



OFERTA PROMOCYJNA

ważna 7.05 - 30.06.2021 r.
lub do wyczerpania zapasów



www.rmgastro.pl

Produkty dostępne u naszych Partnerów handlowych



Termoport z drzwiami grzejnymi 12V

- wentylator
- łatwa wymiana drzwi
- silikonowa uszczelka
- grzałka
- odporność cieplna -30 °C do +90 °C
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników

cena katalogowa cena promocyjna

~~4 799,-~~ **3 839,-**



Termoport Cop GN 1/1

- maks. wymiar pojemnika GN1/1 200
- uszczelka silikonowa pokrywy
- uchwyty do przenoszenia
- możliwość sztaplowania
- można myć w zmywarce
- -30°C do 100°C
- termoport sprzedawany bez pojemników GN

cena katalogowa cena promocyjna

~~799,-~~ **639,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el.
00001878	DVT 012	440 x 640 x 480	12 V

Indeks	Model	Wymiary mm
00001874	COP 1/1	420 x 660 x 300

Termoport - D GN 1/3 COP

- silikonowa uszczelka pokrywy
- odporność cieplna -30 °C do +90 °C
- termoport z pokrywką do umieszczenia:
 - 1x GN 1/3 gł. 200 mm
 - 2x GN 1/6 gł. 200 mm



cena katalogowa cena promocyjna

~~789,-~~ **631,-**

Termoport Front GN 1/1

- w termoporcie można umieścić pojemniki GN 1/1, 1/2, 1/3
- uszczelka silikonowa pokrywy
- uchwyty do przenoszenia
- możliwość sztaplowania
- można myć w zmywarce
- 30°C do 85°C
- termoport sprzedawany bez pojemników GN

cena katalogowa cena promocyjna

~~1 199,-~~ **959,-**



Indeks	Model	Wymiary mm
00001876	D 1/3	240 x 430 x 375

Indeks	Model	Wymiary mm
00001875	FRONT 1/1	440 x 640 x 480



Termos stalowy

- podwójne izolowane ścianki (utrzymują temperaturę produktu od 6 do 8 godzin)
- możliwość pionowego składowania
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 6 zatrzasków zamykających
- podwójna pokrywa z silikonową uszczelką
- podstawa z elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem
- odpowietrznik w pokrywie
- 2 uchwyty umożliwiające wygodny transport



cena katalogowa ~~od 765,-~~
cena promocyjna **od 612,-**

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00028049	TS - 10	10	612,-
00028050	TS - 20	20	719,-

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon płaski

cena katalogowa ~~179,-~~ cena promocyjna **134,-**



Indeks	Model	Wymiary mm
00001800	GN - 1/1 TP	530 x 325 x 20

Pojemnik GN 1/1 teflon na jaja (12 szt.)

- do przygotowywania jaj sadzonych w piecu konwekcyjnym lub konwekcyjno-parowym
- aluminiowa blacha pokryta teflonem przeznaczona do smażenia jajek
- zagłębienia sprawiają, że produkty charakteryzują się jednakowym kształtem i wielkością



cena katalogowa ~~179,-~~
cena promocyjna **134,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ
00001799	GN - 1/1 TJ	530 x 325 x 20	na jaja (12 szt.)

Pojemnik gastronomiczny teflon ryflowany

cena katalogowa ~~179,-~~ cena promocyjna **134,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Typ
00001801	GN - 1/1 TR	530 x 325 x 20	ryflowany



Vision Express Grill GN 1/1

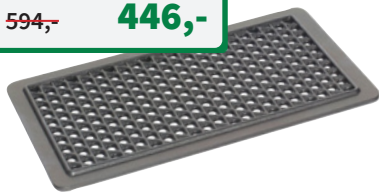
- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

cena katalogowa

~~594,-~~

cena promocyjna

446,-



Indeks	Model	Wymiary mm
00024124	REG 1/1	530 x 325

Vision Grill Diagonal GN 1/1

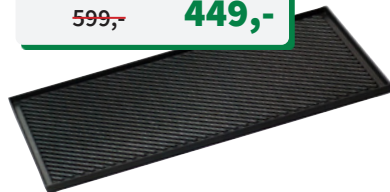
- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

cena katalogowa

~~599,-~~

cena promocyjna

449,-



Indeks	Model	Wymiary mm
00024128	RGD 1/1	530 x 325

Kuchnia gazowa wolnostojąca

- wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości
- specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- dolna półka na wysokości 16,5 cm
- wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm
- osłonięte boki
- nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- możliwość ustawienia centralnego lub przysięnnego

UWAGA:

Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.

cena katalogowa

~~od 3 899,-~~

cena promocyjna

od 3 119,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość palników	Cena promocyjna netto PLN
00011104	SPF 80 G	800 x 700 x 850 - 900	25	44,3	3x 7 + 4	3 119,-
00011103	SPF 120 G	1200 x 700 x 850 - 900	36	61,3	2x 4 + 4x 7	4 119,-



Obieraczka lakierowana do ziemniaków

- powierzchnia wnętrza walca, drzewiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5 - 3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- czas cyklu: do 6 min.
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja malowana proszkowo
- prosta obsługa
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik
- stosować z separatorem



cena katalogowa ~~od 4 999,-~~
 cena promocyjna **od 3 999,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena promocyjna netto PLN
00000252	SKBZ 6 L	550 x 670 x 750	6	0,35	3 999,-
00000253	SKBZ 12 L	700 x 700 x 950	12	0,55	4 319,-

Separator do obierzyn okrągły do SKBZ

- do oddzielania obierzyn
- wysoka wydajność odprowadzania wody
- wykonanie nierdzewne



cena katalogowa ~~od 849,-~~
 cena promocyjna **od 679,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Do obieraczek	Cena netto promocyjna PLN
00000262	LS - 2/N	Ø 320 x 270	6 L	679,-
00000260	LS - 1/N	Ø 320 x 380	12, 20, 40 L	703,-

Wilk do mięsa

- część robocza i lej wykonane ze stali nierdzewnej
- ślimak, sito i nóż wykonany ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny - pomocny przy zacięciu, ułatwia odkręcenie nakrętki
- korpus – polerowane aluminium
- kołek dociskowy
- przycisk: włącz/wyłącz
- Ø sitka: 70 mm, Ø otworów: 6 mm
- wydajność: 150 kg/h

cena katalogowa ~~2 499,-~~
 cena promocyjna **1 999,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie eL V/Hz	Moc kW
00000303	UH 12MEC	500 x 280 x 425	230 V / 50 Hz	0,37



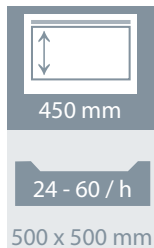
Zmywarka do szkła i naczyń + chemia (10 + 12 kg)

cena katalogowa

~~10 699,-~~

cena promocyjna

8 559,-



**RM Myjący +
RM Płuczący**

- inteligentny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- możliwość ustawienia automatycznego startu
- możliwość zmiany temperatur pracy w każdym programie
- dolne i górne ramię myjąco - płuczące;
- prosta, jednolita budowa kompozytowa
- funkcja ThermoStop zapewnienia stałą temperaturę cyklu płukania
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczającego
- wysokość drzwi 450 mm
- pojemność bojlera 6 l / 8 kW
- pojemność wanny 15 l / 2,1 kW

- program samoczyszczenia
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150")
- wydajność: 60/30/24 koszy/h
- zużycie wody: 2,1 l/cykl

W ZESTAWIE:

- 1x kosz na talerze, 1x kosz uniwersalny, 1x kosz na sztućce, przewody zasilania el., doprowadzenia wody i odpływu
- wymiar kosza 50 x 50 cm



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00025469	QQ1 102 zestaw	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115



Zmywarka do szkła i naczyń + chemia (10 + 12 kg)

cena katalogowa

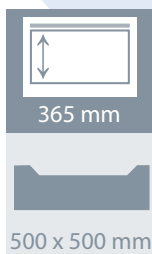
cena promocyjna

~~6 069,-~~

4 855,-



**RM Myjący +
RM Płuczący**



- elektroniczny panel sterowania
- wykonanie nierdzewne
- możliwość ustawienia automatycznego startu
- program samoczyszczenia
- tłoczone przewodnice koszy
- wysokość drzwi 365 mm
- pojemność bojlera 6 l / 3 kW
- pojemność wanny 20 l / 2,1 kW
- wydajność: 60/30/24 koszy/h
- zużycie wody: 2,1 l/cykl
- możliwość zmiany temperatur pracy w każdym programie
- dolne i górne ramię myjąco - płuczące;
- prosta, jednolita budowa kompozytowa
- funkcja ThermoStop zapewnienia stałą temperaturę cyklu pukania
- sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego
- 3 programy standardowe (cykle: 60°, 120°, 150°)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg
00025467	QQI 52T zestaw	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

- **⊕ uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400**
- **⊕ 7" dotykowy panel sterowania**
- **⊕ możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- **MPD Cloud - możliwość połączenia z chmurą**
- **Wi-Fi**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozwór
- **⊕ łącze USB**
- **⊕ 3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna Δ T
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory LED
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 74 mm
- **⊕ funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania**
- **⊕ przedgrzew komory**
- Timer półek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- **⊕ automatyczne schładzanie komory między krokami programu**
- **⊕ 4 automatyczne programy mycia modelu MPD 1011 X ERAM**



**SZKOLENIE
KULINARNE
I KSIĄŻKA
Z PRZEPISAMI
GRATIS!**

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm
00029303	MPD 1011 X ERAM	907 x 752 x 1023	400 V / 3N	17,3	110	10x GN 1/1 lub EN 600x400	74

Podstawa pod piec 711 / 1011

- specjalna nierdzewna podstawa z prowadnicami na pojemniki GN 1/1
- rozstaw prowadnic: 65 mm

cena katalogowa

1 199,-

cena promocyjna

959,-

Indeks	Model	Wymiary mm
00007330	KPP - 711 / 1011	830 x 590 x 700





Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1

**SZKOLENIE
KULINARNE
I KSIĄŻKA
Z PRZEPISAMI
GRATIS!**



cena katalogowa ~~20 199,-~~
cena promocyjna **16 159,-**

- (+) pojemność: 4x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)
- (+) 5" dotykowy panel sterowania
- (+) możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych
- (+) 4 automatyczne programy mycia
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- elektrozawór
- (+) złącze USB
- (+) 3 prędkości wentylatora, autorewers
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- (+) funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania
- (+) przedgrzew komory
- Timer pótek - pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania - przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- (+) automatyczne schładzanie komory między krokami programu

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00027562	MSDBD 0611 E	519 x 803 x 770	400 V / 3N	6,9	92	4x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)

Podstawa pod piec MSDBD SLIM 0611



- specjalna nierdzewna podstawa do pieców MSDBD SLIM MSDBD-1
- rozstaw prowadnic: 90 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość prowadnic	Zastosowanie
00027905	MSDBD-1	475 x 625 x 820	6x GN 1/1	podstawa pod piec 0611/1011

cena katalogowa ~~1 399,-~~
cena promocyjna **1 119,-**



Piec konwekcyjno-parowy EPM 0711



**SZKOLENIE
KULINARNE
I KSIĄŻKA
Z PRZEPISAMI
GRATIS!**

cena katalogowa ~~16 699,-~~ cena promocyjna **13 359,-**

- elektro-mechaniczne sterowanie
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280°C
- elektrozawór
- timer
- dwie prędkości wentylatora

- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00025442	EPM 0711 E	870 x 750 x 820	400 V / 3N	9,6	105	7 x (GN 1/1)

Zmiękcacz automatyczny



cena katalogowa ~~1 049,-~~ cena promocyjna **839,-**

- zmiękczenie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzeniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejedowodanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje niezdatną wodę

OPCJONALNIE

- mieszacz wody - miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00025809	R - 8B	455 x 233 x 540	9

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoza [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d



Pakowarka próżniowa

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa
- z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 270 mm

cena katalogowa

~~7 699,-~~

cena promocyjna

5 235,-



Worki do pakowarki próżniowej



cena katalogowa

~~46,-~~

cena promocyjna

31,-

- przezroczyste
- specjalna folia dostosowana do pakowarek próżniowych
- **opakowanie 100 szt.**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg
00027062	VBD - 6	355 x 445 x 420	280 x 330 x 95 + 60 h	0,25	35

Indeks	Model	Wymiary mm
00000323	WPP - 2	237 x 318

Kosz na frytki GN 1/1

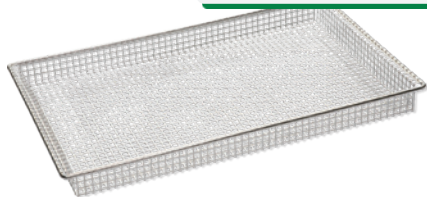
- nierdzewny kosz na frytki GN 1/1
- umożliwia przygotowywanie frytek w piecach konwekcyjno-parowych

cena katalogowa

~~239,-~~

cena promocyjna

179,-



Retigo Grill GN 1/1

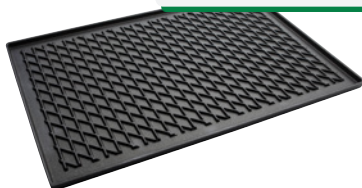
- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

cena katalogowa

~~579,-~~

cena promocyjna

434,-



Indeks	Model	Wymiary mm
00001817	K - 1/1	530 x 325 x 50

Indeks	Model	Wymiary mm
00005991	RGR 1/1	530 x 325



Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
 - płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
 - optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
 - regulacja temperatury 50 - 300°C
 - kontrolka pracy i grzania
 - wyłącznik główny
 - wykonanie nierdzewne
 - szuflada na tłuszcz
 - łopatką
- FTHR - 90 E
- 2x szuflada na tłuszcz
 - 3x strefa grzewcza
 - oddzielne sterowanie każdej strefy



cena katalogowa ~~1 499,-~~
cena promocyjna **1 199,-**



cena katalogowa ~~3 699,-~~
cena promocyjna **2 959,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena promocyjna netto PLN
00000358	FTR - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	ryflowana	1 199,-
00025498	FTHR - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2 959,-

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
 - płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
 - optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprrowadzenie i utrzymywanie temperatury
 - wykonanie nierdzewne
 - szuflada na tłuszcz
 - piezoo zapalanie
 - dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
 - łopatką
- FTHR - 90 G
- 2x szuflada na tłuszcz
 - 3x strefa grzewcza
 - oddzielne sterowanie każdej strefy



cena katalogowa ~~1 999,-~~
cena promocyjna **1 599,-**



cena katalogowa ~~4 999,-~~
cena promocyjna **3 999,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	Cena promocyjna netto PLN
00000366	FTR - 30 G	330 x 600 x 220	330 x 480	4	24,3	ryflowana	1 599,-
00025496	FTHR - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	3 999,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy

cena katalogowa

~~2 299,-~~

cena promocyjna

1 839,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000362	FTHR - 60 E	660 x 530 x 220	650 x 480	6	40,6	½ gładka - ½ ryflowana

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatką
- piezoo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy

cena katalogowa

~~3 199,-~~

cena promocyjna

2 559,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000370	FTHR - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana

Toster dwupoziomowy

- szybkogrzalne grzałki kwarcowe
- 2x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 4x szczytce o wymiarach 10x18 cm

cena katalogowa

~~1 129,-~~

cena promocyjna

903,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000385	TO - 940 GH	375 x 274 x 403	24 x 22	2,4	9,8

Blender + 2x komplet dzban z zespołem noży i pokrywką

cena katalogowa cena promocyjna

~~5 191,-~~ **4 399,-**



RODZAJ OBRÓBK

- mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie, siekanie.
- do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, sosów, zagęszczaczy, majonezu, zup, deserów, koktajli mlecznych i owocowych, soków, itp.
- precyzyjna, płynna regulacja od 700 do 15 000 obr./min.
- włącznik zezwalającej na bezpośredni dostęp do maks. prędkości (15 000 obr./min)
- niewielka wysokość dzban (355 mm) i umieszczenie silnika z tyłu zwiększa stabilność urządzenia i ułatwia jego napełnianie.
- wyjątkowo odporny na uderzenia, lekki dzban z przezroczystego tworzywa.
- dzban można myć w zmywarkach bez konieczności wymontowania sekcji miksującej.
- długie noże (72 mm) i konstrukcja dzban zapewniają maksymalną wydajność i wyjątkowe rezultaty przy obróbce zarówno dużych jak i małych ilości pożywienia.
- lejek dozujący umożliwia stopniowe dodawanie płynu w trakcie pracy urządzenia.
- obudowa urządzenia wykonana jest z metalu.
- dzban wykonany jest z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i działanie wysokiej temperatury (115°C).

W KOMPLECIE

- 2x naczynie, zespół noży, pokrywa i naczynie do odmierzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Prędkość obr./min	Kod
00009140	SB-4	365 x 270 x 455	4	1,35	700 - 15000 puls 15000	23010

Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym

- trzy elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek
- wykonanie nierdzewne
- włącznik i kontrolka grzania
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiającą ułożenie np. parówek/kiełbasek
- wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

cena katalogowa

cena promocyjna

~~1 169,-~~ **935,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000392	HD - 3N	300 x 480 x 350	1,1	9,4



Steak grill chromowany - komplet

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
 - powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
 - płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
 - optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
 - kontrolka pracy i grzania
 - wyłącznik główny
 - wykonanie nierdzewne
 - szuflada na tłuszcz
 - powierzchnia płyty roboczej gładka, chromowana
 - osobne sterowanie dolnej i górnej płyty
 - płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu na górnej płycie grzejnej
- OPCJA:
- łopatką do płyty gładkiej lub ryflowanej

cena katalogowa

~~3 599,-~~

cena promocyjna

2 879,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000372	KD - 33 ED	330 x 680 x 400	320 x 480	3 + 3	41,4

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprzodzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

cena katalogowa

~~1 699,-~~

cena promocyjna

1 359,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000344	PM - 2015 L	409 x 405 x 182	365 x 240	3	21,3



Kebab - grill elektryczny

- oddzielne sterowanie dla każdej strefy grzewczej
- trzostopniowe sterowanie mocy grzałek
- **+** napęd igły umieszczony na dole urządzenia
- **+** regulacja odległości igły od grzałek
- wyłącznik główny
- możliwość nachylenia igły
- specjalnej długości wyprofilowane grzałki
- idealny rozkład temperatur
- szuflada na tłuszcz
- łopatką na mięso
- **+** gniazdo 230 V do podłączenia noża elektrycznego

cena katalogowa

~~6 999,-~~

cena promocyjna

5 599,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00000330	DE - 3 A	530 x 640 x 990	400 V /3N/ 50 Hz	9,9	40

Kebab - grill gazowy

- oddzielne sterowanie dla każdej strefy grzewczej
- płynna regulacja mocy palnika
- **+** napęd igły umieszczony na dole urządzenia
- **+** regulacja odległości igły od palników
- płyty szamotowe
- wyłącznik główny
- możliwość nachylenia igły
- szuflada na tłuszcz
- łopatką na mięso
- **+** gniazdo 230 V do podłączenia noża elektrycznego
- dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

cena katalogowa

~~7 999,-~~

cena promocyjna

6 399,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000335	DG - 8 A	530 x 640 x 990	14	29



Podgrzewacz elektryczny do zup

- 4 wyjmowane wkłady ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury
- kontrolka włączenia i grzania

cena katalogowa

~~1 999,-~~

cena promocyjna

1 599,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00020376	BM04W	450 x 600 x 350	4 wkłady	4 x 4,5	1,4	18,6



Grill lawowy pojedynczy gazowy

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezoo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- pokrętło regulacyjne min. - max.
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- możliwość dokupienia rusztu do ryb
- kamienie lawowe: 5 kg
- fabrycznie dostosowane urządzenie na gaz PB + dysze na gaz ziemny

cena katalogowa

~~2 099,-~~

cena promocyjna

1 679,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW
00000349	GL - 30 G	330 x 540 x 220	312 x 483	4

Grill lawowy podwójny gazowy

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezoo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- pokrętło regulacyjne min. - max.
- urządzenie dostarczane z 2 rusztami do mięsa
- możliwość dokupienia rusztu do mięsa / ryb
- osobne pokrętło regulacyjne dla każdej połowy
- kamienie lawowe: 10 kg

cena katalogowa

~~3 769,-~~

cena promocyjna

3 015,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW
00000350	GL - 60 G	660 x 540 x 220	2x 312 x 483	8

Rolkowy opiekacz parówek

- **⊕ wykonanie nierdzewne**
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- **⊕ 8 rolek o długości 44 cm**

cena katalogowa

~~3 149,-~~

cena promocyjna

2 519,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg
00022232	CW - 8/44	540 x 350 x 200	8	2,1	12,5



Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający
- we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 30 x 24 x 12 cm
- **+ 2x kran spustowy z zabezpieczeniem**



cena katalogowa ~~3 229,-~~
cena promocyjna **2 583,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000236	FE - 1010 T	720 x 420 x 370	2x 8	23,4

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/1 - 65 mm
- nierdzewna grzałka u góry urządzenia

cena katalogowa ~~929,-~~
cena promocyjna **743,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000400	UHL - 11	330 x 550 x 380	0,5	5,4

Frytownica gazowa

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4"
- **+ blokada zaworu spustowego**
- kosze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- temperatura pracy: 50-190°C
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- zewnętrzne grzałki poza komorą zapewniają wygodne czyszczenie
- wysoka moc palników - 1 kW/L

cena katalogowa ~~4 499,-~~
cena promocyjna **3 599,-**



Indeks	00029398
Model	FE 30 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 480
Moc gazowa kW	8
Waga kg	21,7



Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10 cm
FE - 07 / FE - 07 T (trójfazowa):
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm

cena katalogowa cena promocyjna
~~od 839,-~~ **od 671,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Cena promocyjna netto PLN
00000226	FE - 07	270 x 420 x 300	3	8	6,7	671,-
00000227	FE - 07 T	270 x 420 x 300	6	8	9,4	1 039,-

Frytownica elektryczna 8 + 8 l

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm

cena katalogowa cena promocyjna
~~1 629,-~~ **1 303,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000230	FE - 77	540 x 420 x 300	2x 3	12

Frytownica na ryby

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190 °C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 15 x 32x 12 cm
- pojemność 8 l

cena katalogowa cena promocyjna
~~1 249,-~~ **999,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007913	FE - 08	210 x 520 x 300	3,4	7,7



Witryna grzewcza

cena katalogowa

~~1 399,-~~

cena promocyjna

1 119,-

- regulacja temperatury 30 - 60°C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- dwupoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000482	VEC 520	500 x 350 x 410	0,4	11,6



Kuchenka mikrofalowa

cena katalogowa

~~1 299,-~~

cena promocyjna

1 039,-

- dotykowy panel sterowania
- 10 programowalnych przycisków
- 30 ustawień
- 10 poziomów mocy
- system grzania beztalerzowy
- pojemność 25 l

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary wewn. mm
00027887	MWP - 1052 - 26	511 x 432 x 311	1,55	14,7	327 x 346 x 200



Kuchenka indukcyjna

cena katalogowa

~~1 199,-~~

cena promocyjna

959,-

- elektroniczne sterowanie
- display LED
- dwa wentylatory
- 12 stopni mocy
- 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240°C
- timer 0 - 180 minut

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00025505	RIB 3535 ET/N	420 x 330 x 100	3,5	4,3



cena katalogowa

~~1 629,-~~

cena promocyjna

1 303,-

Naleśnikarka

- żeliwna powierzchnia
- regulacja temperatury 50 - 270°C
- kontrolka pracy i grzania
- w komplecie wałek do rozprowadzania ciasta i topatka do naleśników
- średnica 35 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000387	CRE - 135	380 x 380 x 190	2,4	16



Szafa chłodnicza - 130 l

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R600a
- 3 przestawne ruszty (2 ruszty 500 x 415 mm + 1 ruszt 500 x 211 mm)
- kółka z tyłu

cena katalogowa ~~od 1 999,-~~ cena promocyjna **od 1 599,-**



Indeks	Model	Powierzchnia	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena promocyjna netto PLN
00009954	HR 200	lakierowana	600 x 585 x 855	130	0,1	45	1 599,-
00009955	HR 200/S	nierdzewna	600 x 585 x 855	130	0,1	45	1 815,-

Szafa mroźnicza - 120 l

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrozący od góry
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynniki chłodnicze: R600a
- 2 stałe ruszty (480 x 420 mm)
- kółka z tyłu

cena katalogowa ~~2 199,-~~ cena promocyjna **1 759,-**



Indeks	Model	Powierzchnia	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00009960	HF 200	lakierowana	600 x 585 x 855	120	0,105	45

Szafa chłodnicza - 570 l

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R600a
- 4 przestawne ruszty (3 ruszty 630 x 480 mm + 1 ruszt 630 x 290 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub dodatkowej półki
- regulowane nóżki z przodu / kółka z tyłu

cena katalogowa ~~3 799,-~~ cena promocyjna **3 039,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00009958	HR 600	777 x 695 x 1895	570	0,185	90

Kostkarka do lodu

- wykonanie nierdzewne
 - wytwarzanie lodu w kostkach
 - chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
 - zużycie wody: 5,1 l/h (A), 23 l/h (W)
 - czynnik chłodniczy R290
- SS - 35 A / SS - 35 W
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
 - zużycie wody: 14 l/h (A), 34 l/h (W)
- SS - 45 A / SS - 45 W
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
 - zużycie wody: 18,8 l/h (A), 42,8 l/h (W)

cena katalogowa

cena promocyjna

~~3 699,-~~

od 2 959,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / d	Waga kg	Cena promocyjna netto PLN
00009972	SS - 25 A	350 x 470 x 590	powietrzem	0,36	22	30	2 959,-
00009973	SS - 25 W	350 x 470 x 590	wodą	0,36	25	30	2 959,-
00009974	SS - 35 A	435 x 605 x 715	powietrzem	0,4	33	48	3 439,-
00009975	SS - 35 W	435 x 605 x 715	wodą	0,4	35	48	3 439,-
00009976	SS - 45 A	435 x 605 x 715	powietrzem	0,45	42	52	3 639,-
00009977	SS - 45 W	435 x 605 x 715	wodą	0,45	44	52	3 639,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 10x GN 1/1, 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- **+ dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- **+ port USB do ściągania danych HACCP**

cena katalogowa

cena promocyjna

~~16 699,-~~

13 599,-



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00022119	SHF 1011	790 x 760 x 1630	668 x 418 x 791	0,9	129	10 GN 1/1 - 40

Steaker

- bardzo wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej
- skrócony czasu obróbki termicznej produktów przygotowywanych na steakerze pozwala na oszczędność gazu lub energii elektrycznej nawet do 35%
- wydajność: do 100 kg/h
- w zestawie przystawki: nacinająca i zgniatająca
- prosta budowa umożliwia łatwy demontaż w celu czyszczenia
- urządzenie do rozbijania i nacinania mięsa w sposób mechaniczny - umożliwia to przygotowywanie wielu porcji mięsa w bardzo krótkim czasie
- metoda ta pozwala na skrócenie czasu pracy personelu i zmniejszenie ilości używanych przypraw
- nacięte mięso utrzymuje naturalną soczystość i zwiększa kruchość
- przystawka nacinająca posiada 2 wałki z tarczami nożowymi (28 sztuk na każdym wałku)
- przystawka zgniatająca posiada 2 walce z tworzywa

cena katalogowa cena promocyjna

~~7 399,-~~ **5 919,-**



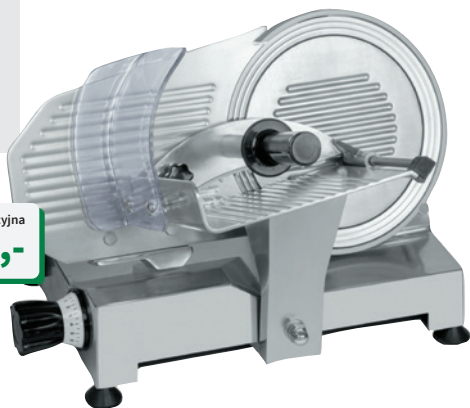
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007335	RM - ST11	370 x 700 x 470	0,6	15

Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzylegająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie żyzkowany) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości
- **+** silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu
- **+** przezroczysta osłona stołu roboczego
- **+** wyłącznik zanikowonapięciowy
- dołączany system ostrzący

cena katalogowa cena promocyjna

~~1 399,-~~ **1 119,-**



Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028589	GSE - 220	380 x 430 x 320	0,16	9,8



Torba termiczna do transportu pizzy

- torba na 2 lub 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem
- przezroczysta kieszeń na rachunki
- boczne kieszenie na napoje

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena promocyjna netto PLN
00006579	TP 2 / 45	470 x 470 x 110	239,-
00006580	TP 4 / 45	470 x 470 x 210	255,-

cena katalogowa cena promocyjna
od 299,- od 239,-



Torba na sushi

NOWOŚĆ

- torba na 9 pudełek
- torba wykonana z kodury
- torba posiada dodatkowe wewnętrzne, boczne kieszenie na wkłady chłodzące
- zamknięcie klapy na zamek błyskawiczny
- usztywnienie spodu



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm
00029397	Sushi 9	500 x 200 x 220	400 x 180 x 170

cena katalogowa cena promocyjna
309,- 247,-



Torba na hamburgery

NOWOŚĆ

- torba na 12 pudełek o wymiarach 15 x 15 x 8 cm
- torba wykonana z kodury
- zamknięcie klapy na rzep
- przegródka oraz usztywnienie spodu

cena katalogowa cena promocyjna
339,- 271,-



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm
00029396	Hamburger 12	520 x 350 x 190	500 x 330 x 180



Torba termiczna do transportu opakowań

- torba na 4/6/12 opakowań na żywność o wymiarach 20 x 25 cm
- torba wykonana z kodury
- zamknięcie kłapy na rzep
- przegródka oraz usztywnienie spodu

NOWOŚĆ

cena katalogowa

cena promocyjna

~~od 269,-~~ **od 215,-**



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena promocyjna netto PLN
00029392	Lunchbox 4	300 x 250 x 330	260 x 220 x 300	215,-
00029393	Lunchbox 6	450 x 300 x 320	420 x 270 x 290	239,-
00027972	Lunchbox 12	540 x 470 x 270	520 x 450 x 250	295,-

Torba termiczna do transportu zup

- torba na 12/18 kubków po 300 ml
- torba wykonana z kodury
- zamknięcie kłapy na rzep
- przegródka oraz usztywnienie spodu

NOWOŚĆ

cena katalogowa

cena promocyjna

~~od 299,-~~ **od 239,-**



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena promocyjna netto PLN
00029394	Soup 12	390 x 280 x 230	370 x 260 x 200	239,-
00029395	Soup 18	420 x 410 x 230	390 x 380 x 200	255,-

Frytownica gazowa

- termostat kontrolujący temp. oleju zabezpiecza przez przegrzaniem oleju
- zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- łatwe sterowanie
- kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika wewnątrz podstawy
- ochrona pokręteł IPX4



cena katalogowa

~~7 299,-~~

cena promocyjna

5 839,-

Indeks	00027292
Model	FE 70/40 G
Wymiary mm	400 x 700 x 1090
Moc gazowa kW	12
Moc kcal/h	10 320
Waga kg	44

Patelnia uchylna gazowa

- pojemność użytkowa wanny 43 l
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne, mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napełniania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej
- nierdzewne boki wanny- dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia



cena katalogowa

~~13 490,-~~

cena promocyjna

10 792,-

Indeks	00027289
Model	BR 70/80 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12
Moc kcal/h	10 320
Waga kg	138



Piec do pizzy 1-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+ kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006542	E - 4	975 x 835 x 412	4x 33	4,8	54,2

cena katalogowa ~~3 999,-~~ cena promocyjna **3 199,-**



Piec do pizzy 1-poziomowy

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- wspólne sterowanie grzałki górnej i dolnej
- ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007943	FP - 37R	550 x 497 x 250	2	20,2

cena katalogowa ~~1 599,-~~ cena promocyjna **1 279,-**



Podstawa pod piec do pizzy

- podstawa pod piec do pizzy E oraz B
- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo
- możliwość wyjęcia dolnej poprzeczki w celu umieszczenia miksera spiralnego pod piecem

Indeks	Model	Przeznaczenie	Wymiary mm	Waga kg
00000467	S - 4	E - 4, E - 8	980 x 830 x 960	54,2

cena katalogowa ~~899,-~~ cena promocyjna **719,-**

Wałkownica

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 80 - 400 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie przyciskiem nożnym - opcja

cena katalogowa ~~4 999,-~~ cena promocyjna **3 399,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009856	DL-40	520 x 450 x 712	0,375	45





RM GASTRO
Producent urządzeń gastronomicznych

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń,
Polska

☎ +48 33 854 73 26
☎ +48 33 854 70 52
✉ info@rmgastro.pl

07052021/5