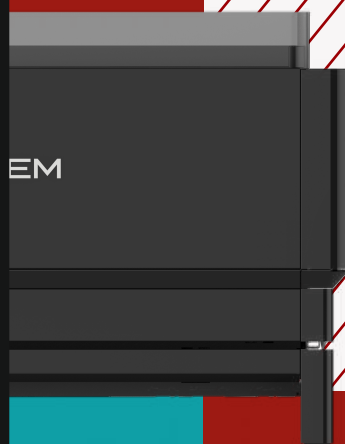




RESTOQUALITY



OFERTA
PROMOCYJNA

od 09.11 do 31.12
lub do wyczerpania zapasów



Automatyczna prasa do burgerów | 2100 szt./h | C/E653

- Szeroki wybór form umożliwia produkcję hamburgerów o różnych rozmiarach i wadze: kwadratowe, owalne, czy inne kształty dostosowane do potrzeb klienta
- Można stosować różne składniki jak wołowina, kurczak, ryby, mieszanki mięsa z chlebem, jajkami, serem, soją, przyprawami etc., a nawet ciasto biszkoptowe
- Prasa zapewnia powtarzalność procesu tworzenia hamburgerów
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej i anodowanego aluminium
- Wymienny cylinder wykonany z Delrinu®, jeden lub dwa kształty
- Wyposażona w skrobak

- Łatwa regulacja grubości porcji - maksymalna grubość hamburgera to 23 mm
- Szybka i cicha praca maszyny
- Urządzenie wyposażone w magnetyczny mikrowyłącznik bezpieczeństwa i osłonę bezpieczeństwa
- Łopatkę, cylinder formujący i lej podajnika można łatwo zdemontować w celu czyszczenia i konserwacji
- Pokrywa i obudowa z przezroczystego metakrylanu pozwala na kontrolowanie całego procesu produkcji hamburgerów
- Wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
C/E653	485/625x555x650	22	2100	1,0	400	21 159,-



CENA PROMOCYJNA:

21 159,-

~~30 240,-~~



CYL-P - cylindryczne klopsiki 2 x Ø 36 mm
4 230 zł



CYL-S - hamburger w kształcie cylindra, Ø 90 mm
3 030 zł



ZOBACZ FILM NA YT



MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA URZĄDZENIA PRZED ZAKUPEM

Wilk do mielenia mięsa | z przystawką do produkcji makaronu

- Napęd z przystawką do mielenia mięsa włoskiej produkcji
- Korpus wykonany ze stali AISI 340
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki



CENA PROMOCYJNA:

2 309,-

~~3 380,-~~

Przystawka do mielenia mięsa:

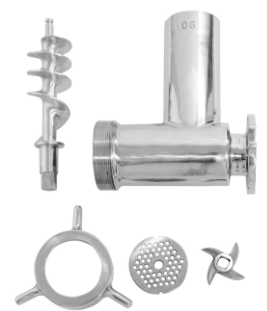
- W zestawie: sitko, nóż, ślimak, tacka podawcza, popychacz
- Elementy tnąco-mielące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Łatwy demontaż w celu dokładnego wyczyszczenia

Przystawka do produkcji makaronu:

- Przystawka do produkcji makaronu wykonana z aluminium, ślimak oraz matryce wykonane z tworzywa
- Możliwość produkcji 12 rodzajów makaronu
- Popychacz wykonany z tworzywa ABS
- Łatwy demontaż w celu dokładnego wyczyszczenia



Model	Wymiary zew. napędu [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga napędu [kg]	Cena [PLN]
20950 N	350x200x240	0,45	230	9,9	2 309,-



Maszynka do makaronu rzemieślniczego | Ciao Pasta 2 |

- Profesjonalna maszynka do wyrabiania i produkcji różnego rodzaju makaronu rzemieślniczego
- Pokrywa oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali AISI 304
- Urządzenie posiada wytrzymałe łopatkę do zagniatania ciasta oraz misę z anodowanego aluminium
- Idealnie wyrobione ciasto w zaledwie 20 min
- Praktyczny, wyjmowany lejek umożliwia dodawania płynnych składników podczas pracy urządzenia
- Matryce wykonane z brązu
- Wyposażona w wentylowany, wydajny silnik z przekładnią w kąpeli olejowej
- Średnica matrycy 59 mm
- Pojemność dzieży 6 litrów (2,5 kg ciasta)
- Sterowanie manualne za pomocą przycisków
- Możliwość dokupienia automatycznego noża odcinającego makaron
- Włoska produkcja
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu w czystości
- **Możliwość zastosowania aż 12 różnych matryc do makaronu – za dopłatą**



Matryce do makaronu, które wchodzi w skład zestawu:

- matryca do TAGLIATELLE
- matryca do SPAGHETTI
- matryca do PAPPARDELLE
- matryca o BIGOLI/PICI



CENA PROMOCYJNA:

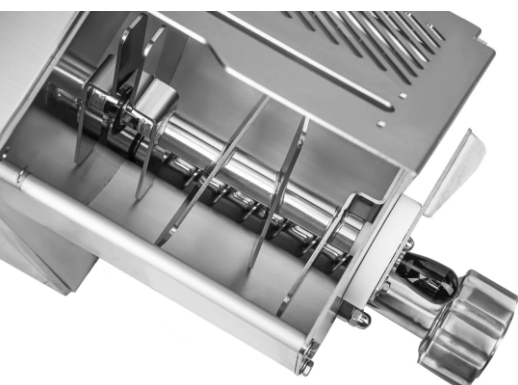
6 799,-

~~10 290,-~~

W ZESTAWIE TANIEJ!

- Ciao Pasta 2
- matryca do Bigoli
- matryca do Pappardelle
- matryca do Spaghetti
- matryca do Tagliatelle

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność zbiornika [l]	Pojemność zbiornika [kg]	Wydajność [kg/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
CIAO PASTA 2	263x577x407	6	2,5	4,2	0,37	230	28	6 049,-



380 zł

cena za jedną matrycę bez zestawu

Mikser dwuramienny | TWIN TECH 30 2T | 2 prędkości

- TWIN TECH to innowacyjny mikser dwuramienny, który sprawdzi się w każdej pizzerii, cukierni, czy piekarni
- Przeznaczony jest do zagniatania ciasta na pizzę, chleb, ect.
- Wyrabiane w mikserze ciasto jest wysoko napowietrzone
- Charakteryzuje się wysoką wydajnością oraz cichą pracą
- Niska temperatura wyjściowa ciasta po zakończonym procesie wyrabiania
- Silnik z dwoma prędkościami: 40 zagnieceń/min. na pierwszym biegu, 60 zagnieceń/min. na drugim biegu
- Solidny, samohamujący silnik dwubiegowy
- Przekładnie wykonane są technopolimeru, które w porównaniu ze zwykłymi przekładniami nie wymagają pracy w kąpeli olejowej. Zapewniają cichą pracę urządzenia oraz są bardzo wytrzymałe
- Duża pojemność urządzenia przy hydracji ciasta na poziomie 50-55%
- Ramiona miksera o stałej wysokości
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej malowanej proszkowo
- Osłona miksera wykonana z przezroczystego tworzywa oraz stali nierdzewnej
- Dzieża oraz ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- Prosty i intuicyjny panel sterowania z dwoma timerami



CENA PROMOCYJNA:

20 999,-

~~29 999,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność dzieży [l]	Pojemność mąki min-max [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
TWIN TECH 30 2T	660x760x1230	45	2-18	1,1 - 1,6	400	235	20 999,-



Miksery spiralne | ze stałym hakiem i dzieżą | RQBT

- Wysokiej jakości miesiarki włoskie przeznaczone są do wyrabiania ciast ciężkich np. na pizzę, pierogi
- Doskonale sprawdzają się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Ochronna osłona ze stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Stała, niewyjmowana dzieża
- Niepodnoszone mieszadło
- Mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewniającą cichą pracę
- Ciche i proste w użyciu
- Wersja 2V posiada 2 prędkości obrotowe
- Możliwy montaż kółek z hamulcami za dopłatą - 170 zł netto
- Możliwy montaż timera za dopłatą - 150 zł netto
- Zasilanie na 230V dostępne na zamówienie (tylko dla miesiarek z 1 prędkością) - 200 zł netto
- Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki



CENA PROMOCYJNA:

od 3 359,-

~~4 860,-~~



ZOBACZ FILM NA YT

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność dzieży [l]	Pojemność [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
RQBT20	400x630x700	21	17	0,75	400	68	3 359,-
RQBT20 MO	400x630x700	21	17	0,75	230	69	3 489,-
RQBT20 2V	400x630x700	21	17	0,75	400	74,5	4 219,-
RQBT30	440x680x780	32	25	1,1	400	94	4 059,-
RQBT30 2V	440x680x780	32	25	1,25	400	97,5	4 689,-



Dzielarko-zaokrąglarka półautomatyczna | Divobun 4-30

- Profesjonalna, półautomatyczna dzielarko-zaokrąglarka do porcjowania i formowania ciasta na bułki, pizzę, brioszki, itp.
- Znacznie przyspiesza i usprawnia pracę w piekarni
- Prosta obsługa za pomocą dźwigni
- Głowica dzieląca z ostrzami ze stali nierdzewnej tnie gotowe ciasto na równe porcje
- Rozdzielone ciasto jest zaokrąglane za pomocą matrycy formującej
- Regulowana wysokość komory
- W wyposażeniu trzy standardowe matryce przeznaczone do ciasta o gramaturze: 40 - 120 g
- Przycisk bezpieczeństwa
- Możliwość wysunięcia noży tnących po podniesieniu głowicy, w celu wyczyszczenia
- Prosta obsługa urządzenia za pomocą trzech dźwigni, odpowiedzialnych za docisk, rozdzielanie oraz zaokrąglanie ciasta
- Łatwo utrzymać w czystości
- Urządzenie wyposażone w kółka, ułatwiające przesuwanie
- Matryce formujące można zawiesić na haku, znajdującym się na boku urządzenia



CENA PROMOCYJNA:

22 629,-

~~32 320,-~~



GŁOWICA 4-30

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Ilość porcji	Zakres wagi ciasta [g]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
DIVOBUN 4-30	600x700x2200	30	40-120	0,75	400	340	22 629,-



Wałkowniki do ciasta marcepanowego | do masy cukrowej SNP450

- Urządzenie przeznaczone do wałkowania masy cukrowej, masy marcepanowej, ciasta francuskiego i innych rodzajów mas/ciast: od marcepanu po bułeczki masłane
- Wałek o długości 450 mm
- Regulacja grubości ciasta 0-10 mm
- Specjalna konstrukcja wałków umożliwia idealne rozwałkowanie ciasta
- Wzmocnione zębatki
- Wałek do ugniatania ciasta z tworzywa sztucznego
- Podajnik ciasta ze stali nierdzewnej
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Niskie zużycie energii



CENA PROMOCYJNA:

od 3 679,-

~~5 330,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Długość wałka [mm]	Średnica ciasta [mm]	Ilość wałków	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
SNP450	590x470x440	450	430	1	0,37	230	40	3 679,-



Wałkowarki | Wałkownice do ciast SMR i SNG



CENA PROMOCYJNA:

od 2 689,-

~~3 900,-~~

- Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizzę, etc.
- Wałek do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego
- Obudowa wykonana ze stali AISI 304
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0 - 4 mm
- Znaczne ułatwienie i przyspieszenie pracy przy formowaniu ciasta
- Wałki wykonane z materiału, który nie przywiera do ciasta
- Wzmocnione zębatki

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Długość dolnego wałka [mm]	Średnica ciasta [mm]	Ilość wałków	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
SMR30	410x450x640	300	280	2	0,37	230	32	2 689,-
SMR40	510x550x740	400	380	2	0,37	230	39	2 989,-
SMR50	610x480x750	500	480	2	0,37	230	39	3 729,-



CENA PROMOCYJNA:

od 2 139,-

~~3 130,-~~



- Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizzę, tortille etc.
- Wałek do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0-4 mm
- Czas wałkowania 3 - 5 sekund
- Wzmocnione zębatki

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Długość dolnego wałka [mm]	Średnica ciasta [mm]	Ilość wałków	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
SNG30	410x390x370	300	280	1	0,22	230	22	2 139,-
SNG40	520x390x370	400	380	1	0,23	230	23	2 439,-
SNG50	620x390x370	500	480	1	0,22	230	26	2 749,-

Wałkowarka horyzontalna | 3 wałki | SMH60-3



CENA PROMOCYJNA:

9 649,-

~~13 840,-~~



3 WAŁKI

- Wałkownica horyzontalna do cienkiego ciasta typu filo oraz ciasta na pizzę
- Wałki wykonane ze specjalnego tworzywa sztucznego przystosowanego do kontaktu z żywnością
- Zastosowanie 3 wałków bardzo przyspiesza pracę przy formowaniu ciasta
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0-2 mm, w 20-stopniowej skali
- Wałki ułożone są do siebie prostopadłe
- Cyfrowy panel sterowania, który umożliwia ustawienie prędkości wałkowania
- Wzmocnione zębatki
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wałkowarka wyposażona jest w kółka z hamulcem
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Pokrywy z tworzywa sztucznego osłaniające wałki
- Niskie zużycie energii

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Długość dolnego wałka [mm]	Średnica ciasta [mm]	Ilość wałków	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
SMH60-3	1200x760x620	600	580	3	0,80	230	100	9 649,-



Krajalnica do pieczywa IPSO2 | samoobsługowa

- Profesjonalna, automatyczna, samoobsługowa krajalnica do pieczywa, doskonale sprawdzi się w krojeniu chlebów okrągłych i długich o różnej gramaturze
- Doskonałe urządzenie do sklepów samoobsługowych, gdzie klient samodzielnie kroi zakupione pieczywo. Idealnie sprawdzi się również w piekarniach, szkołach czy hotelach
- Zastosowane rozwiązania gwarantują całkowite bezpieczeństwo użytkownika podczas obsługi
- Cykl krojenia uruchomi się automatycznie po włożeniu chleba i zamknięciu pokrywy
- Po każdym zakończonym cyklu krojenia otwiera się pokrywa bezpieczeństwa do załadunku kolejnego bochenka
- Model IPSO2 wyposażony jest w dodatkową przezroczystą pokrywę od strony klienta, która otworzy się po zakończonym cyklu krojenia
- Regulacja stopnia nacisku krojenia za pomocą przycisków w czterostopniowej skali
- Urządzenie cechuje się wysoką wydajnością 300 bochenków/1h
- Cicha praca urządzenia
- Innowacyjny i elegancki design
- **Standardowy rozstaw ostrzy 13 mm**
- Półka odkładcza skośna ze stali nierdzewnej, ułatwia pakowanie pokrojonego chleba
- Kółka z hamulcem ułatwiają przemieszczanie maszyny
- Wyposażona w pojemnik na okruchy z tworzywa ABS
- Licznik cykli krojenia
- Możliwość zamówienia krajalnicy z innym rozstawem ostrzy: 9, 10, 11, 12, 14 lub 16 mm



CENA PROMOCYJNA:

18 499,-

~~26 440,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Wydajność [bochenki/h]	Max. wymiary bochenka [mm]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
IPSO2	610x730x1290	300	440x300x170	0,55	400	236	18 499,-

Krajalnice do pieczywa ED11 | ED13

- Urządzenie przeznaczone do: restauracji, szpitali, piekarni, sklepów, wszelkich punktów zbiorowego żywienia
- Krajalnica kroi chleb każdego rozmiaru na równej wielkości kromki
- Krajalnica przeznaczona do bardzo twardych chlebów z dużą ilością ziaren jak i miękkich chlebów np. tostowych
- Łatwe i precyzyjne dostosowanie do rozmiaru i rodzaju chleba
- Noże krojące wykonane zostały z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy z chwilą skończenia krojenia
- Estetyczny wygląd
- Wzmocniona obudowa, malowana proszkowo
- Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- Cicha praca bez wibracji
- Posiada 1 parę kółek ułatwiających przesuwanie krajalnicy
- Dźwignia nie wymagająca konserwacji oraz dodatkowego naoliwiania
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu czystości
- Wyjmowana szuflada na okruchy
- W standardzie skośna półka odkładcza
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Możliwość zamówienia krajalnicy w kolorze czarnym lub czerwonym



CENA PROMOCYJNA:

od 4 629,-

~~6 860,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Wydajność [bochenki/h]	Max. wymiary bochenka [mm]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
ED11	650x720x1100	500	L500 x h140	0,37	230	130	4 759,-
ED11 BLACK	650x720x1100	500	L500 x h140	0,37	230	130	4 629,-
ED13	650x720x1100	500	L500 x h140	0,37	230	130	4 749,-



Szatkownica do warzyw RQ780 | regulowane tarcze



Szatkownica do warzyw RQ780 to urządzenie niezbędne w każdej kuchni. Pozwala na szybkie i precyzyjne przygotowanie poszczególnych produktów do dalszej obróbki. RQ780 rozdrabnia m.in.: ziemniaki, kapustę, cebulę, pomidory, grzyby, owoce, pieczarki, pieprz, chleb i twarde sery.

- Nie uszkadza warzyw
- Wszystkie elementy aluminiowe i tarcze wykonane ze stopu przeznaczanego do kontaktu z żywnością ENAC 42200
- Obudowa z odpornej na korozję oraz działanie kwasów AISI 304
- Natychmiastowe zatrzymanie tarczy w razie otwarcia komory roboczej w trakcie pracy
- Wyprofilowane krawędzie i antypoślizgowe nóżki
- Możliwość zakupu tarcz tnących posiadających skalę regulacji w mm.

Specjalne tarcze pozwalają na:

- Cięcie w plastry lub paski
- Szatkowanie
- Rozdrabnianie
- Ścieranie
- Tarcie
- Cięcie w kostkę



CENA PROMOCYJNA:

3 399,-

~~4 960,-~~

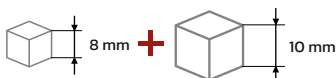
Model	Wymiary [mm]	Średnica tarczy [mm]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Wydajność [kg/h]	Cena
RQ780	610x480x240	210	230	0,78	100-400	3 399,-

REGULOWANE TARCZE



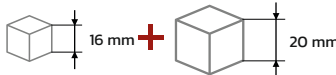
TARCZE DO KOSTKI

RQ11000



DWUSTRONNE!

RQ29000



TARCZE ODCINAJĄCE DO PLASTRÓW

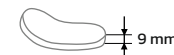
RQ10000

Tarcza nożowa do plastrów do stosowania samodzielnie lub z RQ11000



RQ36000

Tarcza nożowa do plastrów do stosowania samodzielnie lub z RQ29000



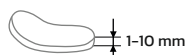
Aby uzyskać kostkę należy zastosować tarczę odcinającą do plastrów

TARCZE DO PLASTRÓW

RQ18000

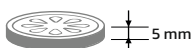
REGULOWANA!

Tarcza regulowana Zastępuje aż 10 tarcz



RQ23/T

Do pomidorów



TARCZE DO WIÓRKÓW

RQ12000



RQ13000



WZMOCNIONA, DO PARMEZANU

RQ14000



RQ15000



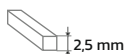
TARCZA DO ZIEMNIAKÓW

RQ16000



TARCZA DO PASKÓW

RQ25000



TARCZE SĄ SPRZEDAWANE OSOBNO!



Obieraczka do ziemniaków | wsad 8 kg | RQX08C

- Urządzenie przeznaczone do obierania warzyw korzennych
- Prosta i solidna konstrukcja
- Trwała tarcza ścierna
- Tarcza i wewnętrzne ścianki pokryte materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Gumowe stopki zapobiegające przesuwaniu się urządzenia
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu
- Wysoka wydajność w zakresie 100-600 kg/h
- Czas obierania: 2-3 minuty
- Urządzenie łatwe w obsłudze i czyszczeniu
- Certyfikat CE
- Możliwość dokupienia separatora obierzyn RQXS



CENA PROMOCYJNA:

2 229,-

~~3 300,-~~



Separator obierzyn

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Do ustawienia pod wylotem obierzyn z obieraczki



Model	Wymiary [mm]	Pojemność [kg]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Wydajność [kg/h]	Cena
RQX08C	400x400x750	8	230	0,37	160	2 229,-

Model	Cena
RQXS	315,-

Piec do zapiekanek | FO 2100

- Mini piec idealny do przyrządzania zapiekanek oraz innych potraw
- Produkt może być umieszczony bezpośrednio na zintegrowanym ruszcie (pizza, "bruschette") lub na specjalnej tacy odpowiedniej do smażenia bez oleju zamrożonych i gotowanych produktów
- Piec wyposażony w specjalne ceramiczne drzwi dla uzyskania skoncentrowanego ciepła
- Płynna regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Wyposażony w kwarcowe grzałki podczerwone działające niezależnie w celu uzyskania najlepszej temperatury
- Timer do 30 minut
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Nienagrzewający się uchwyt
- 2 oddzielne przełączniki do grzałek górnych i dolnych
- Do zestawu nie jest dołączona taca ze stali nierdzewnej



300°C w 30 sekund!

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
FO 2100	500x360x260	365x345x100	230	1,6	13	3 149,-



CENA PROMOCYJNA:

3 149,-

~~4 629,-~~



Taboret gazowy RQ40558 | 15 kW

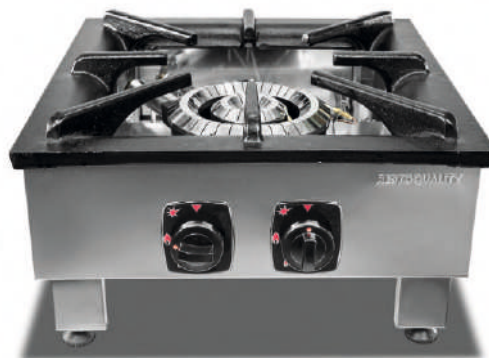
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażony w palnik (dwukoronowy)
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- regulowane nóżki
- solidny żeliwny ruszt
- duża powierzchnia robocza
- dostarczany z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny
- w zestawie dysze na gaz propan-butan



CENA PROMOCYJNA:

1 179,-

~~1 720,-~~



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Moc [kW]	Zasilanie	Cena [PLN]
RQ40558	600x600x350	15	gaz	1 179,-

Kuchnie gazowe wolnostojące 4-palnikowe | z półką

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- żeliwne ruszty
- wyjmowane misy podpalnikowe
- wydajne i mocne palniki
- półka ze stali nierdzewnej
- regulowane stopki
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- konstrukcja umożliwia łatwe utrzymanie czystości
- dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny
- w zestawie dysze na gaz propan-butan
- kuchnie do samodzielnego montażu podstawy konstrukcji
- możliwość montażu przed wysyłką - 100 zł netto



CENA PROMOCYJNA:

od 2 639,-

~~3 830,-~~



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Średnica palników [mm]	Moc [kW]	Zasilanie	Cena [PLN]
RQ403554	800x700x850	105	28	gaz	2 639,-
RQ403559	900x900x850	105	28	gaz	2 959,-

Kuchnia gazowa wolnostojąca 4-palnikowa | z piekarnikiem elektrycznym

- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym
- Zapalnik piezoelektryczny
- Zawór termopary
- Kontrola przed przegrzaniem przez termostat
- Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Cztery poziomy piekarnika
- Regulowane nóżki
- W zestawie dołączony ruszt do piekarnika
- Piekarnik wyposażony w termoobieg
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny
- W zestawie dysze na gaz propan-butan



CENA PROMOCYJNA:

5 979,-

~~8 600,-~~



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Średnica palników [mm]	Moc [kW]	Zasilanie	Waga [kg]	Cena [PLN]
RQGR722E	800x700x900	75	24 + 3	gaz/400V	110	5 979,-

Płyty grillowe gazowe | płyta żeliwna

- powierzchnia grillowa żeliwna
- powierzchnia gładka w modelu RQG30972
- powierzchnia gładko-ryflowana w modelach RQG30953 i RQG30973
- obudowa ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze na gaz propan-butan
- idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny
- płyta robocza spawana z rantem zapewnia szczelność, higienę oraz komfort pracy



Model	Wymiary [mm]	Wymiary powierzchni roboczej [mm]	Moc [kW]	Zasilanie	Płyta	Cena
RQG30953	505x505x225	485x390	6,4	gaz		1 189,-
RQG30972	705x515x225	685x400	6,4	gaz		1 289,-
RQG30973	705x515x225	685x400	6,4	gaz		1 389,-



CENA PROMOCYJNA:

od 1 189,-

~~1 730,-~~

Gyros | opiekacz do kebaba | KLG220 | wsad 40 kg

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Niezależne regulowane palniki
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od palników
- Wymowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Pokrywa palników wykonana ze stali AISI-310 S Cr-Ni
- Precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- Nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę



CENA PROMOCYJNA:

2 699,-

~~3 930,-~~



KOMPLET OSŁON BOCZNYCH

W ZESTAWIE

Model	Wymiary [mm]	Ilość palników	Napięcie [V]	Moc [kW]	Wsad [kg]	Waga [kg]	Cena
KLG220	550x700x960	3	230/gaz	9,75	20-40	25	2 699,-

Gyros | opiekacz do kebaba | RQ32464 | wsad 60 kg

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od palników
- Wymowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika
- Opcjonalnie dostępny komplet osłon bocznych RQ43402 - **250 zł netto**



CENA PROMOCYJNA:

2 219,-

~~3 240,-~~



Model	Wymiary [mm]	Ilość palników	Napięcie [V]	Moc [kW]	Wsad [kg]	Waga [kg]	Cena
RQ32464	670x550x1140	4	230/gaz	13	40-60	27	2 219,-

Szufelka do gyrosa | do kebaba | KLG 26



CENA PROMOCYJNA:

144,-

~~220,-~~



- szufelka do kebaba wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- uchwyt z tworzywa sztucznego

Model	Szerokość [mm]	Cena [PLN]
KLG 26	260	144,-

Nóż elektryczny do kebaba | do gyrosa | KLG 32



CENA PROMOCYJNA:

3 079,-

~~4 470,-~~



- nóż elektryczny przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba
- ostrze wykonane ze stali nierdzewnej o średnicy 80 mm
- w komplecie znajduje się zasilacz, drugie ostrze z ząbkowanym ostrzem oraz ostrzałka
- grubość cięcia można regulować w zakresie od 0 do 10 mm
- osłona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- dzienna wydajność 160 kg
- solidna konstrukcja

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Moc [W]	Zasilanie [V]	Prędkość [obr./min.]	Cena [PLN]
KLG 32	119x233x105	90	230	5000	3 079,-

SET

PIECE TUNELOWE

DOSKONAŁE I POWTARZALNE REZULTATY



Piece SET i SEG idealnie nadają się do wypiekania wszystkich rodzajów produktów: od pizzy do wyrobów garmażeryjnych



Gwarancja doskonałej jakości wypieku za każdym razem, dzięki możliwości zapisywania programów pieczenia



Proces obróbki termicznej w piecach SET i SEG odbywa się na zasadzie nadmuchu dwóch strumieni gorącego powietrza



Niskie zużycie energii przy zachowaniu maksymalnej wydajności



Funkcja **STAND BY** ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy



Piece można piętrować, co pozwala na jeszcze większą optymalizację czasu pracy i miejsca w lokalu



Regulowane prędkości pieca zapewniają wysokie tempo produkcji. Piece tunelowe są idealne do ciągłego i seryjnego pieczenia



Niezwykle prosta obsługa za pomocą elektronicznego panelu



Regulacja temperatury w zakresie 90°C - 300°C



ZOBACZ FILM

BEZPŁATNY POKAZ SET 1600

Oferujemy możliwość przeprowadzenia bezpłatnego pokazu i szkolenia z obsługi pieca SET1600:

- Twój Klient dowie się o znaczącej przewadze, jaką daje piec tunelowy w profesjonalnej pizzerii: od prostej obsługi po doskonałe, powtarzalne rezultaty pieczenia
- Pokazy skierowane są do Klientów naszych Partnerów Handlowych
- Szkolenie i pokaz są prowadzone przez naszego Doradcę Kulinarnego w lokalu Klienta
- Pokazy oferujemy na terenie całej Polski!

Skontaktuj się z naszym Biurem Handlowym w celu umówienia dogodnego terminu.



Piece tunelowe SET i SEG

- Piece tunelowe z serii SET i SEG gwarantują równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność czasu
- Wszechstronne urządzenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów gastronomicznych i cukierniczych
- Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji
- Dostępne są w wersji elektrycznej (SET) i gazowej (SEG)
- Maksymalna wydajność przy niskim zużyciu energii
- Piece wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia
- Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność
- Intuicyjny panel elektroniczny umieszczony w łatwo dostępnym miejscu
- Możemy ustawić czas pieczenia produktu od 1 do 30 minut
- Możliwość zapisywania swoich receptur dla każdego rodzaju pieczonego produktu
- Pieczenie odbywa się przez nadmuchiwanie dwóch strumieni gorącego powietrza
- Piece można piętrować, co pozwala na oszczędność miejsca i czasu
- Możliwość ustawienia temperatur w zakresie 90°C - 300°C
- Funkcja stand by
- Solidna konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym
- W standardzie podstawa jezdna (oprócz modelu SET1100)



CENA PROMOCYJNA:

od 26 329,-

~~39 660,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory pieczenia [mm]	Wysokość podstawy [mm]	Zużycie energii [kWh]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Szerokość taśmy [mm]	Waga [kg]	Wydajność ø30 [szt/h]	Cena
SEG1600	1123x1710x450	566x710x80	1070	0,65	13	230	535	185	57	26 329,-
SET1600	1123x1710x450	566x710x80	1070	7 - 8	15	400	535	180	57	27 777,-

Piece do pizzy gazowe | GASR

- Innowacyjny system sterowania palników gazowych, dający możliwość ustawienia mocy grzania w dolnej lub górnej części komory
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej proszkowo
- Piec dostępny z dyszami na gaz ziemny lub propan butan. Przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu, na którym piec będzie pracował
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- O około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy
- O 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektryczne do pizzy
- Możliwość spiętrowania maksymalnie 2 urządzeń
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Elektroniczne ustawianie temperatury - automatyczne włączenie/wyłączenie palników
- Zawory bezpieczeństwa
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia komina
- Możliwość dokupienia systemu odprowadzenia spalin (tylko dla pieców spiętrowanych)
- Możliwość dokupienia podstawy



30 cm



CENA PROMOCYJNA:

od 8 879,-

~~12 740,-~~



O 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektryczne do pizzy



Innowacyjny system sterowania palników gazowych, dający możliwość ustawienia mocy grzania w dolnej lub górnej części komory



O około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Ilość palników	Moc [kW]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 30	Cena
GASR4	1000x840x475	620x620x155	1	4	132	104	1	30	8 879,-
GASR6	1000x1140x475	620x920x155	1	4	21	120	2	30	10 409,-

Piece do pizzy elektryczne | ONE

- Piec wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- Płyta szamotowa o grubości 15 mm umieszczona w dolnej części komory
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- Temperatura pracy 50-400°C
- Nowoczesny design oraz profilowana komora
- Proste i intuicyjne sterowanie mechaniczne
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wygodny i solidny uchwyt ze stali nierdzewnej
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia podstawy oraz okapu
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki
- Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A



CENA PROMOCYJNA:

od 4 149,-

~~6 000,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 33	Cena
ONE 44	930x810x710	660x660x140 (x2)	2	10	400	101	1	(33)	4 149,-
ONE 44 XL	950x865x710	720x720x140 (x2)	2	12	400	108	2	(36)	5 479,-
ONE 6 XL	950x1225x395	720x1080x140	1	9	400	105	2	(36)	4 489,-
ONE 66 XL/L	1310x865x710	1080x720x140 (x2)	2	18,4	400	162	4	(36)	7 669,-

Piec konwekcyjno-parowy SN-SA-304E | pomocniczy | 4x GN 2/3

- Piec konwekcyjno-parowy, dzięki kompaktowym rozmiarom idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń
- Nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi
- W piecu można stosować pojemniki GN 2/3 lub blachy 460x340
- Wentylator z autorewersem ze stali nierdzewnej zapewnia idealne rozłożenie temperatury w komorze pieczenia
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętle w zakresie 50°C do 270°C
- Naparowanie komory sterowane jest manualnie za pomocą pokrętle
- Piec umożliwia obróbkę konwekcyjną oraz konwekcyjną z naparowaniem
- Wyposażony w timer z możliwością nastawienia czasu pieczenia od 0 do 120 minut
- Tłoczona komora ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą
- Łatwy w utrzymaniu w czystości
- Ergonomiczny, solidny uchwyt

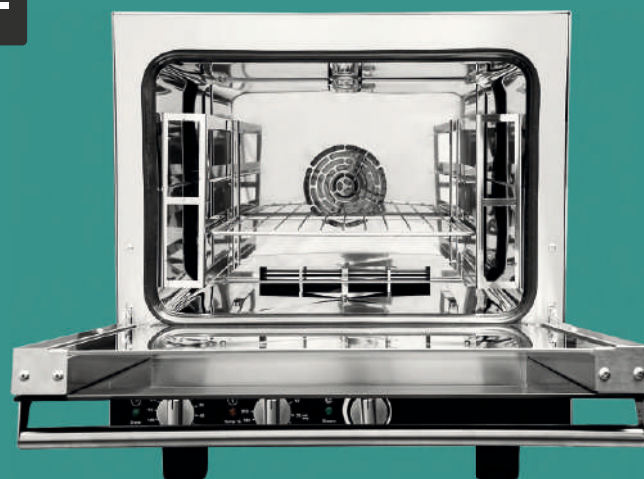


CENA PROMOCYJNA:

3 219,-

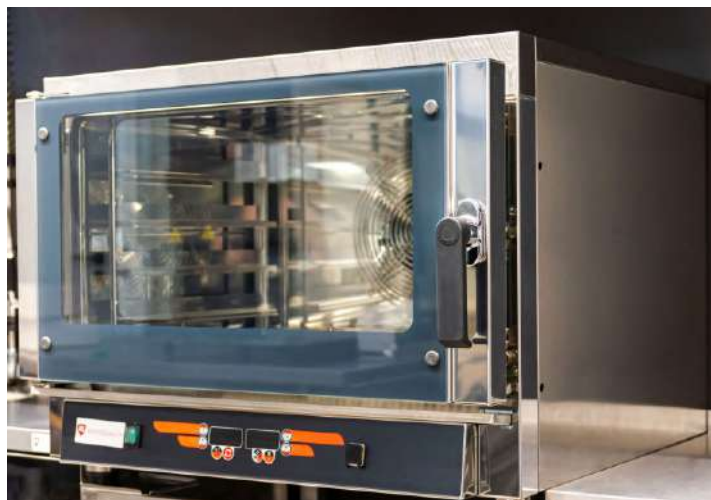
~~4 660,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
SN-SA-304E	580x690x600	4x GN 2/3	230	3,3	42	3 219,-



Piece konwekcyjno-parowe FED | od 4x GN 1/1 do 10x GN 1/1 | od 4x 600x400 do 10x 600x400 | sonda |

- Dzięki odpowiednio wyprofilowanym łopatkom wentylatora z autowersem przepływ powietrza jest optymalny i zapewnia równomierny rozkład temperatur w komorze
- Funkcja naparowania oraz sonda pomiarowa, precyzyjnie kontrolująca temperaturę wewnątrz potraw, pozwalają na perfekcyjną obróbkę mięs, drobiu, ryb czy warzyw
- Uszczelka drzwi wykonana jest z gumy silikonowej, odpornej na wysokie temperatury i ścieranie
- Łatwy w obsłudze, elektroniczny panel z możliwością zapisu 9 indywidualnych programów
- Para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- Podwójny cyfrowy wyświetlacz
- Procentowe ustawienie stopnia naparowania
- Prowadnice umożliwiające korzystanie z blach GN 1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400
- Funkcja wstępnego nagrzewania
- Funkcja delta T przeznaczona do delikatnej obróbki mięs
- Sonda do pomiaru temperatury w zestawie
- trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza



CENA PROMOCYJNA:

od 5 599,-

~~8 070,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność	Temperatura [°C]	Moc [kW]	Waga [kg]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
FED04	840x910x670	4x 600x400 GN 1/1	35-280	5,45	79	400	5 599,-
FED05	940x910x750	5x 600x400 GN 1/1	35-280	6,45	87	400	6 069,-
FED06	840x910x830	6x 600x400 GN 1/1	35-280	7,65	91	400	6 279,-
FED07	840x910x930	7x 600x400 GN 1/1	35-280	10,7	106	400	7 619,-
FED10	840x910x1150	10x 600x400 GN 1/1	35-280	12,7	127	400	8 119,-

Zmiękcacz do wody RQ4TD



CENA PROMOCYJNA:

679,-

~~999,-~~

- produkt przeznaczony do zmiękczenia wody - procesu, który usuwa niepożądane minerały z wody, głównie związki wapnia oraz magnezu
- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek lodu, ekspresów itp.
- zapobiega osadzeniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja
- regeneracja złoża następuje w sposób automatyczny, odbywa się czasowo - co określona liczbę dni wg ustawienia



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [l]	Zużycie soli na regenerację [kg]	Max. temp. wody zasilającej [°C]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ4TD	395x235x465	1050	0,7	30	230	679,-



Przysznik do mycia komory RQP1



CENA PROMOCYJNA:

199,-

~~418,-~~

Model	Cena [PLN]
RQP1	199,-

- przysznik do montażu w piecach konwekcyjno-parowych

Piece konwekcyjno parowe ICET Alphatech by Lainox

CENA PROMOCYJNA: **od 12 149,-** ~~17 380,-~~



STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Piec posiada 95 zapisanych wstępnych programów gotowania, w tym również funkcję podgrzewania potraw
- Możliwość zapisania 99 programów, po 9 kroków każdy
- Wyposażony w automatyczny system CLIMA, kontrolujący poziom naporowania w komorze pieca
- Alfanumeryczny wyświetlacz LED HVS wskazujący temperaturę, poziom naporowania, czas, czy temperaturę sondy
- Funkcja EcoSpeed - optymalizuje i kontroluje zużycie energii na podstawie ilości i rodzaju gotowanych potraw
- Funkcja EvoVapor - automatyczna kontrola naporowania ograniczająca zużycie wody i energii

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność (il.blach 600x400 / GN 1/1)	Odleg. między prowadnic. [mm]	Moc [kW]	Waga [kg]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
ICET051E	777x729x777	5	70	7,25	74	400	12 149,-
ICET071E	777x729x942	7	70	12,5	90	400	15 389,-

Piece konwekcyjno parowe ICEM Alphatech by Lainox

CENA PROMOCYJNA: **od 9 789,-** ~~14 030,-~~



STEROWANIE MANUALNE

- Możliwość gotowania w 3 trybach pracy:
 - obróbka konwekcyjna 30°C - 260°C
 - obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 30°C - 130°C
 - obróbka konwekcyjna + naporowanie 30°C - 260°C
- wstępne nagrzewanie komory
- Szybka i prosta obsługa pieca za pomocą pokręteł
- Wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprowadzenie temperatur
- Regulacja naporowania za pomocą pokrętła
- Manualny system mycia z prysznicem (opcjonalnie)

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność (il.blach 600x400 / GN 1/1)	Odleg. między prowadnic. [mm]	Moc [kW]	Waga [kg]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
ICEM051E	777x729x777	5	70	7,25	74	400	9 789,-
ICEM071E	777x729x942	7	70	12,5	90	400	12 729,-

Piece konwekcyjno parowe gazowe ICGT Alphatech by Lainox

CENA PROMOCYJNA: **od 16 519,-** ~~23 620,-~~



STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Piec posiada 95 zapisanych wstępnych programów gotowania, w tym również funkcję podgrzewania potraw
- Możliwość zapisania 99 programów, po 9 kroków każdy
- Wyposażony w automatyczny system CLIMA, kontrolujący poziom naporowania w komorze pieca
- Szybka i prosta obsługa wyboru i zatwierdzania programów, dzięki pokrętłu typu scroll&push
- Alfanumeryczny wyświetlacz LED HVS wskazujący temperaturę, poziom naporowania, czas, czy temperaturę sondy (jeśli wyposażono)

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność (il.blach 600x400 / GN 1/1)	Odleg. między prowadnic. [mm]	Moc [kW]	Waga [kg]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
ICGT051E	777x729x777	5	70	8,5	80	gaz/230	16 519,-
ICGT071E	777x729x942	7	70	12	97	gaz/230	19 139,-

Piece konwekcyjno parowe gazowe ICGM Alphatech by Lainox

CENA PROMOCYJNA: **od 14 479,-** ~~20 710,-~~



STEROWANIE MANUALNE

- Wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprowadzenie temperatur
- Regulacja naporowania za pomocą pokrętła
- Manualny system mycia z prysznicem (opcjonalnie)
- Możliwość gotowania w 3 trybach pracy:
 - obróbka konwekcyjna 30°C - 260°C
 - obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 30°C - 130°C
 - obróbka konwekcyjna + naporowanie 30°C - 260°C
- wstępne nagrzewanie komory

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność (il.blach 600x400 / GN 1/1)	Odleg. między prowadnic. [mm]	Moc [kW]	Waga [kg]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
ICGM051E	777x729x777	5	70	8,5	80	gaz/230	14 479,-
ICGM071E	777x729x942	7	70	12	97	gaz/230	17 439,-

Piece konwekcyjno-parowe | od 4xGN1/1 do 10x GN1/1 | Piron Vespucci

PIRON[®]
your professional cooking
VESPUCCI

Nowa linia pieców konwekcyjno-parowych Vespucci - to:

- Proste sterowanie
- Możliwość zapisu programów w kilku krokach
- Kompaktowe wymiary
- Nowoczesny i atrakcyjny wygląd

Programowanie:

- Możliwość zapisania do **99 programów**
- **5 kroków** gotowania na każdy program
- Standardowo 20 zapisanych przepisów

Dodatkowe informacje techniczne:

- Jednopunktowa sonda rdzeniowa pozwala na kontrolowanie temperatury wewnątrz potraw w celu uzyskania jak najlepszego smaku (opcjonalnie)
- Komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Zewnętrzna klasa wodoszczelności - IPX4
- Precyzyjne oświetlenie halogenowe wnętrza pieca
- Podwójna szyba frontowa - hartowana, łatwo otwierana dla zachowania czystości pieca
- Uniwersalne prowadnice, umożliwią korzystanie z różnego rodzaju blach w zależności od wybranego modelu GN1/1 lub blachy 600x400
- Łatwo zdejmowane prowadnice ułatwiają zachowanie czystości w komorze pieca.
- Konstrukcja umożliwi obróbkę kilku potraw w tym samym czasie bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach
- Uszczelka drzwi wykonana z elastycznej gumy silikonowej, stanowiącej skuteczną ochronę przed ścieraniem i wysokimi temperaturami
- Regulowane nóżki decydują o zachowaniu stabilności na podłożu
- Wymagane podłączenie do wody 3/4"



CENA PROMOCYJNA:

od 8 199,-

~~11 810,-~~



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	System myjący	Waga [kg]	Cena [PLN]
PF7204	760x720x570	4x GN 1/1 4x 600x400	30-260	6,3	400	NIE	55	8 199,-
PF7206	780x850x830	6x 1/1 GN 6x 600x400	30-260	10,5	400	NIE	90	11 239,-
PF8906	780x850x830	6x 1/1 GN 6x 600x400	30-260	10,5	400	TAK	90	11 679,-
PF8910	780x850x1200	10x 1/1 GN 10x 600x400	30-260	15,8	400	TAK	121	13 919,-



Zmywarki uniwersalne | 2 dozowniki | 230V lub 400V

- Profesjonalna zmywarka do naczyń wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Posiada intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania
- Wbudowane dozowniki płynu myjącego i płynu nabłyszczającego
- Wyposażona w termostat kontrolujący odpowiednią temperaturę mycia 60°C oraz wyparzania 85°C
- Zmywarka gotowa do pracy od razu po podłączeniu, dzięki zastosowaniu systemu Plug and play
- Wydajna pompa myjąca i duża moc grzałek
- 1 lub 2 cykle mycia 90 i 180 sekund, zależnie od modelu
- Ergonomiczny i wygodny uchwyt
- Kosze wykonane z tworzywa odporne na wysokie temperatury
- Wyjmowane ramiona myjąco-płuczące ułatwiają codzienne czyszczenie zmywarki
- Ramiona myjące wykonane ze stali nierdzewnej
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody
- Regulowane nóżki
- Standardowo wyposażona w 2 kosze myjące oraz pojemnik na sztućce
- Wyposażenie opcjonalne: filtr ze stali nierdzewnej, ramiona do płukania ze stali nierdzewnej



CENA PROMOCYJNA:

od 3 029,-

~~4 370,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Długość cyklu [s]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Wymiary kosza [mm]	Pompa	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
RQ350D	430x480x660	120	220	30	350x350	NIE	2,65	230	3 029,-
RQ400D	470x520x720	120	270	30	400x400	NIE	3,05	230	3 169,-
RQ400DP	470x520x720	120	270	30	400x400	TAK	3,05	230	3 479,-
RQ500 DD	600x600x820	120	320	30	500x500	NIE	3,4	230	3 839,-
RQ510 DD	600x600x820	90/180	320	40	500x500	NIE	6,2	400	4 189,-
RQ500 B DD	600x600x820	120	320	30	500x500	TAK	3,4	230	4 049,-
RQ510 B DD	600x600x820	90/180	320	40	500x500	TAK	6,2	400	4 419,-



Zmywarka do szkła i talerzy | kosz 500x500 | Krupps Cube Line | 4 cykle mycia | elektroniczny panel Advance

- **Elektroniczny panel Advance**
- Podwójny filtr w komorze zatrzymujący nawet najmniejsze zabrudzenia
- Pierwsza warstwa wykonana ze stali nierdzewnej, druga z tworzywa
- **4 cykle mycia**
- Wydajna pompa myjąca
- Odpyw grawitacyjny
- Temperatura mycia: 50-60°C
- Temperatura wyparzania: 80-90°C
- Mechaniczny układ sterowania
- Doskonałe mycie i płukanie dzięki specjalnie zaprojektowanym ramionom myjąco-płuczącym z innowacyjnymi wypustkami ze stali nierdzewnej
- Standardowo wbudowane elektroniczne dozowniki płynu myjącego i na błyszczącego
- Regulowana prędkość obrotowa płukania
- Drzwiczki wzmocnione wspornikami 20/10 gwarantują ponadczasową trwałość
- Możliwość zamontowania pompy spustowej w cenie 400 zł
- **Możliwość mycia pojemników GN 1/1**



CENA PROMOCYJNA:

od 5 410,-

~~8 330,-~~



WIĘKSZY WSAD



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Długość cyklu [s]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Cena [PLN]
C537E	585x600x815	90/120/150/180	3,12	230	395	max. 30	5 410,-
C537TE	585x600x815	90/120/150/180	5,92	400	395	max. 30	5 520,-



Zmywarki kapturowe | 2 dozowniki | 5 cykli mycia | sterowanie elektroniczne

- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- Wyświetlanie temperatury wody zbiornika oraz bojlera
- Doskonałe mycie i płukanie, dzięki specjalnie zaprojektowanym ramionom myjąco-płuczącym
- Gwarancja higienicznego wyparzenia zgodnie z normami HACCP
- **Możliwość wyboru programu mycia: 60/90/120/180/240s**
- Nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Temperatura mycia: 55°; temperatura wyparzenia: 85°C
- **Wydajna pompa myjąca**
- **Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego i myjącego**
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 380 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 420 mm
- Maksymalna wysokość mytych garnków: 380 mm



CENA PROMOCYJNA:

od 7 059,-

~~10 130,-~~

W zestawie:

- 1 kosz na talerze 50x50 cm
- 1 kosz na szkło 50x50 cm



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Długość cyklu [s]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Pompa	Cena [PLN]
BYM.1000D	610x725x1460/1900	60/90/120/180/240	9,7	400	420	max. 60	NIE	7 059,-
BYM.1000D.DP	610x725x1460/1900	60/90/120/180/240	9,7	400	420	max. 60	TAK	7 429,-



Zmywarka kapturowa | kosz 600x500 | KRUPPS ELITECH LINE EL70E

- Profesjonalna zmywarka do naczyń wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Posiada intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania
- Wbudowane dozowniki płynu myjącego i płynu nablyszczającego
- Wyposażona w termostat kontrolujący odpowiednią temperaturę mycia 60°C oraz wyparzenia 85°C
- Zmywarka gotowa do pracy od razu po podłączeniu, dzięki zastosowaniu systemu Plug and play
- Wydajna pompa myjąca i duża moc grzałek
- 1 lub 2 cykle mycia 90 i 180 sekund, zależnie od modelu
- Ergonomiczny i wygodny uchwyt
- Kosze wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- Wyjmowane ramiona myjąco-płuczące ułatwiają codzienne czyszczenie zmywarki
- Ramiona myjące wykonane ze stali nierdzewnej
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody
- Regulowane nóżki
- Standardowo wyposażona w 2 kosze myjące oraz pojemnik na sztućce
- Wyposażenie opcjonalne: filtr ze stali nierdzewnej, ramiona do płukania ze stali nierdzewnej

Panel WiFi iCloud!



by KRUPPS



Wsad 22 talerzy



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Długość cyklu [s]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Cena [PLN]
EL70E	720x770x1435/1900	60/90/120/300	7,04	400	400	max. 60	16 549,-



Oszczędność do 6 400 zł rocznie*

*Przy założeniu mycia 2000 talerzy na tydzień



Model	K1100E EL60E	K1500E EL70E
Ilość cykli	143	45
Czas całkowity (szacowany) [s]	8,580 (2,4h)	2,700 45 min.
Całościowe zużycie wody [l]	357,5	112,5
Zużycie energii [kWh]	35,75	14,4
Zużycie płynu myjącego [gr]	643,5	202,5
Zużycie płynu nablyszczającego [gr]	120	45,8



CENA PROMOCYJNA:

16 549,-

~~24 546,-~~

Zmywarka do tac i garnków | blach | koszy piekarniczych | kosz 670x600 | KRUPPS ELITECH LINE EL981E

- Podwójny filtr w komorze zatrzymujący nawet najmniejsze zabrudzenia, pierwsza warstwa wykonana ze stali nierdzewnej, druga z tworzywa
- 4 cykle mycia
- Wydajna pompa myjąca
- Odpływ grawitacyjny
- Menu w języku polskim
- Kontrola postępu cyklu
- System ACQUATECH
- Temperatura mycia: 50-60°C, temperatura wyparzania: 80-90°C
- Wyświetlacz dotykowy UniKo umożliwiający poszerzony wybór cykli mycia
- Specjalnie nachylony zbiornik ułatwiający odprowadzenie pozostałości
- Doskonałe mycie i płukanie dzięki specjalnie zaprojektowanym ramionom myjąco-płuczającym z innowacyjnymi wypustkami ze stali nierdzewnej
- Standardowo wbudowane elektroniczne dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego
- Regulowana prędkość obrotowa płukania
- Tylny zbiornik wyrównawczy pozwalający na uzupełnianie bojlera małymi ilościami wody i zapewniający jego szybsze nagrzewanie po zakończeniu cyklu płukania
- Kontrola urządzenia poprzez Wi-fi (iKloud) (opcjonalnie)
- Możliwość spersonalizowania własnych programów mycia z indywidualnym czasem (max. 16min.) oraz temperatury



CENA PROMOCYJNA:

19 699,-

~~29 210,-~~



W ZESTAWIE:

- 1x kosz ze stali nierdzewnej 60x67x10 cm
- 1x wkład na tace z 5 przegrodami
- 1x koszyk na sztućce z 8 przegrodami
- 2x integralny filtr zbiornika



MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA URZĄDZENIA PRZED ZAKUPEM

Profesjonalne płyny myjące do zmywarek gastronomicznych

- Mocno skoncentrowany środek do mycia w zmywarkach gastronomicznych
- Polecany zwłaszcza do profesjonalnych zmywarek w restauracjach, hotelach, kawiarniach oraz innych punktach zbiorowego żywienia
- Doskonale czyści porcelanę, naczynia szklane oraz wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego
- Bardzo dobrze radzi sobie z każdego rodzaju zabrudzeniami
- Nie jest wskazany do mycia naczyń wykonanych z aluminium
- W celu uzyskania połysku nabłyszczania zaleca się stosowanie wraz z preparatem do płukania i nabłyszczania
- Kolor po pewnym czasie może się lekko zmienić (na kolor ciemnosłomkowy)
- Przechowywać w temperaturze od 5 do 30°C
- Zalecane stężenie robocze od 0,1ml do 0,5ml na 1l wody, w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń
- Zawiera wodorotlenek sodu, wersenian czterosodowy

Model	Pojemność [l]	Cena
M5	5	34,-
M10	10	60,-
M20	20	105,-



CENA PROMOCYJNA:

od 34,-

~~50,-~~



Profesjonalne płyny nabłyszczające do zmywarek gastronomicznych

- Mocno skoncentrowany preparat do płukania oraz nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych
- Polecany zwłaszcza do profesjonalnych zmywarek w restauracjach, hotelach, kawiarniach oraz innych punktach zbiorowego żywienia
- Odpowiedni do zastawy szklanej, stołowej, sztućców, porcelany, naczyń wykonanych z tworzyw sztucznych,
- Stali nierdzewnej i aluminium
- Zapewnia doskonały połysk bez polerowania, nawet w wodzie o dużej twardości
- Nie pozostawia smug, zacieków, ani innych osadów na naczyniach
- Zaleca się stosowanie środka wraz z profesjonalnym płynem do mycia naczyń
- Zalecane stężenie robocze od 0,1 ml do 0,4 ml na 1 litr, w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń

Model	Pojemność [l]	Cena
N5	5	41,-
N10	10	68,-
N20	20	112,-



CENA PROMOCYJNA:

od 41,-

~~60,-~~



Polerki do szkła | Urządzenia do polerowania szkła

- Maszyna do polerowania naczyń szklanych znajdzie idealne zastosowanie w hotelach, restauracjach, pizzeriach
- Pozwala na oszczędzenie aż 50% czasu i nakładu pracy
- Szczotki polerujące delikatnie usuwają smugi, zacieki oraz nadają połysk szklanej zastawie
- Dmuchawa gorącego powietrza na bieżąco osusza rolki obrotowe, dzięki czemu można polerować szkło bez
- Polerka jest bardzo prosta w obsłudze
- Szczotki polerujące można zdemontować
- Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę
- Łatwa do czyszczenia
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Zmniejsza ilość stłuczonego szkła
- Zwiększa bezpieczeństwo i wydajność pracy
- Nadaje się do każdego rodzaju szkła o średnicy 50-80mm oraz wysokości do 180mm



CENA PROMOCYJNA:

od 3 659,-

~~5 290,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Wydajność [ilość/h]	Ilość rolek	Cena
RQ.BPR.002	370x325x505	1,5	230	300-360	5	3 659,-
RQ.BPR.001	595x355x505	2,6	230	600-720	8	4 499,-



Polerki do sztućców | Maszyny do polerowania sztućców

- Maszyna do wysuszania, polerowania i odkażania sztućców
- Specjalna 8-watowa lampa UVC do sterylizacji sztućców i granulek
- Dostępna w wersji nastawnej i wolnostojącej na kółkach
- Włącznik/wyłącznik
- Prosta obsługa
- Lampka kontrolna
- Łatwa do czyszczenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Nie usuwa zarysowań mechanicznych
- Pozwala zaoszczędzić czas pracy personelu
- Nadaje połysk sztućcom
- Wysoki poziom higieny dzięki zamontowanej lampie UV
- Eliminuje zacieki wodne
- Idealne rozwiązanie dla restauracji czy pizzerii
- Granulat do 1 napełnienia w zestawie
- Możliwość wypożyczenia urządzenia na testy
- Nowa ulepszona konstrukcja
- Możliwość dokupienia granulatu



CENA PROMOCYJNA:

od 5 529,-

~~7 950,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Wydajność [ilość/h]	Pojemność [kg]	Cena
RQ.CKP.01	560x590x431	0,18	230	3000	3	5 529,-
RQ.CKP.02	660x650x710	0,8	230	7000	5	7 049,-



**GRANULAT
DO POLEREK**

1 KG

CENA PROMOCYJNA:

18,99

~~29,-~~



Kostkarki do lodu Frozen Dice | 20 – 49 kg/24h

- Profesjonalna, podblatowa kostkarka do lodu idealnie sprawdzi się w barach, hotelach oraz w restauracjach
- Natryskowa metoda produkcji pozwala uzyskać krystalicznie czyste kostki lodu w kształcie sześciangu o gramaturze 14 g, który nada się do każdego rodzaju szkła
- Wyposażona w filtr antywapienny oraz automatyczny system czyszczenia
- Solidna i estetyczna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- System chłodzenia wodą (W) lub powietrzem (A)
- Odpływ grawitacyjny
- Naturalny czynnik chłodniczy R290
- Wymaga podłączenie do wody i odpływu



CENA PROMOCYJNA:

od 2 899,-

~~4 260,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Max. pojemność zasobnika [kg]	Wydajność [kg/24 h]	Zużycie wody [l/kg]	Zużycie energii [kW/h]	Chłodzenie	Waga [kg]	Cena [PLN]
SL35A	497x592x687	4	20	4	0,26	powietrze	27,5	2 899,-
SL70W	497x592x687	16	38	13,5	0,34	woda	40	4 129,-
SL90W	497x592x797	25	49	15	0,45	woda	46	4 629,-

Kostkarki do lodu RQZBJ | 24-28kg/24h

- Kostkarka znajduje idealne zastosowanie w hotelach, restauracjach, barach, dyskotekach, czy w barach szybkiej obsługi
- Urządzenie wytwarza kostki lodu w kształcie spłaszczonego stożka
- Kostki lodu wytwarzane są metodą natryskową, bez pęcherzyków powietrza
- Kostkarka chłodzona jest powietrzem
- Wyposażona w zasobnik o pojemności 8 kg z czujnikiem poziomu lodu
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Front wykonany z wytrzymałego tworzywa w kolorze czarnym oraz stali nierdzewnej
- Wnętrze wykonane jest z tworzywa ABS
- Dodatkowa izolacja cieplna w drzwiczkach zapobiega szybkiemu topnieniu kostek
- Wymagane podłączenie do wody 3/4" oraz odpływu
- W zestawie wąż zasilający i wąż odpływu oraz wtyczkę 230V z uziemieniem
- Zaleca się stosowanie wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
- Przy stosowaniu filtrów wody można uzyskać idealną transparentność kostek lodu



CENA PROMOCYJNA:

od 2 339,-

~~3 420,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Max. pojemności zbiornika [kg]	Wydajność [kg/24 h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
RQZBJ-24	375x410x675	8	24	0,28	230	30	2 339,-
RQZBJ-28	375x410x675	8	28	0,35	230	30	2 559,-

Kostkarki do lodu | RQ | 24-28kg/24h

- Przeznaczone do restauracji, hoteli oraz barów szybkiej obsługi "Fast Food"
- Produkcja lodu w kształcie stożka
- Obudowa i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzna komora wykonana z tworzywa ABS
- Dobra izolacja
- Zasobnik na lód
- Wymagane podłączenie do wody
- Przyłącze do wody 3/4"
- Chłodzenie powietrzem
- Odpływ grawitacyjny
- Średnica odpływu wody 25 mm
- Wydajny układ chłodzenia
- Czynnik chłodniczy R290 lub R600
- Proste w utrzymaniu czystości
- 4 regulowane nóżki umożliwiające właściwe wypoziomowanie urządzenia



CENA PROMOCYJNA:

od 1 899,-

~~2 780,-~~



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Max. pojemności zbiornika [kg]	Wydajność [kg/24 h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
RQ24	330x470x580	5	24	0,2	230	21	1 899,-
RQ28	398x510x608	7	28	0,24	230	26	2 039,-
RQ45	398x510x608	9	45	0,28	230	28	2 339,-
RQ60	398x512x820	13	60	0,4	230	37	2 879,-
RQ80	500x612x910	25	80	0,44	230	45	3 799,-



WITRYNY CUKIERNICZE

DOSTĘPNE OD RĘKI



- proste szyby gwarantujące maksimum widoczności
- wyposażone są w 3 przestawne półki z panelami na metki cenowe
- posiada podwójne, zespolone szyby co czyni witryny energooszczędny
- każda półka posiada oświetlenie LED
- automatyczne odprowadzanie skroplin
- chłodzenie dynamiczne
- przesuwne drzwi

Model	Wymiary	Czynnik chłodniczy	Temperatura	Oświetlenie	Cena netto
RQC71 60	600x700x1300	 R452a	 +2°C / +10°C		6 689,-
RQC71 90	900x700x1300				7 169,-
RQC71 130	1200x700x1300				8 299,-



Witryny chłodnicze | cukiernicze | 270l | RT280

- Witryna cukiernicza idealna do prezentacji i przechowywania wyrobów cukierniczych
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor biały lub czarny
- Cyfrowy panel sterowania
- Drzwi skrzydłowe
- W standardzie 5 regulowanych półek
- Pionowe, wewnętrzne oświetlenie LED po dwóch stronach
- 4 regulowane nóżki

Model	Wymiary	Czynnik chłodniczy	Temperatura	Oświetlenie	Cena netto
RT280	515x485x1895	 R290a	 0°C / +12°C		3 899,-
RT280-BLACK	515x485x1895				3 949,-



Szafy chłodnicze | komora GN 2/1

- Profesjonalna szafa chłodnicza przeznaczona do przechowywania produktów spożywczych w zakresie temperatur 0°C do 6°C
- Energooszczędność urządzenia zapewnia automatyczny system odszraniania oraz odprowadzania skroplin
- Wbudowany cichy agregat wewnętrzny zasilany ekologicznym czynnikiem R-290
- Chłodzenie dynamiczne za pomocą wentylatora zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze oraz szybsze schłodzenie produktów
- Wentylator wyposażony w automatyczny czujnik zatrzymania w momencie otwierania drzwi
- Wyposażona w elektroniczny system sterowania z wyświetlaczem temperatury
- Obudowa, jak i wnętrze szafy wykonane ze stali pokrytej polimerem w kolorze białym
- Urządzenie posiada komorę w standardzie GN 2/1
- Samodomykające się drzwi wyposażone w zamek
- W standardzie 4 powlekane półki oraz nóżki ze stali nierdzewnej

4 przestawne półki w zestawie



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Zakres temperatury [°C]	Czynnik chłodniczy	Rodzaj szafy	Waga [kg]	Cena [PLN]
CM107-SM	697x925x1960	700	230	0,35	0-6	R290	chłodnicza	115	3 580,-
CM114-SM	1402x925x1960	1400	230	0,50	0-6	R290	chłodnicza	167	5 200,-



CENA PROMOCYJNA:

od 3 580,-

~~5 080,-~~

Mikser do mieszanek lodowych i cukierniczych | Emulsyfikator do lodów

- Niewielkie urządzenie do przygotowania mieszanek lodowych i cukierniczych o dużych możliwościach oraz wydajności.
- Ogranicza ręczne mieszanie oraz skraca czas pracy, gwarantując optymalne napowietrzenie i mikronizację mieszanek
- Urządzenie pozwala na uzyskanie emulsji o idealnej konsystencji
- Końcówka homogenizująca rozbija cząsteczki tłuszczu w mieszance lodowej, co pozwala na uzyskanie efektu idealnych, kremowych lodów
- Bardzo dobra homogenizacja przyspiesza proces dojrzewania mieszanek lodowych
- Urządzenie znacznie skraca czas przygotowywania mieszanek lodowych
- Programowalny czas pracy urządzenia oraz prędkość obrotów - aż 10 stopni prędkości
- Wyposażony w prosty w obsłudze elektroniczny, dotykowy panel sterowania
- Mieszadło o specjalnej konstrukcji, przystosowane do wysokowydajnej pracy
- Wyposażony w mocny silnik o niskim stopniu hałasu
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- Prosty montaż oraz demontaż części

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena [PLN]
RQC10	450x470x1120	230	1	58	16 699,-



CENA PROMOCYJNA:

16 699,-

~~23 890,-~~



Szafy chłodnicze przeszklone RQ | kolor biały/czarny

- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny/biały, front w kolorze czarnym
- Szafa wyposażona w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Prowadnice z otworami umożliwiają regulację wysokości półek
- Drzwi wyposażone w zamek
- Chłodzenie wymuszone poprzez wentylator
- Panel reklamowy
- Podwójna hartowana szyba zapewnia odpowiednią izolację
- Drućiane półki powlekane PVC w zestawie
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Urządzenia idealne do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych
- Idealnie sprawdza się w prezentowaniu schłodzonego piwa, soków czy napojów gazowanych



CENA PROMOCYJNA:

od 2 059,-

~~2 999,-~~

Szafy chłodnicze 160l | RQ216



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Zakres temperatury [°C]	Czynnik chłodniczy	Cena [PLN]
RQ216	697x925x1960	160	230	0,16	4-10	R600a	2 059,-
RQ216-BLACK	697x925x1960	160	230	0,16	4-10	R600a	2 119,-

Szafy chłodnicze 390l | RQ419



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Zakres temperatury [°C]	Czynnik chłodniczy	Cena [PLN]
RQ419	578x605x1980	390	230	0,28	2-8	R600a	2 419,-
RQ419-BLACK	578x605x1980	390	230	0,28	2-8	R600a	2 539,-

Szafy chłodnicze 590l | RQ880H



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Zakres temperatury [°C]	Czynnik chłodniczy	Cena [PLN]
RQ880H	870x605x1981	590	230	0,52	2-8	R290a	3 969,-
RQ880H-BLACK	870x605x1981	590	230	0,52	2-8	R290a	4 099,-

Szafy chłodnicze 954l | RQ1100SL



Drzwi przesuwne

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Zakres temperatury [°C]	Czynnik chłodniczy	Cena [PLN]
RQ1100SL	1200x660x2030	954	230	0,65	2-8	R290a	4 800,-
RQ1100SL-BLACK	1200x660x2030	954	230	0,65	2-8	R290a	4 949,-

Szafy chłodnicze 1600l | RQ1500H



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Zakres temperatury [°C]	Czynnik chłodniczy	Cena [PLN]
RQ1500H	1810x710x2030	1600	230	0,68	2-8	R290a	6 859,-
RQ1500H-BLACK	1810x710x2030	1600	230	0,68	2-8	R290a	6 999,-

Ekspres automatyczny | Animo OptiMe 11 Freshmilk | moduł świeżego mleka

- Ekspres OptiMe jest idealnym rozwiązaniem samoobsługowym dzięki łatwemu w użyciu ekranowi dotykowemu z intuicyjnym interfejsem
- Dzięki kompaktowym wymiarom OptiMe zmieści się wszędzie tam, gdzie potrzebna jest kawa.
- Liczne możliwości w zakresie konfiguracji (komercyjnych) komunikatów wyświetlanych na ekranie – również podczas parzenia
- Wyposażony w moduł świeżego mleka do przygotowania różnych napojów na bazie espresso, w tym cappuccino, latte i latte macchiato
- Wyposażony jest w innowacyjną i niezawodną pompę mleka, która pozwala uzyskać gęstą mleczną pianę w kilka sekund
- Odwrócony system parzenia espresso
- Możesz zaparzyć napoje w dwóch filiżankach jednocześnie (w 2 cyklach parzenia)
- Powiadomienie na ekranie, gdy zbiornik jest (prawie) pusty
- Ceramiczny mechanizm młynka (Ditting®) zapewniający niebywałą żywotność (±300 000 filiżanek)
- Oddzielna wylewka gorącej wody
- Funkcja wstępnego nagrzewania układu parzenia kawy
- Regulacja temperatury wody oraz mocy kawy
- Zamiast świeżego mleka można wybrać również różne dodatki. Można je też ze sobą łączyć.
- Wiele rodzajów napojów na bazie espresso do wyboru
- Oświetlenie OptiLight LED
- Wyświetlacz dotykowy 7", z możliwością zmiany koloru tła, ustawienia logo firmy, obrazu, wideo lub reklamy jako wygaszacza ekranu
- Kompatybilny z różnymi rozmiarami kubków, dzięki regulowanej tacce na filiżanki: 50-105 mm
- Izolowany podgrzewacz wody ze stali nierdzewnej (0,5 l) z grzałką o mocy 1800 W i zabezpieczeniem na wypadek braku wody
- Licznik zaparzeń
- Izolowany podgrzewacz wody ze stali nierdzewnej
- Łatwa konserwacja i szybkie czyszczenie: interfejs prowadzi użytkownika przez proces czyszczenia
- Cicha eksploatacja
- Inteligentny tryb oszczędzania energii (w trybie oczekiwania)
- Szybki i łatwy w użyciu program czyszczenia
- Gniazdo USB i czytnik kart SD
- Tacka ociekowa: łatwe podłączenie do węża odpływowego



CENA PROMOCYJNA:

18 249,-

~~-25 940,-~~



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Zbiornik na ziarna/ młynki	Zbiornik na produkty instant	Max. wys. wlewki [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
OptiMe 11 Freshmilk	380x515x600	1	1	165	2,2	230	32	18 249,-



Ekspres automatyczny | ekran dotykowy | spienianie świeżego mleka | RQK90



CENA PROMOCYJNA:

4 999,-

~~8 420,-~~



- Profesjonalny ekspres automatyczny przeznaczony do małej i średniej wielkości biur, kawiarni, stacji benzynowych, hoteli oraz wszędzie tam, gdzie chcemy zaserwować pyszną kawę
- Elegancki i nowoczesny design
- Ekspres idealnie nadaje się do samoobsługi, dzięki intuicyjnemu panelowi sterowania
- Wyposażony w dotykowy 7-calowy panel sterowania z wyborem 6 różnych napojów
- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko
- Możliwość personalizacji napojów: możliwość regulacji takich parametrów jak moc kawy, pojemność kawy, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, czas wydawania mleka
- Wstępne zaparzanie „PRE-BREW” dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobyć z niej maksimum aromatu
- Możliwość przygotowania dwóch napojów jednocześnie
- Pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg
- Wydajność maksymalna to 40 filiżanek po 120 ml na godzinę
- Minimalna ilość zaparzonej kawy: 25 ml
- Wydajność do 80 filiżanek/dzień
- Sygnał informujący o konieczności odkamieniania
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Wymowany zbiornik na wodę o pojemności 1,8 l
- Doprowadzanie mleka: zewnętrzne za pomocą węża
- Stożkowy mechanizm mielący wykonany ze stali
- System automatycznego czyszczenia
- Istnieje możliwość podłączenia ekspresu bezpośrednio do wody z sieci jak i stałego podłączenia do odpływu

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Zbiornik na kawę [kg]	Zbiornik na wodę [l]	Max. wys. wlewki [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
RQK90	305x330x580	1	1,8	160	2,7	230	17,4	5 000,-



Lodówka na mleko | RQM90

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Czynnik chłodniczy	Waga [kg]	Cena [PLN]
RQM90	220x455x457	R600a	14	1 349,-



Ekspres do kawy 2-grupowy EX3 2GR B PID | 3,35 kW | TOP VERSION



CENA PROMOCYJNA:

12 599,-

~~17 980,-~~



- Nowoczesny, świeży i stylowy wygląd
- Bardzo szeroki zakres personalizacji wyglądu (kolor, wykończenie, oświetlenie grupy, sterowanie, itp.)
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- Wstępne zaparzanie pre-infusion
- Automatyczne naponszczanie wody
- Program automatycznego czyszczenia
- **Bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę**
- Take Away - standardowo wyposażony w wysoką grupę, z podstawkami na niższe filiżanki
- Ulepszony system odpływu wody
- Podwójny manometr
- 2 dysze do spieniania mleka **Cool Touch** regulowane dźwigniami
- Maksymalna precyzja regulacji temperatury z wykorzystaniem technologii PID
- Elektroniczny wyświetlacz
- Oświetlenie grupy
- Standardowy kolor: czarny
- **Szkolenie i montaż ekspresu gratis na terenie całej Polski**

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Boiler [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
EX3 2GR B PID	770x575x465	11,5	3,35	230	62	12 599,-



STANDARDOWE WYPOSAŻENIE

- 1 wylewka wrzątku
- 2 dysze do spieniania mleka Cool Touch
- 1 kolba pojedyncza
- 2 kolby podwójne
- 2 podstawki na niższe filiżanki
- 1x wąż zasilający
- 1x wąż odpływowy
- 1x membrana czyszcząca



SZKOLENIE I MONTAŻ NA TERENIE CAŁEJ POLSKI



PID TECHNOLOGIA PID



TALL CUP



PROGRAMOWALNE DOZY KAWY



Profesjonalny ekspres kolbowy 2 grupowy | autosteamer | CARAT 2GR



CENA PROMOCYJNA:

12 999,-

~~18 499,-~~



- Niskie zużycie energii
- Automatyczne przełączanie w tryb energooszczędny
- Bojler obłożony kocem termicznym o grubości 10 mm
- Zakończenie cyklu spieniania mleka po osiągnięciu wymaganej temperatury
- Pompa perystaltyczna zasilająca system kontrolowana elektronicznie
- Miedziany bojler oraz rurki systemu przewodzenia wody
- Bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę
- Wbudowana pompa wolumetryczna
- Możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy
- Automatyczne napuszczenie wody
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary turbo steamer
- Zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- Program automatycznego czyszczenia

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Boiler [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
CARAT 2GR B	774x563x620	11,5	3,25	230	12 999,-
CARAT 2GR W	774x563x620	11,5	3,25	230	12 999,-



LCD

FUNKCJE WYŚWIETLACZA

- Maksymalna precyzja regulacji temperatury z wykorzystaniem PID
- Możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- Licznik wydanych kaw
- Ustawienie czasu i daty
- Czasowe programowanie dyszy do wrzątku
- Wyświetlanie temperatury bojlera
- Ustawienie wyboru języka
- Możliwość wyboru koloru wyświetlacza
- Możliwość ustawienia przypomnienia dotyczącego wymiany filtra oraz czyszczenia ekspresu
- Możliwość ustawienia własnego wyświetlanego tekstu

PID

TECHNOLOGIA PID



TALL CUP



PROGRAMOWALNE DOZY KAWY



Ekspres ciśnieniowy do kawy 1-kolbowy | wysoka grupa | Z1GR TALL CUP

- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- Bojler z wymiennikiem ciepła
- Wysoka grupa
- Wbudowana pompa wolumetryczna
- Elektroniczne sterowanie
- Możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych
- Automatyczne napuszczanie wody
- Sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze
- 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku
- Zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- Program automatycznego czyszczenia
- Możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion



CENA PROMOCYJNA:

6 189,-

~~8 869,-~~

**WYSOKA
GRUPA**



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Bojler [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena [PLN]
Z1GR TALL CUP	460x590x530	6	2,8	230	6 189,-



TALL CUP



PROGRAMOWALNE DOZY KAWY



Profesjonalny automatyczny młynek do kawy | F64E

- System pojedynczej dawki, możliwość samodzielnego określania pojedynczych lub podwójnych doz, dodatkowo możliwość manualnego ustawienia ilości kawy
- Precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła
- Płaskie żarna wykonane ze stali nierdzewnej, średnica 64mm
- Uchwyt na kolbę - automatyczne mielenie kawy prosto do kolby
- Duży i czytelny dotykowy wyświetlacz
- Licznik kaw dzienny, tygodniowy
- Pomiar temperatury oraz wilgotności
- Informacja dokładnej dacie, godzinie oraz czasie mielenia poszczególnej dozy
- Obudowa lakierowana na srebrno, na zamówienie dostępne inne kolory
- Wyjmowana głowica ułatwiająca czyszczenie



CENA PROMOCYJNA:

2 679,-

~~3 880,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Prędkość [obrotów/min]	Pojemnik na kawę [kg]	Moc [kW]	Cena [PLN]
F64E	230x615x270	1350-1550	1,5	0,35	2 679,-



Profesjonalny automatyczny młynek do kawy | F4 NANO

- Młynek podaje zawsze idealną dawkę świeżo zmielonej kawy
- System pojedynczej dawki, możliwość samodzielnego określania pojedynczych lub podwójnych doz
- Precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła z podziałką
- Płaskie żarna wykonane ze stali hartowanej, średnica 64 mm
- Uchwyt na kolbę - automatyczne mielenie kawy prosto do kolby
- Pojemnik na kawę o dużej pojemności
- Licznik kaw dzienny, tygodniowy
- Niezawodny i bardzo prosty w obsłudze.
- Wyświetlacz podaje informację o liczbie wydanych porcji oraz datę i godzinę



CENA PROMOCYJNA:

1 929,-

~~2 810,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Prędkość [obrotów/min]	Pojemnik na kawę [kg]	Moc [kW]	Cena [PLN]
F4 NANO	169x240x473	1400-1600	0,6	0,25	1 929,-
F4 NANO NERO	169x240x473	1400-1600	0,6	0,25	1 929,-



Profesjonalny automatyczny młynek do kawy | F5D | czarny

- Idealnie sprawdzi się w punktach sprzedających kawę na wagę.
- Precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła z podziałką
- Stalowa, tłumiąca hałas obudowa młynka, zapewniająca stabilność na każdym podłożu
- Płaskie żarna wykonane ze stali hartowanej, średnica 64 mm
- Uchwyt na torebki z klipsem mocującym
- Pojemnik na kawę o dużej pojemności
- Z wyłącznikiem ręcznym
- Opcjonalnie dostępny wyłącznik czasowy



CENA PROMOCYJNA:

1 649,-

~~2 390,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Prędkość [obrotów/min]	Pojemnik na kawę [kg]	Moc [kW]	Cena [PLN]
F5D_BLACK	230x615x270	1350-1550	1,5	0,35	1 649,-



Automatyczny młynek do kawy | TRON

- Pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału, z systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy, z możliwością mycia w zmywarce w temperaturze 90°C
- Korpus młynka pokryty materiałem odpornym na zarysowania, wykonany z jednego kawałka tworzywa
- Mikrometryczna regulacja mielonej kawy, za pomocą zapadki regulacyjnej
- Nowy system dozowania zmielonej kawy, który zapewnia czystą komorę mielenia po zakończeniu pracy młynka
- Ekran dotykowy ułatwia programowanie i użytkowanie
- Możliwe zaprogramowanie trzech różnych programów dozowania: pojedynczego, podwójnego bądź spersonalizowanego - do dopasowania dla specjalnych potrzeb baristy
- Informacje o czasie mielenia zintegrowany z obudową młynka
- Licznik zrobionych kaw



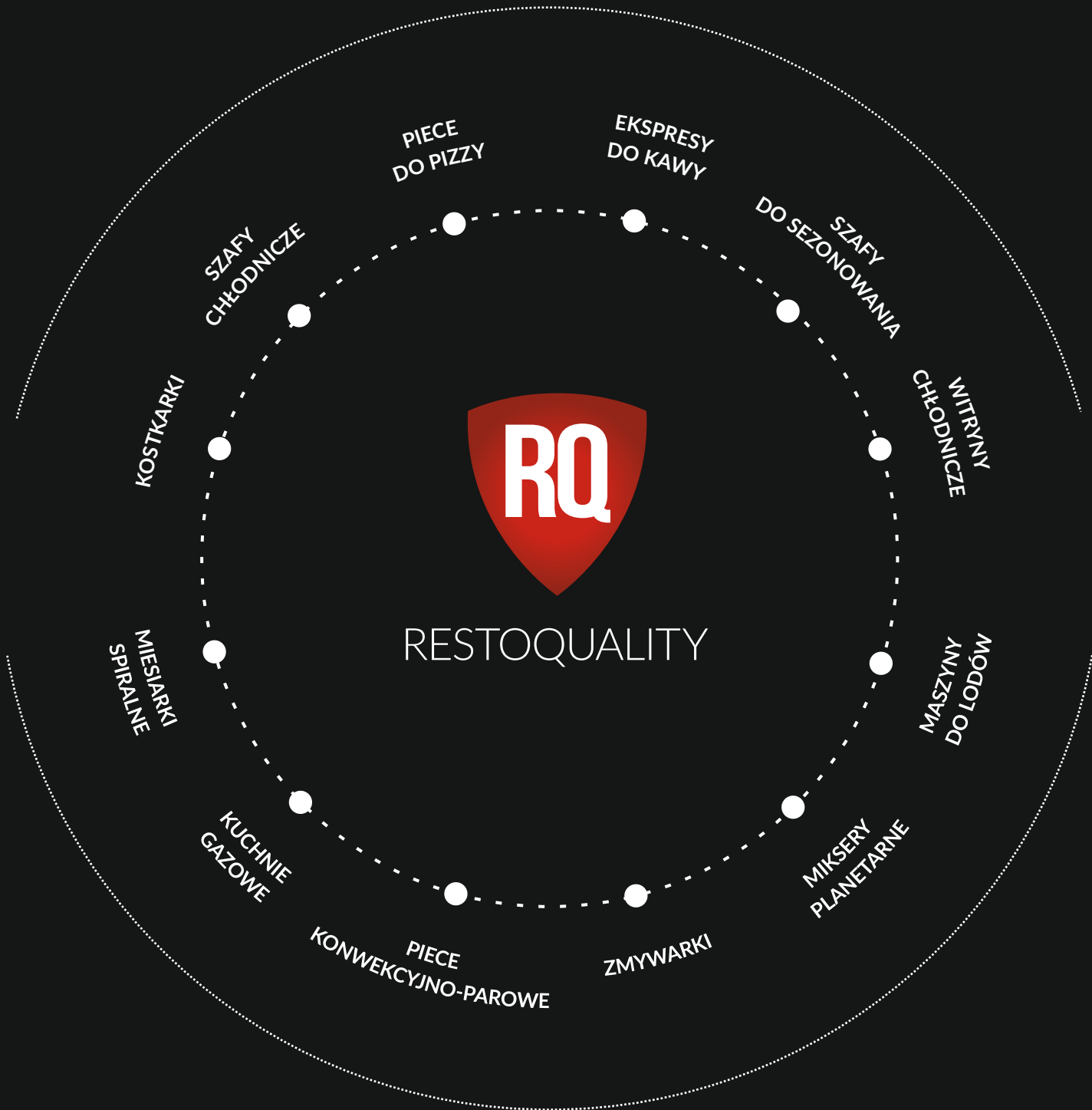
CENA PROMOCYJNA:

1 229,-

~~1 800,-~~

Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Prędkość [obrotów/min]	Pojemnik na kawę [kg]	Moc [kW]	Cena [PLN]
TRON	170x340x410	1300-1600	1	0,275	1 229,-





Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
INFO@RESTOQUALITY.PL
+48 12 307 06 72

WWW.RESTOQUALITY.PL