN**
Wymiary: 920x830x1095
Napięcie / Moc: 360V / 15kW
Nr kat. 63117-MM10EAP



Sterowanie analogowo-cyfrowe
z sondą, dwie prędkości nawiewu
Ilość półek: **10x1/1 GN**
Wymiary: 920x830x1095
Napięcie / Moc: 360V / 15kW
Nr kat. 63118-MM10EA



Sterowanie ręczne
Ilość półek: **20x1/1 GN**
Wymiary: 1300x990x1045
Napięcie / Moc: 360V / 20kW
Nr kat. 63119-MM20EB-



Sterowanie analogowe
Ilość półek: **20x1/1 GN**
Wymiary: 1300x990x1045
Napięcie / Moc: 360V / 20kW
Nr kat. 63120-MM20EAP



Sterowanie analogowo-cyfrowe,
z sondą dwie prędkości nawiewu
Ilość półek: **20x1/1 GN**
Wymiary: 1300x990x1045
Napięcie / Moc: 360V / 20kW
Nr kat. 63121-MM20EA-

Piece konwekcyjno-parowe "FOINOX" z bojlerem linia "combi boiler"



Sterowanie ręczne
Ilość półek: **6x1/1 GN**
Wymiary: 920x780x770
Napięcie / Moc: 360V / 11,7kW

Nr kat. 64001-FM06EB



Sterowanie cyfrowe
z programami, z sondą,
dwie prędkości nawiewu
Ilość półek: **6x1/1 GN**
Wymiary: 920x780x770
Napięcie / Moc: 360V / 8,4kW

Nr kat. 64002-FM06EAP



Sterowanie ręczne
Ilość półek: **10x1/1 GN**
Wymiary: 920x830x1095
Napięcie / Moc: 360V / 18,9kW

Nr kat. 64003-FM10EB



Sterowanie cyfrowe
z programami, z sondą,
dwie prędkości nawiewu
Ilość półek: **10x1/1 GN**
Wymiary: 920x830x1095
Napięcie / Moc: 360V / 14,9kW

Nr kat. 64004-FM10EAP



Sterowanie ręczne
Ilość półek: **20x1/1 GN**
Wymiary: 1360x1020x1090
Napięcie / Moc: 360V / 23,8kW

Nr kat. 64005-FM20EB



Sterowanie cyfrowe
z programami, z sondą,
dwie prędkości nawiewu
Ilość półek: **20x1/1 GN**
Wymiary: 1360x1020x1090
Napięcie / Moc: 360V / 19,8kW

Nr kat. 64006-FM20EAP



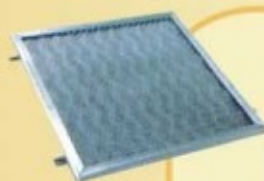
Piece konwekcyjne dla małej gastronomii linia "FE"

Sterowanie ręczne
Ilość półek: 4x2/3 GN
Wymiary: 550x590x450
Napięcie/Moc: 220V / 2,5kW
Nr kat. 65221-FE23P

Sterowanie ręczne
z naparowaniem
Ilość półek: 4x2/3 GN
Wymiary: 550x590x450
Napięcie/Moc: 220V / 2,5kW
Nr kat. 65222-FE23PSU-



Akcesoria do pieców



Filtr antytłuszczowy

Nr kat.	Opis
65223	do modeli 2/3
65224	do modeli 06
65225	do modeli 10
65226	do modeli 20

Prysznic mycia komory

Nr kat. 65227



Filtr wodny

Nr kat. 65228



Sonda temperatury

Nr kat. 65229

Piece cukierniczo-piekarnicze

Okap nad piecem

Wymiary: 928x958x330
Napięcie / Moc: 220V / 0,2kW
Nr kat. 65230-CAPMT-



Sterowanie ręczne
Ilość półek: 5
Wymiary: 920x820x725
Napięcie / Moc: 360V / 7,5kW
Nr kat. 65231-FP05E

Sterowanie
analogowo-cyfrowe
Ilość półek: 5
Wymiary: 920x820x725
Napięcie / Moc: 360V / 7,5kW
Nr kat. 65232-FP05EA



Komora fermentacyjna

Wymiary: 900x850x800
Napięcie / Moc: 360V / 3,9kW
Nr kat. 65233-LEV10U

Piecyki konwekcyjne



Piecyk konwekcyjny stal nierdzewna

Regulacja temp. 50°C-300°C
4 poziomy, blachy 435x320 mm
Wymiary: 597x531x524
Napięcie / Moc: 220V / 2,7kW
Nr kat. 66001



Piecyk konwekcyjny stal nierdzewna

Regulacja temp. 50°C-250°C
4 poziomy, blachy 600x400 mm
Wymiary: 900x510x600
Napięcie / Moc: 220V / 3,8kW
Nr kat. 66002

Schładzarki szokowe



Nr kat.	Pojemność	Zakres temp. °C	Napięcie /Moc V/W	Wymiary mm	
66003-AB05	5 x GN1/1	+70/-18	220 /980	750x720x850	
66004-AB06	6 x GN1/1	+70/-18	220 /980	785x735x1580	
66005-AB10	10 x GN1/1	+70/-18	220 /980	785x735x1750	

Linia gastronomiczna 700 "Kromet"

Możliwość zakupu dowolnego urządzenia na dowolnej podstawie (szafce z szufladami, lub z drzwiami, na stojaku lub na piekarniku)



Linia gazowa

(Zestaw przykładowy)

Nr	Nazwa	Nr kat.	Opis	Wymiary mm	Napięcie /Moc V/kW
1	Patelnia gazowa-PTG-30	67101	uchylna, poj. 50l	800x700x850	-/8,5
2	Frytownica elektryczna-FEBN12	67102	-	400x700x850	380/2x6
2a	Szafka-S400	67103	z drzwiami	400x700x580	-
3	Płyta bezpośredniego smażenia gazowa PBG 400 na szafce	67104	-	400x700x850	-
4	Kuchnia gazowa-KGZ2M	67106	-	400x700x280	-/6,6
5	Kuchnia gazowa-KGZ4M	67108	-	800x700x270	-/18
5a	Piekarnik gazowy-PG1	67109	-	800x700x580	-/4,8

Możliwe jest zestawienie dowolnych urządzeń elektrycznych i gazowych w jedną linię gazowo-elektryczną

Linia gastronomiczna 700 "Kromet"

Możliwość zakupu dowolnego z urządzeń na dowolnej podstawie (szafce z szufladami, lub drzwiczkami, na stojaku lub na piekarniku)



Linia elektryczna
(Zestaw przykładowy)

Nr	Nazwa	Nr kat.	Opis	Wymiary mm	Napięcie/Moc V/kW	Zakres temp. °C
1	Patelnia elektryczna-PE03	68001	uchylna, poj. 50l	800x700x850	380/9	50-275
2	Bemar elektryczny	68002	2-komorowy GN1/1	800x700x850	220/2	30-90
2a	Szafka-S800	68003	1 drzw, 2 szuflady	800x650x570	-	-
3	Kuchnia elektryczna-KE4C	68004	ceramiczna	800x700x850	380/11,5	-
3a	Piekarnik elektryczny	68005	bez termoobiegu	800x700x550	380/5,4	50-300
3b	Szafka-S800	68006	2 drzw	800x600x650	-	-
4	Frytownica elektryczna-FEBN	68007	poj. 2x10l	600x700x850	380/12	60-200
4a	Szafka-S600	68008	2 szuflady	600x650x570	-	-
5	Płyta bezpośredniego smażenia elektryczna-PBE600	68009	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	600x700x850	380/8	50-275
5a	Szafka-S600	68010	drzw	600x700x800	-	-



Stojak
pod urządzenie o module 400
Nr kat. 68011-STB400



Stojak
pod urządzenie o module 600
Nr kat. 68012-STB600



Stojak
pod urządzenie o module 800
Nr kat. 68013-STB800

Linia gastronomiczna 700 "Berto's"

Możliwość zakupu dowolnego z urządzeń na dowolnej podstawie (szafce z szufladami, lub drzwiczkami, na stojaku lub na piekarniku)



**Kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym
z termoobiegiem**

Piekarnik: 4x 2/1 GN
Wymiary: 800x700x900
Napięcie / Moc: 380V / 13,4kW
Nr kat. 69001



**Kuchnia gazowa
z piekarnikiem gazowym**

Piekarnik: 4x 2/1 GN
Wymiary: 800x700x900
Napięcie / Moc: 220V / 3kW
Nr kat. 69002



**Płyta bezpośredniego
smażenia**

1/2 gładka, 1/2 ryflowana
na szafce
Wymiary: 800x700x900
Napięcie / Moc: 380V / 7,5kW
Nr kat. 69003



**Grill gazowy na
kamienie lawowe**

Wymiary: 800x700x900
Moc: 14kW
Nr kat. 69004



Smażalnik do pączków

Pojemność: 22l
Wymiary: 615x530x850
Napięcie / Moc: 380V / 9,6kW
Nr kat. 69005



Frytownica elektryczna

Dolny odpływ frytury
Pojemność: 2x10l
Wymiary: 800x700x900
Napięcie / Moc: 380V / 2x6kW
Nr kat. 69006

Piekarnik elektryczny

Pojedynczy, na stojaku
 Ilość komór grzewczych: 1
 Wymiary: 900x850x600
 Napięcie / Moc: 380V/ 7,2kW
 Nr kat. 70001-PS1N

Podwójny
 Ilość komór grzewczych: 2
 Wymiary: 900x850x1070
 Napięcie / Moc: 380V/ 14,4kW
 Nr kat. 70002-PS2N

Potrójny
 Ilość komór grzewczych: 3
 Wymiary: 900x850x1550
 Napięcie / Moc: 380V/ 21,6kW
 Nr kat. 70003-PS3N



Patelnia elektryczna PO40
 wanna stalowa
 ergonomiczna
 uchylana wanna o powierzchni 34 dm²
 Nr kat. 70004-PO40



Patelnia elektryczna PE025
 wanna stalowa
 Pojemność miski: 37,5l
 Wymiary: 600x700x850
 Napięcie / Moc: 380V/ 4,8kW
 Nr kat. 70005-PE025



Patelnia elektryczna PE40
 wanna stalowa
 Pojemność miski: 64l
 Wymiary: 1000x900x900
 Napięcie / Moc: 380V/ 9kW
 Nr kat. 70006-PE40



Przechylna patelnia elektryczna PE20
 wanna żeliwna
 Powierzchnia robocza: 0,2m²
 Wymiary: 920x620x850
 Napięcie / Moc: 3x380V/ 6kW
 Nr kat. 70007-PE20



Przechylna patelnia elektryczna PE25
 wanna żeliwna
 Powierzchnia robocza: 0,25m²
 Wymiary: 860x640x880
 Napięcie / Moc: 3x380V/ 6kW
 Nr kat. 70008-PE25



Przechylna patelnia elektryczna PE40
 wanna żeliwna
 Powierzchnia robocza: 0,4m²
 Wymiary: 860x940x900
 Napięcie / Moc: 3x380V/ 9kW
 Nr kat. 70009-PE40



Taboret gazowy TGZ-2A/N

Wymiary: 600x650x400
Moc: 5kW

Nr kat. 71111



Taboret elektryczny TE-3/N

Wymiary: 600x650x400
Napięcie / Moc: 380V / 4,8kW

Nr kat. 71112



Kuchnia gazowa KGZ-4N

Wymiary: 900x900x900
Moc: 13,2kW

Nr kat. 71113



**Kuchnia gazowa KGZ-4P/N
z piekarnikiem gazowym**

Wymiary: 900x900x900
Moc: 18kW

Nr kat. 71115



Nr kat.	Typ	Nazwa urządzeń	Pojemność litry	Napięcie /Moc V/kW	
72450	KEP-30.1	Zestaw kociołków, elektrycznych, przechylnych	2x 30	380/2x 7,5	
72451	ZE-5	Zestaw kociołków, elektrycznych, przechylnych	3x 30	380/18	
72452	ZP-5	Zestaw kociołków, gazowych, przechylnych	3x 30	-	



Kocioł warzelny parowy blokowy BKP-300.2
Wymiary: 1200x1200x900
Pojemność: 300l
Nr kat. 72033



Kocioł warzelny gazowy KG-150.8
Wymiary: 1230x950x1100
Pojemność: 150l
Nr kat. 72034



Kocioł warzelny elektryczny KE-150.7A
Wymiary: 1230x950x1100
Napięcie / Moc: 380V / 18kW
Pojemność: 150l
Nr kat. 72035

Bemary



Bemar stolowy

Pojemność: 1x1/1GN
Wymiary: 400x600x320
Napięcie / Moc: 220V / 1,2kW
Nr kat. 73881-BS41



Bemar wolnostojący

Pojemność: 1x1/1GN
Wymiary: 400x600x850
Napięcie / Moc: 220V / 1,2kW
Nr kat. 73882-BW41



Bemar stolowy

Pojemność: 2x1/1GN
Wymiary: 800x600x320
Napięcie / Moc: 220V / 2,4kW
Nr kat. 73883-BS81



Bemar wolnostojący

Pojemność: 2x1/1GN
Wymiary: 800x600x850
Napięcie / Moc: 220V / 2,4kW
Nr kat. 73884-BW81



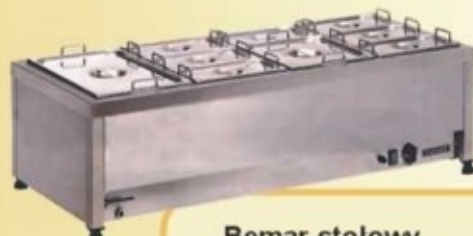
Bemar stolowy

Pojemność: 3x1/1GN
Wymiary: 1100x600x320
Napięcie / Moc: 220V / 3,6kW
Nr kat. 73885-BS111



Bemar wolnostojący

Pojemność: 3x1/1GN
Wymiary: 1100x600x850
Napięcie / Moc: 220V / 3,6kW
Nr kat. 73886-BW111



Bemar stolowy

Pojemność: 4x1/1GN
Wymiary: 1400x600x320
Napięcie / Moc: 220V / 4,8kW
Nr kat. 73887-BS141



Bemar wolnostojący

Pojemność: 4x1/1GN
Wymiary: 1400x600x850
Napięcie / Moc: 220V / 4,8kW
Nr kat. 73888-BW141

Wózki bemarowe



Wózek bemarowy

Pojemność: 1x1/1GN
Wymiary: 400x600x850
Napięcie / Moc: 220V / 1,2kW
Nr kat. 74881-BW45



Wózek bemarowy specjalny

Pojemność: 2x1/1GN
Wymiary: 930x690x900
Napięcie / Moc: 220V / 1,4kW
Nr kat. 74882-FVA20



Wózek bemarowy

Pojemność: 2x1/1GN
Wymiary: 800x600x850
Napięcie / Moc: 220V / 2,4kW
Nr kat. 74883-BW85



Wózek bemarowy specjalny

Pojemność: 3x1/1GN
Wymiary: 1320x690x900
Napięcie / Moc: 220V / 2,1kW
Nr kat. 74884-FVA30



Wózek bemarowy

Pojemność: 3x1/1GN
Wymiary: 1100x600x850
Napięcie / Moc: 220V / 3,6kW
Nr kat. 74885-BW115



Wózek bemarowy specjalny

Błaty rozsuwane
Pojemność: 2x1/1GN
Wymiary: 930x690x950
Napięcie / Moc: 220V / 1,4kW
Nr kat. 74886-FVD20



Wózek bemarowy

Pojemność: 4x1/1GN
Wymiary: 1400x600x850
Napięcie / Moc: 220V / 4,8kW
Nr kat. 74887-BW145



Wózek bemarowy specjalny

Błaty rozsuwane
Pojemność: 3x1/1GN
Wymiary: 1320x690x950
Napięcie / Moc: 220V / 2,1kW
Nr kat. 74888-FVD30

Zmywarki gastronomiczne "Lozamet" z wyparzaniem

ZKS 062U
do szkła



ZKO 5.5
uniwersalna



ZKU 10.30
uniwersalna



ZKU 10.20
automatyczne
podnoszenie

Nr kat.	Wydajność szt./h	Temp. wyparzania °C	Czas zmywania min	Napięcie /Moc V/kW	Wymiary mm
75461-ZKU10.20	600	85-90	3	380/14,2	620x850x1400/1785
75462-ZKU10.30	750	85-90	3	380/14,2	665x855x1400/1785
75463-ZK05.5	500	85-90	3	380/4,75	600x600x850
75464-ZK05.4	500	85-90	3	220/3,90	600x600x850
75465-ZK062U	600	85-90	3	220/3,5	480x540x720

Włoskie zmywarki gastronomiczne z wyparzaniem

do szkła



uniwersalna



uniwersalna



Nr kat.	Wydajność szt./h	Temp. wyparzania °C	Czas zmywania min	Napięcie /Moc V/kW	Wymiary mm
75466-353	600	85-90	3	220/3,45	400x475x590
75467-453	700	85-90	3	220/2,9	525x580x710
75468-503	500	85-90	3	220/3,65	575x600x830