GASTRO ECONOMY

Funkcjonalne kuchnie od RM GASTRO.

REDFOX®



KATALOG REDFOX 2025/2026

RM GASTRO



Szanowni Państwo,

od 2001 roku dostarczamy kompleksowe rozwiązania dla gastronomii, wspierając restauracje, hotele, bary, stołówki i wiele innych miejsc, gdzie jakość i niezawodność sprzętu mają kluczowe znaczenie. Przez ćwierć wieku staliśmy się nie tylko dostawcą sprzętu gastronomicznego – staliśmy się partnerem w sukcesie naszych klientów.

Za nami wiele zrealizowanych projektów, niezliczone godziny doradztwa, serwisu i szkoleń. Z dumą obserwujemy jak rozwija się polska gastronomia i jesteśmy szczęśliwi, że możemy być jej częścią.

Wierni naszym wartościom, nieustannie rozwijamy ofertę, aby jeszcze lepiej odpowiadać na potrzeby dynamicznie zmieniającego się rynku gastronomicznego.

Zapraszam do lektury kolejnego katalogu REDFOX 2025/2026, w którym niezmiennie można znaleźć szereg niezbędnych urządzeń gastronomicznych. Pojemniki GN, garnki, frytownice i obieraczki do ziemniaków, to tylko niektóre z urządzeń, jakie można znaleźć w katalogu. Tym razem chciałbym zwrócić szczególną uwagę na nowe automatyczne ekspresy do kawy, które świetnie sprawdzą się zarówno na bufetach w restauracjach, jak i w biurach.

Zachęcam także do zapoznania się z naszymi pozostałymi katalogami: RM 2025/2026 oraz POWERED BY RM 2025/2026, gdzie również prezentujemy bardzo interesujące nowości.

Życzę miłej lektury.

Marceli Maryanek

Dyrektor handlowy





RM Gastro Polska – relacje oparte na wzajemnym szacunku i zaufaniu

Od 24 lat działamy aktywnie jako producent profesjonalnych urządzeń gastronomicznych i dostawca usług w branży HoReCa.

Nadrzędnym celem naszej firmy jest zapewnienie najwyższej jakości usług, zaspokojenie oczekiwań klientów, ich zadowolenie i zaufanie. Jednocześnie priorytetem jest budowanie długoterminowych relacji biznesowych z dostawcami towarów oraz dbanie o pracowników jako najcenniejszego zasobu firmy.

Opracowaliśmy, wdrożyliśmy, utrzymujemy i doskonalimy system zarządzania jakością, w celu bardziej efektywnego zarządzania firmą, optymalizacji procesów zachodzących w firmie oraz jeszcze lepszego zaspokajania potrzeb swoich wszystkich interesantów.

Potwierdzeniem tego jest **Certyfikat Systemu Zarządzania zgodnie z PN EN ISO 9001.**



TÜVNORD

CERTYFIKAT

dla Systemu Zarządzania wg
PN-EN ISO 9001:2015

Zgodnie z procedurą TÜV NORD Polska Sp. z o.o. zaświadcza się niniejszym, że

RM Gastro Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15A, PL / 43-450 Ustroń

stosuje system zarządzania zgodnie z powyższą normą w zakresie:

Prowadzenie sprzedaży towarów i usług dedykowanych dla branży gastronomiczno-hotelarskiej.
Usługi szkoleniowo-doradcze, serwisowe oraz projektowania technologicznego.

Numer rejestracyjny certyfikatu: **AC090 100/2318/S771/2023** Ważny od: **16-12-2023**
Protokół z audytu nr: PLS771/2023 Ważny do: **17-12-2026**

Kierownik Jednostki Certyfikującej
TÜV NORD Polska Sp. z o.o.

Katowice, 16-12-2023

Certyfikacja została przeprowadzona i jest systematycznie nadzorowana zgodnie z procedurą auditowej i certyfikacyjną TÜV NORD Polska Sp. z o.o.

Sprawdź autentyczność certyfikatu na www.listareferencyjna.tuv-nord.pl

TÜV NORD Polska Sp. z o.o. ul. Mickiewicza 29 40-085 Katowice www.tuv-nord.pl

IAF PCA AC 090

Napędzamy kulinarną rywalizację wspierając najlepszych

Infrastruktura magazynowo - logistyczna na najwyższym poziomie, rozbudowany zespół ekspertów i pasja do kulinariów – to nas wyróżnia i buduje pozycję lidera. Jako główny i techniczny partner najważniejszych wydarzeń branżowych, aktywnie wspieramy prestiżowe konkursy i festiwale kulinarne.

Nie ograniczamy się do wielkich aren – wspieramy również małe biznesy gastronomiczne. Jesteśmy częścią ogólnopolskiego konkursu Street Food Masters na gastrotargach SMAKKi, gdzie pomagamy rozwijać nowe kulinarne talenty i świeże koncepty.

Nasi eksperci nie tylko szkolą i inspirują, ale także aktywnie angażują się w rozwój branży kulinarnej. Wśród nich są Krzysztof Gawlik i Tomasz Nowak, którzy jako członkowie prestiżowego The World Master Chefs Society – jednej z najbardziej ekskluzywnych grup kulinarnych na świecie, do której należy zaledwie pięć osób w Polsce – stanowią nieocenioną część naszego zespołu. To dla nas nie tylko obecność, ale prawdziwe zaangażowanie w rozwój branży.

RM Gastro - Jesteśmy tam, gdzie pasja spotyka się z profesjonalizmem.







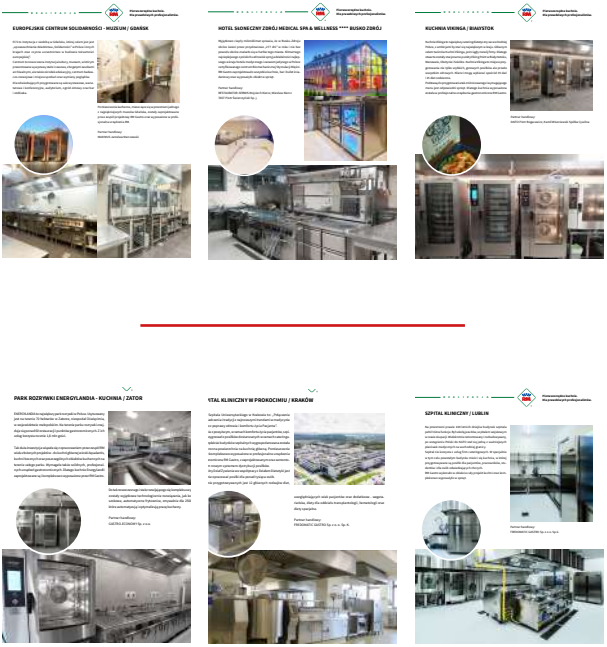
Najwyższa jakość w standardzie

Inwestorzy nie szukają wyłącznie profesjonalnego sprzętu, szukają także profesjonalnych rozwiązań.

Zaawansowane zaplecze technologiczne, doświadczenie projektowe i eksperckie doradztwo sprawiają, że inwestorzy wybierają naszą firmę do realizacji, w których liczy się niezawodność, precyzja i tempo pracy – od food trucków i bistro, przez restauracje i hotele, po parki rozrywki czy szpitale.

Projektujemy kuchnie funkcjonalne i ergonomiczne, zgodnie z aktualnymi normami i najwyższymi standardami higieny. Od pierwszej wizji po uruchomienie – jesteśmy obecni na każdym etapie inwestycji.

RM Gastro - Dla tych, którzy określają swoje potrzeby!



Innowacyjne urządzenia dla nowoczesnych kuchni

» Katalog RM – profesjonalne urządzenia dla dużych kuchni i dużych wyzwań.

Katalog RM to propozycja dla inwestorów, którzy tworzą rozbudowane przestrzenie kuchenne, przygotowane do intensywnej produkcji i dużego przerobu. To oferta skierowana do obiektów, w których każda strefa i każde stanowisko robocze mają jasno określoną funkcję, a sprzęt musi być gotowy na maksymalne obciążenie.

Wszystkie urządzenia dobrano tak, by spełniały rygorystyczne wymogi sanitarne, zapewniały wysoką wydajność przy ekonomicznym zużyciu energii, wody i środków czyszczących, a przy tym gwarantowały komfort pracy na co dzień.

Wśród kluczowych propozycji znajdują się m.in.:

- Piece konwekcyjno-parowe RETIGO – niezawodne, wszechstronne i precyzyjne
- Wielofunkcyjne urządzenia, które dzięki zaawansowanej technologii zastępują kilka sprzętów, przyspieszając i ułatwiając codzienną pracę personelu
- Linie grzewcze Lotus – teraz również w wersji Digital, eleganckie, idealne do otwartych kuchni, gdzie liczy się nie tylko duża wydajność, ale też wygląd
- Zmywarki – szybkie i skuteczne, z minimalnym zużyciem wody i środków myjących, zaprojektowane z myślą o ciągłej, wymagającej eksploatacji

To kompleksowa propozycja dla tych, którzy oczekują najwyższej jakości, efektywności i niezawodności.

» Katalog REDFOX – urządzenia stworzone z myślą o małych kuchniach z dużymi ambicjami.

Katalog REDFOX został opracowany z myślą o lokalach gastronomicznych o ograniczonej przestrzeni, w których liczy się niezawodność, funkcjonalność i dopasowanie do budżetu. Obejmuje piece konwekcyjno-parowe, linie grzewcze oraz urządzenia do zmywalni, spełniające wymogi sanitarne i branżowe.

Rozwiązania z tej oferty sprawdzają się m.in. w:

- Stołówkach szkolnych i zakładowych
- Food truckach i małych barach
- Punktach sezonowych, gdzie mobilność i elastyczność są kluczowe

Szczególnie doceniane są urządzenia nastawne, pozwalające na maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni bez kompromisu w kwestii wydajności czy ergonomii.

Uzupełnieniem oferty są produkty pomocnicze, takie jak termosy, garnki i pojemniki GN – praktyczne i niezbędne w codziennej pracy.

Oferta idealnie dopasowana do rytmu każdej mniejszej kuchni.

» Katalog POWERED BY RM - urządzenia topowych marek, wybrane z myślą o najwyższej jakości i wydajności.

Katalog POWERED BY RM to rozszerzenie dotychczasowej oferty z naciskiem na jeszcze większą funkcjonalność i wsparcie dla branży gastronomicznej. To rozwiązania od topowych producentów, które spełniają rygorystyczne kryteria jakościowe i doskonale wpisują się w wymagania profesjonalnych użytkowników.

W katalogu znajdują się m.in.:

- Urządzenia dynamiczne HALLDE, usprawniające proces przygotowywania posiłków i znacząco oszczędzające czas pracy zespołu
- Piece PizzaMaster, cenione przez najlepszych pizzaiolo, stworzone z myślą o lokalach specjalizujących się w pizzy
- Kotły z mieszadłami Getinge, oferujące szerokie możliwości produkcyjne, idealne dla dużych kuchni i zakładów żywienia zbiorowego
- Zmywarki granulkowe Wexiodisk, ekologiczne rozwiązanie, skutecznie usuwające najtrudniejsze zabrudzenia
- System Menu-Mobil – innowacyjne rozwiązanie do bezpiecznej i efektywnej dystrybucji posiłków na tacach termicznych

Katalog rozwiązań zwiększających wydajność i komfort pracy.

Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.

Funkcjonalne kuchnie
od RM GASTRO.

Kierunek innowacji.





Gotowanie to nasza pasja.
Dzielimy się wiedzą i przekazujemy ją dalej.



NOWOŚĆ

NOWOŚCI 2025/2026

Higiena

P1 LED **Lampa owadobójcza** **61**

Automatyczne ekspresy do kawy

CM 680 **Ekspres do kawy automatyczny** **188**
CM 60 **Ekspres do kawy automatyczny** **188**
FM 4 **Lodówka do przechowywania mleka** **189**

Zmywalnia

Evolution Plus 750 EC **Młynek koloidalny**..... **216**
Evolution Plus 1000 EC **Młynek koloidalny**..... **216**

Piece konwekcyjno-parowe

EPMN 0523 E **Piec konwekcyjno-parowy** **263**
EPMN 0511 E **Piec konwekcyjno-parowy** **263**
EPMN 0711 E **Piec konwekcyjno-parowy** **264**
EPMN 1011 E **Piec konwekcyjno-parowy** **264**
MPDN 0523 X ER **Piec konwekcyjno-parowy** **265**
MPDN 0523 X ERAM **Piec konwekcyjno-parowy** **265**
MPDN 0523 X EL **Piec konwekcyjno-parowy** **265**
MPDN 0523 X ELAM **Piec konwekcyjno-parowy** **265**
MPDN 0511 X ER **Piec konwekcyjno-parowy** **266**
MPDN 0511 X ERAM **Piec konwekcyjno-parowy** **266**
MPDN 0511 X EL **Piec konwekcyjno-parowy** **266**
MPDN 0511 X ELAM **Piec konwekcyjno-parowy** **266**
MPDN 0711 X ER **Piec konwekcyjno-parowy** **267**
MPDN 0711 X ERAM **Piec konwekcyjno-parowy** **267**
MPDN 0711 X EL **Piec konwekcyjno-parowy** **267**
MPDN 0711 X ELAM **Piec konwekcyjno-parowy** **267**
MPDN 1011 X ER **Piec konwekcyjno-parowy** **268**
MPDN 1011 X ERAM **Piec konwekcyjno-parowy** **268**
MPDN 1011 X EL **Piec konwekcyjno-parowy** **268**
MPDN 1011 X ELAM **Piec konwekcyjno-parowy** **268**





REDFOX®

Funkcjonalne kuchnie od RM GASTRO.










GASTRO ECONOMY

O firmie 3 - 18
O nas / Nasze możliwości / Urządzenia / Usługi / Studio kulinarne / Nowości / Spis treści

Dystrybucja i przechowywanie żywności 19 - 58
Pojemniki GN / Garnki / Podgrzewacze / Zaparzacze / Wózki / Regały / Termoporty / Bemary / Witryny

Higiena 59 - 62
Lampy owadobójcze

Obróbka termiczna 63 - 142
Urządzenia stołowe: frytownice, płyty grillowe, bemary, hot-dogi, kebaby, tostery, opiekacze, witryny itp.

Obróbka mechaniczna 143 - 156
Obieraczki / Miksery uniwersalne / Wilki do mięsa / Steaker / Piła do kości / Krajalnice / Kloce i deski

Chłodnictwo 157 - 180
Stoły mroźnicze i chłodnicze / Szafy mroźnicze i chłodnicze / Kostkarki do lodu

Ekspresy do kawy, bar 181 - 194
Ekspresy do kawy / Młynki / Miksery barowe / Kruszarki do lodu / Wyciskarki

Zmywalnia 195 - 216
Zmywarki do szkła i naczyń (podblatowe, kapturowe, do garnków) / Kosze / Chemia / Spryskiwacze

Uzdatnianie wody 217 - 234
Zmiękczacze automatyczne i przepływowe / Systemy filtracyjne / Systemy odsalania wody / Akcesoria

Pizzeria 235 - 256
Piece do pizzy / Miksery spiralne / Siatki i formy / Łopaty / Torby do transportu

Piece konwekcyjno - parowe / szybkogrzejne i szokówki 257 - 286
Piec szybkogrzejny / Piece manualne i elektroniczne / Piece cukiernicze / Schładzarko - zamrażarki szokowe

Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna 287 - 292
Kuchnie wolnostojące / Taborety gazowe i elektryczne / Kuchnie WOK

Linia REDFOX 600 293 - 330
Kuchnie / Płyty grillowe / Frytownice / Grille lawowe / Makaroniarki / Bemary / Podstawy i akcesoria

Linia REDFOX 700 331 - 380
Kuchnie / Patelnie / Płyty grillowe / Frytownice / Grille lawowe / Makaroniarki / Bemary / Podstawy i akcesoria

Linia REDFOX 900 381 - 414
Kuchnie / Patelnie / Płyty grillowe / Frytownice / Makaroniarki / Kotły / Płyty robocze / Akcesoria

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli 415 - 422
Piktogramy / Alfabetyczny spis produktów / Notatki



Dystrybucja i przechowywanie żywności

Pojemniki GN - linia uniwersalna	22
Pojemniki GN - perforowane	26
Pojemniki GN z uchwytami	28
Pojemniki SPECJALNE	30
Kuwety do lodów	31
Pojemniki GN - poliwęglanowe	33
Ruszty	36
Garnki	38
Pokrywki	39
Termosy	40
Regały	42
Podgrzewacze talerzy	42
Termoporty	44
Bemary	47
Witryny chłodnicze	49
Wagi	57

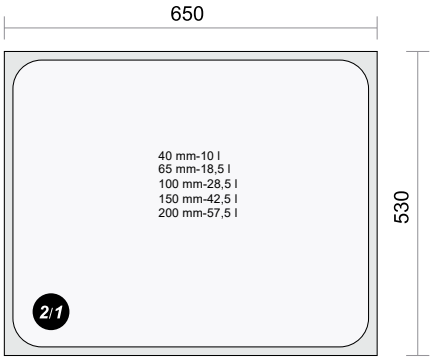
Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

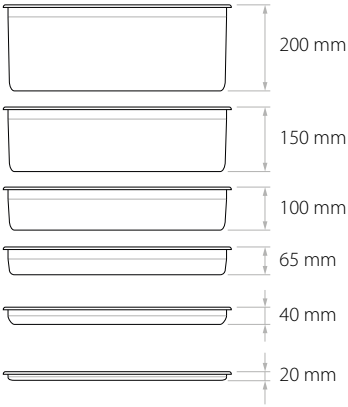
Pojemniki gastronomiczne

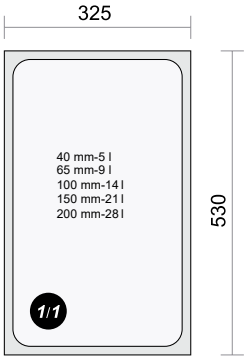


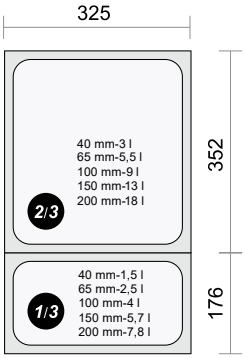


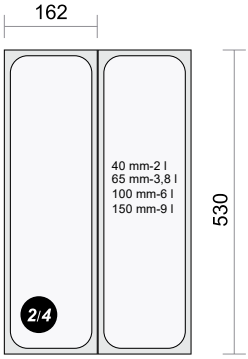

- wszystkie pojemniki z oferty zgodne z normami EN-631, posiadają certyfikat NSF
- wykorzystywane do obróbki cieplnej w urządzeniach gastronomicznych, do eksponowania posiłków i dystrybucji oraz do przechowywania w warunkach chłodniczych
- nierdzewne - wykonane ze stali AISI 304 (bez uchwytów, z uchwytami, ułatwiającymi przenoszenie oraz perforowane)
- poliwęglanowe (bardzo lekkie z dobrymi właściwościami termoizolacyjnymi) - przeźroczyste ze skalą pojemności lub czarne
- GN-y specjalne (cukiernicze, emaliowane, do grillowania)
- ruszty
- GN-y w każdym z rozmiarów mają swoje dedykowane pokrywy

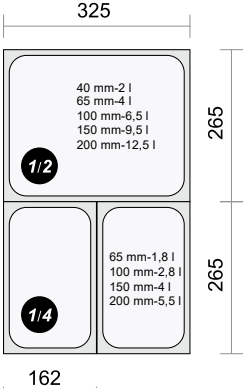

650
530
40 mm-10 l
65 mm-18,5 l
100 mm-28,5 l
150 mm-42,5 l
200 mm-57,5 l
2/1

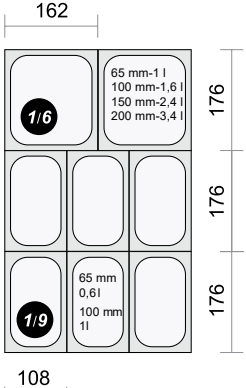

200 mm
150 mm
100 mm
65 mm
40 mm
20 mm


325
530
40 mm-5 l
65 mm-9 l
100 mm-14 l
150 mm-21 l
200 mm-28 l
1/1


325
352
176
40 mm-3 l
65 mm-5,5 l
100 mm-9 l
150 mm-13 l
200 mm-18 l
2/3
40 mm-1,5 l
65 mm-2,5 l
100 mm-4 l
150 mm-5,7 l
200 mm-7,8 l
1/3


162
530
40 mm-2 l
65 mm-3,8 l
100 mm-6 l
150 mm-9 l
2/4


325
265
265
40 mm-2 l
65 mm-4 l
100 mm-6,5 l
150 mm-9,5 l
200 mm-12,5 l
1/2
65 mm-1,8 l
100 mm-2,8 l
150 mm-4 l
200 mm-5,5 l
1/4
162


162
176
176
176
65 mm-1 l
100 mm-1,6 l
150 mm-2,4 l
200 mm-3,4 l
1/6
65 mm
0,6 l
100 mm
1l
1/9
108

GN - 2/1 Pojemnik gastronomiczny GN 2/1

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 1,2 mm
- wzmocnione krawędzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001657	GN - 2/1-20	650 x 530 x 20	4,4	169,-
00001658	GN - 2/1-40	650 x 530 x 40	11	188,-
00001659	GN - 2/1-65	650 x 530 x 65	18	204,-
00001660	GN - 2/1-100	650 x 530 x 100	30	265,-
00001661	GN - 2/1-150	650 x 530 x 150	42,8	359,-
00001662	GN - 2/1-200	650 x 530 x 200	58	413,-



GN - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001663	GN - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	81,-
00001664	GN - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	93,-
00001665	GN - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	112,-
00001666	GN - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	129,-
00001667	GN - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	186,-
00001668	GN - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	220,-



GN - 2/4 Pojemnik gastronomiczny GN 2/4

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001699	GN - 2/4-20	162 x 530 x 20	1	68,-
00001700	GN - 2/4-40	162 x 530 x 40	2	74,-
00001701	GN - 2/4-65	162 x 530 x 65	4	80,-
00001702	GN - 2/4-100	162 x 530 x 100	6	98,-
00001703	GN - 2/4-150	162 x 530 x 150	9,2	121,-



GN - 2/3 Pojemnik gastronomiczny GN 2/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001669	GN - 2/3-20	352 x 325 x 20	1,4	55,-
00001670	GN - 2/3-40	352 x 325 x 40	3,2	75,-
00001671	GN - 2/3-65	352 x 325 x 65	5,8	81,-
00001672	GN - 2/3-100	352 x 325 x 100	9	101,-
00001673	GN - 2/3-150	352 x 325 x 150	13	132,-
00001674	GN - 2/3-200	352 x 325 x 200	17	155,-



GN - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001675	GN - 1/2-20	325 x 265 x 20	1,2	49,-
00001676	GN - 1/2-40	325 x 265 x 40	2	57,-
00001677	GN - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	70,-
00001678	GN - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	84,-
00001679	GN - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	110,-
00001680	GN - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	131,-



GN - 1/3 Pojemnik gastronomiczny GN 1/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001681	GN - 1/3-20	325 x 176 x 20	0,6	35,-
00001682	GN - 1/3-40	325 x 176 x 40	1	47,-
00001683	GN - 1/3-65	325 x 176 x 65	2,4	49,-
00001684	GN - 1/3-100	325 x 176 x 100	3,5	60,-
00001685	GN - 1/3-150	325 x 176 x 150	5,4	90,-
00001686	GN - 1/3-200	325 x 176 x 200	7,2	102,-



GN - 1/4 Pojemnik gastronomiczny GN 1/4

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001687	GN - 1/4-20	265 x 162 x 20	0,4	31,-
00001688	GN - 1/4-40	265 x 162 x 40	0,8	40,-
00001689	GN - 1/4-65	265 x 162 x 65	1,7	44,-
00001690	GN - 1/4-100	265 x 162 x 100	2,5	53,-
00001691	GN - 1/4-150	265 x 162 x 150	3,8	73,-
00001692	GN - 1/4-200	265 x 162 x 200	4,8	96,-



GN - 1/6 Pojemnik gastronomiczny GN 1/6

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001693	GN - 1/6-65	176 x 162 x 65	1	46,-
00001694	GN - 1/6-100	176 x 162 x 100	1,5	56,-
00001695	GN - 1/6-150	176 x 162 x 150	2,3	69,-
00001696	GN - 1/6-200	176 x 162 x 200	3,2	112,-



GN - 1/9 Pojemnik gastronomiczny GN 1/9

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001697	GN - 1/9-65	176 x 108 x 65	0,5	41,-
00001698	GN - 1/9-100	176 x 108 x 100	0,7	55,-



P Pokrywka

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001705	P - 1/1	530 x 325	72,-
00001706	P - 2/3	352 x 325	59,-
00001707	P - 1/2	325 x 265	46,-
00001708	P - 1/3	325 x 176	39,-
00001709	P - 1/4	265 x 162	33,-
00001710	P - 1/6	176 x 162	29,-
00001711	P - 1/9	176 x 108	26,-
00001712	P - 2/4	162 x 530	64,-

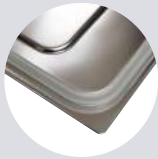


PS Pokrywka z uszczelką silikonową

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001733	PS - 1/1	530 x 325	225,-
00001734	PS - 2/3	352 x 325	170,-
00001735	PS - 1/2	325 x 265	160,-
00001736	PS - 1/3	325 x 176	135,-
00001737	PS - 1/4	265 x 162	118,-
00001738	PS - 1/6	176 x 162	114,-





PSU Pokrywka z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyt

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001745	PSU - 1/1	530 x 325	230,-
00001746	PSU - 2/3	352 x 325	177,-
00001747	PSU - 1/2	325 x 265	167,-
00001748	PSU - 1/3	325 x 176	140,-
00001749	PSU - 1/4	265 x 162	124,-
00001750	PSU - 1/6	176 x 162	121,-



PU Pokrywka z wycięciem na uchwyt

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001720	PU - 1/1	530 x 325	83,-
00001721	PU - 2/3	352 x 325	66,-
00001722	PU - 1/2	325 x 265	53,-
00001723	PU - 1/3	325 x 176	47,-
00001724	PU - 1/4	265 x 162	39,-
00001725	PU - 1/6	176 x 162	34,-
00001726	PU - 2/4	162 x 530	72,-



PCH Pokrywka z wycięciem na chochlę

- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001713	PCH - 1/1	530 x 325	77,-
00001714	PCH - 2/3	352 x 325	62,-
00001715	PCH - 1/2	325 x 265	51,-
00001716	PCH - 1/3	325 x 176	45,-
00001717	PCH - 1/4	265 x 162	37,-
00001718	PCH - 1/6	176 x 162	32,-



PUCH Pokrywka z wycięciem na uchwyt i chochlę

- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001727	PUCH - 1/1	530 x 325	87,-
00001728	PUCH - 2/3	352 x 325	70,-
00001729	PUCH - 1/2	325 x 265	58,-
00001730	PUCH - 1/3	325 x 176	50,-
00001731	PUCH - 1/4	265 x 162	43,-
00001732	PUCH - 1/6	176 x 162	37,-



GND - 2/1 Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych - pełna perforacja (od 100 mm)
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 1,2 mm
- wzmocnione krawędzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001751	GND - 2/1-20	650 x 530 x 20	4,4	182,-
00001752	GND - 2/1-40	650 x 530 x 40	11	197,-
00001753	GND - 2/1-65	650 x 530 x 65	18	231,-
00001754	GND - 2/1-100	650 x 530 x 100	30	374,-
00001755	GND - 2/1-150	650 x 530 x 150	42,8	498,-
00001756	GND - 2/1-200	650 x 530 x 200	58	569,-



GND - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany

- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych - pełna perforacja (od głębokości 100 mm)
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001757	GND - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	89,-
00001758	GND - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	101,-
00001759	GND - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	116,-
00001760	GND - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	179,-
00001761	GND - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	231,-
00001762	GND - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	289,-



GND - 2/3 Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001763	GND - 2/3-20	352 x 325 x 20	1,4	67,-
00001764	GND - 2/3-40	352 x 325 x 40	3,2	83,-
00001765	GND - 2/3-65	352 x 325 x 65	5,8	89,-
00001766	GND - 2/3-100	352 x 325 x 100	9	133,-
00001767	GND - 2/3-150	352 x 325 x 150	13	162,-
00001768	GND - 2/3-200	352 x 325 x 200	17	194,-



GND - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 perforowany

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001769	GND - 1/2-20	325 x 265 x 20	1,2	57,-
00001770	GND - 1/2-40	325 x 265 x 40	2	63,-
00001771	GND - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	74,-
00001772	GND - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	109,-
00001773	GND - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	143,-
00001774	GND - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	183,-





Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

GNU / GNDU Pojemnik gastronomiczny z uchwytami

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm (GN 2/1 - 1,2 mm)
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych



Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022767	GNU - 2/1-65	uniwersalny	650 x 530 x 65	18	234,-
00022770	GNU - 2/1-100	uniwersalny	650 x 530 x 100	30	296,-
00022769	GNU - 2/1-150	uniwersalny	650 x 530 x 150	42,8	390,-
00022768	GNU - 2/1-200	uniwersalny	650 x 530 x 200	58	444,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005756	GNU - 1/1-20	uniwersalny	530 x 325 x 20	2,2	111,-
00005757	GNU - 1/1-40	uniwersalny	530 x 325 x 40	5	122,-
00005758	GNU - 1/1-65	uniwersalny	530 x 325 x 65	8,8	142,-
00001775	GNU - 1/1-100	uniwersalny	530 x 325 x 100	13,7	164,-
00001776	GNU - 1/1-150	uniwersalny	530 x 325 x 150	20	215,-
00001777	GNU - 1/1-200	uniwersalny	530 x 325 x 200	27,8	250,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005760	GNU - 2/3-40	uniwersalny	352 x 325 x 40	3,2	104,-
00005761	GNU - 2/3-65	uniwersalny	352 x 325 x 65	5,8	110,-
00005762	GNU - 2/3-100	uniwersalny	352 x 325 x 100	9	131,-
00001778	GNU - 2/3-150	uniwersalny	352 x 325 x 150	13	162,-
00001779	GNU - 2/3-200	uniwersalny	352 x 325 x 200	17	185,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005764	GNU - 1/2-40	uniwersalny	325 x 265 x 40	2	86,-
00001780	GNU - 1/2-65	uniwersalny	325 x 265 x 65	4	102,-
00001781	GNU - 1/2-100	uniwersalny	325 x 265 x 100	6,1	114,-
00001782	GNU - 1/2-150	uniwersalny	325 x 265 x 150	9,2	140,-
00001783	GNU - 1/2-200	uniwersalny	325 x 265 x 200	12	160,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005773	GNU - 2/4-40	uniwersalny	162 x 530 x 40	2	104,-
00005774	GNU - 2/4-65	uniwersalny	162 x 530 x 65	4	110,-
00005775	GNU - 2/4-100	uniwersalny	162 x 530 x 100	6	127,-
00005776	GNU - 2/4-150	uniwersalny	162 x 530 x 150	9,2	151,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005767	GNU - 1/3-65	uniwersalny	325 x 176 x 65	2,4	79,-
00001784	GNU - 1/3-100	uniwersalny	325 x 176 x 100	3,5	90,-
00001785	GNU - 1/3-150	uniwersalny	325 x 176 x 150	5,4	119,-
00001786	GNU - 1/3-200	uniwersalny	325 x 176 x 200	7,2	131,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005770	GNU - 1/4-65	uniwersalny	265 x 162 x 65	1,7	76,-
00001787	GNU - 1/4-100	uniwersalny	265 x 162 x 100	2,5	83,-
00001788	GNU - 1/4-150	uniwersalny	265 x 162 x 150	3,8	103,-
00001789	GNU - 1/4-200	uniwersalny	265 x 162 x 200	4,8	126,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005771	GNU - 1/6-65	uniwersalny	176 x 162 x 65	1	66,-
00001790	GNU - 1/6-100	uniwersalny	176 x 162 x 100	1,5	72,-
00001791	GNU - 1/6-150	uniwersalny	176 x 162 x 150	2,3	99,-
00001792	GNU - 1/6-200	uniwersalny	176 x 162 x 200	3,2	141,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022905	GNDU - 2/1-65	perforowany	650 x 530 x 65	18	345,-
00022908	GNDU - 2/1-100	perforowany	650 x 530 x 100	30	402,-
00022907	GNDU - 2/1-150	perforowany	650 x 530 x 150	42,8	528,-
00022906	GNDU - 2/1-200	perforowany	650 x 530 x 200	58	599,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022899	GNDU - 1/1-65	perforowany	530 x 325 x 65	8,8	146,-
00010812	GNDU - 1/1-100	perforowany	530 x 325 x 100	13,7	208,-
00001845	GNDU - 1/1-150	perforowany	530 x 325 x 150	20	262,-
00017274	GNDU - 1/1-200	perforowany	530 x 325 x 200	27,8	319,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022901	GNDU - 2/3-40	perforowany	352 x 325 x 40	3,2	113,-
00022900	GNDU - 2/3-65	perforowany	352 x 325 x 65	5,8	119,-
00022904	GNDU - 2/3-100	perforowany	352 x 325 x 100	9	162,-
00022903	GNDU - 2/3-150	perforowany	352 x 325 x 150	13	193,-
00022902	GNDU - 2/3-200	perforowany	352 x 325 x 200	17	224,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022909	GNDU - 1/2-65	perforowany	325 x 265 x 65	4	104,-
00001848	GNDU - 1/2-100	perforowany	325 x 265 x 100	6,1	139,-
00005376	GNDU - 1/2-150	perforowany	325 x 265 x 150	9,2	173,-
00022898	GNDU - 1/2-200	perforowany	325 x 265 x 200	12	213,-





SP -325 Listwa dzieląca / podtrzymująca do pojemników GN 20,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001803	SP - 325	325 x 22 x 9	20,-
00001804	SP - 530	530 x 22 x 9	31,-



AL 1/1 Blacha aluminiowa perforowana GN 1/1 265,-

- blacha aluminiowa
- odpowiednia do odpieku bułek

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00005997	AL 1/1	530 x 325 x 20	265,-



GNS - 1/1 Pojemnik GN 1/1 emaliowany

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wzmocnione krawędzie
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych
- polecamy do smażenia i pieczenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001796	GNS - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	85,-
00001797	GNS - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	90,-
00001798	GNS - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	94,-



GNSR - 1/1 Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wzmocnione krawędzie
- polecamy do smażenia i pieczenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007845	GNSR - 1/1-20	530 x 325 x 20	345,-
00007846	GNSR - 1/1-40	530 x 325 x 40	390,-
00007847	GNSR - 1/1-65	530 x 325 x 65	330,-



GNSR - 2/3-40 **Pojemnik GN 2/3 emaliowany cukierniczy** **330,-**
GNSR - 2/1-40 **Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy** **435,-**
GNSR - 2/1-65 **Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy** **480,-**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wzmocnione krawędzie
- polecamy do smażenia i pieczenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00004680	GNSR - 2/3-40	352 x 325 x 40	330,-
00005995	GNSR - 2/1-40	650 x 530 x 40	435,-
00005996	GNSR - 2/1-65	650 x 530 x 65	480,-



SPL 4/6 - 20 **Blacha cukiernicza SPL 4/6-20 emaliowana** **370,-**
SPL 4/6 - 40 **Blacha cukiernicza SPL 4/6-40 emaliowana** **430,-**

- możliwość stosowania w temperaturach od -20°C do 300°C
- idealny do używania w piecach cukierniczych, cukierniczo-piekarniczych, konwekcyjno-parowych
- polecamy do garowania pieczywa i pieczenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00024237	SPL 4/6 - 20	400 x 600 x 20	370,-
00024236	SPL 4/6 - 40	400 x 600 x 40	430,-



KUWETY DO LODÓW

GNK **Kuweta na lody**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001793	GNK - 3	330 x 165 x 150	3	117,-
00001794	GNK - 5	360 x 165 x 120	5	88,-
00001795	GNK - 7	360 x 165 x 150	7	110,-



GN - 1/1 TJ **Pojemnik GN 1/1 teflon na jaja (12 szt.)** **289,-**
GN - 1/1 TP **Pojemnik GN 1/1 teflon płaski** **289,-**
GN - 1/1 TR **Pojemnik GN 1/1 teflon ryflowany** **289,-**

- specjalne blachy teflonowe m.in. do smażenia jaj, pieczenia mufinek oraz grillowania w piecach konwekcyjno-parowych
- GN 1/1 TJ - średnica wgłębienia 85 mm
- pojemników nie należy myć w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Cena netto PLN
00001799	GN - 1/1 TJ	530 x 325 x 20	na jaja (12 szt.)	289,-
00001800	GN - 1/1 TP	530 x 325 x 20	płaski	289,-
00001801	GN - 1/1 TR	530 x 325 x 20	ryflowany	289,-









	Stal nierdzewna AISI 304	Poliwęglan
Ekspozycja	●	●
Odporność	●	●
Transparentność	○	●
Urządzenia chłodnicze	●	●
Bemary	●	◉
Wysokie temperatury	●	max 100°C
Piekarnik	●	max 100°C
Kuchenka mikrofalowa	○	●
Gotowanie	◉	○

● zalecane ◉ dopuszczalne ○ niezalecane

GNPC - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu

- wykonany z wysokiej jakości poliwęglanu o minimalnej grubości 2 mm
- wysoka odporność na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne
- możliwość stosowania w temperaturach od -100°C do 100°C
- wzmocnione krawędzie
- idealny do używania w ladach chłodniczych i ekspozycyjnych
- możliwość stosowania pokryw poliwęglanowych oraz ze stali nierdzewnej
- nie stosować w piecach konwekcyjno-parowych
- można myć w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006521	GNPC - 1/1-65	530 x 325 x 65	49,-
00011213	GNPC - 1/1-100	530 x 325 x 100	60,-
00001890	GNPC - 1/1-150	530 x 325 x 150	74,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001843	GNPC - 1/2-65	325 x 265 x 65	29,-
00011214	GNPC - 1/2-100	325 x 265 x 100	36,-
00026808	GNPC - 1/2-150	325 x 265 x 150	46,-
00029504	GNPC - 1/2-200	325 x 265 x 200	54,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001844	GNPC - 1/3-65	325 x 176 x 65	25,-
00007522	GNPC - 1/3-100	325 x 176 x 100	29,-
00016477	GNPC - 1/3-150	325 x 176 x 150	36,-
00029505	GNPC - 1/3-200	325 x 176 x 200	44,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006076	GNPC - 1/4-65	265 x 162 x 65	22,-
00007495	GNPC - 1/4-100	265 x 162 x 100	25,-
00007496	GNPC - 1/4-150	265 x 162 x 150	30,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006077	GNPC - 1/6-65	176 x 162 x 65	19,-
00006331	GNPC - 1/6-100	176 x 162 x 100	20,-
00011215	GNPC - 1/6-150	176 x 162 x 150	23,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00009118	GNPC - 1/9-65	176 x 108 x 65	15,-
00007822	GNPC - 1/9-100	176 x 108 x 100	16,-



GNP - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 z poliwęglanu

- wykonany z wysokiej jakości poliwęglanu
- wysoka odporność na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne
- możliwość stosowania w temperaturach od -100°C do 100°C
- wzmocnione krawędzie
- idealny do używania w ladach chłodniczych i ekspozycyjnych
- możliwość stosowania pokryw poliwęglanowych oraz ze stali nierdzewnej
- nie stosować w piecach konwekcyjno-parowych
- można myć w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001821	GNP - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	49,-
00001822	GNP - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	60,-
00001823	GNP - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	74,-
00001824	GNP - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	88,-



GNP - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001825	GNP - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	29,-
00001826	GNP - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	36,-
00001827	GNP - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	46,-
00001828	GNP - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	54,-



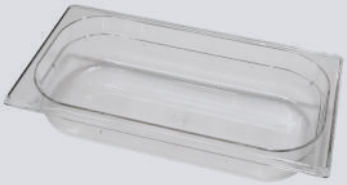
GNP - 1/3 Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001829	GNP - 1/3-65	325 x 176 x 65	2,4	25,-
00001830	GNP - 1/3-100	325 x 176 x 100	3,5	30,-
00001831	GNP - 1/3-150	325 x 176 x 150	5,4	36,-
00001832	GNP - 1/3-200	325 x 176 x 200	7,2	44,-



GNP - 1/4 Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001833	GNP - 1/4-65	265 x 162 x 65	1,7	22,-
00001834	GNP - 1/4-100	265 x 162 x 100	2,5	25,-
00001835	GNP - 1/4-150	265 x 162 x 150	3,8	30,-
00001836	GNP - 1/4-200	265 x 162 x 200	4,8	40,-



GNP - 1/6 Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001837	GNP - 1/6-65	176 x 162 x 65	1	19,-
00001838	GNP - 1/6-100	176 x 162 x 100	1,5	20,-
00001839	GNP - 1/6-150	176 x 162 x 150	2,3	23,-
00001840	GNP - 1/6-200	176 x 162 x 200	3,2	27,-



GNP - 1/9 Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001841	GNP - 1/9-65	176 x 108 x 65	0,6	15,-
00001842	GNP - 1/9-100	176 x 108 x 100	1	16,-



PP Pokrywka z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001739	PP - 1/1	530 x 325	38,-
00001740	PP - 1/2	325 x 265	25,-
00001741	PP - 1/3	325 x 176	19,-
00001742	PP - 1/4	265 x 162	16,-
00001743	PP - 1/6	176 x 162	13,-
00001744	PP - 1/9	176 x 108	12,-



WP Wkładka do pojemnika z poliwęglanu

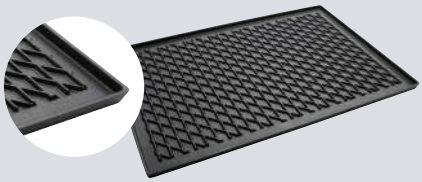
Indeks	Model	Pasuje do	Cena netto PLN
00001809	WP - 1/1	GN 1/1	29,-
00001810	WP - 1/2	GN 1/2	18,-
00001811	WP - 1/3	GN 1/3	13,-
00001812	WP - 1/4	GN 1/4	11,-
00001813	WP - 1/6	GN 1/6	11,-



RGR 2/3 **Retigo Grill GN 2/3** **639,-**
RGR 1/1 **Retigo Grill GN 1/1** **819,-**

- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00005992	RGR 2/3	354 x 325	639,-
00005991	RGR 1/1	530 x 325	819,-



RGD 1/1 **Vision Grill Diagonal GN 1/1** **839,-**

- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

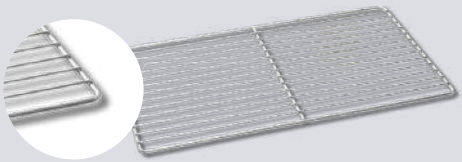
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00024128	RGD 1/1	530 x 325	839,-



R - 2/3 **Ruszt płaski GN 2/3** **84,-**
R - 1/1 **Ruszt płaski GN 1/1** **89,-**
R - 2/1 **Ruszt płaski GN 2/1** **159,-**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- sztywny ruszt wykonany ze stali nierdzewnej o śr. 6 mm.
- idealne do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- polecamy do grillowania

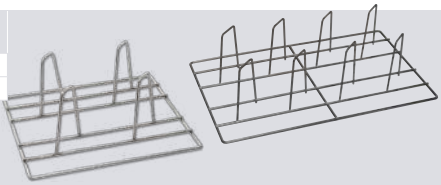
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001815	R - 2/3	352 x 325 x 5	84,-
00001814	R - 1/1	530 x 325 x 5	89,-
00001816	R - 2/1	650 x 530 x 5	159,-



GRK - 2/3 Ruszt do kurczaków 2/3 — 149,-
GRK - 1/1 Ruszt do kurczaków 1/1 — 199,-

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- sztywny ruszt wykonany ze stali nierdzewnej o śr. 6 mm.
- służy do pieczenia kurczaków
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Cena netto PLN
00001820	GRK - 2/3	352 x 325 x 130	4	149,-
00001819	GRK - 1/1	530 x 325 x 130	6	199,-



K - 1/1 Kosz na frytki GN 1/1 — 299,-

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

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



GNA 1x 1/1 Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1 — 350,-

Indeks	Model	Cena netto PLN
00024271	GNA 1x 1/1	350,-



GNA 1x 1/1

- wysokiej jakości garnki ze stali nierdzewnej, przystosowane do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna)
- trójwarstwowe dno- stal nierdzewna / aluminium / stal nierdzewna
- IMPACT BONDING- unikalny system równomiernego rozprowadzania ciepła
- solidne, nierdzewne uchwyty

Garnek wysoki

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028037	1615	Ø 160 x 150	2,75	144,-
00028038	2019	Ø 200 x 190	5,75	196,-
00028039	2420	Ø 240 x 195	8,5	235,-
00028040	2823	Ø 280 x 230	14,5	356,-
00028041	3228	Ø 320 x 275	21,5	524,-
00028042	4025	Ø 400 x 250	29,5	639,-
00028043	3636	Ø 360 x 360	36	699,-
00028044	4040	Ø 400 x 400	47,5	829,-
00028045	4528	Ø 450 x 280	42,5	916,-
00028046	5030	Ø 500 x 300	54,5	1 019,-
00028047	4545	Ø 450 x 450	79	1 119,-
00028048	5050	Ø 500 x 500	95	1 339,-



GAS ELEKTRIC INDUCTION CERAMIC DISHWASHER

Garnek średni

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028051	2013	Ø 200 x 130	3,75	147,-
00028052	2415	Ø 240 x 150	6	195,-
00028053	2817	Ø 280 x 170	10	274,-
00028054	3219	Ø 320 x 190	14,5	377,-
00028055	3622	Ø 360 x 220	20,5	499,-
00028057	4522	Ø 450 x 220	32,5	799,-



GAS ELEKTRIC INDUCTION CERAMIC DISHWASHER

Garnek niski

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028058	2411	Ø 240 x 105	4,25	179,-
00028059	2812	Ø 280 x 120	7	259,-
00028060	3215	Ø 320 x 150	11	349,-
00028061	3617	Ø 360 x 170	16	489,-
00028062	4019	Ø 400 x 190	22	619,-



GAS ELEKTRIC INDUCTION CERAMIC DISHWASHER

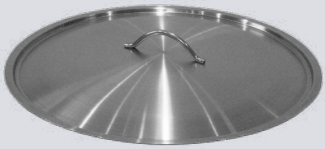
Rondel

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028063	1670	Ø 160 x 75	1,5	124,-
00028064	1611	Ø 160 x 110	2	132,-
00028065	1880	Ø 180 x 80	1,75	139,-
00028066	1812	Ø 180 x 120	2,75	149,-
00028067	2090	Ø 200 x 90	2,5	153,-
00028068	2410	Ø 240 x 105	4,25	209,-



Pokrywka

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00028070	16	Ø 160	46,-
00028071	20	Ø 200	57,-
00028072	24	Ø 240	71,-
00028073	28	Ø 280	89,-
00028074	32	Ø 320	115,-
00028075	36	Ø 360	135,-
00028076	40	Ø 400	155,-
00028077	45	Ø 450	185,-
00028078	50	Ø 500	222,-







TM
Termos stalowy

- wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001857	TM - 5	5	1 299,-
00001858	TM - 10	10	1 569,-
00001859	TM - 20	20	2 119,-





TMT
Termos stalowy z kranem TOMLINSON

- wykonany ze stali nierdzewnej
- kran TOMLINSON umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001860	TMT - 5	5	1 649,-
00001861	TMT - 10	10	1 919,-
00001862	TMT - 20	20	2 699,-





TMK
Termos stalowy z kranem

- wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowy kran umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- stalowy kran odporny na uszkodzenia mechaniczne

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001863	TMK - 5	5	1 589,-
00001864	TMK - 10	10	1 869,-
00001865	TMK - 20	20	2 649,-



TL
Termos lakierowany

- wykonany ze stali - malowany proszkowo
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001849	TL - 5	5	749,-
00001850	TL - 10	10	1 049,-
00001851	TL - 20	20	1 419,-
00001852	TL - 40	40	1 849,-



TS
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

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00028049	TS - 10	10	1 019,-
00028050	TS - 20	20	1 219,-







C460 / C610

Regał magazynowy chrom. 4-półkowy

- nieoceniony w restauracjach, salach weselnych, kuchniach szkolnych i przedszkolnych oraz cateringu
- konstrukcja do samodzielnego montażu
- wykonany ze stali chromowanej
- 4 półki rusztowe (ażurowe) - wzmocnione
- nóżki z regulacją wysokości

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00028683	C460 - 920	920 x 460 x 1820	749,-
00028684	C460 - 1220	1220 x 460 x 1820	959,-
00028685	C460 - 1520	1520 x 460 x 1820	1 049,-
00028682	C610 - 920	920 x 610 x 1820	889,-
00028686	C610 - 1220	1220 x 610 x 1820	1 129,-
00028687	C610 - 1520	1520 x 610 x 1820	1 319,-

PODGRZEWACZE TALERZY





OTS - 45 — 1 999,-

Podgrzewacz talerzy

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 36 x 35 cm
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianie
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- regulowana wysokość półki

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Moc kW	Waga kg
00000275	OTS - 45	400 x 460 x 570	30 talerzy	0,4	20

230/1N | 30-90 °C | 30





OTS - 48 — 2 199,-

Podgrzewacz talerzy

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 36 x 35 cm
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianie
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- regulowana wysokość półki

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Moc kW	Waga kg
00000276	OTS - 48	400 x 460 x 860	60 talerzy	0,75	25,6

230/1N | 30-90 °C | 60





OTS - 78 — 3 859,-

Podgrzewacz talerzy

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej służy do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianę
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 76 x 35 cm
- regulowana wysokość półki

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Moc kW	Waga kg
00000277	OTS - 78	800 x 460 x 870	120 talerzy	1,5	42,3

230/1N | 30-90 °C | 120





- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do 100°C

COP 1/1 — 1 099,-

Termoport Cop GN 1/1

- uszczelka silikonowa pokrywy
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- maksymalny wymiar pojemnika GN 1/1 200
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej

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



D 1/3 — 939,-

Termoport - D GN 1/3 COP

- silikonowa uszczelka pokrywy
- termoport z pokrywką do umieszczenia:
  - 1x GN 1/3 gł. 200 mm
  - 2x GN 1/6 gł. 200 mm
- termoport przeznaczony do zup i sosów
- płyny mogą być przewożone w pojemnikach GN lub bezpośrednio w termoporcie
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej
- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do 85°C

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

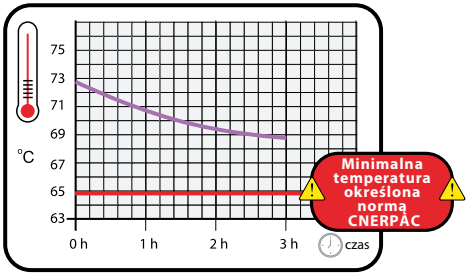


N
Termoporty do płynów

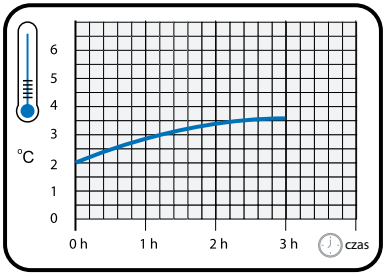
- silikonowa uszczelka pokrywy
- termoport z pokrywką do umieszczenia:
  - 1x GN 1/3 gł. 200 mm
  - 2x GN 1/6 gł. 200 mm
- termoport przeznaczony do zup i sosów
- płyny mogą być przewożone w pojemnikach GN lub bezpośrednio w termoporcie
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej
- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do 85°C
- kran spustowy

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001880	N 5	245 x 350 x 395	5	1 049,-
00001881	N 10	240 x 430 x 430	10	1 179,-
00001882	N 20	295 x 465 x 460	20	1 289,-

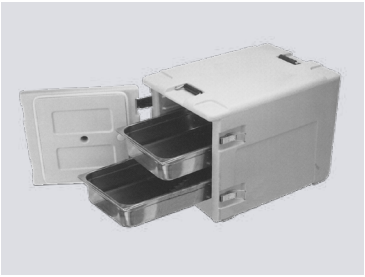
Wykres spadku temperatury



Wykres wzrostu temperatury



Termoporty są przeznaczone do transportu i przechowywania potraw.



- zamykanie na 2 zaczepy ze stali nierdzewnej
- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do 85°C

FRONT 1/1 — 1 539,-

Termoport Front GN 1/1

- uszczelka silikonowa drzwi
- termoport z drzwiami frontowymi
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- w termoporcie można umieścić pojemniki GN 1/1, 1/2, 1/3
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność

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







- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 2 zaczepy ze stali nierdzewnej

DVT 012 — 5 999,-

Termoport z drzwiami grzejnymi 12V

DVT 230 — 5 199,-

Termoport z drzwiami grzejnymi 230V

- wentylator
- łatwa wymiana drzwi
- silikonowa uszczelka
- grzałka
- możliwość stosowania w temperaturach od -30 do +90°C
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- w termoporcie można umieścić pojemniki GN 1/1, 1/2, 1/3
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el.	Cena netto PLN
00001878	DVT 012	440 x 640 x 480	12 V	5 999,-
00001879	DVT 230	440 x 640 x 480	230 V / 50 Hz	5 199,-



VT - 3 — 1 889,-

Wózek do termoportów

- 4x kółka o średnicy 10 cm
- 2x kółko z hamulcem
- chromowany uchwyt

Indeks	Model	Wymiary mm	kg
00001883	VT - 3	525 x 750 x 965	150

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl







VLSD - 4120 — 6 999,-

Bemar wodny stacjonarny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- wanna na GN 1/1 o głębokości 200 mm
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury: 30-90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- sterowanie na dłuższym boku

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie
00007334	VLSD - 4120	1660 x 680 x 900	2,8	4	dłuższy bok

230/1N | 30-90 | DRAIN TAP







VLPD - 2120 — 4 199,-

Bemar wodny jezdny dzielony

VLPK - 2120 — 4 199,-

Bemar wodny jezdny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym boku (VLPK) lub dłuższym boku (VLPD)
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury: 30-90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 o głębokości 200 mm
- tłoczone komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN
00007331	VLPD - 2120	850 x 700 x 900	1,4	42,2	2	dłuższy bok	4 199,-
00006068	VLPK - 2120	650 x 900 x 900	1,4	42	2	krótszy bok	4 199,-

30-90 | 230/1N | DRAIN TAP







VLPD - 3120 5 559,-
Bemar wodny jezdny dzielony
VLPK - 3120 5 559,-
Bemar wodny jezdny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym boku (VLPK) lub dłuższym boku (VLPD)
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury: 30-90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 o głębokości 200 mm
- tłoczone komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN
00000294	VLPD - 3120	1250 x 700 x 900	2,1	59,1	3	dłuższy bok	5 559,-
00000293	VLPK - 3120	650 x 1300 x 900	2,1	58,1	3	krótszy bok	5 559,-











VLPD - 4120 6 899,-
Bemar wodny jezdny dzielony
VLPK - 4120 6 899,-
Bemar wodny jezdny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym boku (VLPK) lub dłuższym boku (VLPD)
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury: 30-90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 o głębokości 200 mm
- tłoczone komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN
00007332	VLPD - 4120	1650 x 700 x 900	2,8	70,1	4	dłuższy bok	6 899,-
00007333	VLPK - 4120	650 x 1700 x 900	2,8	73	4	krótszy bok	6 899,-













ES Green+ 3 H **14 500,-**
Witryna chłodnicza

ES Green+ 4 H **15 558,-**
Witryna chłodnicza

ES Green+ 6 H **19 261,-**
Witryna chłodnicza

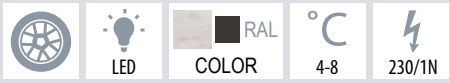
- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:

H- hemlock (kolor standardowy)
W- wenge (opcja bez dopłaty)
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL
(opcja dodatkowo płatna)

- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027199	ES Green+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,247	86	3x 1/1-200	14 500,-
00027200	ES Green+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,247	86	3x 1/1-200	14 500,-
00027201	ES Green+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,247	86	3x 1/1-200	15 558,-
00027202	ES Green+ 4 H	1494 x 650 x 1288	0,247	97	4x 1/1-200	15 558,-
00027203	ES Green+ 4 W	1494 x 650 x 1288	0,247	97	4x 1/1-200	15 558,-
00027204	ES Green+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	0,247	97	4x 1/1-200	16 484,-
00027205	ES Green+ 6 H	2144 x 650 x 1288	0,247	125	6x 1/1-200	19 261,-
00027206	ES Green+ 6 W	2144 x 650 x 1288	0,247	125	6x 1/1-200	19 261,-
00027207	ES Green+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	0,247	125	6x 1/1-200	20 583,-











ES Lime+ 3 H **13 575,-**
Witryna chłodnicza

ES Lime+ 4 H **14 500,-**
Witryna chłodnicza

ES Lime+ 6 H **17 806,-**
Witryna chłodnicza

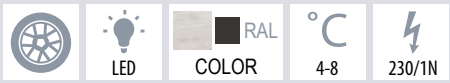
- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 20 mm
- możliwość ułożenia pater, tac, talerzy bezpośrednio w wannie
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:

H- hemlock (kolor standardowy),
W- wenge (opcja bez dopłaty)
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL
(opcja dodatkowo płatna)

- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027208	ES Lime+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,247	84	3x 1/1-20	13 575,-
00027209	ES Lime+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,247	84	3x 1/1-20	13 575,-
00027210	ES Lime+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,247	84	3x 1/1-20	14 501,-
00027211	ES Lime+ 4 H	1494 x 650 x 1288	0,247	95	4x 1/1-20	14 500,-
00027212	ES Lime+ 4 W	1494 x 650 x 1288	0,247	95	4x 1/1-20	14 500,-
00027213	ES Lime+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	0,247	95	4x 1/1-20	15 558,-
00027214	ES Lime+ 6 H	2144 x 650 x 1288	0,247	123	6x 1/1-20	17 806,-
00027215	ES Lime+ 6 W	2144 x 650 x 1288	0,247	123	6x 1/1-20	17 806,-
00027216	ES Lime+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	0,247	123	6x 1/1-20	19 260,-











ES Blue+ 3 H — 22 169,-
Witryna chłodnicza

ES Blue+ 4 H — 23 756,-
Witryna chłodnicza

ES Blue+ 6 H — 31 954,-
Witryna chłodnicza

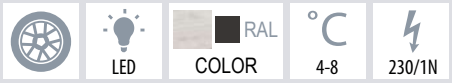
- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 150 mm
- ⊕ **możliwość ułożenia pater, tac, talerzy na różnych wysokościach**
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:

H- hemlock (kolor standardowy),
W- wenge (opcja bez dopłaty)
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL
(opcja dodatkowo płatna)

- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027217	ES Blue+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,247	136	3x 1/1-150	22 169,-
00027218	ES Blue+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,247	136	3x 1/1-150	22 169,-
00027219	ES Blue+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,247	136	3x 1/1-150	23 624,-
00027220	ES Blue+ 4 H	1494 x 650 x 1288	0,494	163	4x 1/1-150	23 756,-
00027221	ES Blue+ 4 W	1494 x 650 x 1288	0,494	163	4x 1/1-150	23 756,-
00027222	ES Blue+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	0,494	163	4x 1/1-150	25 343,-
00027223	ES Blue+ 6 H	2144 x 650 x 1288	0,494	220	6x 1/1-150	31 954,-
00027224	ES Blue+ 6 W	2144 x 650 x 1288	0,494	220	6x 1/1-150	31 954,-
00027225	ES Blue+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	0,494	220	6x 1/1-150	33 937,-











ES Platinium+ 3 H DF **42 267,-**
Witryna chłodnicza

ES Platinium+ 4 H DF **47 160,-**
Witryna chłodnicza

ES Platinium+ 3 H DS **42 532,-**
Witryna chłodnicza

ES Platinium+ 4 H DS **42 267,-**
Witryna chłodnicza

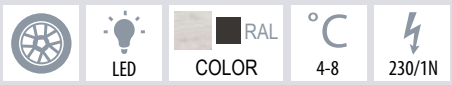
- pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm (możliwość regulacji głębokości 24 - 200 mm)
- ⊕ **możliwość ułożenia produktów na półkach**
- nierdzewna wanna
- chłodzenie dynamiczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:

H- hemlock (kolor standardowy),
W- wenge (opcja bez dopłaty)
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL
(opcja dodatkowo płatna)

- 4 kółka z hamulcami
- DF - otwieranie do góry
- DS - otwieranie na boki
- dostęp od frontu
- ⊕ **stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027226	ES Platinium+ 3 H DF	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	42 267,-
00027227	ES Platinium+ 3 W DF	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	42 267,-
00027228	ES Platinium+ 3 RAL DF	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	43 590,-
00027229	ES Platinium+ 4 H DF	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	47 160,-
00027230	ES Platinium+ 4 W DF	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	47 160,-
00027231	ES Platinium+ 4 RAL DF	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	48 614,-
00027232	ES Platinium+ 3 H DS	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	42 532,-
00027233	ES Platinium+ 3 W DS	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	42 532,-
00027234	ES Platinium+ 3 RAL DS	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	43 986,-
00027235	ES Platinium+ 4 H DS	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	47 424,-
00027236	ES Platinium+ 4 W DS	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	47 424,-
00027237	ES Platinium+ 4 RAL DS	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	49 143,-







ES Red+ 3 H **17 145,-**
Witryna grzewcza

ES Red+ 4 H **18 599,-**
Witryna grzewcza

ES Red+ 6 H **23 624,-**
Witryna grzewcza

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- podgrzewanie za pomocą wanny wodnej i górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +60°C do +90°C
- sterowanie elektroniczne
- kontrola alarmu poziomu wody, zawór spustowy wody
- kolor wybierany przy zamówieniu:

H- hemlock (kolor standardowy),
W- wenge (opcja bez dopłaty)
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL
(opcja dodatkowo płatna)

- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027238	ES Red+ 3 H	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	82	3x 1/1-200	17 145,-
00027239	ES Red+ 3 W	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	82	3x 1/1-200	17 145,-
00027240	ES Red+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	82	3x 1/1-200	18 070,-
00027241	ES Red+ 4 H	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	18 599,-
00027242	ES Red+ 4 W	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	18 599,-
00027243	ES Red+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	19 657,-
00027244	ES Red+ 6 H	2144 x 650 x 1288	3 + 0,8	130	6x 1/1-200	23 624,-
00027245	ES Red+ 6 W	2144 x 650 x 1288	3 + 0,8	130	6x 1/1-200	23 624,-
00027246	ES Red+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	3 + 0,8	130	6x 1/1-200	24 946,-

HALOGEN | RAL COLOR | 230/1N | °C 30-90



Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej



ES Brown+ 3 H **17 145,-**
Witryna grzewcza

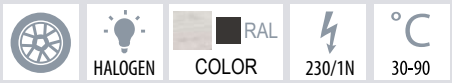
ES Brown+ 4 H **18 864,-**
Witryna grzewcza

- ceramiczne pola grzewcze o wymiarach 3 lub 4 GN 1/1
- dodatkowe podgrzewanie za pomocą górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +60°C do +100°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu:

H- hemlock (kolor standardowy),
W- wenge (opcja bez dopłaty)
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL
(opcja dodatkowo płatna)

- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linie wydawcze

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027253	ES Brown+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,86 + 0,4	78	17 145,-
00027254	ES Brown+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,86 + 0,4	78	17 145,-
00027255	ES Brown+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,86 + 0,4	78	18 070,-
00027256	ES Brown+ 4 H	1494 x 650 x 1288	1,14 + 0,6	89	18 864,-
00027257	ES Brown+ 4 W	1494 x 650 x 1288	1,14 + 0,6	89	18 864,-
00027258	ES Brown+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	1,14 + 0,6	89	19 789,-





SCOW3+ **1 287,-**
Półka pełna 3

SCOW4+ **1 614,-**
Półka pełna 4

SCOW6+ **1 823,-**
Półka pełna 6

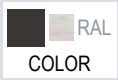
SCOSPAW+ **1 097,-**
Półka pełna boczna

SCOSPAVW+ **1 288,-**
Półka pełna boczna

- kolor wybierany przy zamówieniu:
W- wenge (kolor standardowy),
H- hemlock (opcja bez dopłaty)
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL
(opcja dodatkowo płatna +10%)

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00026992	SCOW3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	1 287,-
00026993	SCOH3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	1 287,-
00026994	SCOR3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	1 478,-
00026995	SCOW4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 614,-
00026996	SCOH4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 614,-
00026997	SCOR4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 864,-
00026998	SCOW6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 823,-
00026999	SCOH6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 823,-
00027000	SCOR6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 905,-
00027001	SCOSPAW+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 097,-
00027002	SCOSPAH+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 097,-
00027003	SCOSPAR+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 287,-
00027004	SCOSPAVW+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	1 288,-
00027005	SCOSPAVH+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	1 288,-
00027006	SCOSPAVR+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	1 491,-

WARUNKI HANDLOWE
RM GASTRO
Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY





SCOX3+ **1 468,-**
Półka z profili, nierdzewna

SCOSPAVX+ **1 247,-**
Półka z profili, nierdzewna

SCOSPAX+ **1 455,-**
Półka z profili, nierdzewna

- kolor wybierany przy zamówieniu:

W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna +10%)

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027007	SCOX3+		1167 x 320 x 10	0,5	GN 3/1	1 468,-
00027008	SCOX4+		1492 x 320 x 10	0,5	GN 4/1	1 857,-
00027009	SCOX6+		2142 x 320 x 10	0,6	GN 6/1	2 340,-
00027010	SCOSPAVX+		760 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 247,-
00027011	SCOSPAX+		650 x 320 x 10	0,3	Blue	1 455,-

WARUNKI HANDLOWE
RM GASTRO
Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY

RAL COLOR



SCOSQH8+ **1 614,-**
Półka pełna do witryn SQ

- kolor wybierany przy zamówieniu:

W- wenge (kolor standardowy),
H- hemlock (opcja bez dopłaty)
RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna +10%)

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027015	SCOSQH8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 614,-
00027016	SCOSQW8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 614,-
00027017	SCOSQR8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 855,-

WARUNKI HANDLOWE
RM GASTRO
Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY

RAL COLOR



Waga sklepowa 899,-

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora (do 120 godzin pracy)
- możliwość pracy w ujemnych temperaturach
- lekka konstrukcja i niewielkie rozmiary
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, gastronomicznych oraz restauracjach
- dwa wyraźne podświetlane ekrany LCD- z przodu i z tyłu (wyświetlanie wagi)
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- funkcja automatycznego wyłączania
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 230 x 190 mm
- ⊕ **waga posiada legalizację**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g	Cena netto PLN
00010515	WS 3/6	235 x 240 x 130	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	3/6	1/2	899,-
00010516	WS 6/15	235 x 240 x 130	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	6/15	2/5	899,-
00010529	WS 15/25	235 x 240 x 130	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	15/25	5/10	899,-



Waga kalkulacyjna 1 149,-

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora
- wyraźne podświetlane wyświetlacze LCD (masa, cena, należność) na wyraźne podświetlane ekrany LCD (waga,cena, należność)
- aktywny interfejs RS232
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych oraz na targowiskach
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- 10 klawiszy szybkiego dostępu
- 10 programów
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 300 x 230 mm
- ⊕ **waga posiada legalizację**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g
00010517	WK 6/15	320 x 400 x 120	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	6/15	2/5



Waga magazynowa 1 799,-

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora
- wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)
- możliwość stosowania w temperaturach od -10 do 40°C
- stabilna konstrukcja i platforma ze stali nierdzewnej
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, magazynach, hurtowniach i szpitalach
- wyraźny, podświetlany ekran LCD (wyświetlanie wagi)
- klawiatura membranowa, wodoszczelna - umieszczona na głowicy poniżej wyświetlacza
- możliwość zamontowania głowicy na stalowym wysięgniku wagi lub umieszczenia jej w dowolnym miejscu za pomocą dołączonego kabla - 1,5 m
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- funkcja programowania limitów
- funkcja liczenia sztuk
- wymiary platformy: 420 x 520 mm
- ⊕ **waga posiada legalizację**

Indeks	Wymiary	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g	Cena netto PLN
00010518	WM 60	420 x 670 x 830	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	60	20	1 799,-
00010519	WM 150	420 x 670 x 830	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	150	50	1 799,-



Higiena

Lampy owadobójcze 61

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Higiena

NOWOŚĆ



Lampa owadobójcza

Skuteczna i bezpieczna lampa owadobójcza to idealne rozwiązanie do eliminacji uciążliwych insektów. Dzięki zastosowaniu światła LED skutecznie przyciąga owady, a następnie eliminuje je za pomocą wkładu lepowego. Doskonała do użytku w obiektach gastronomicznych i przemysłowych. Cicha, energooszczędna i łatwa w utrzymaniu.



NOWOŚĆ

P1 LED
Lampa owadobójcza

- trwała konstrukcja z aluminium dla lepszego odbicia światła LED
- lekka obudowa, prosta obsługa oraz transport
- prosty montaż – możliwość ustawienia na meblach lub powieszenia/montażu na ścianie
- niski pobór mocy, zapewniający do 62% niższe koszty eksploatacji niż tradycyjne modele lamp fluorescencyjnych
- proste i szybkie serwisowanie bez użycia narzędzi
- wymienny wkład lepny
- duża powierzchnia działania w stosunku do rozmiarów lampy od 80 m2 do 100 m2
- 3-letnia żywotność źródła LED, zapewniająca dłuższy czas eksploatacji
- w zestawie znajdują się: 1x lampa P1 LED, 2x świetlówki P1 LED S (18 W): 1 X wkład lepny P1 LED W

P1 LED W
Wkład lepny do lampy: P1 Led W (x15)

- sprzedawane w zestawie 15 sztuk

P1 LED S
Świetlówki do lampy P1 (X2)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc świetlówek kW	Kolor	Zasięg m^2	Waga kg	Cena netto PLN	
00033993	P1 LED	500 x 72 x 310	2x 18 W	srebrny	80 - 100	3	889,-	230/1N
00033991	P1 LED W	-	-	-	-	-	129,-	
00033992	P1 LED S	-	-	-	-	-	339,-	




GASTRO ECONOMY

Obróbka termiczna

Frytownice standardowe	66
Podgrzewacze frytek	76
Frytownice ekonomiczne	77
Urządzenia do gotowania makaronu	79
Płyty grillowe	82
Płyty grillowe elektryczne	85
Płyty grillowe gazowe	92
Steak grill	98
Kontakt grill	100
Bemary	107
Grille lawowe	112
Podstawy	115
Salamandry - opiekacze	119
Hot-dogi	122
Podgrzewacze parówek i bułek	124
Tostery	128
Witryny grzewcze	131
Witryny neutralne	133
Kuchenki mikrofalowe	135
Kuchenki indukcyjne	136
Patelnie multifunkcyjne	137
Podgrzewacze parówek i bułek	139
Papier do pieczenia	141

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Frytownice



- płyta wierzchnia ze stali nierdzewnej AISI 304
- tłoczona wyjmowana wanna ze stali nierdzewnej AISI 304, z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi, zapewniającymi komfortowe czyszczenie i konserwację
- zdejmowany panel sterowania ułatwiający czyszczenie
- nierdzewne, wzmocnione grzałki ze stali nierdzewnej, wyciągane wraz z panelem
- „zimna strefa“– niższa temperatura pod grzałką, zapobiegająca przypalaniu się osadów resztek żywności
- duży wybór wysokiej jakości koszy ze stali nierdzewnej
- wbudowany termostat roboczy i zabezpieczający oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w ofercie dostępne modele z kranem spustowym - ułatwiającym wymianę oleju oraz posiadające zasilanie prądem trójfazowym

Różnice pomiędzy frytownicami ekonomicznymi a standardowymi

Frytownice ekonomiczne		Frytownice standardowe	
	kontrolka pracy	wyłącznik przyciskowy z wewnętrzną izolacją, kontrolki pracy i grzania	
	brak uchwytów bocznych	uchwyty boczne	
	bez pokrywy ochronnej grzałek i kapilar	pokrywa ochronna grzałek i kapilar	
	bez uchwytów wanny	uchwyty wanny dla łatwego wyjmowania i opróżniania w wariantach bez kranu spustowego	
	plastikowy przewód zasilający	silikonowy przewód zasilający z ochroną przeciw wilgoci	

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl







FE - 04 S 969,-

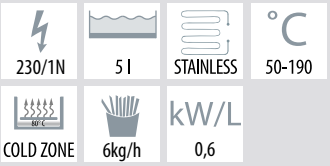
Frytownica elektryczna 5 l

- „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: 13 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000224	FE - 04 S	180 x 420 x 300	3	5,7

Kosz do frytownicy FE - 04 S:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 04 S	169,-







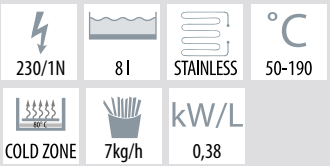


FE - 07 1 199,-

Frytownica elektryczna 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: 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000226	FE - 07	270 x 420 x 300	3	6,7









FE - 07 V — 1 589,-

Frytownica elektryczna 8 l z kranem

- „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: 21 x 23,5 x 10 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000225	FE - 07 V	270 x 420 x 370	3	7,9

8 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 230/1N | 7kg/h | SECURE DRAIN TAP | kW/L 0,38







FE - 07 T — 1 699,-

Frytownica elektryczna 8 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: 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000227	FE - 07 T	270 x 420 x 300	6	9,4

400/3N | 8 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 9kg/h | kW/L 0,75

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl





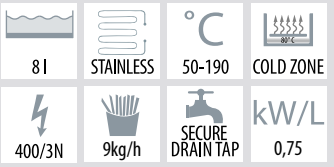


FE - 07 VT — 2 119,-

Frytownica elektryczna 8 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: 21 x 23,5 x 10 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000228	FE - 07 VT	270 x 420 x 370	6	9,9









FE - 08 — 1 549,-

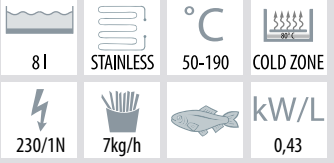
Frytownica na ryby

- „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

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

Kosz do frytownicy FE - 08:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009746	Kosz do FE - 08	219,-









FE - 10 T — 2 399,-

Frytownica elektryczna 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: 30 x 24,5 x 12 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000235	FE - 10 T	360 x 420 x 370	8	12,2

Kosz do frytownicy FE - 10 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003452	Kosz do FE - 10 T	249,-























FE - 44 S — 1 869,-

Frytownica elektryczna 5 + 5 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 13 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000229	FE - 44 S	360 x 420 x 300	2x 3	11

Kosz do frytownicy FE - 44 S:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 44 S	169,-





















FE - 74 — 2 199,-

Frytownica elektryczna 8 + 5 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: 13 x 23,5 x 10cm
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000234	FE - 74	450 x 420 x 300	2,1 + 3	11

Kosz do frytownicy FE - 74:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 74 mniejszy	169,-

2x230/1N | 5 + 8 l | STAINLESS | °C 50-190 | COLD ZONE | 12kg/h | kW/L 0,42+0,38







FE - 77 — 2 209,-

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

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

2x230/1N | 2x 8 l | STAINLESS | °C 50-190 | COLD ZONE | 14kg/h | kW/L 0,38

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl


GASTRO ECONOMY





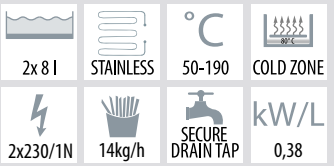


FE - 77 V — 3 099,-

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
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000231	FE - 77 V	540 x 420 x 370	2x 3	14,1







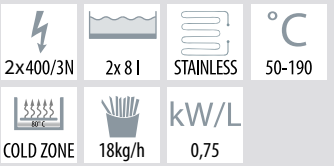


FE - 77 T — 3 229,-

Frytownica elektryczna 8 + 8 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 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000232	FE - 77 T	540 x 420 x 300	2x 6	16,1







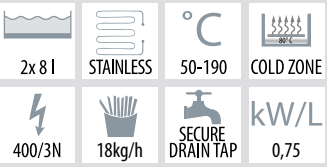


FE - 77 VT — 3 989,-

Frytownica elektryczna 8 + 8 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 21 x 23,5 x 10 cm
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000233	FE - 77 VT	540 x 420 x 370	2x 6	18,9









FE - 1010 T — 4 549,-

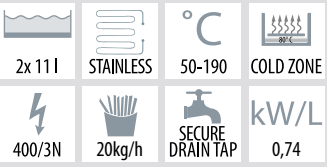
Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa

- „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**

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

Kosz do frytownicy FE - 1010 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003452	Kosz do FE - 1010 T	249,-









FE - 30 T — 2 949,-

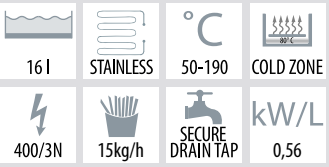
Frytownica elektryczna trójfazowa

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- 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
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- wymiar kosza: 45,5 x 24,5 x 8 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000237	FE - 30 T	540 x 450 x 370	9	15,8

Kosz do frytownicy FE - 30 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003453	Kosz do FE - 30 T	379,-









FE - 60 T — 4 169,-

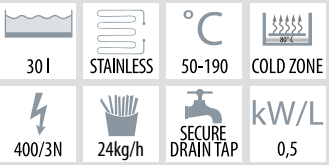
Frytownica elektryczna trójfazowa

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- 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
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000238	FE - 60 T	670 x 650 x 370	15	25

Kosz do frytownicy FE - 60 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003454	Kosz do FE - 60 T	589,-









FE - 60/P — 5 689,-

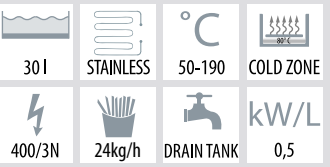
Frytownica elektryczna trójfazowa

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- 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
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- na podstawie
- możliwość zastosowania pojemnika z filtrem na zużyty olej
- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000239	FE - 60/P	670 x 650 x 900	15	35

Kosz do frytownicy FE - 60/P:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003454	Kosz do FE - 60/P	589,-





OP - 30 — 259,-

Półka odkładcza do FE-30

OP - 60 — 369,-

Półka odkładcza do FE-60 / FE-60/P

- półka odkładcza do frytownicy
- wykonanie nierdzewne 18/10, grubość 1 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00000240	OP - 30	525 x 265 x 260	2,7	259,-
00000241	OP - 60	525 x 465 x 260	4	369,-



DP/DL - 60 — 649,-

Drzwi do FE-60/P

- drzwi do frytownicy
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Strona	Cena netto PLN
00000242	DP - 60	330 x 25 x 435	3	prawe	649,-
00000243	DL - 60	330 x 25 x 435	3	lewe	649,-







UHL - 11 — 999,-

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek

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

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

230/1N STAINLESS







UH - 12 — 799,-

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania

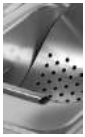
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000402	UH - 12	270 x 330 x 220	0,35	5,3

230/1N °C 30-90







UH - 12 IL — 1 799,-

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- osobno sterowana nierdzewna grzałka
- kontrolka grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000401	UH - 12 IL	270 x 350 x 540	0,85

STAINLESS 230/1N °C 30-90







EF - 5 E

889,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00007460	EF - 5 E	180 x 420 x 300	2,1	5	130 x 240 x 100

230/1N | 5 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 5kg/h | kW/L 0,42







EF - 8 E

979,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00007462	EF - 8 E	270 x 420 x 300	3	6,7	210 x 240 x 100

230/1N | 8 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 7kg/h | kW/L 0,38

Kosz do frytownicy EF - 8 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 8 E	199,-







EF - 55 E — 1 659,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa" - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00007463	EF - 55 E	360 x 420 x 300	2x 2,1	9,1	2x 130 x 240 x 100

230/1N | 2x 5 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 10kg/h | kW/L 0,42







EF - 85 E — 1 729,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa" - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Wymiary kosza mm
00007464	EF - 85 E	450 x 420 x 300	2,1 + 3	130 x 240 x 100 210 x 240 x 100

2x230/1N | 5 + 8 l | COLD ZONE | 50-190 | 12kg/h

Kosz do frytownicy FE - 74:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 85 E większy	199,-

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl







EF - 88 E — 1 799,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa" - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00000221	EF - 88 E	540 x 420 x 300	2x 3	11,1	2x 210 x 240 x 100

Kosz do frytownicy EF - 88 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 88 E	199,-

2x230/1N | 2x 8 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 14kg/h | kW/L 0,38

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU



VT 07 E — 1 299,-

Urządzenie do gotowania makaronu

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury: 30 - 110°C
- brak koszy w zestawie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00029499	VT 07 E	270 x 420 x 300	3,4	7,5	1x 210 x 235 3x 138 x 100

STAINLESS | 30-110 | 230/1N | 8 l

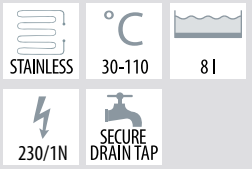


VT 07 E/V — 1 699,-

Urządzenie do gotowania makaronu z odpływem

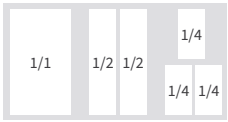
- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury: 30 - 110°C
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- brak koszy w zestawie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm
00029500	VT 07 E/V	270 x 420 x 370	3,4	8,7	1x 210 x 235 3x 138 x 100



Kosze do urządzenia do gotowania makaronu VT

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena PLN
00029501	Kosz 1/4 (max 3 szt. w wannie)	100 x 138 x 135	0,3	299,-
00029502	Kosz 1/2	100 x 235 x 100	0,65	439,-
00029503	Kosz 1/1	210 x 235 x 100	0,7	459,-



Płyty grillowe i grille kontaktowe



- do zastosowania jako samodzielne urządzenie ustawione na blacie lub na nierdzewnej podstawie
- szerokości płyt: 33, 66 i 99 cm
- 1, 2 lub 3 niezależne strefy grillowania
- dostępne są w wersji elektronicznej lub gazowej
- wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali lub chromowane
- płyta wierzchnia gładka lub ryflowana, o grubości 10 mm i doskonałej przewodności cieplnej, przyspawana do rantu, co ułatwia czyszczenie i konserwację
- szuflada na tłuszcz o pojemności 1,5 litra
- Durable Chrom - udoskonalone powłoka płyty roboczej:

  - brak przywierania produktu do płyty
  - minimalne zużycie oleju podczas przygotowywania posiłków
  - mniej wchłoniętego tłuszczu w produkcie końcowym
  - zachowana naturalna struktura przygotowanej potrawy
  - kilkukrotnie dłuższa żywotność powierzchni
  - brak ograniczeń w przygotowywaniu dań - warzywa, mięsa, ryby, jajka, naleśniki itp.







PM - 2015 BL — 1 249,-

Płyta grillowa elektryczna

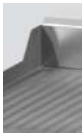
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000351	PM - 2015 BL	387 x 322 x 182	365 x 240	1,8	12

230/1N | °C 50-300 | 8mm IRON







PM - 2015 BR — 1 349,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000352	PM - 2015 BR	387 x 322 x 182	365 x 240	1,8	11,6

230/1N | °C 50-300 | 8mm IRON







PD - 2020 BL — 1 699,-

Płyta grillowa elektryczna

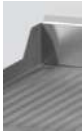
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000353	PD - 2020 BL	592 x 322 x 182	570 x 240	2,4	17,1

230/1N | 50-300 °C | 8mm IRON







PD - 2020 BR — 1 769,-

Płyta grillowa elektryczna

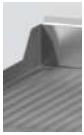
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000354	PD - 2020 BR	592 x 322 x 182	570 x 240	2,4	16,4

230/1N | 50-300 °C | 8mm IRON







PD - 2020 BM 1 749,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej dzielona: 1/2 gładka, 1/2 ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000355	PD - 2020 BM	592 x 322 x 182	570 x 240	2,4	16,7

230/1N | 50-300 | 8mm IRON









FTH - 30 E — 1 799,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000356	FTH - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	gładka

230/1N | 50-300 °C | 10mm IRON







FTR - 30 E — 1 999,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000358	FTR - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	ryflowana

230/1N | 50-300 °C | 10mm IRON







FTH - 60 E — 3 099,-

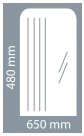
Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000360	FTH - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	gładka

400/3N | °C 50-300 | 10mm IRON







FTHR - 60 E — 3 249,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000362	FTHR - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	½ gładka - ½ ryflowana

400/3N | °C 50-300 | 10mm IRON

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl







FTH - 90 E — 4 949,-

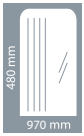
Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00009943	FTH - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	gładka

400/3N | °C 50-300 | 10mm IRON







FTHR - 90 E — 5 499,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- 2x szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00025498	FTHR - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	2/3 gładka + 1/3 ryflowana

400/3N | °C 50-300 | 10mm IRON

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl









FTHC - 30 E — 2 419,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

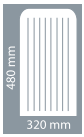
- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000357	FTHC - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	44,9	gładka chromowana

°C 50-300 | 10mm CHROMED | 230/1N | DURABLE CHROM







FTRC - 30 E — 2 599,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000359	FTRC - 30 E	330 x 540 x 220	330 x 480	3	23,7	ryflowana chromowana

°C 50-300 | 10mm CHROMED | 230/1N | DURABLE CHROM







FTHC - 60 E 3 999,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

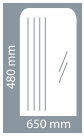
- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000361	FTHC - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	gładka chromowana

400/3N | 50-300 | DURABLE CHROM | 10mm CHROMED







FTHRC - 60 E 4 099,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000363	FTHRC - 60 E	660 x 540 x 220	650 x 480	6	40,6	½ gładka - ½ ryflowana chromowana

50-300 | 10mm CHROMED | 400/3N | DURABLE CHROM







FTHC - 90 E — 6 239,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

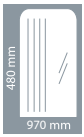
- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00009944	FTHC - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	gładka chromowana

400/3N | 50-300 | 10mm CHROMED | DURABLE CHROM







FTHRC - 90 E — 6 799,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00025494	FTHRC - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	2/3 gładka + 1/3 ryflowana

400/3N | 50-300 | 10mm CHROMED | DURABLE CHROM







FTH - 30 G — 2 539,-

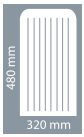
Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000364	FTH - 30 G	330 x 600 x 220	330 x 480	4	24,3	gładka

GAS PIEZZO 10mm IRON







FTR - 30 G — 2 789,-

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000366	FTR - 30 G	330 x 600 x 220	330 x 480	4	24,3	ryflowana

GAS PIEZZO 10mm IRON







FTH - 60 G — 4 299,-

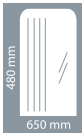
Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000368	FTH - 60 G	660 x 600 x 220	650 x 480	8	44,9	gładka

GAS | PIEZZO | 10mm IRON







FTHR - 60 G — 4 499,-

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000370	FTHR - 60 G	660 x 600 x 220	650 x 480	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana

GAS | PIEZZO | 10mm IRON







FTH - 90 G 6 699,-

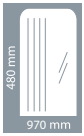
Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00009945	FTH - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	gładka

GAS PIEZZO 10mm IRON







FTHR - 90 G 7 199,-

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00025496	FTHR - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	2/3 gładka + 1/3 ryflowana

GAS PIEZZO 10mm IRON







OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

FTHC - 30 G — 3 189,-

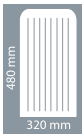
Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000365	FTHC - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	gładka chromowana

GAS | PIEZZO | 10mm CHROMED







OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

FTRC - 30 G — 3 359,-

Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000367	FTRC - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	ryflowana chromowana

PIEZZO | 10mm CHROMED
GAS | DURABLE CHROM







FTHC - 60 G 5 289,-

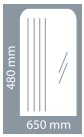
Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000369	FTHC - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	gładka chromowana







FTHRC - 60 G 5 459,-

Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000371	FTHRC - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana chromowana

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej







FTHC - 90 G — 7 999,-

Płyta grillowa chromowana gazowa

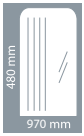
- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00009946	FTHC - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	gładka chromowana

GAS | PIEZZO | 10mm CHROMED | DURABLE CHROM







FTHRC - 90 G — 8 499,-

Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 3 strefy, z osobnym sterowaniem

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00025492	FTHRC - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	2/3 gładka + 1/3 ryflowana

GAS | PIEZZO | 10mm CHROMED | DURABLE CHROM







KD - 33 ED 4 999,-

Steak grill chromowany - komplet

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

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





SFTH 59,-

Łopatka do FTH

SFTR 59,-

Łopatka do FTR

- łopatka FTH - do gładkich płyt grillowych
- łopatka FTR - do ryflowanych płyt grillowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00009010	SFTH	80 x 265 x 1,5	59,-
00007632	SFTR	80 x 265 x 1,5	59,-







KD - 63 ED 6 699,-
Steak grill chromowany - komplet

KD - 66 ED 9 299,-
Steak grill chromowany - komplet

- płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury: 50 - 300°C
- 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:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

KD - 63 ED

- 1x płyta górna
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- zasilanie 230 V /1 N + 400 V / 3N

KD - 66 ED

- 2x płyta górna
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- zasilanie 2x230 V /1 N + 400 V / 3N

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000373	KD - 63 ED	660 x 680 x 400	650 x 480	400 V / 3N / 50 Hz 230 V / 50 Hz	6 + 3	60,6	6 699,-
00009947	KD - 66 ED	660 x 680 x 400	650 x 480	400 V / 3N / 50 Hz 230 V / 50 Hz	6 + 3 + 3	79,2	9 299,-

400/3N | DURABLE CHROM | 10mm CHROMED

230/1N 400/3N | °C 50-220 50-300

2x230/1N 400/3N







PS - 2010 L — 2 199,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000342	PS - 2010 L	304 x 405 x 182	260 x 240	3	16,3

230/1N | °C 50-300 | 8mm IRON







PS - 2010 R — 2 249,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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 ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000343	PS - 2010 R	304 x 405 x 182	260 x 240	3	15,9

230/1N | °C 50-300 | 8mm IRON







PM - 2015 L — 2 369,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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

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

230/1N | 50-300 | 8mm IRON







PM - 2015 R — 2 499,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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 ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000345	PM - 2015 R	409 x 405 x 182	365 x 240	3	20,8

230/1N | 50-300 | 8mm IRON







PM - 2015 LTF — 3 199,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00010401	PM - 2015 LTF	409 x 405 x 182	365 x 240	3	21,3

230/1N | 50-300







PD - 2020 L — 3 949,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000346	PD - 2020 L	614 x 405 x 182	570 x 240	6	31,5

400/3N | 50-300 | 8mm IRON







PD - 2020 R — 3 899,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000347	PD - 2020 R	614 x 405 x 182	570 x 240	6	30,7

400/3N | 50-300 | 8mm IRON







PD - 2020 M — 3 869,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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
- podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem
- powierzchnia płyty roboczej pół na pół

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000348	PD - 2020 M	614 x 405 x 182	570 x 240	6	31,1

400/3N | 50-300 | 8mm IRON









PD - 2020 LSL **2 769,-**
Grill kontaktowy podwójny gładki

PD - 2020 LSP **2 769,-**
Grill kontaktowy podwójny gładki

PD - 2020 RSL **2 889,-**
Grill kontaktowy podwójny ryflowany

PD - 2020 RSP **2 889,-**
Grill kontaktowy podwójny ryflowany

PD - 2020 MSL **2 819,-**
Grill kontaktowy podwójny pół na pół

PD - 2020 MSP **2 819,-**
Grill kontaktowy podwójny pół na pół

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, spawane z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie 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 - płyta po lewej (L) lub prawej (P) stronie

PD - 2020 LSL, PD - 2020 LSP
- powierzchnia płyty dolnej gładka (L)

PD - 2020 RSL, PD - 2020 RSP
- powierzchnia płyty dolnej ryflowana (R)

PD - 2020 MSL, PD - 2020 MSP
- powierzchnia płyty dolnej - pół na pół (M)

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00007915	PD - 2020 LSL	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	24,5	2 769,-
00007916	PD - 2020 LSP	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	24,5	2 769,-
00007917	PD - 2020 RSL	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	23,7	2 889,-
00007918	PD - 2020 RSP	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	23,7	2 889,-
00007919	PD - 2020 MSL	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	24,1	2 819,-
00007920	PD - 2020 MSP	614 x 405 x 182	570 x 240	4,2	23,9	2 819,-

400/3N

°C 50-300



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

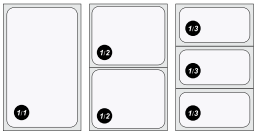
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Bemary



- możliwość wykorzystania bemaru jako samodzielnego urządzenia stołowego lub zamontowania na neutralnej szafce
- płyta wierzchnia i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- grzałki umieszczone pod komorą
- kontrolka pracy i podgrzania komory
- kran spustowy w części przedniej z bezpiecznikiem

Przykładowe ułożenie pojemników GN w bemarze.









BM - 1115 — 1 079,-

Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000279	BM - 1115	330 x 540 x 220	1,5	10	1/1-150

230/1N | 30-90







BMV - 1115 — 1 149,-

Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy z kranem

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000281	BMV - 1115	330 x 540 x 220	1,5	10	1/1-150

230/1N | 30-90 | SECURE DRAIN TAP







BM - 1120 — 1 689,-

Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000283	BM - 1120	390 x 600 x 300	1,5	15,6	1/1-200

230/1N | 30-90

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl







BMV - 1120 — 1 799,-

Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy z kranem

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000284	BMV - 1120	390 x 600 x 300	1,5	14,3	1/1-200

230/1N | °C 30-90 | SECURE DRAIN TAP







BM - 2115 — 1 845,-

Bemar GN 1/1 - 150 podwójny

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000280	BM - 2115	660 x 540 x 220	3	18,7	2x 1/1-150

230/1N | °C 30-90







BMV - 2115 — 2 099,-

Bemar GN 1/1 - 150 podwójny z kranem

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30- 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000282	BMV - 2115	660 x 540 x 220	3	19	2x 1/1-150

230/1N | °C 30-90 | SECURE DRAIN TAP







BMV - 2120 — 3 489,-

Bemar GN 1/1 - 200 podwójny z kranem

- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000285	BMV - 2120	770 x 600 x 300	3	22	2x 1/1-200

230/1N | 30-90 | SECURE DRAIN TAP







VL - 11 — 999,-

Bemar elektryczny

- pojemność GN 1/1 - 150 h
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000278	VL - 11	330 x 540 x 220	0,7	9

230/1N | 30-90

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Grille lawowe



- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- wykorzystują do transmisji ciepła naturalne kamienie lawowe
- możliwość ustawienia dwóch poziomów wysokości
- odrębne sterowanie dla poszczególnych stref
- wyposażone w ruszt na mięso, z możliwością dokupienia rusztu na ryby
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- z nowym urządzeniem dostarczane są kamienie lawowe o wadze 5 kg (grill pojedynczy) lub 10 kg (grill podwójny)







GL - 30 G — 2 879,-
Grill lawowy pojedynczy gazowy

GL - 30 GS — 3 279,-
Grill lawowy pojedynczy gazowy

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezzo 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

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Waga kg	Moc kW	Cena netto PLN
00000349	GL - 30 G	330 x 540 x 220	312 x 483	24	4	2 879,-
00007922	GL - 30 GS	330 x 540 x 220	312 x 483	24	6,5	3 279,-









GL - 60 G — 5 099,-
Grill lawowy podwójny gazowy

GL - 60 GS — 5 799,-
Grill lawowy podwójny gazowy

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezzo 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 każdego rusztu
- kamienie lawowe: 10 kg

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Waga kg	Moc kW	Cena netto PLN
00000350	GL - 60 G	660 x 540 x 220	2x 312 x 483	8	49	5 099,-
00007923	GL - 60 GS	660 x 540 x 220	2x 312 x 483	13	49	5 799,-





KL
Kamienie lawowe
149,-

- kamienie lawowe 5 kg

Indeks	Model	Waga kg
00003294	KL	5









RR
Ruszt do grilla lawowego
699,-

- sugerowane zastosowanie do ryb
- bardzo wytrzymały
- uchwyty z tworzywa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00003292	RR	312 x 483 x 30	2,2	na ryby









RM
Ruszt do grilla lawowego
799,-

- sugerowane zastosowanie do mięsa
- bardzo wytrzymały
- uchwyty z tworzywa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00003291	RM	312 x 483 x 30	2,9	na mięso









GV 30 E — 4 699,-

Grill wodny

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na grzałki, tłuszcz ścieka do GN z wodą
- grzałki wykonane z AISI 304 L
- GN 1/1 o głębokości 65 mm
- 1 strefa grzewcza
- prosta obsługa modelu elektrycznego za pomocą pokrętła regulacji oraz głównego wyłącznika
- łatwy do demontażu sterownik z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- w zestawie nierdzewna łopatka do czyszczenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00022128	GV 30 E	330 x 600 x 314	325 x 530	230 V / 50 Hz	3,3	10,5









PO - 30 — 1 149,-

Podstawa pod moduł otwarta

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 regulowane nogi

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000244	PO - 30	330 x 510 x 650	stacjonarna	FT - 30, BM - 1115, GL - 30	13,3





PO - 30/M — 1 229,-

Podstawa pod moduł otwarta jezdna

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000248	PO - 30/M	330 x 510 x 650	jezdna	FT - 30, BM - 1115, GL - 30	13,9





PO - 60 — 1 369,-

Podstawa pod moduł otwarta

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 regulowane nogi

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000246	PO - 60	660 x 510 x 650	stacjonarna	FT - 60, BM - 2115, GL - 60	16,5





PO - 60/M — 1 429,-

Podstawa pod moduł otwarta jezdna

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000250	PO - 60/M	660 x 510 x 650	jezdna	FT - 60, BM - 2115, GL - 60	17,1





PO - 40 — 1 199,-

Podstawa do BM(V) 1120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000245	PO - 40	390 x 600 x 650	stacjonarna	BM - 1120, BMV - 1120	14





PO - 40/M — 1 269,-

Podstawa jezdna do BM(V)1120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000249	PO - 40/M	390 x 600 x 650	jezdna	BM - 1120, BMV - 1120	14.5





PO - 80 — 1 549,-

Podstawa do BM(V) 2120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000247	PO - 80	770 x 600 x 650	stacjonarna	BM - 2120, BMV - 2120	18,7





PO - 80/M — 1 649,-

Podstawa jezdna do BM(V)2120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Pasuje do	Waga kg
00000251	PO - 80/M	770 x 600 x 650	jezdna	BM - 2120, BMV - 2120	19,4





Salamandry - opiekacze



- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- grzałki ze stali Incoloy 800, wysoce odporne na oddziaływanie wysokich temperatur
- moc cieplna sterowana za pomocą regulatora
- dwa warianty ustawienia rusztu
- prosta obsługa za pomocą dźwigni i 4 wstępnie ustawionych pozycji
- zdejmowany tylny panel, ułatwiający transport dania wprost na miejsce jego podania
- kontrolka pracy i podgrzewania





SE - 40 S — 1 749,-

Salamander - opiekacz

- 3 pozycje położenia rusztu
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 430 x 310 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000376	SE - 40 S	600 x 370 x 380	430 x 310	2,2	17

230/1N INCOLOY





SE - 70 S — 2 459,-

Salamander - opiekacz

- 3 pozycje położenia rusztu
- 3 stopnie mocy
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 710 x 310 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000377	SE - 70 S	880 x 370 x 380	710 x 310	4,4	23,3

400/3N INCOLOY







SE - 40 M — 2 279,-

Salamander ruchomy - opiekacz

- 5 pozycji położenia rusztu
- zmiana położenia rusztu mechanizmem dźwigniowym
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 370 x 310 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000378	SE - 40 M	600 x 370 x 380	370 x 310	2,2	17,9

230/1N INCOLOY







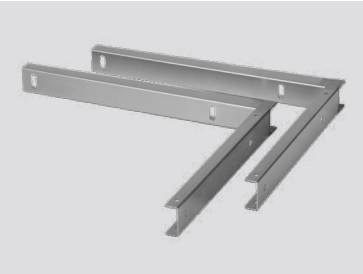
SE - 70 M — 3 059,-

Salamander ruchomy - opiekacz

- 5 pozycji położenia rusztu
- zmiana położenia rusztu mechanizmem dźwigniowym
- 3 stopnie mocy
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 650 x 310 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000379	SE - 70 M	880 x 370 x 380	650 x 310	4,4	25,7

400/3N INCOLOY



DSE - 47 — 299,-

Konsola - uchwyt do salamandra

- wykonanie nierdzewne
- uchwyt do salamandra SE-40/70

Indeks	Model	Waga kg
00000380	DSE - 47	0,75



Urządzenia do hot dogów



- składa się z dwóch części – trzpieni nagrzewających oraz pojemnika do podgrzewania parówek - dostępne jako elementy składowe jednego urządzenia oraz osobno
- trzpienie nagrzewające z polerowanego aluminium
- szklany pojemnik z nierdzewnym dnem z otworami
- odrębne sterowanie dla każdej jednostki, wyłącznik i regulator temperatury
- kontrolka pracy urządzenia





HD - 1 — 479,-

Hot-dog

- wykonanie nierdzewne
- element grzejny do podgrzewania pieczywa wykonany z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000388	HD - 1	220 x 220 x 250	0,1	2

230/1N | °C 100





HD - 2 — 539,-

Hot-dog

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000389	HD - 2	220 x 220 x 250	0,1	2,3

230/1N | °C 100





HD - 3 — 579,-

Hot-dog

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000390	HD - 3	220 x 220 x 250	0,1	3,6

230/1N | °C 100





HD - 4 — 799,-

Hot-dog

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000391	HD - 4	260 x 300 x 290	0,1	4,5

230/1N | 100 °C







HD - 3N — 1 589,-

Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek o wymiarach: Ø20 x 24 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie np. parówek/kiełbasek
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

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

230/1N | 100 °C | 30-90 °C







HD - 4N 1 689,-

Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym

- wykonanie nierdzewne
- elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- o wymiarach: średnica 25 mm, długość 19 cm
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek o wymiarach: Ø20 x 24 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca
- ułożenie np. parówek/kiełbasek
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz
- pojemnika
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000393	HD - 4N	300 x 480 x 350	1,1	10,5

230/1N | 100 °C | 30-90 °C

PODGRZEWACZE PARÓWEK I BUŁEK





HD - N 1 129,-

Podgrzewacz do parówek

- wykonanie nierdzewne
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek o wymiarach: Ø20 x 24 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie np. parówek/kiełbasek
- wyłącznik i kontrolka grzania
- przełącznik mocy
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000395	HD - N	300 x 260 x 340	1	6,7

230/1N | 30-90 °C

Opiekacze parówek



Urządzenie do opiekania parówek. Rolki ze stali nierdzewnej lub pokryte warstwą teflonu z wbudowaną grzałką obracają się wokół własnej osi.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej lub pokryte teflonem
- regulowany przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka uruchomienia i pracy







CW - 6 — 3 690,-
Rolkowy opiekacz parówek

CW - 8 — 3 990,-
Rolkowy opiekacz parówek

- wykonanie nierdzewne
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- 6/8 rolek o długości 35 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg
00000404	CW - 6	460 x 270 x 200	6	1,35	9
00000405	CW - 8	460 x 350 x 200	8	1,8	11,5

230/1N | 80-300 °C | 2,5x /min.







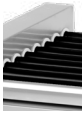
CW - 8/44 — 4 340,-
Rolkowy opiekacz parówek

- wykonanie nierdzewne
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- 8/10/12/14 rolek o długości 44 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00022232	CW - 8/44	540 x 350 x 200	8	2,1	12,5	4 340,-
00022228	CW - 10/44	540 x 430 x 200	10	2,6	14	4 590,-
00027375	CW - 12/44	540 x 510 x 200	12	3,16	16	5 060,-
00027376	CW - 14/44	540 x 590 x 200	14	3,7	18	5 700,-

230/1N | 80-300 °C | 2,5x /min.







CW - 8/44 T — 4 880,-
Rolkowy opiekacz parówek

- wykonanie teflonowe
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- 8/10/12/14 rolek o długości 44 cm

CW - 14/44T
- dwie strefy grzewcze

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025537	CW - 8/44T	540 x 350 x 200	8	2,1	12,5	4 880,-
00021680	CW - 10/44T	540 x 430 x 200	10	2,6	14	5 280,-
00027377	CW - 12/44T	540 x 510 x 200	12	3,16	16	5 890,-
00025377	CW - 14/44T	540 x 590 x 200	14	3,7	18	6 680,-

230/1N | 80-300 °C | 2,5x /min.

Tostery



- dostępne w dwóch wariantach – przelotowym lub statycznym, ze szczypcami lub z rusztem
- posiadają demontowaną ścianę, timer
- niezależne sterowanie poszczególnymi sekcjami gwarantuje perfekcyjną regulację stopnia spieczenia według preferencji konsumenta
- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- pojemnik na okruszki
- kontrolka pracy i nagrzewania







TO - 920 GH — 1 349,-

Toster jednopoziomowy

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 1x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 2x szczypce o wymiarach 100 x 180 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000383	TO - 920 GH	348 x 274 x 288	240 x 220	1,6	7,4

230/1N QUARTZ TIMER







TO - 930 GH — 1 359,-

Toster jednopoziomowy

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 1x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 3x szczypce o wymiarach 100 x 180 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000384	TO - 930 GH	453 x 274 x 288	345 x 220	2	8,8

230/1N QUARTZ TIMER







TO - 940 GH — 1 699,-

Toster dwupoziomowy

- szybkogrzejne 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 szczypce o wymiarach 100 x 180 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000385	TO - 940 GH	375 x 274 x 403	240 x 220	2,4	9,8

230/1N QUARTZ TIMER







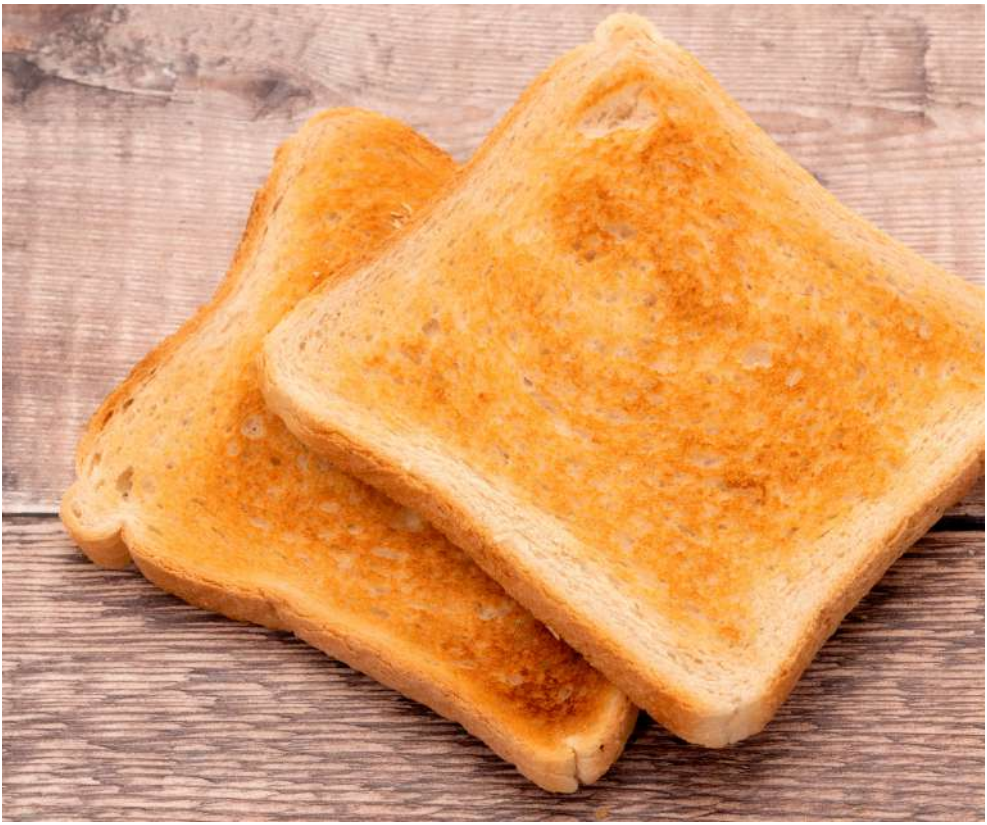
TO - 960 GH — 1 799,-

Toster dwupoziomowy

- szybkogrzejne 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
- 6x szczypce o wymiarach 100 x 180 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000386	TO - 960 GH	452 x 274 x 403	345 x 220	3	11,7

230/1N | QUARTZ | TIMER



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Witryny grzewcze i neutralne



- przeznaczone do prezentowania gotowych potraw w warunkach gwarantujących bezpieczeństwo i higienę
- dostępne witryny neutralne lub grzewcze
- w wersji 1 lub 2-poziomowej
- wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304 z plastikową twardą pokrywą
- temperatura wnętrza w zakresie 30 - 60°C
- otwieranie dwustronne
- gąbka nawilżająca wewnątrz witryny w wersji grzewczej, zapewniająca odpowiednią wilgotność







VEC 510 — 1 449,-

Witryna grzewcza

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000481	VEC 510	500 x 350 x 270	0,4	8,7

230/1N | 30-60







VEC 520 — 1 999,-

Witryna grzewcza

- 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

230/1N | 30-60







VEC 810 — 1 849,-

Witryna grzewcza

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000483	VEC 810	800 x 350 x 270	0,7	14

230/1N | 30-60


GASTRO ECONOMY







VEC 820 — 2 299,-

Witryna grzewcza

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000484	VEC 820	800 x 350 x 410	0,7	17

230/1N | 30-60 °C

WITRYNY NEUTRALNE







VEN 510 — 899,-

Witryna neutralna

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- jednopoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000485	VEN 510	500 x 350 x 200	4,7







VEN 520 — 1 499,-

Witryna neutralna

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- dwupoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000486	VEN 520	500 x 350 x 370	7,6







VEN 810 — 1 099,-

Witryna neutralna

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- jednopoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000487	VEN 810	800 x 350 x 200	6,6







VEN 820 — 1 699,-

Witryna neutralna

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- dwupoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000488	VEN 820	800 x 350 x 370	10,7



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



MWP - 1052 - 26 — 1 899,-

Kuchenka mikrofalowa

- 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

230/1N | DIGITAL CONTROL



MWP 2152 - 35 E2N — 6 999,-

Kuchenka mikrofalowa

- 2 magnetrony
- dotykowy panel sterowania
- 100 programów
- pojemność 35 l (GN 2/3)
- system grzania beztalerzowy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary wewn. mm	Ilość półek
00025503	MWP 2152 - 35 E2N	512 x 570 x 370	2,1	33	330 x 340 x 220	2

230/1N | DIGITAL CONTROL





RIB 3521 EB — 1 699,-

Kuchenka indukcyjna drop-in

- przeznaczenie do wbudowania w blat
- elektroniczne i manualne sterowanie
- display LED
- dwa wentylatory
- 10 stopni mocy
- 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240°C
- timer: 0 - 180 minut

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00032116	RIB 3521 EB	350 x 350 x 110	3,5	4,5

230/1N DIGITAL CONTROL



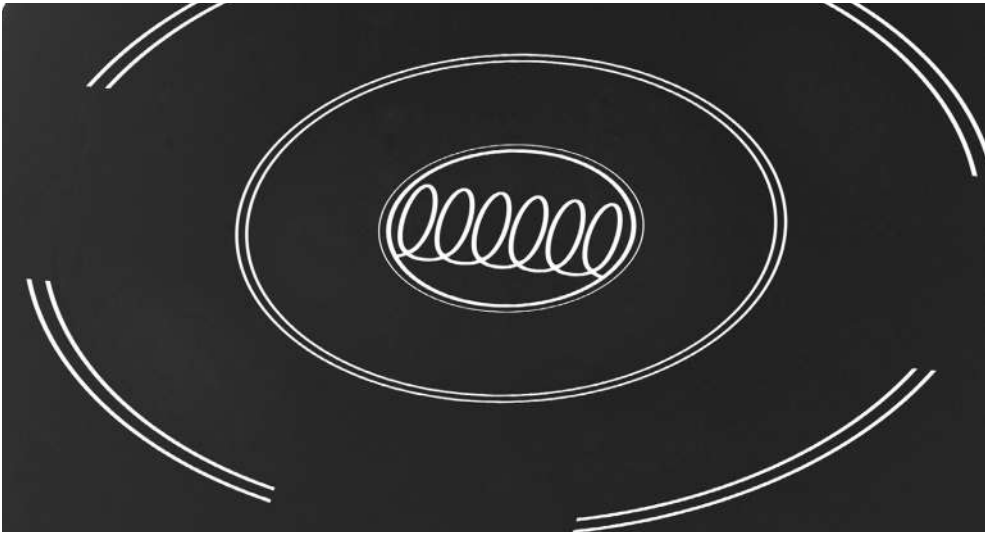
RIB 3536 ET/N — 1 499,-

Kuchenka indukcyjna

- 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
00032117	RIB 3536 ET/N	355 x 440 x 110	3,5	4,3

230/1N DIGITAL CONTROL









FT - 30 MK — 3 149,-

Patelnia multifunkcyjna

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie na krótszym boku
- 10 mm płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- kontrolka pracy i grzania
- teflonowy korek płyty roboczej z przelewem
- zawór spustowy
- idealny do smażenia langoszów, pączków, placków i do duszenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Sterowanie
00009948	FT - 30 MK	330 x 530 x 220	320 x 530 x 60	3	24	krótszy bok

50-300 °C | 10mm IRON | 230/1N | SECURE DRAIN TAP







FT - 30 DK — 3 149,-

Patelnia multifunkcyjna

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie na dłuższym boku
- 10 mm płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- kontrolka pracy i grzania
- teflonowy korek płyty roboczej z przelewem
- zawór spustowy
- idealny do smażenia langoszów, pączków, placków i do duszenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Sterowanie
00009949	FT - 30 DK	530 x 330 x 220	530 x 330 x 60	3	24	dłuższy bok

50-300 °C | 10mm IRON | 230/1N | SECURE DRAIN TAP



Podgrzewacz parówek i bułek



- w wersji z jedną lub dwiema komorami
- nierdzewny ruszt na dnie umożliwiający wszechstronne zastosowanie urządzenia: gotowanie warzyw na parze, rozpuszczanie i podgrzewania czekolady
- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- wybrane modele posiadają kranik
- grzałki na zewnątrz wanny
- kontrolka pracy i podgrzewania
- opuszczana pokrywa







WE - 12 — 849,-

Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: GN ½ - 150 mm
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000396	WE - 12	270 x 330 x 220	1	6,1

230/1N | 30-90







WEV - 12 — 999,-

Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: GN ½ - 150 mm
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000399	WEV - 12	270 x 330 x 220	1	6,3

230/1N | 30-90 | DRAIN TAP







WE - 11 — 1 499,-

Podgrzewacz parówek i bułek podwójny

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: 2x GN ½ - 150 mm
- osobne sterowanie dla każdej komory
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000397	WE - 11	540 x 330 x 220	2	11

230/1N | 30-90







WEV - 11 — 1 799,-

Podgrzewacz parówek i bułek podwójny

- wykonanie nierdzewne
- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: 2x GN ½ - 150 mm
- osobne sterowanie dla każdej komory
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000398	WEV - 11	540 x 330 x 220	2	11,5

230/1N | 30-90 | DRAIN TAP



- podlega biodegradacji, nadaje się do kompostowania
- produkt koszerny

SAGA - 2 — 46,-

Papier do gotowania SAGA rolka

- idealny do wykorzystania we wszystkich etapach przygotowywania potraw: gotowanie, mrożenie, obróbka, pieczenie, serwowanie
- obustronnie pokryty warstwą silikonu
- (przygotowywane jedzenie nie przywiera do niego)
- tłuszczoszczelny i wodoodporny, pozwala na cyrkulację powietrza
- wytrzymały – nie rozpuszcza się podczas gotowania w wodzie lub na parze
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C
- chroni naczynia i blachy przed zabrudzeniem oraz codziennym zużyciem
- nożyk znajdujący się w kartonie pozwala na odcinanie arkuszy o dowolnej długości

Indeks	Model	Wymiary	Opakowanie zawiera	Cena netto za rolkę PLN
00025981	SAGA - 2	38 cm / 50 m	24 rolki	46,-



- podlega biodegradacji, nadaje się do kompostowania
- produkt koszerny
- 500 arkuszy w kartonie o wymiarach GN 1/1

SAGA - 3 — 159,-

Papier do gotowania SAGA arkusz

- idealny do wykorzystania we wszystkich etapach przygotowywania potraw: gotowanie, mrożenie, obróbka, pieczenie, serwowanie
- obustronnie pokryty warstwą silikonu
- (przygotowywane jedzenie nie przywiera do niego)
- tłuszczoszczelny i wodoodporny, pozwala na cyrkulację powietrza
- wytrzymały – nie rozpuszcza się podczas gotowania w wodzie lub na parze
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C
- chroni naczynia i blachy przed zabrudzeniem oraz codziennym zużyciem
- nożyk znajdujący się w kartonie pozwala na odcinanie arkuszy o dowolnej długości

Indeks	Model	Wymiary	Opakowanie zawiera	Cena netto PLN
00006566	SAGA - 3	32,5 cm x 53 m (GN 1/1)	500 arkuszy	159,-
00006565	SAGA - 7	40 x 60	500 arkuszy	179,-


GASTRO ECONOMY

Obróbka mechaniczna

Obieraczki do ziemniaków	145
Piły do kości	147
Wilki do mięsa	148
Krajalnice	150
Miksery zanurzeniowe	152
Kloce, deski	154
Szatkownice	155

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Obróbka mechaniczna



- urządzenia wspomagające pracę personelu oraz znacznie podnoszące wydajność i komfort pracy w kuchni
- sprawdzają się zarówno w sklepie jak i w kuchniach hotelowych
- szeroki wybór modeli pozwalający dopasować sprzęt do oczekiwań użytkownika


SKBZ 40 N

SKBZ 6 N — 8 299,-

Obieraczka nierdzewna do ziemniaków

- wewnętrzna powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek 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 wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik
- stosować z separatorem

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000256	SKBZ 6 N	550 x 670 x 750	6	0,35	51	8 299,-
00000257	SKBZ 12 N	700 x 700 x 950	12	0,55	62	9 399,-
00000258	SKBZ 20 N	750 x 800 x 950	20	0,75	72	10 999,-
00000259	SKBZ 40 N	880 x 780 x 1000	40	1,1	85	14 599,-

400/3N


SKBZ 12 L

SKBZ 6 L — 5 999,-

Obieraczka lakierowana do ziemniaków

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek 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

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000252	SKBZ 6 L	550 x 670 x 750	6	0,35	51	5 999,-
00000253	SKBZ 12 L	700 x 700 x 950	12	0,55	62	7 099,-
00000254	SKBZ 20 L	750 x 800 x 950	20	0,75	72	8 399,-
00000255	SKBZ 40 L	880 x 780 x 1000	40	1,1	85	10 999,-

400/3N



LS - 1/N 1 399,-

Separator do obierzyn okrągły - SKBZ

- do oddzielania obierzyn
- wysoka wydajność odprowadzania wody
- wykonanie nierdzewne
- zalecany do obieraczek 12, 20, 40 L

Indeks	Model	Wymiary mm
00000260	LS - 1/N	Ø 320 x 380



LS - 2/N 1 349,-

Separator do obierzyn okrągły - SKBZ

- do oddzielania obierzyn
- wysoka wydajność odprowadzania wody
- wykonanie nierdzewne
- zalecany do obieraczek 6 L

Indeks	Model	Wymiary mm
00000262	LS - 2/N	Ø 320 x 270





PK - 1 — 8 999,-

Piła do kości

- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz mięsa
- ostrze taśmowe o długości 1550 mm
- obudowa z anodowanego aluminium
- pełne bezpieczeństwo higieniczne
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW
00007336	PK - 1	530 x 400 x 850	45	0,75

230/1N





UH 12MEC — 3 299,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Moc kW
00000303	UH 12MEC	500 x 280 x 425	230 V / 50 Hz	22	0,37

1 | 150 kg max. | 230/1N

Sitko do wilka

Indeks	Ø otworu [mm]	Cena netto PLN
00002438	2	265,-
00002439	3	195,-
00002440	4,5	180,-
00002441	6	180,-
00002442	8	180,-

Nóż do wilka

Indeks	Ø otworu [mm]	Cena netto PLN
00002449	nóż	105,-

WARUNKI HANDLOWE

RM GASTRO

Dział: RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE




GASTRO ECONOMY







GSP - 250 — 2 799,-
Krajalnica - nóż gładki

GSP - 250 Z — 3 079,-
Krajalnica - nóż zębaty

GSP - 250 T — 3 079,-
Krajalnica - nóż teflonowy

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie łożyskowany) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości

- ⊕ **silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu**
- ⊕ **przezroczysta osłona stołu roboczego**
- ⊕ **wyłącznik zanikowonapięciowy**
- ⊕ **zamontowany system ostrzący**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00031617	GSP - 250	410 x 510 x 390	0,18	13,5
00032157	GSP - 250 Z	410 x 510 x 390	0,18	13,5
00032158	GSP - 250 T	410 x 510 x 390	0,18	13,5









GSP - 275 — 3 049,-
Krajalnica - nóż gładki

GSP - 275 Z — 3 529,-
Krajalnica - nóż zębaty

GSP - 275 T — 3 529,-
Krajalnica - nóż teflonowy

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie łożyskowany) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości

- ⊕ **silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu**
- ⊕ **przezroczysta osłona stołu roboczego**
- ⊕ **wyłącznik zanikowonapięciowy**
- ⊕ **zamontowany system ostrzący**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00031618	GSP - 275	410 x 530 x 420	0,18	14,2
00032160	GSP - 275 Z	410 x 530 x 420	0,18	14,2
00032161	GSP - 275 T	410 x 530 x 420	0,18	14,2









GSP - 300 — 3 849,-

Krajalnica - nóż gładki

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

- ⊕ **zamontowany system ostrzący**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00031619	GSP - 300	410 x 550 x 420	0,22	16







PSP - 927 — 990,-

Mikser zanurzeniowy

- przystawka ze stali AISI 304
- w zestawie: silnik i przystawka miksująca 27 cm
- wyłącznik pracy
- maksymalne zanurzenie 150 mm
- obroty: 13000 obr./min

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Moc kW
00000296	PSP - 927	135 x 100 x 600	230 V / 50 Hz	5,5	0,25

230/1N





PSP - 930 — 1 199,-

Mikser zanurzeniowy

- przystawka do miksowania - komplet z silnikiem
- brak regulacji obrotów
- obroty 11000 obr./min

Indeks	Model	Długość przystawki cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000299	PSP - 930	30	0,4	5,5	1 199,-
00000300	PSP - 940	40	0,4	5,7	1 249,-
00000301	PSP - 950	50	0,4	5,9	1 299,-
00000302	PSP - 960	60	0,4	6,1	1 389,-

230/1N







PSP - 900 — 1 899,-

Ręczny mikser zanurzeniowy + rózga

- w zestawie: silnik, uchwyt, rózga i przystawka miksująca 40 cm
- wyłącznik pracy
- płynna regulacja obrotów
- przełącznik obrotów mikser / rózga
- możliwość zmiany przystawki do ugniatania i miksowania
- obroty: 2500 - 11000 obr./min - mikser
- obroty: 250 - 1500 obr./min - rózga

UWAGA:
Złe ustawienie prędkości dla odpowiednich nasadek grozi uszkodzeniem urządzenia.

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW
00000298	PSP - 900	170 x 120 x 740	5,7	0,4

2500-11000 230/1N



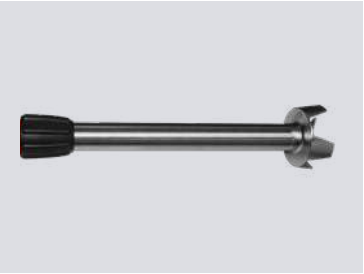
PSP - 901N — 719,-

Silnik do miksera

- silnik w obudowie
- brak regulacji obrotów
- obroty 11000 obr./min

Indeks	Model	Waga kg
00003634	PSP - 901N	4,3

230/1N



N - 30 PSP — 579,-

Nasadki do miksera zanurzeniowego

- wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

Indeks	Model	Długość cm	Waga kg	Cena netto PLN
00003629	N - 30 PSP	30	1,2	579,-
00003630	N - 40 PSP	40	1,4	589,-
00003631	N - 50 PSP	50	1,6	639,-
00003632	N - 60 PSP	60	1,8	739,-



NU - PSP — 649,-

Nasadka do miksera zanurzeniowego

- ubijająca
- wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

Indeks	Model	Długość cm	Waga kg	Cena netto PLN
00003633	NU - PSP	35	1	649,-



MS 1 199,-

Kloc masarski

- klejony z sezonowanego drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 20 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00001559	MS - 44	400 x 400 x 850	38	1 199,-
00001560	MS - 55	500 x 500 x 850	50	1 819,-
00001561	MS - 56	500 x 600 x 850	55	2 099,-
00001562	MS - 57	500 x 700 x 850	60	2 449,-
00001563	MS - 58	500 x 800 x 850	70	2 839,-



DKG 143,-

Deska do krojenia i rozbijania

- klejona z drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 4,5 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00008774	DKG - 1	260 x 320 x 45	5	143,-
00008778	DKG - 2	500 x 300 x 50	7	244,-
00008780	DKG - 3	530 x 320 x 45	9	249,-



DK 159,-

Deska do krojenia

- klejona wzdłużnie
- grubość płyty roboczej 4 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00008783	DK - 1	400 x 300 x 40	5	159,-
00008786	DK - 2	500 x 300 x 40	7	215,-
00008788	DK - 3	600 x 300 x 40	9	255,-



MSP — 2 299,-

Kloc polietylenowy do mięsa

- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- obustronnie opracowane płyty robocze wykonane z polietylenu o grubość 8 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00001565	MSP - 44	400 x 400 x 850	30	2 299,-
00001566	MSP - 55	500 x 500 x 850	50	2 699,-
00001567	MSP - 66	600 x 600 x 850	70	3 249,-
00001568	MSP - 77	700 x 700 x 850	80	3 799,-

80 mm

SZATKOWNICE







ZK 50 N — 3 499,-

Szatkownica warzyw

- nierdzewna obudowa, pokrywa z aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- podwójny wlot do wkładania produktu - owalny otwór wlotowy ok. 155 × 75 mm oraz okrągły otwór wlotowy ø 56 mm
- duży wybór tarcz
- tarcze typu B i D należy łączyć z tarczami typu E
- wydajność ok. 200 kg/h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000088	ZK 50 N	220 x 610 x 520	0,37	22

200 kg/h | 255x /min. | 230/1N



Tarcze do plastrów

Indeks	Model	=	Cena netto PLN
00002209	E1	1 mm	299,-
00002210	E2	2 mm	299,-
00002211	E3	3 mm	299,-
00002212	E4	4 mm	299,-
00002213	E5	5 mm	299,-
00002214	E6	6 mm	299,-
00002215	E8	8 mm	299,-
00002216	E10	10 mm	299,-
00002217	E14	14 mm	299,-

Indeks	Model	=	Cena netto PLN
00002218	S1	1 mm	299,-
00002219	S2	2 mm	299,-



Tarcze do wiórków, szatkowania

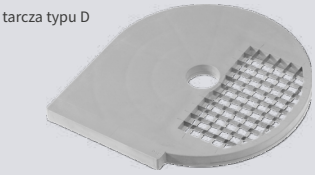
Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002220	Z2	2 mm	299,-
00002221	Z3	3 mm	299,-
00002222	Z4	4 mm	299,-
00002223	Z7	7 mm	299,-
00002224	V	bardzo drobna np. do bułki tartej	299,-



Tarcze do kostek

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002233	D 8x8	8x8 mm	499,-
00002234	D 10x10	10x10 mm	499,-
00002235	D 12x12	12x12 mm	449,-

- Tarczę typu D należy łączyć z tarczą typu E

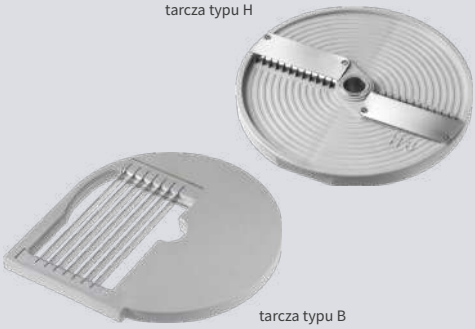


Tarcze do frytek

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002225	H2,5	2,5 mm	379,-
00002226	H4	4 mm	379,-
00002227	H6	6 mm	379,-
00002228	H8	8 mm	379,-
00002229	H10	10 mm	379,-

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002230	B6	6x6 mm	379,-
00002231	B8	8x8 mm	379,-
00002232	B10	10x10 mm	379,-

- Tarczę typu B należy łączyć z tarczą typu E



Chłodnictwo

Szafy chłodnicze	159
Szafy mroźnicze	164
Schładzarko - zamrażarki szokowe	167
Stoły chłodnicze	168
Stoły mroźnicze	174
Witryny chłodnicze	175
Kostkarki do lodu	179

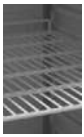
Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Szafy chłodnicze i mroźnicze



- szafy MN i MF oraz CN i CF wykonane na zewnątrz i wewnątrz ze stali nierdzewnej
- w modelach DRR możliwość wyboru szafy wykonanej ze stali nierdzewnej, z białą lakierowaną powłoką antykorozyjną lub przeszklonymi drzwiami
- wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 32°C
- agregat chłodniczy umieszczony na górze w szafach MN i MF oraz CN i CF
- manualne lub automatyczne rozmrażanie
- elektroniczna jednostka sterująca
- poszczególne komory posiadają 2-7 prowadnic z rusztami, w wybranych modelach istnieje możliwość regulacji wysokości
- funkcja automatycznego rozmrażania
- możliwość otwierania drzwi z prawej lub z lewej strony
- chłodzenie przestrzeni magazynowania we wszystkich modelach chłodniczych zapewniające automatyczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik umożliwiający regulację temperatury wewnątrz szaf chłodniczych





2x ruszt
130 L

DRR 200 — 1 999,-
Szafa chłodnicza - 130 l lakierowana

DRR 200 S — 2 199,-
Szafa chłodnicza - 130 l nierdzewna

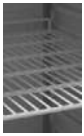
- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 2 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031019	DRR-200	595 x 650 x 830	130	0,158	41	1 999,-
00031018	DRR-200 S	595 x 650 x 830	130	0,158	42	2 199,-

Indeks	Opis	Cena PLN
00031941	Półka do: DRR 200, DRR 200 S, DRR 200 G, DRR 200 GS	99,-

°C 0 / +10 | DIGITAL CONTROL | 230/1N | R600a





2x ruszt
130 L

DRR 200 G — 2 589,-
Szafa chłodnicza - 130 l lakier. przeszklona

DRR 200 GS — 2 689,-
Szafa chłodnicza - 130 l nierdz. przeszklona

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 2 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031017	DRR-200 G	595 x 650 x 830	130	0,158	48	2 589,-
00031016	DRR-200 GS	595 x 650 x 830	130	0,158	49	2 689,-

Indeks	Opis	Cena PLN
00031941	Półka do: DRR 200, DRR 200 S, DRR 200 G, DRR 200 GS	99,-

°C 0 / +10 | DIGITAL CONTROL | 230/1N | R600a



3x ruszt
350 L



DRR 400 — 3 069,-
Szafa chłodnicza - 350 l lakierowana

DRR 400 S — 3 399,-
Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 3 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031015	DRR 400	595 x 650 x 1850	350	0,170	78	3 069,-
00031014	DRR 400 S	595 x 650 x 1850	350	0,170	79	3 399,-

Indeks	Opis	Cena PLN
00031941	Półka do: DRR 400, DRR 400 S, DRR 400 G, DRR 400 GS	99,-

°C 0 / +10 | DIGITAL CONTROL | 230/1N | R600a



3x ruszt
350 L



DRR 400 G — 3 499,-
Szafa chłodnicza - 350 l lakier. przeszklona

DRR 400 GS — 3 899,-
Szafa chłodnicza - 350 l nierdz. przeszklona

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 3 przestawne ruszty 478 x 405 mm (wym. roboczy 458 x 375 mm)
- kółka z tyłu

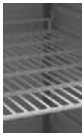
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031013	DRR 400 G	595 x 650 x 1850	350	0,170	82	3 499,-
00031012	DRR 400 GS	595 x 650 x 1850	350	0,170	83	3 899,-

Indeks	Opis	Cena PLN
00031941	Półka do: DRR 400, DRR 400 S, DRR 400 G, DRR 400 GS	99,-

°C 0 / +10 | DIGITAL CONTROL | 230/1N | R600a



3x ruszt GN 2/1
570 L



DRR 600 — 3 699,-
Szafa chłodnicza - 570 l lakierowana

DRR 600 S — 4 049,-
Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 3 przestawne ruszty 657 x 503 mm (wym. roboczy 635 x 470 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub dodatkowej półki
- regulowane nóżki z przodu / kółka z tyłu

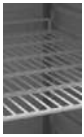
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031011	DRR 600	775 x 735 x 1870	570	0,175	97	3 699,-
00031010	DRR 600 S	775 x 735 x 1870	570	0,175	98	4 049,-

230/1N | 0 / +10 | DIGITAL CONTROL | R600a

Indeks	Opis	Cena PLN
00031940	Półka do: DRR 600, DRR 600 S, DRR 600 G, DRR 600 GS	99,-



3x ruszt GN 2/1
570 L



DRR 600 G — 4 149,-
Szafa chłodnicza - 570 l lakier. przeszklona

DRR 600 GS — 4 549,-
Szafa chłodnicza - 570 l nierdz. przeszklona

- chłodzenie dynamiczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 3 przestawne ruszty 657 x 503 mm (wym. roboczy 635 x 470 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub dodatkowej półki
- regulowane nóżki z przodu / kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031009	DRR 600 G	775 x 735 x 1870	570	0,175	102	4 149,-
00031008	DRR 600 GS	775 x 735 x 1870	570	0,175	103	4 549,-

230/1N | 0 / +10 | DIGITAL CONTROL | R600a

Indeks	Opis	Cena PLN
00031940	Półka do: DRR 600, DRR 600 S, DRR 600 G, DRR 600 GS	99,-



3x ruszt 530 x 530
400 L

6x ruszt 530 x 530
900 L

MN-900 6 599,-

Szafa chłodnicza dwudrzwiowa - 900 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- klasa klimatyczna: 4
- CN 400 dzielone drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Waga kg	Cena netto PLN
00028524	MN-900	1340 x 700 x 2010	900	0,450	3,6	6	149	6 599,-

230/1N

°C 0 / +10

DIGITAL CONTROL

R600a





3x ruszt GN 2/1
670 L

6x ruszt GN 2/1
1300 L

MN-700 **4 749,-**
Szafa chłodnicza GN 2/1 - 670 l

MN-700G **4 999,-**
Szafa chłodnicza
GN 2/1 - 670 l przeszklona

NOWOŚĆ

MN-1300 **7 299,-**
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa
GN 2/1 - 1300 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe GN 2/1 (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Waga kg	Cena netto PLN
00027948	MN-700	740 x 830 x 2010	670	0,23	4	3	113	4 749,-
00028523	MN-700G	740 x 830 x 2010	670	0,23	4	3	113	4 999,-
00027949	MN-1300	1480 x 830 x 2010	1300	0,45	5,5	6	188	7 299,-

Półka do szafy chłodniczej MN 700 i MN 1300:

Indeks	Opis	Cena PLN
00030379	Półka do MN 700 i MN 1300	99,-
00030386	Prowadnica lewa	49,-
00030389	Prowadnica prawa	49,-

°C -2 /+8 | R600a | 230/1N



2x ruszt
130 L



DRF 200 — 2 089,-
Szafa mroźnicza - 130 l lakierowana

DRF 200 S — 2 359,-
Szafa mroźnicza - 130 l nierdzewna

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrożący od góry
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 2 stałe ruszty (460 x 410 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031025	DRF 200	595 x 650 x 830	130	0,158	42	2 089,-
00031024	DRF 200 S	595 x 650 x 830	130	0,158	43	2 359,-

230/1N | -18/-22 °C | DIGITAL CONTROL | R600a



6x ruszt
350 L



DRF 400 — 3 599,-
Szafa mroźnicza - 350 l lakierowana

DRF 400 S — 3 899,-
Szafa mroźnicza - 350 l nierdzewna

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrożący od góry
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 6 stałych rusztów (460 x 410 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031023	DRF 400	595 x 650 x 1850	350	0,17	79	3 599,-
00031022	DRF 400 S	595 x 650 x 1850	350	0,17	80	3 899,-

230/1N | -18/-22 °C | DIGITAL CONTROL | R600a



6x ruszt GN 2/1
570 L



DRF 600 — 4 099,-
Szafa mroźnicza - 570 l lakierowana

DRF 600 S — 4 549,-
Szafa mroźnicza - 570 l nierdzewna

- chłodzenie statyczne
- precyzyjny sterownik elektroniczny
- wydajny agregat chłodniczy
- dodatkowy ruszt mrożący od góry
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- 6 stałych rusztów (640 x 545 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub przegrody
- regulowane nóżki z przodu
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031021	DRF 600	775 x 750 x 1850	570	0,217	102	4 099,-
00031020	DRF 600 S	775 x 750 x 1850	570	0,217	103	4 549,-

230/1N | -18/-22 | DIGITAL CONTROL | R600a



6x ruszt 530 x 470
900 L

MF-900 — 7 999,-
Szafa mroźnicza dwudrzwiowa - 900 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- klasa klimatyczna: 4

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Waga kg	Ilość półek	Cena netto PLN
00028525	MF-900	1340 x 700 x 2010	900	0,650	8,5	155	6	7 999,-

230/1N | -17 - -22 | R290





3x ruszt GN 2/1
670 L

6x ruszt GN 2/1
1300 L

MF-700 — 5 599,-
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 670 l

MF-1300 — 8 195,-
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 1300 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe GN 2/1 (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R290
- klasa klimatyczna: 5

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Cena netto PLN
00027947	MF-700	740 x 830 x 2010	670	0,5	131	8	3	5 599,-
00028526	MF-1300	1480 x 830 x 2010	1300	0,65	202	10	6	8 195,-

230/1N

°C -17 - -22

R290

Półka do szafy chłodniczej MF 700 i MF 1300

Indeks	Opis	Cena PLN
00030378	Półka do MF 700 i MF 1300	99,-
00030386	Prowadnica lewa	49,-
00030389	Prowadnica prawa	49,-



15 kg
+90°C » +3°C
90 min.

10 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHFN 0511 — 13 899,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 5x GN 1/1 40 mm lub 5x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN		
00033882	SHFN 0511	760 x 700 x 850	640 x 418 x 340	0,45	69	5 GN 1/1 - 40	R290	230/1N



32 kg
+90°C » +3°C
90 min.

22 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHFN 1011 — 23 899,-

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**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN		
00033883	SHFN 1011	790 x 799 x 1629	668 x 418 x 791	0,9	129	10 GN 1/1 - 40	R290	230/1N



40 kg
+90°C » +3°C
90 min.

28 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHFN 1511 — 32 899,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x 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**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN		
00033884	SHFN 1511	790 x 799 x 1970	668 x 418 x 1110	2,26	163	15 GN 1/1 - 40	R290	400/3N

Stoły chłodnicze i witryny



- 2 lub 3-drzwiowe, z szufladami oraz sałatkowe
- nierdzewne górne blaty stołów chłodniczych, w zależności od modelu z rantem lub bez, mogą pełnić funkcję powierzchni roboczych
- w wersji z drzwiami stół wyposażony jest w prowadnice do umieszczenia pojemników GN 1/1
- w zależności od długości witryny można w nich umieścić nawet do 6x GN 1/3
- wszystkie urządzenia chłodnicze i mroźnicze posiadają klasę klimatyczną N*

* klasa klimatyczna określa optymalny przedział temperatur otoczenia dla pracy urządzenia chłodniczego. W polskim klimacie najlepiej sprawdzają się urządzenia o klasie klimatycznej N oraz SN. Przed zakupem warto wziąć pod uwagę w jakim miejscu będzie stało urządzenie – czy kuchnia jest zlokalizowana w chłodnej piwnicy, czy sprzęt będzie stał w pobliżu źródła ciepła – np. obok pieca.

Klasa	Symbol	Temperatura otoczenia
Rozszerzona umiarkowana	SN	od 10 do 32°C
Umiarkowana	N	od 16 do 32°C
Subtropikalna	ST	od 18 do 38°C
Tropikalna	T	od 18 do 43°C





RT 2DS — 9 999,-
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem

RT 3DS — 11 299,-
Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem

- automatyczne odmrażanie
- wykonane ze stali nierdzewnej
- gładki blat o grubości 60 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm, ściany o grubości 60 mm
- wymuszony system chłodzenia komory
- sterownik cyfrowy
- agregat chłodniczy zamontowany po prawej stronie
- samoczynnie zamykające się drzwi
- przystosowane do pojemników gastronomicznych GN 1/1, z możliwością wysuwania z prowadnic
- wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN 1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- wymiary zlewu: 340 x 370 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00001409	RT 2DS	1350 x 700 x 850	290	0,35	9 999,-
00001412	RT 3DS	1800 x 700 x 850	452	0,39	11 299,-

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

R134a | 230/1N | -2 /+8 °C | DIGITAL CONTROL



2x GN 1/1 150 mm
3x GN 1/6 150 mm

2x GN 1/1
240 L

MT-900 — 2 879,-
Stół chłodniczy na sałatki

- automatyczne odmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- polietylenowa deska do krojenia
- nierdzewna otwierana pokrywa
- pojemność GN - 2x GN 1/1 + 2x GN 1/4 lub 3x GN 1/6

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028527	MT-900	900 x 700 x 860	0,2	70

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

R600a | 230/1N | +2 /+8 °C | DIGITAL CONTROL



2x GN 1/1



MT-902 — 2 899,-

Stół chłodniczy dwudrzwiowy

- automatyczne rozmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nierdzewna płyta robocza

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028529	MT-902	900 × 700 × 880	0,2	72

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL



3x GN 1/1
249 L

MT-903 — 4 199,-

Stół chłodniczy - 3 drzwi

- doskonale sprawdza się w różnego rodzaju punktach gastronomicznych jak restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- agregat chłodniczy zamontowany na spodzie urządzenia
- 1 para prowadnic oraz 1 półka rusztowa o wym. GN 1/1
- na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028528	MT-903	1365 x 700 x 900	0,24	110

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL



5x GN 1/6 150 mm

2x GN 1/1
166 L

MP-902 — 3 149,-

Stół do pizzy dwudrzwiowy

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 5x GN 1/6
- wykonanie nierdzewne
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nadstawka ze stali nierdzewnej,
- częściowo osłaniająca pojemniki GN z półproduktami

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028544	MP-902	900 x 700 x 870 (1093)	0,2	104

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL



6x GN 1/4 150 mm

3x GN 1/1

249 L

MP-903 — 6 499,-

Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodz. witrynką

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 6x GN 1/4
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 3x ruszt na prowadnicach

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028545	MP-903	1365 x 700 x 1030 (1490)	0,5	249

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL



1x GN 1/1 + 2x GN

166 L

MTZ-902 — 4 349,-

Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady

- automatyczne rozmrażanie
- sprawdza się w różnego rodzaju punktach gastronomicznych jak restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- ilość drzwi: 1
- ilość szuflad: 2
- agregat chłodniczy zamontowany na spodzie urządzenia
- 1 półka przestawna
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028531	MTZ-902	900 x 700 x 880	0,2	80

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL



4x 300x510 x140 mm

166 L

MTZ-904 — 5 399,-

Stół chłodniczy czteroszufladowy

- automatyczne rozmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 4x szuflada
- nierdzewna płyta robocza

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028530	MTZ-904	900 x 700 x 880	0,2	89

R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL



2x GN 1/1
206 L

MNT-2D — 4 239,-

Stół chłodniczy - 2 drzwi

- doskonale sprawdza się w różnego rodzaju punktach gastronomicznych jak restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,5 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wykonanie	Cena netto PLN
00028536	MNT-2D	1360 x 700 x 900	0,208	93	blat gładki	4 239,-
00030392	MNT-2DR	1360 x 700 x 940	0,208	93	blat z rantem	4 349,-

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

°C +2 /+8 | DIGITAL CONTROL | 230/1N | R600a



3x GN 1/1
309 L

MNT-3D — 4 999,-

Stół chłodniczy - 3 drzwi

- doskonale sprawdza się w różnego rodzaju punktach gastronomicznych jak restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,8 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wykonanie	Cena netto PLN
00028537	MNT-3D	1795 x 700 x 900	0,208	117	blat gładki	4 999,-
00030393	MNT-3DR	1795 x 700 x 940	0,208	118	blat z rantem	5 199,-

Dodatkowe półki i prowadnice str. 174

°C +2 /+8 | DIGITAL CONTROL | 230/1N | R600a



MNT-DW-Z2 — 1 249,-

Blok szuflad z prowadnicami

- do stołów chłodniczych z agregatem z boku (MNT)
- montowany w miejsce 1 drzwi

Indeks	Model
00030376	MNT-DW-Z2



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



2x GN 1/1
206 L

MFT-2D 5 299,-

Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem

- doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów, pubów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028538	MFT-2D	1360 x 700 x 940	0,51	97

230/1N | -18/-22 °C | DIGITAL CONTROL | R290



3x GN 1/1
309 L

MFT-3D 5 999,-

Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem

- doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów, pubów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028539	MFT-3D	1795 x 700 x 940	0,51	117

230/1N | -18/-22 °C | DIGITAL CONTROL | R290

Dodatkowe półki i prowadnice

Indeks	Opis	Pasuje do	Wymiary mm	Cena netto PLN
00003651	półka	RT 2DS, RT 3DS	325 x 530	116,-
00003650	komplet prowadnic	RT 2DS, RT 3DS	560 x 25 x 15	146,-
00030385	półka	MT, MP, MNT, MFT	330 x 570	99,-
00030388	prowadnica lewa	MT, MP, MTZ, MNT, MTS, MFT	550 x 25 x 15	49,-
00030391	prowadnica prawa	MT, MP, MTZ, MNT, MTS, MFT	550 x 25 x 15	49,-
00030387	prowadnica lewa	MNT, MFT	530 x 25 x 15	49,-
00030390	prowadnica prawa	MNT, MFT	530 x 25 x 15	49,-



MCH-3120 — 1 949,-

Witryna chłodnicza

- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia
- szklane higieniczne zamknięcie

OPCJE:

- pojemniki GN (nie zawarte w zestawie)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN - mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028560	MCH-3120	1200 x 395 x 440	0,125	3x 1/3 - 150 1x 1/2 - 150	42	1 949,-
00028561	MCH-3140	1400 x 395 x 440	0,125	4x GN 1/3 - 150 1x GN 1/2 - 150	45	1 999,-
00028562	MCH-3150	1500 x 395 x 440	0,125	5x 1/3 - 150 1x 1/2 - 150	49	2 199,-
00028563	MCH-3160	1600 x 395 x 440	0,18	7x GN1/3-150	51	2 219,-
00028564	MCH-3180	1800 x 395 x 440	0,18	8x GN1/3-150	55	2 329,-

R290 | DIGITAL CONTROL | R600a | °C +2 /+8 | 230/1N





GN 1/4
150 mm

MCH-4120 — 1 829,-

Witryna chłodnicza GN 1/4

- doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast foody, puby itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie

OPCJE:

- pojemniki GN (nie zawarte w zestawie)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN - mm	Zużycie energii kWh/d	Waga kg	Cena netto PLN
00028554	MCH-4120	1200 x 335 x 440	0,125	5x GN 1/4-150	2,5	43	1 829,-
00028555	MCH-4140	1400 x 335 x 440	0,125	6x GN 1/4-150	2,5	48	1 899,-
00028556	MCH-4150	1500 x 335 x 440	0,125	7x GN 1/4-150	2,7	49	1 979,-
00028557	MCH-4160	1600 x 335 x 440	0,125	7x GN 1/4-150	2,8	50	2 019,-
00028558	MCH-4180	1800 x 335 x 440	0,18	8x GN 1/4-150	3	52	2 099,-
00028559	MCH-4200	2000 x 335 x 440	0,18	10x GN 1/4-150	3	57	2 199,-

°C
+2 /+8

230/1N

R290




GASTRO ECONOMY

Kostkarki do lodu



- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- chłodzone powietrzem lub wodą
- zbiornik na lód o pojemności od 6 do 30 kg
- duża wydajność pozwalające na uzyskanie w krótkim czasie dużej ilości kostek lodu
- wszechstronne zastosowanie - bezpośrednio do przygotowania potraw jak desery, napoje oraz pośrednio, na przykład w sezonie letnim, do chłodzenia pojemników gastronomicznych

Model	Zasobnik kg	Waga kostki g
SS - 25	6	14
SS - 35	15	22
SS - 45	15	22
SS - 60	30	22

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



6 kg á14g

22 kg/24h



SS - 25 A — 4 699,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / dobę	Waga kg	Cena netto PLN
00009972	SS - 25 A	350 x 470 x 590	powietrzem	0,36	22	30	4 699,-
00009973	SS - 25 W	350 x 470 x 590	wodą	0,36	25	30	4 699,-

R290

230/1N



15 kg á22g

33 kg/24h



SS - 35 A — 5 499,-

Kostkarka do lodu

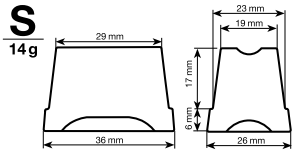
- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 14 l/h (A), 34 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / dobę	Waga kg	Cena netto PLN
00009974	SS - 35 A	435 x 605 x 715	powietrzem	0,4	33	48	5 499,-
00009975	SS - 35 W	435 x 605 x 715	wodą	0,4	35	48	5 499,-

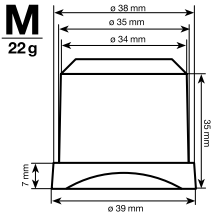
R290

230/1N

S 14 g



M 22 g







15 kg á22g

42 kg/24h



SS - 45 A — 5 899,-

Kostkarka do lodu

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 18,8 l/h (A), 42,8 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / dobę	Waga kg	Cena netto PLN
00009976	SS - 45 A	435 x 605 x 715	powietrzem	0,45	42	52	5 899,-
00009977	SS - 45 W	435 x 605 x 715	wodą	0,45	44	52	5 899,-

R290

230/1N



30 kg á22g

54 kg/24h



SS - 60 A — 7 739,-

Kostkarka do lodu

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 28,8 l/h (A), 58,8 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / dobę	Waga kg	Cena netto PLN
00009978	SS - 60 A	520 x 645 x 840	powietrzem	0,46	54	70	7 739,-
00009979	SS - 60 W	520 x 645 x 840	wodą	0,46	57	70	7 739,-

R290

230/1N



Ekspresy do kawy

Ekspresy do kawy	183
Automatyczne ekspresy do kawy	187
Młynki do kawy	190
Miksery barowe	192
Kruszarki do lodu	193
Wyciskarka do owoców	193

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Ekspresy do kawy



- profesjonalne i niezawodne ekspresy przeznaczone do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- dwie serie produktów
- modele 1, 2 i 3-grupowe
- możliwość przygotowania jednocześnie bazy nawet 6 kaw
- do 300 porcji kawy w ciągu 1 godziny (ekspres 3-grupowy)
- podgrzewana podstawa na filiżanki
- automatyczne dostarczanie wody za pomocą pompy
- duży zasobnik na gorącą wodę (podgrzewana przez bojler do temperatury 93-96°C)
- ewidencja wydanych porcji kawy (modele z cyfrowym wyświetlaczem)
- wyposażenie dodatkowe: młynki do mielenia z dozownikiem manualnym lub elektronicznym
- możliwość przygotowania każdego rodzaju kawy: Ristretto, Espresso, Doppio, Lungo Cappuccino, Caffe Latte, Latte Macchiato



BOILER 6 L

150 / h



- w zestawie 1 podwójna kolba zaparzająca oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

A 1/B 9 499,-
A 1/W 9 499,-

Ekspres do kawy 1-grupowy

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- jedna długa, obrotowa dysza pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 13cm / filiżanki: 8cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor
00032115	A 1/B	475 x 563 x 530	5	1,95	45	obudowa czarna
00032121	A 1/W	475 x 563 x 530	5	1,95	45	obudowa biała

230/1N



BOILER 6 L

300 / h



- w zestawie 2 podwójne kolby zaparzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

A 2C/B 10 999,-
A 2C/W 10 999,-

Ekspres do kawy 2-grupowy

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- jedna długa, obrotowa dysza pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 13cm / filiżanki: 8cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor
00032127	A 2C/B	475 x 563 x 530	6,5	2,7	53	obudowa czarna
00032120	A 2C/W	475 x 563 x 530	6,5	2,7	53	obudowa biała

230/1N



BOILER 11 L

200 / h



- w zestawie 2 podwójne kolby zaparzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

A 2/B **11 999,-**
A 2/W **11 999,-**

Ekspres do kawy 2-grupowy

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 13cm / filiżanki: 8cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor
00032114	A 2/B	665 x 563 x 530	11	3,7	59	obudowa czarna
00032119	A 2/W	665 x 563 x 530	11	3,7	59	obudowa biała

230/1N



BOILER 18 L

300 / h



- w zestawie 3 podwójne kolby zaparzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

A 3/B **14 749,-**
A 3/W **14 749,-**

Ekspres do kawy 3-grupowy

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 13cm / filiżanki: 8cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor
00032113	A 3/B	875 x 563 x 530	18	5,2	76	obudowa czarna
00032118	A 3/W	875 x 563 x 530	18	5,2	76	obudowa biała

230/1N



BOILER 11 L

200 / h



Q 2/B — 15 299,-

Ekspres do kawy 2-grupowy czarny

- w zestawie 2 podwójne kolby zaparzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne, możliwość programowania
- wbudowany wyświetlacz cyfrowy
- możliwość programowania włączania / wyłączania ekspresu o określonych porach
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 14cm / filiżanki: 8cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00031882	Q 2/B	750 x 600 x 595	czarny	3,7	11	230 V / 50 Hz	62	230/1N



BOILER 11 L

200 / h



Q 2/W — 15 299,-

Ekspres do kawy 2-grupowy biały

- w zestawie 2 podwójne kolby zaparzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne, możliwość programowania
- wbudowany wyświetlacz cyfrowy
- możliwość programowania włączania / wyłączania ekspresu o określonych porach
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 14cm / filiżanki: 8cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00032112	Q 2/W	750 x 600 x 595	biały	3,7	11	230 V / 50 Hz	62	230/1N



BOILER 18 L

300 / h



- w zestawie 3 podwójne kolby zaparzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

Q 3/B — 18 449,-

Ekspres do kawy 3-grupowy czarny

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne, możliwość programowania
- wbudowany wyświetlacz cyfrowy
- możliwość programowania włączania / wyłączania ekspresu o określonych porach
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 14cm / filiżanki: 8cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00032111	Q 3/B	960 x 600 x 595	czarny	5,2	18	230 V / 50 Hz	79	230/1N



BOILER 18 L

300 / h



- w zestawie 3 podwójne kolby zaparzające oraz 1 pojedyncza, filtr zaślepiający, szczotka
- bardzo łatwa konserwacja (łatwy demontaż paneli bocznych, szybki dostęp do bojlera i bloku wodnego)

Q 3/W — 18 449,-

Ekspres do kawy 3-grupowy biały

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- sterowanie automatyczne, możliwość programowania
- wbudowany wyświetlacz cyfrowy
- możliwość programowania włączania / wyłączania ekspresu o określonych porach
- równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (pre-infusion)
- dwie długie, obrotowe dysze pary ze stali nierdzewnej
- jeden kran do gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (z dodatkową grzałką)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- model w wersji Tall Cup, umożliwiającej użycie kubka o wysokości: 14cm / filiżanki: 8cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00032110	Q 3/W	960 x 600 x 595	czarny	5,2	18	230 V / 50 Hz	79	230/1N

Automatyczne ekspresy do kawy

NOWOŚĆ



CM 60

Ekspres do kawy CM 60 to idealne rozwiązanie dla prawdziwych miłośników kawy, którzy poszukują różnorodności i doskonałej jakości. Z 23 indywidualnie ustawianymi programami, ekspres umożliwia przygotowanie szerokiego wachlarza napojów – od mocnego espresso, przez kremowe cappuccino, po latte macchiato. Duży, 6 litrowy zbiornik na wodę, możliwość podłączenia do sieci wodociągowej lub użycia zewnętrznego pojemnika pozwala na zaparzenie do 70 filiżanek dziennie lub 40 filiżanek na godzinę.

Funkcja jednoczesnego parzenia kawy i spieniania mleka sprawia, że ekspres świetnie sprawdza się w biurach, kawiarniach oraz w domu.

Intuicyjna obsługa dotykowa i 7” calowy kolorowy ekran dotykowy umożliwiają dodatkowo odtwarzanie filmów. Funkcje takie jak podgrzewanie mleka, przygotowywanie gorącej wody oraz łatwy w użyciu program czyszczenia sprawiają, że CM 60 to doskonały wybór dla tych, którzy cenią komfort, nowoczesny design i wysokiej jakości kawę.

CM 680



Ekspres do kawy CM 680 został stworzony z myślą o prawdziwych koneserach, którzy cenią różnorodność i najwyższą jakość. Oferując 30 wykwintnych napojów, w tym doskonale przygotowaną piankę mleczną, gorącą czekoladę, a także herbatę, ten w pełni automatyczny ekspres zapewnia szeroki wybór napojów na najwyższym poziomie. Dzięki dwóm pojemnikom na ziarna kawy i systemowi podwójnej pompki, możesz cieszyć się intensywnym aromatem oraz wysoką wydajnością, sięgającą nawet 90 filiżanek na godzinę. To idealne rozwiązanie do kawiarni, hoteli oraz biur.

CM 680 to nie tylko ekspres – to prawdziwa przyjemność z picia kawy. Innowacyjna technologia spieniania mleka gwarantuje perfekcyjną, kremową piankę w każdej filiżance, niezależnie od temperatury mleka. Intuicyjne menu dotykowe, możliwość indywidualnego programowania oraz imponująca wydajność sprawiają, że jest to niezastąpiony partner w codziennym parzeniu kawy.

Niezależnie od tego, czy potrzebujesz szybkiego espresso, czy kremowego latte macchiato, CM 680 sprawi, że każda przerwa stanie się prawdziwą przyjemnością.



ZBIORNIK 2,5 L

40 / h



- stałe przyłącze wody: 1/2”
- twardość wody maks.: 5° dH
- maksymalne ciśnienie wody: 3 bary

NOWOŚĆ

CM 60 — 7 499,-

Ekspres do kawy automatyczny

- idealny do kawiarni, hoteli, miejsc samoobsługowych, biur
- 7” calowy, kolorowy wyświetlacz dotykowy - intuicyjna nawigacja oraz indywidualne programowanie
- zbiornik na wodę, stałe przyłącze wody lub pojemnik zewnętrzny
- wydajność: do 40 filiżanek na godzinę lub 70 filiżanek dziennie
- 23 warianty kawy
- jednoczesne przygotowanie kawy i pianki mlecznej
- atrakcyjny design i kompaktowe wymiary
- podwójny system pompowy
- 1 pojemnik na kawę o pojemności 1000 g
- 1 młynek stożkowy
- program samoczyszczący

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność zbiornika l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00033982	CM 60	304 x 535(+50) x 630	srebrny	3,1	2,5	230 V / 50 Hz	20	230/1N



ZBIORNIK 4 L

90 / h



- stałe przyłącze wody: 1/2”
- twardość wody maks.: 5° dH
- maksymalne ciśnienie wody: 3 bary

NOWOŚĆ

CM 680 — 18 299,-

Ekspres do kawy automatyczny

- idealny do kawiarni, hoteli, miejsc samoobsługowych, biur
- 10,1” calowy, kolorowy wyświetlacz dotykowy - intuicyjna nawigacja oraz indywidualne programowanie
- wydajność: do 90 filiżanek na godzinę
- 30 wariantów kawy
- przygotowanie gorącej czekolady i herbaty
- system mleczny z możliwością monitorowania temperatury i kontrolą opartą na czujnikach- po połączeniu chłodziarki do mleka FM 4 (opcja)
- podwójny system pompowy
- tryb operatora: standardowy, samoobsługowy lub profesjonalny
- 2 pojemnik na kawę o pojemności 1200 g
- 1 pojemnik na instant 1600 g
- 2 młynki stożkowe
- program samoczyszczący

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność zbiornika l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00033983	CM 680	380 x 560(+50) x 640	srebrny	2,5	4	230 V / 50 Hz	28	230/1N



FM 4 — 1 999,-

Lodówka do przechowywania mleka

- idealnie nadaje się do ekspresu CM 680
- temperatura wewnętrzna: 2°/4°C
- innowacyjna technologia spieniania mleka
- kontrola ilości oraz temperatury mleka, natychmiastowe zatrzymanie wydawania napojów na bazie mleka w przypadku błędu

NOWOŚĆ

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00033984	FM 4	220 x 450 x 450	czarny	0,5	2x 2 l	230 V / 50 Hz	16	230/1N





MARFIL 1 889,-

Młynek do kawy

- prosty i niezawodny elektryczny młynek do kawy
- dozownik kawy
- licznik porcji
- regulacja grubości mielenia: 5-12g
- pojemność zasobnika kawy: 2 kg
- pojemność zasobnika na zmieloną kawę: 600 g
- silnik z zabezpieczeniem termicznym
- maksymalny ciągły czas pracy: 30 min
- dźwignia dozowania: prawo / lewo
- podstawa wykonana z aluminium
- manualny start/stop

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000440	MARFIL	220 x 400 x 650	0,35	10

230/1N



BI - 1 1 879,-

Młynek do kawy BRASIL INOX

- prosty i niezawodny elektryczny młynek do kawy
- dozownik kawy
- licznik porcji
- regulacja grubości mielenia: 5-12g
- pojemność zasobnika kawy: 1 kg
- pojemność zasobnika na zmieloną kawę: 300 g
- silnik z zabezpieczeniem termicznym
- maksymalny ciągły czas pracy: 30 min
- dźwignia dozowania: prawo / lewo
- podstawa wykonana z aluminium
- manualny start/stop

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg
00024042	BI - 1	210 x 380 x 470	0,28	230 V / 50 Hz	8

230/1N



Kenia Tron 2 479,-

Młynek do kawy automatyczny

- ⊕ **łatwy w użyciu - mieli ziarna kawy bezpośrednio do kolby**
- ⊕ **elektroniczny licznik porcji**
- ⊕ **dotykowy panel LCD**
- 3 programy
- możliwość dozowania porcji dla pojedynczego i podwójnego espresso lub praca ciągła w celu uzyskania porcji o dowolnej wielkości
- pojemność zbiornika kawy: ok. 1 kg

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00025244	Kenia Tron	210 x 380 x 510	0,36	15

230/1N

Urządzenia barowe



- przeznaczone do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- dwie serie produktów
- modele 1, 2 i 3-grupowe
- możliwość przygotowania jednocześnie bazy nawet 6 kaw
- do 300 porcji kawy w ciągu 1 godziny (ekspres 3-grupowy)
- podgrzewana podstawa na filiżanki
- automatyczne dostarczanie wody za pomocą pompy
- duży zasobnik na gorącą wodę (podgrzewana przez bojler do temperatury 93-96°C)
- ewidencja wydanych porcji kawy (modele z cyfrowym wyświetlaczem)
- wyposażenie dodatkowe: młynki do mielenia z dozownikiem manualnym lub elektronicznym, specjalne podstawy z szufladami na zużytą kawę
- możliwość przygotowania każdego rodzaju kawy: Ristretto, Espresso, Doppio, Lungo, Cappuccino, Caffe Latte, Latte Macchiato



FR - 1P 1 459,-

Mikser barowy

- urządzenie do przygotowywania koktajli, frappe, itp.
- urządzenie wykonane z lekkiego stopu aluminium i stali nierdzewnej
- pojemnik roboczy wykonany z poliwęglanu
- specjalnie wyprofilowana podstawa umożliwia ustawienie szklanki
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- obroty: 11000 obr/min.

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000441	FR - 1P	220 x 200 x 450	1	0,3	3,7	1 459,-
00000442	FR - 2P	220 x 330 x 450	2 x 1	0,6	6,7	2 799,-

230/1N



TRGM 3 099,-

Kruszarka do lodu - Mojitos

- pojemnik i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających takiego schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00001440	TRGM	210 x 230 x 460	0,15	3,9

230/1N



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



TRG — 3 999,-

Kruszarka do lodu

- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium
- okrągła taca na lód wykonana ze stali nierdzewnej
- mikroprzełącznik włączający urządzenie po opuszczeniu dźwigni

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00001441	TRG	450 x 210 x 230	0,3	8,7

230/1N

WYCISKARKA DO OWOCÓW



AGR — 2 149,-

Wyciskarka do owoców

- miska i głowica ze stali nierdzewnej
- urządzenie do wyciskania soku z owoców cytrusowych
- wykonanie aluminiowe
- poliwęglanowa pokrywa
- wyjmowana głowica wyciskająca

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000036	AGR	230 x 200 x 340	0,25	6,5

230/1N




GASTRO ECONOMY

Zmywalnia

Zmywarki do szkła	197
Zmywarki do szkła i naczyń	199
Zmywarka do naczyń i garnków	202
Podstawy, stoły	202
Chemia	204
Spryskiwacze	206
Spryskiwacze profi line	207
Baterie	208
Kosze do zmywarek	210
Akcesoria do zmywarek	213
Młynki koloidalne	216

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Zmywarki do naczyń i szkła



- przeznaczone do mycia szkła, porcelany i naczyń (QQI) lub do garnków, koszy (S)
- proste, intuicyjne sterowanie z poziomu panelu
- przy kompaktowych rozmiarach, niestandardowo duża wysokość drzwi, umożliwiającą mycie wysokich szklanek i dużych talerzy (QQI)
- 4 programy mycia, ustawiane przez menu serwisowe
- pompki perystaltyczne, odpowiadające za dozowanie chemii, ustawiane bezpośrednio na panelu sterującym
- system samoczyszczenia we wszystkich zmywarkach z pompą odpływu (QQI)
- specjalny system filtrów odpływu Archimedes, zwiększający skuteczność oczyszczania wody (QQI)
- opatentowana technologia wykonania tłoczonych prowadnic gwarantująca ich czystość (QQI)







QQI 37 — 4 799,-

Zmywarka do szkła

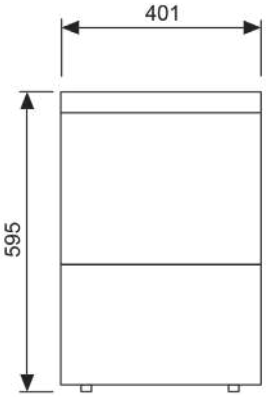
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150",600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 350 x 350 mm
- wysokość otworu drzwi - 260 mm
- jednopłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 2,6 l / 2,6 kW
- tłoczona wanna o pojemności 7 l / 0,6 kW
- dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**

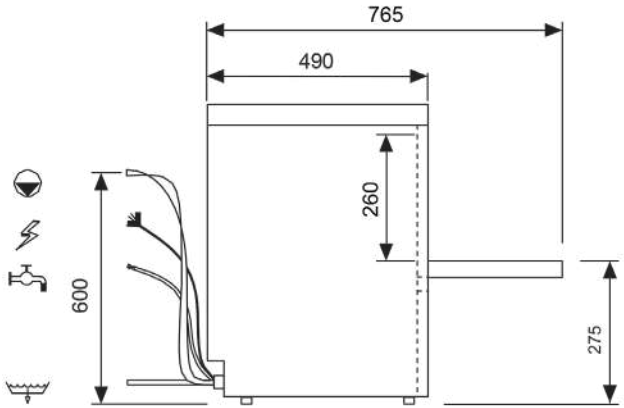
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- tłoczone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025392	QQI 37	401 x 490 x 595	3,5	27	4 799,-
00025393	QQI 37P	401 x 490 x 595	3,5	27	5 299,-

230/1N | 1

P - modele z pompą odpływu













QQI 42 — 5 799,-

Zmywarka do szkła

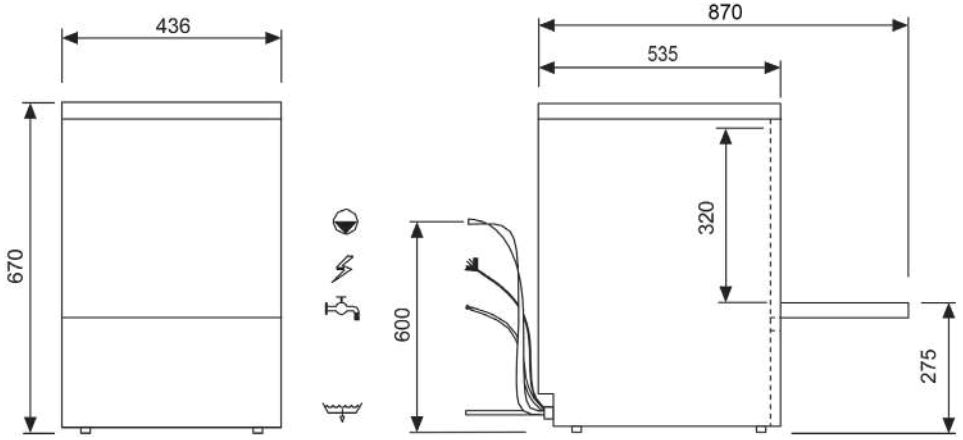
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150",600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 390 x 390 mm
- wysokość otworu drzwi - 320 mm
- jednopłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 2,6 l / 2,6 kW
- tłoczona wanna o pojemności 8 l / 0,6 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**

- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- tłoczone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025394	QQI 42	436 x 535 x 670	3,5	31	5 799,-
00025395	QQI 42P	436 x 535 x 670	3,5	31	6 249,-

230/1N 1

P - modele z pompą odpływu



GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl









QQI 52 — 6 799,-

Zmywarka do szkła i naczyń

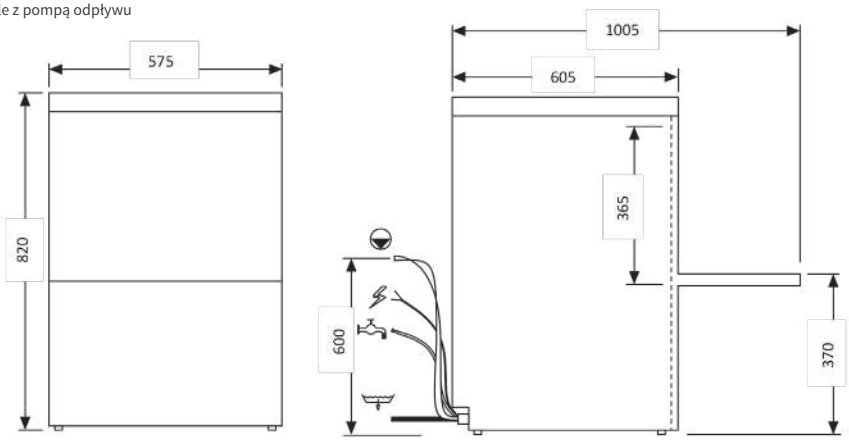
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150",600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 365 mm
- jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi
- zużycie wody: 2,1 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 3 kW
- tłoczona wanna o pojemność 20 l / 2,1 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**

- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- tłoczone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Cena netto PLN
00025315	QQI 52	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	6 799,-
00025396	QQI 52P	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	7 599,-
00025397	QQI 52T	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	6 899,-
00025398	QQI 52TP	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	7 699,-

1

P - modele z pompą odpływu









500 x 500 mm



QQI 102 — 12 399,-

Zmywarka kapturowa

- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150",600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 450 mm
- jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi
- zużycie wody: 2 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 8 kW
- tłoczona wanna o pojemność 15 l / 2,1 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne na froncie dolnej części zmywarki (QQI 102, QQI 102 P) lub na kapturze (QQI 102 TOP, QQI 102 P TOP)**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025399	QQI 102	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	12 399,-
00025400	QQI 102P	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	13 199,-
00025316	QQI 102 TOP	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	12 899,-
00025401	QQI 102P TOP	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	13 699,-



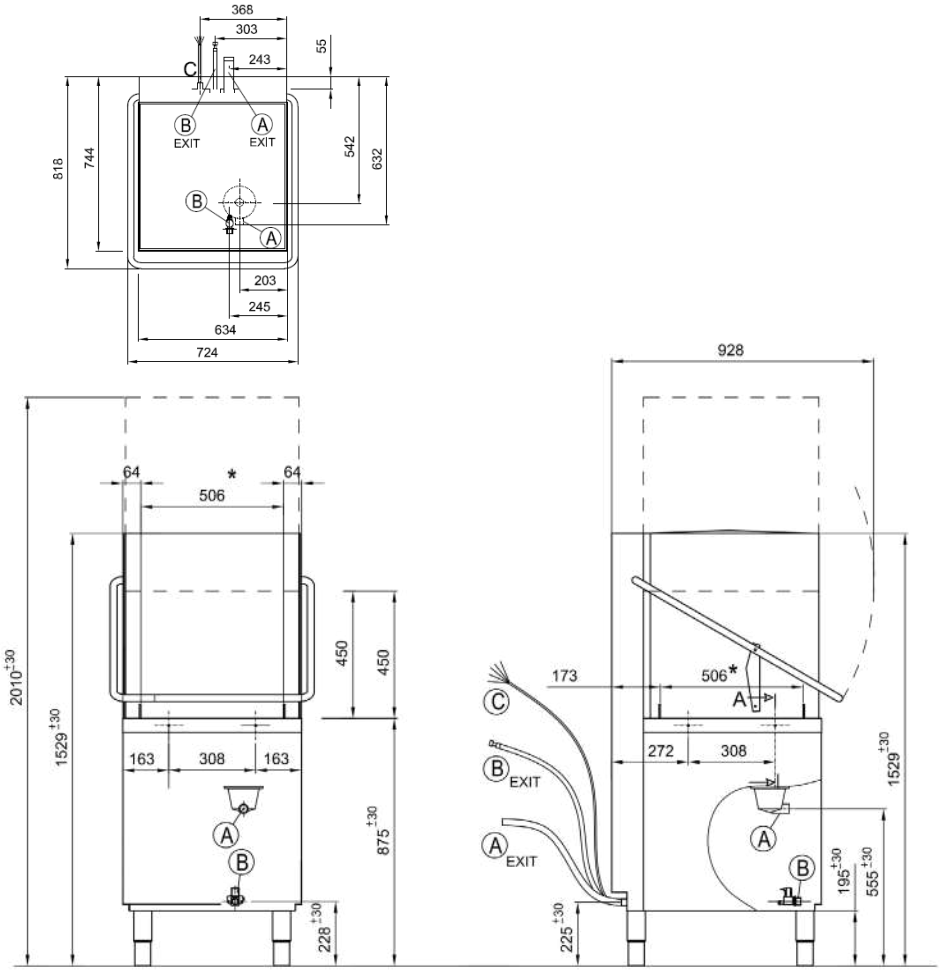




P - modele z pompą odpływu
TOP - panel sterowania w górnej części kaptura

Programy standardowe:

ProSpeed	Krótki program do lekko zabrudzonych naczyń.
ProFessional	Standardowy program mycia dla normalnie zabrudzonych naczyń.
ProTemp	Długi program mycia mocno zabrudzonych naczyń.
ProDrain	Cykl opróżniania.
ProClean	Program czyszczenia komory myjącej – płukanie i opróżnianie wanny oraz bojlera (zawartość 80%).











S 100 ABT — 24 999,-

Zmywarka do naczyń i garnków

- zmywarka do garnków, koszy, rondli, itp.
- sterowany czasowo dozownik środka myjącego i płuczącego
- system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie
- dwie pompy myjące
- 4 programy standardowe (cykle: 60”, 120”, 180”, 240”)
- termometr bojlera i wanny
- wysokość drzwi: 50 cm

W ZESTAWIE:

- ⊕ **1x nierdzewny ruszt na naczynia 55 x 70 cm**
- 1x kosz uniwersalny, na szkło 55 x 55 cm
- 1x kosz na tace 55 x 55 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000145	S 100 ABT	650 x 845 x 1640	7,13	142	24 999,-
00000146	S 100 ABT + pompa	650 x 845 x 1640	7,25	143	25 999,-

400/3N

PODSTAWY, STOŁY



PZ — 929,-

Podstawa pod zmywarkę

- wykonanie nierdzewne
- nóżki z tworzywa sztucznego o regulowanej wysokości

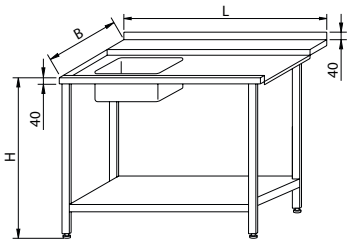
Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00006453	PZ - 1	448 x 508 x 465/480	QQI 37	929,-
00006452	PZ - 2	498 x 553 x 465/480	QQI 42	939,-
00006025	PZ - 3	574 x 573 x 455/470	QQI 52	949,-



RMS - 1151
Stół załadowczy ze zlewem

- stół spawany ze wzmocnieniem
- wykonanie ze stali AISI 304

Produkt z katalogu
RM GASTRO
Dział: RM ZMYWALNIA
WARUNKI HANDLOWE RM



Komora 500 x 400 x 250
Przy zamówieniu należy podać typ zmywarki
Dopłata:
- rolki do stołu - cena ustalana indywidualnie do wymiaru stołu

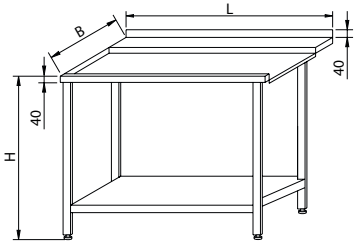
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008307	RMS - 1151 / 10	1000 x 760 x870	wycena
00008308	RMS - 1151 / 12	1200 x 760 x870	wycena
00008309	RMS - 1151 / 14	1400 x 760 x870	wycena
00008310	RMS - 1151 / 16	1600 x 760 x870	wycena



RMS - 1152
Stół wyładowczy do zmywarki

- stół spawany ze wzmocnieniem
- wykonanie ze stali AISI 304

Produkt z katalogu
RM GASTRO
Dział: RM ZMYWALNIA
WARUNKI HANDLOWE RM



Przy zamówieniu należy podać typ zmywarki
Dopłata:
- rolki do stołu - cena ustalana indywidualnie do wymiaru stołu
- wyłącznik krańcowy - cena ustalana indywidualnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008311	RMS - 1152 / 10	1000 x 760 x870	wycena
00008312	RMS - 1152 / 12	1200 x 760 x870	wycena
00008313	RMS - 1152 / 14	1400 x 760 x870	wycena
00008314	RMS - 1152 / 16	1600 x 760 x870	wycena



RM - C 219,-
RM Myjący - 12 kg

RM - C 25 419,-
RM Myjący - 25 kg

- uniwersalny środek myjący do profesjonalnych zmywarek
- przy opakowaniu 25 kg - 1 kg GRATIS
- większa wygoda

DOZOWANIE:

- 1 do 5 g środka na 1 litr roztworu myjącego w zależności od twardości wody i stopnia zanieczyszczenia naczyń

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00001509	RM - C	12	219,-
00009751	RM - C 25	25	419,-



RM - R 209,-
RM Płuczący - 10 kg

- środek nabłyszczający do profesjonalnych zmywarek

DOZOWANIE:

- 0,3 do 0,9 g środka na 1 litr roztworu płuczącego w zależności od twardości wody i rodzaju płukanych przedmiotów

Indeks	Model	Waga kg
00001510	RM - R	10



RM - S 199,-
RM Kamień Wodny - 2x 5 kg

- uniwersalny środek do usuwania kamienia kotłowego w profesjonalnych zmywarkach

DOZOWANIE:

- 15 - 30 ml środka na 1 l wody w zależności od grubości osadów mineralnych

Indeks	Model	Waga kg
00001511	RM - S	2x 5



RM - G 199,-

RM Grill - 2x 5 kg

- środek do czyszczenia urządzeń z przypaleń i zapieczonego tłuszczu

SPOSÓB UŻYCIA:

- równomiernie polać albo spryskać - rozgrzaną do 50°C - czyszczoną powierzchnię i pozostawić na 15 minut. Jeśli zabrudzenie jest wyjątkowo silne albo nie można rozgrzać powierzchni, należy środek pozostawić przez ok. 1 godzinę. Następnie spłukać czystą wodą
- w celu neutralizacji, przy ostatecznym płukaniu do wody dodać trochę octu. Nie stosować na powierzchnie ocynkowane, aluminiowe, lakierowane i ceramiczne

Indeks	Model	Waga kg
00001512	RM - G	2x 5





DOC - 1+ **959,-**

Spryskiwacz z baterią stołową

DOC - 2+ **989,-**

Spryskiwacz z baterią ścienną

- bateria stołowa/ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie	Cena netto PLN
00027194	DOC - 1+	150 x 420 x 1100	6	bateria stołowa	959,-
00027195	DOC - 2+	150 x 420 x 1100	6	bateria ścienna	989,-



DOC - 3+ **1 159,-**

Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką

DOC - 4+ **1 189,-**

Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką

- bateria stołowa/ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie	Cena netto PLN
00027196	DOC - 3+	150 x 420 x 1100	5	bateria stołowa + wylewka	1 159,-
00027197	DOC - 4+	150 x 420 x 1100	5	bateria ścienna + wylewka	1 189,-



DOC - 4/B+ **1 349,-**

Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką

- podwójna bateria stołowa zapewniająca stabilniejsze mocowanie
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria - rozstaw 155 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00027198	DOC - 4/B+	150 x 420 x 1100	9,5	bateria stołowa + wylewka



DOC - 1 PL 899,-

Spryskiwacz Profi line z baterią stołową

- bateria stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00007468	DOC - 1 PL	6	899,-



DOC - 3 PL 1 169,-

Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką

DOC - 4 PL 1 249,-

Spryskiwacz Profi line z baterią ścienną i wylewką

- bateria stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00007467	DOC - 3 PL	5	1 169,-
00007470	DOC - 4 PL	5	1 249,-



DOC - 6 1 649,-

Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem

- bateria stojąca kolumnowa ze spryskiwaczem
- sterowanie dźwigniowe
- mocowanie do stołu
- wylewka
- uchwyt spryskiwacza

WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

- mocowanie do ściany

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00001226	DOC - 6	150 x 420 x 1000	5	bateria stołowa

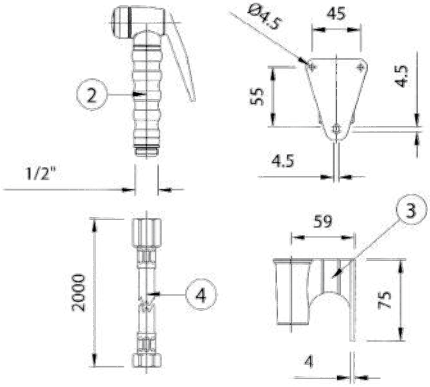
Indeks	Opis	Cena netto PLN
00010842	mocowanie do ściany	109,-



DL - 1 299,-

Spryskiwacz do mycia pieca

- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- spryskiwacz do mycia pieców konwekcyjno-parowych
- uchwyt do montażu z tworzywa sztucznego
- nierdzewny wąż ciśnieniowy - 2 m



Indeks	Model
00001231	DL - 1

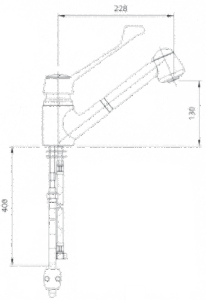
BATERIE



BSV-1 859,-

Bateria z prysznicem

- sterowanie dźwigniowe
- wyciągany spryskiwacz 150 cm
- przyłącze 3/8“
- przewód przyłączeniowy 40 cm



Indeks	Model
00001241	BSV-1

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

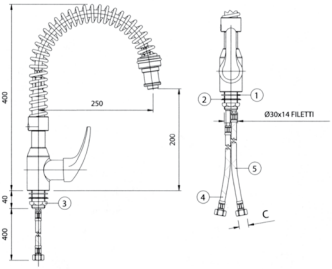
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



BSP — 959,-

Bateria z giętkim kranem

- sterowanie dźwigniowe
- giętki kran
- przyłącze 3/8”
- wąż przyłączeniowy 40 cm



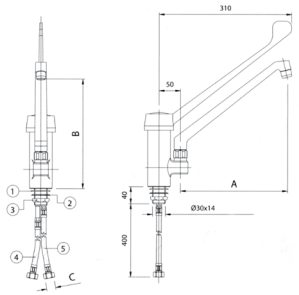
Indeks	Model	Wymiary mm
00001239	BSP	40 x 300 x 400



BLP — 589,-

Bateria z długą dźwignią

- sterowanie dźwigniowe
- przyłącze 3/8”
- wąż przyłączeniowy 40 cm



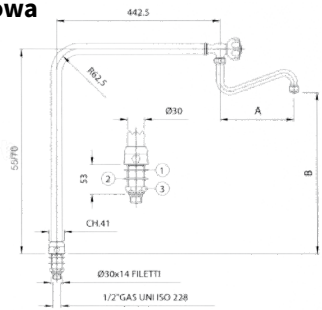
Indeks	Model
00001240	BLP



RN - 70 — 869,-

Bateria stojąca kolumnowa

- wysokość ramienia 70 cm
- obrotowa kolumna
- obrotowa wylewka
- przyłącze 1/2“
- mocowanie do płyty stołu o grubości do 45 mm
- ramię A = 200 mm, B = 580 cm



Indeks	Model
00001243	RN - 70



C-1001 — 55,-

Kosz do zmywarki

- wykonany z polipropylenu
- możliwość składowania pionowego
- uchwyty ułatwiające przenoszenie
- specjalna perforacja ułatwiająca mycie i suszenie szkła i talerzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Zastosowanie	Ø szklanki cm	Cena netto PLN
00000158	C - 1001	500 x 500 x 108		uniwersalny		55,-
00000159	C - 1002	500 x 500 x 108		sztućce		55,-
00000160	C - 1003	500 x 500 x 108		talerze		55,-
00000157	C - 1004	500 x 500 x 108		talerze, tace, GN		55,-
00000163	C - 1009	500 x 500 x 108	9	szklanki	14,9	58,-
00000164	C - 1016	500 x 500 x 108	16	szklanki	11	62,-
00000162	C - 1025	500 x 500 x 108	25	szklanki	8,7	65,-
00000161	C - 1036	500 x 500 x 108	36	szklanki	7,2	69,-
00000165	C - 1049	500 x 500 x 108	49	szklanki	6,1	72,-



C - 1001



C - 1002



C - 1003



C - 1004



C - 1009



C - 1016



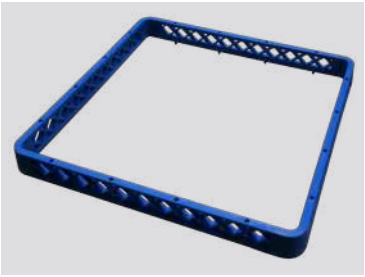
C - 1025



C - 1036



C - 1049



C-1101 — 34,-

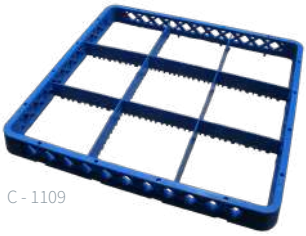
Nadstawka

- wykonana z polipropylenu
- zwiększają wysokość kosza o 4 cm

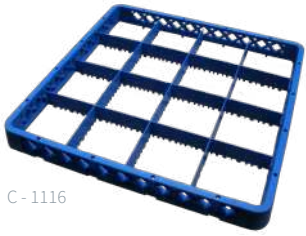
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Zastosowanie	Ø szklanki cm	Cena netto PLN
00000167	C - 1101	500 x 500 x 42		uniwersalna		34,-
00000168	C - 1109	500 x 500 x 42	9	szklanki	14,9	36,-
00000169	C - 1116	500 x 500 x 42	16	szklanki	11	36,-
00000170	C - 1125	500 x 500 x 42	25	szklanki	8,7	38,-
00000171	C - 1136	500 x 500 x 42	36	szklanki	7,2	38,-
00000172	C - 1149	500 x 500 x 42	49	szklanki	6,1	39,-



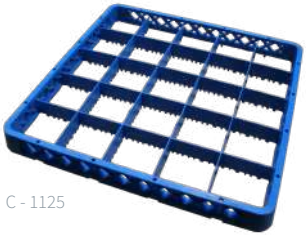
C - 1101



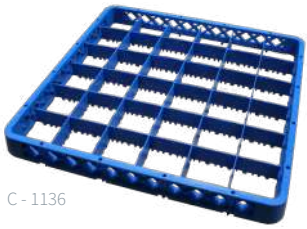
C - 1109



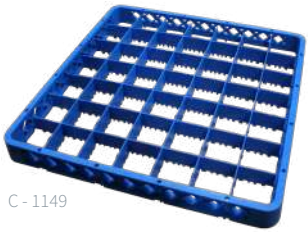
C - 1116



C - 1125



C - 1136



C - 1149

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

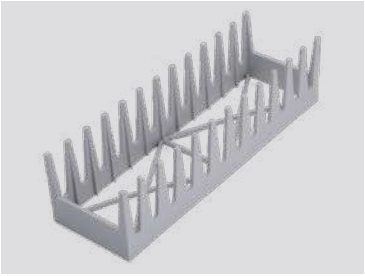


C-1308 — 42,-

Pojemnik na sztućce

- wykonany z tworzywa
- podzielony na 8 sekcji
- posiada uchwyty boczne

Indeks	Model	Wymiary mm
00000166	C-1308	430 x 206 x 150



DT - 1 — 79,-

Uchwyt na talerzyki

- wykonany z polipropylenu
- pojemność 12 talerzyków
- dodatkowy stojak do talerzyków do umieszczenia w koszu zmywarki
- może służyć jako ociekacz lub do wygodnego przechowywania talerzyków w szafce

Indeks	Model	Wymiary mm
00000180	DT - 1	295 x 90 x 75

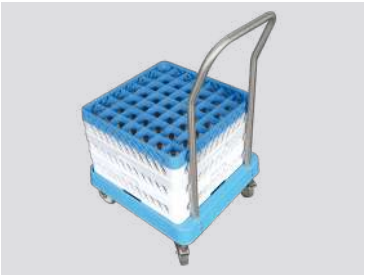


C-1200 — 47,-

Pokrywa kosza

- wykonana z polipropylenu

Indeks	Model	Wymiary mm
00000173	C-1200	500 x 500 x 20



C - 1122 — 399,-

Wózek na kosze

- 2x kółko z hamulcem
- 2x kółko bez hamulca
- średnica kółka 10 cm
- wysokość rączki od podłogi 92 cm
- dla koszy z tworzywa 50 x 50 cm

Indeks	Model	Wymiary mm
00000174	C - 1122	550 x 550 x 920



KO - 50 — 719,-

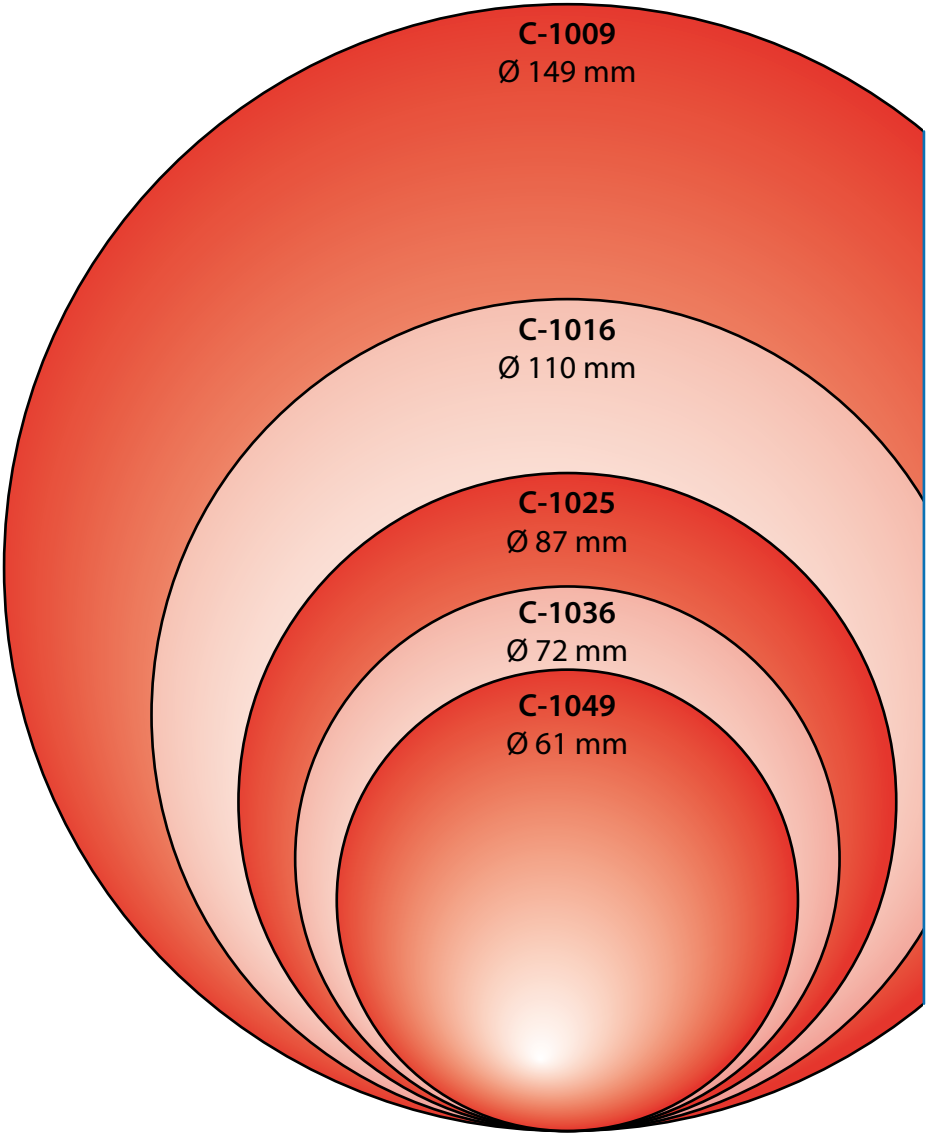
Kosz na odpady

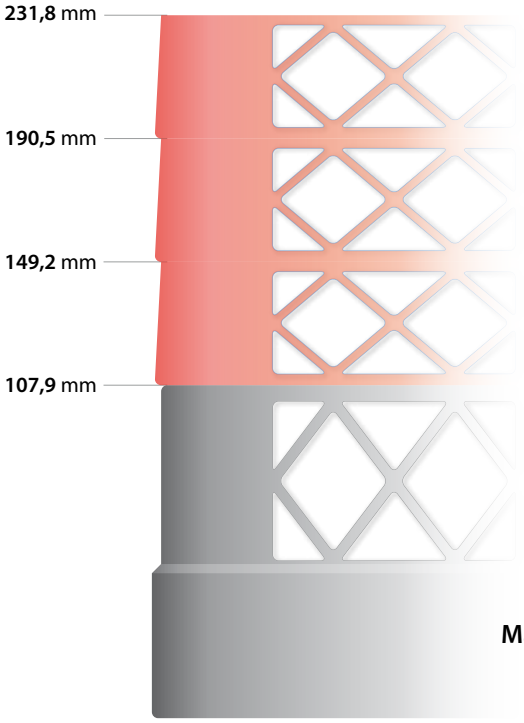
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 4 kółka
- pokrywa z uchwytem

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00000175	KO - 50	Ø 435 x 610	50	719,-
00000176	KO - 75	Ø 530 x 610	75	769,-
00000177	KO - 90	Ø 530 x 680	90	839,-

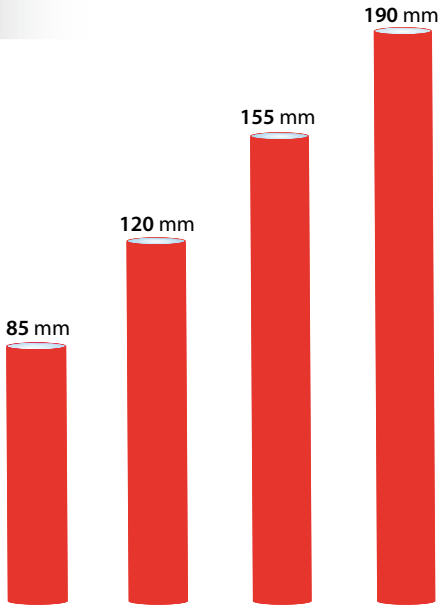
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl


C-1009
Ø 149 mm
C-1016
Ø 110 mm
C-1025
Ø 87 mm
C-1036
Ø 72 mm
C-1049
Ø 61 mm



Maksymalna wysokość szklanek



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



NOWOŚĆ

Model Evolution Plus 1000 EC:

- silnik indukcyjny o mocy 1 KM zapewnia maksymalną moc rozdrabniania i trwałość
- technologia 4-stopniowego rozdrabniania zapewnia bardzo drobne rozdrabnianie odpadków żywności

Evolution Plus 750 EC — 4 600,-

Młynek koloidalny

Evolution Plus 1000 EC — 5 400,-

Młynek koloidalny

- model przystosowany do większych obciążeń
- pełne wyciszenie komory rozdrabniającej
- elastyczne zawieszenie młynka
- cylindryczna komora wraz z elementami rozdrabniającymi wykonane są ze stali nierdzewnej
- technologia 3-stopniowego rozdrabniania zapewnia bardzo drobne rozdrabnianie odpadków żywności
- zaawansowane rozdrabnianie twardszych i włóknistych odpadków żywności
- wyłącznik pneumatyczny w zestawie

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00034300	Evolution Plus 750 EC	Ø 209 x 312	230 V / 50 Hz	0,75	8,34	4 600,-
00034299	Evolution Plus 1000 EC	Ø 209 x 312	230 V / 50 Hz	1	9,16	5 400,-



LC 50 — 7 499,-

Młynek koloidalny

- model półprzemysłowy do pracy w przemyśle gastronomicznym
- przystosowany do długiego okresu pracy
- jednofazowy silnik indukcyjny „Dura Drive" o mocy 0,50 KM
- dwa kierunki rozdrabniania (obroty silnika lewe i prawe), podnoszące niezawodność działania
- komora rozdrabniania oraz elementy rozdrabniające ze stali nierdzewnej
- chromowo-niklowe wirujące kułaki rozdrabniające
- duża komora rozdrabniania
- termiczny bezpiecznik przeciążeniowy
- wnętrze górnej części korpusu rozdrabniacza pokryte jest warstwą ochronną, zabezpieczającą przed niszczącym działaniem detergentów
- samosmarujące łożyska ślizgowe
- zaciskowy uchwyt mocujący „Quick Lock"
- korek komory zlewu wykonany ze stali nierdzewnej
- polerowana tuleja mocująca z kołnierzem wykonana ze stali nierdzewnej
- obroty: 1425 / min

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00007343	LC 50	Ø 225 x 362	1,705	230 V / 50 Hz	0,75	15

Uzdatnianie wody

Zmiękczacze automatyczne	219
Zmiękczacze przepływowe	223
Systemy filtracyjne	224
Systemy filtracyjne - Brita	226
Systemy odsalania wody	230
System odwróconej osmozy	231
Akcesoria	232

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Zmiękczacze wody



- podłączone do zmywarek, ekspresów do kawy lub pieców konwekcyjno-parowych, przedłużają żywotność urządzeń
- usuwają z wody niepożądane minerały
- regeneracja wyłącznie za pomocą soli
- w wybranych modelach możliwa regeneracja podczas pracy
- w wybranych modelach regeneracja automatyczna



<40 °C

J - 8M — 1 149,-

Zmiękczacz półautomatyczny

- zmiękcza wodę w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- prosta i trwała konstrukcja
- mniejsze zużycie energii

REGENERACJA

- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- regeneracja półautomatyczna - wystarczy nacisnąć przycisk, a regeneracja nastąpi automatycznie. Po zakończeniu regeneracji system wróci do zmiękczania wody.
- regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji nie podaje wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	15
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 35
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg
00024065	J - 8M	260 x 390 x 565	230 V / 50 Hz	9

230/1N



<40 °C

R - 8B — 1 399,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękcza wodę w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej 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 nieuzdatnioną wodę

OPCJONALNIE

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

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [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

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

BAR 2 - 8

230/1N

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



<40 °C

R - 8M 1 799,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękcza wodę w zmywarkach, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- prosta i trwała konstrukcja
- mniejsze zużycie energii

REGENERACJA

- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- regeneracja automatyczna mieszana - czasowo-objętościowa, następuje po zużyciu zadanej ilości wody o ustawionej godzinie lub po upływie zaprogramowanej ilości dni
- regeneracja manualna - możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	15
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 35
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg
00024066	R - 8M	260 x 390 x 630	230 V / 50 Hz	9

230/1N



<40 °C

RV - 8 1 949,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękcza wodę w zmywarkach, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- regeneracja odbywa się objętościowo - co określoną objętość liczoną w m^3 wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

W STANDARDZIE

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

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	1,8 - 20 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00010624	RV - 8	495 x 233 x 540	9

Nie stosować z piecami konwekcyjno-parowymi.



<40 °C

R - 10 — 1 989,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękcza wodę w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

OPCJONALNIE

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

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	2400
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	1,2
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	8
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 30 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00010627	R - 10	480 x 275 x 535	12



<40 °C

RV - 50 — 3 679,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękcza wodę w zmywarkach do naczyń i tunelowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- elegancki, wydajny, bezobsługowy
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- regeneracja odbywa się objętościowo - co określoną objętość liczoną w m^3 wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

W STANDARDZIE

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

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	9000
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	4,5
zbiornik soli [kg]	75
ilość złoża [litry]	30
natężenie przepływu nom/max [l/min]	1,8 - 40 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4; 1

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00008739	RV - 50	510 x 360 x 1140	35

Nie stosować z piecami konwekcyjno-parowymi.



<65 °C

R - 12 HW 4 799,-

Zmiękczacz automatyczny do ciepłej wody

- zmiękcza ciepłą wodę w zmywarkach do naczyń i tunelowych oraz piecach konwekcyjno-parowych
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

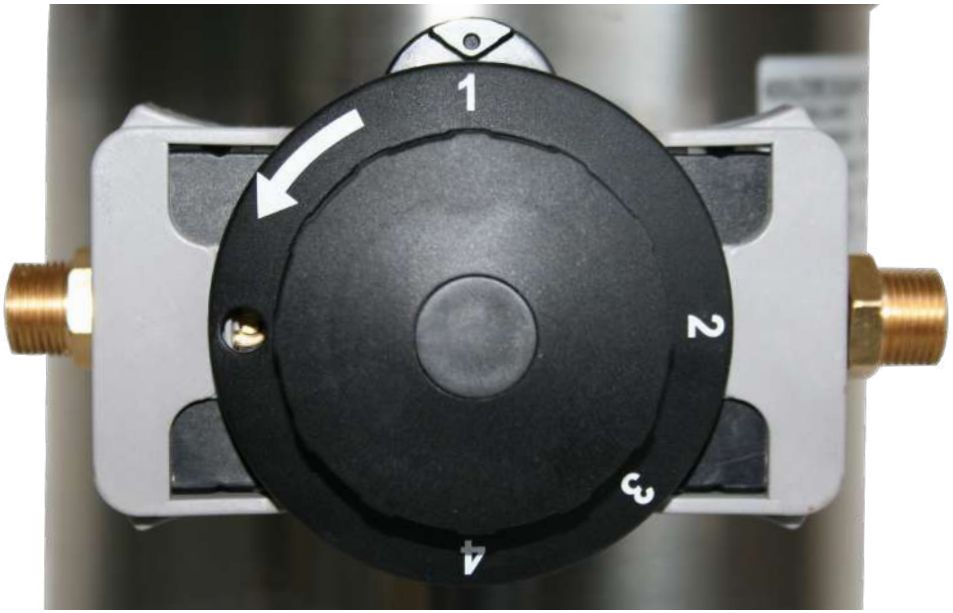
REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	2700
temperatura maksymalna wody [°C]	< 65
zużycie soli [kg]	1,4
zbiornik soli [kg]	32
ilość złoża [litry]	9
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 30 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00010629	R - 12 HW	440 x 270 x 620	15





LT - 8 — 389,-

Zmiękczacz do wody

- zmiękcza wodę w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00000735	LT - 8	Ø 190 x 415	8	7,5	389,-
00000732	LT - 12	Ø 190 x 515	12	9,5	449,-
00000733	LT - 16	Ø 190 x 615	16	12	529,-
00000734	LT - 20	Ø 190 x 915	20	19	649,-



LTP - 08 — 449,-

Zmiękczacz z bypassem

- zmiękcza wodę w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach

BY-PASS:

- podczas procesu regeneracji możliwa jest praca podłączonego urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00000741	LTP - 08	Ø 190 x 415	8	8	449,-
00000742	LTP - 12	Ø 190 x 515	12	10	509,-
00000743	LTP - 16	Ø 190 x 615	16	13	589,-
00000745	LTP - 20	Ø 190 x 915	20	19	699,-



Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od jej twardości [l/h]				
			10°	15°	20°	30°	40°
00024065	J - 8M	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375
00025809 00024066	R-8B / R-8M	automatyczny	1500	1000	750	500	375
00010624	RV - 8	automatyczny	1500	1000	750	500	375
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600
00008739	RV - 50	automatyczny	9000	6000	4500	3000	2250
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675
			11°	16,5°	22°	33°	44°
00000735	LT - 8	przepływowy	1200	1000	900	700	500
00000732	LT - 12	przepływowy	1900	1500	1350	1050	750
00000733	LT - 16	przepływowy	2500	2100	1800	1400	1000
00000734	LT - 20	przepływowy	3500	3000	2600	2100	1500
00000741	LTP - 8	przepływowy z bypassem	1200	1000	900	700	500
00000742	LTP - 12	przepływowy z bypassem	1900	1500	1350	1050	750
00000743	LTP - 16	przepływowy z bypassem	2500	2100	1800	1400	1000
00000745	LTP - 20	przepływowy z bypassem	3500	3000	2600	2100	1500

SYSTEMY FILTRACYJNE





RM CUBE 369,-

System filtracyjny do kostkarek

Filtr przeznaczony jest głównie do uzdatniania wody do produkcji lodu oraz przeznaczonej do picia. Czterostopniowy proces uzdatniania wody nadaje jej unikalne właściwości oraz przyjemny smak, pozostawiając zarazem potrzebne minerały.

CZTEROSTOPNIOWE OCZYSZCZANIE WODY:

- usunięcie zanieczyszczeń mechanicznych
- zredukowanie powstawania osadów kamienia poprzez zastosowanie czynnika antykamiennego
- usunięcie chloru, związków organicznych i innych substancji pogarszających smak i zapach wody
- zapobieganie rozwojowi bakterii i glonów

UWAGA!

Czynnik antykamienny powoduje wiązanie jonów wapnia i magnezu zapobiegając powstawaniu osadów mających kontakt z wodą do 60°C

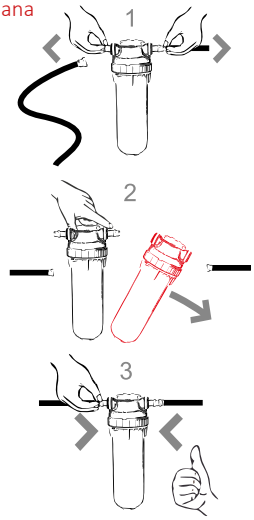
średnia ilość uzdatnionej wody przy twardości 10 DH (stopnie niemieckie) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l [litry]	60 000
nominalne natężenie przepływu [l/min]	0 - 8
średnica przyłącza [cal]	3/4

Indeks	Model	Wymiary mm
00016379	RM CUBE	120 x 310



wydajność przy 10° KH [litry]	1600
wydajność przy 15° KH [litry]	1066
wydajność przy 20° KH [litry]	800
średnica przyłącza [cal]	3/8, 1/2

Wymiana filtra



RM PURE 399,-

System filtracyjny

Dzięki współpracy pomiędzy specjalistami ds. filtracji wody oraz ekspertami w dziedzinie parzenia kawy, powstała specjalna linia produktów przeznaczonych specjalnie dla ekspresów do kawy, maszyn vendingowych oraz małych pieców piekarniczych i konwekcyjno-parowych

- innowacyjna technologia
- odpowiednie dla każdego rodzaju automatów vendingowych oraz ekspresów do kawy
- najwyższa jakość nawet w najdrobniejszych detalach

POPRAWA JAKOŚCI WODY:

- usuwanie związków wapnia i magnezu (tzw. twardości węglanowej), co zapobiega przed osadzaniem się kamienia, który może uszkodzić urządzenia lub pogorszyć jakość napojów
- stała jakość wody podczas całej żywotności filtra (5 - 7 °KH)
- poprawa jakości napojów
- nie wymaga użycia mieszacza wody/bypassa

OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY:

- wydłuża żywotność urządzeń
- chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia
- obniża koszty serwisowania
- wysoka wydajność
- zwiększa trwałość urządzeń

ŁATWOŚĆ W OBSŁUDZE:

- prosta instalacja i obsługa
- brak wycieków wody
- bezpieczny i łatwy do wymiany

Indeks	Model	Wymiary mm
00010630	RM PURE	130 x 210 x 340





wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (pozycja obejścia 1) [litry]	3 680
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	6,9
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 30
przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]	max. 500
przepływ znamionowy [l/h]	max. 120
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	max. 0,36
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	1; 3/4
położenie robocze	poziome lub pionowe

<30 °C

Purity 450 Steam 1 999,-

System filtracyjny Purity 450 Steam

WPS - 450 539,-

Wkład wymienny do Purity 450 Steam

PURITY Steam usuwa jony wapnia i magnezu z wody wodociągowej w trakcie jej przepływu przez wymiennik jonowy. Ponadto materiał filtracyjny wiąże metale, np. ołów i miedź, a także redukuje zanieczyszczenia organiczne oraz substancje wpływające na smak i aromat. Zwiększony przepływ i ograniczone spadki ciśnienia umożliwiają sprawną pracę nawet większych pieców i urządzeń do gotowania na parze.

KORZYŚCI:

- pełny smak potraw i ochrona urządzeń do ich wypiekania
- doskonały wygląd pieczywa, ryb, mięsa i warzyw
- wysoka wydajność przy skutecznej redukcji osadów wapiennych
- dłuższa żywotność wąskich dysz parowych
- zapobieganie korozji szkła na szybach urządzeń
- regulacja obejścia dostosowana specjalnie do różnych urządzeń do gotowania na parze i pieców
- lepsza wydajność przepływu wynosząca nawet 500 l/h przy spadku ciśnienia o 1 bar
- możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją do zmiękczania wody

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis2	Cena netto PLN
00008737	Purity 450 Steam	Ø 250 x 410	komplet	1 999,-
00008738	WPS - 450		wkład	539,-

Systemowa technologia filtracji

1. Filtracja wstępna

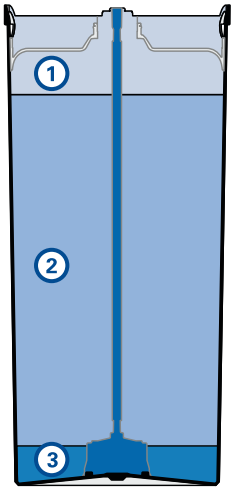
Filtr mechaniczny w postaci włókna filtracyjnego na wejściu wody skutecznie zatrzymuje duże cząstki, a dzięki powierzchniowemu rozprowadzaniu wody zapewnia wysoki stopień wykorzystania znajdującego się za nim elementu filtracyjnego – niezależnie od wartości natężenia przepływu wody i skoków ciśnienia.

2. Redukcja twardości węglanowej

Ta część filtra redukuje twardość węglanową, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych. Zintegrowany filtr z węglem aktywnym obniża zawartość chloru, jego związków i substancji organicznych. Do filtrowanej wody nie przedostają się niepożądane substancje smakowe i zapachowe.

3. Filtracja końcowa

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.





<60 °C

Purity 1200 Clean 3 449,-

System filtracyjny Purity 1200 Clean

Indywidualnie dopasowane złoża filtracyjne usuwają z wody wodociągowej jony tworzące osady wapienne. Częściową demineralizację stosuje się w sytuacjach, gdy twardość węglanowa wody jest za wysoka, a dodatkowa zawartość minerałów w wodzie wodociągowej nie jest potrzebna. W celu sprawdzenia zawartości minerałów w wodzie po dekarbonizacji mierzy się przewodność (µS/cm).

KORZYŚCI:

- plamy i smugi nie mają żadnych szans
- nieskazitelnie czyste szklanki, białe naczynia i sztućce bez konieczności ich polerowania
- dłuższa praca urządzeń bez zakłóceń, dzięki zabezpieczeniu ich przed osadami wapiennymi
- znaczna redukcja kosztów napraw i dodatkowych nakładów na konserwację
- łatwa obsługa dzięki systemowi wymiany wkładu w filtrach PURITY
- system filtracji zaprojektowany do zastosowań z ciepłą wodą (do 60°C)

wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (obejście 0%) [litry]	12 000
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	6
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 60
przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]	max. 850
przepływ znamionowy [l/h]	max. 300
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	max. 0,45
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	1; 3/4
położenie robocze	poziome lub pionowe

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis2	Cena netto PLN
00006008	Purity 1200 Clean	Ø 290 x 550	komplet	3 449,-
00006009	WPC - 1200		wkład	839,-





<30 °C

Filtr Brita Purity C Quell ST 249,-

Wkłady filtracyjne PURITY C Quell ST zaprojektowano specjalnie z myślą o zastosowaniu w lokalach gastronomicznych, firmach cateringowych i w urządzeniach vendingowych. Obniżają twardość węglanową wody pitnej, znacząco zmniejszając w ten sposób ryzyko powstawania osadów wapiennych w podłączonym urządzeniu końcowym. Wiążą również jony metali, takich jak ołów lub miedź. Filtr redukuje substancje zakłócające smak i aromat (na przykład pozostałości chloru) zarówno w filtrowanej wodzie, jak i w wodzie z obejścia.

KORZYŚCI:

- stała jakość wody do wielu zastosowań.
- skuteczne zapobieganie odkładaniu się kamienia co oznacza znaczne zmniejszenie ilości usterek oraz kosztów napraw i serwisu
- usuwanie niepożądanych substancji smakowych i zapachowych z filtrowanej wody (także z wody z obejścia) w celu uzyskania doskonałej jakości produktu końcowego
- koncepcja jednej głowicy pasującej do wszystkich filtrów z rodziny PURITY C z możliwością dokonania ustawień poszczególnych głowic dopasowanych do indywidualnych potrzeb
- prosty system wymiany wkładu z innowacyjną dźwignią blokującą, która zapewnia odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania
- zintegrowany zawór płukania oraz wejście i wyjście wody umiejscowione z jednej strony głowicy mają istotny wpływ na oszczędność miejsca i obsługę filtra

	PC 50	PC 150	PC 300	PC 500
wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 30%) [litry]	831	2 086	3 464	5 889
wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 0%) [litry]	600	1 505	2 500	4 250
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	8,6			
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 30			
przepływ znamionowy [l/h]	60			100
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	0,25			0,5
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	3/8 lub John Guest 8 mm (JG8)			
położenie robocze	poziome lub pionowe			

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00016367	PC 50 QST	119 x 108 x 265	249,-
00016368	PC 150 QST	117 x 104 x 417	349,-
00006005	PC 300 QST	125 x 119 x 464	499,-
00016369	PC 500 QST	149 x 149 x 553	779,-

Systemowa technologia filtracji

1. Filtracja wstępna

Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe.

2. Redukcja twardości węglanowej

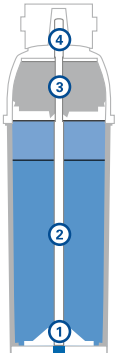
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych.

3. Filtracja węglem aktywnym

Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat.

4. Filtracja końcowa

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.





GPC 159,-

Głowica uniwersalna by-pass do Purity C

Głowice BRITA Professional, z możliwością różnych przyłączeń i ustawień obejścia, stanowią bazę szerokiej oferty filtrów wymiennych PURITY C.
W naszej ofercie posiadamy głowice filtra ze zmiennym ustawieniem obejścia od 0 – 70% oraz ze stałym, fabrycznie ustawionym obejściem 0 lub 30% (istnieje możliwość wyboru przyłącza głowicy: 3/8” lub szybkozłączki).
Gwarantuje to optymalną jakość wody do każdego zastosowania (ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe, piekarniki, piece konwekcyjno-parowe i dystrybutory wody).

KORZYŚCI:

- koncepcja jednej głowicy dla wszystkich wkładów PURITY C
- różne wersje głowic dostosowane do indywidualnych potrzeb
- łatwa obsługa dzięki systemowi szybkiej wymiany
- innowacyjny uchwyt blokujący zapewniający bezpieczną blokadę
- oszczędność miejsca podczas montażu dzięki umieszczeniu dopływu i odpływu wody po jednej stronie głowicy filtra
- zintegrowany zawór płukania i odpowietrzania
- prosta obsługa funkcji płukania, wstępnego i odpowietrzania
- szybka i wygodna wymiana filtra bez użycia narzędzi
- odcięcie dopływu wody w przypadku braku wkładu

Indeks	Model	Zastosowanie	By-pass	Przyłącze	Cena netto PLN
00016366	GPC - 0	urządzenia do gotowania na parze, piece, chłodziarki	0%	JG8	159,-
00006006	GPC - 30	ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe	30%	3/8’’	159,-



<30 °C

FlowMeter 10-100A 399,-

Elektroniczny licznik przepływu

- oblicza pozostałą wydajność filtra na podstawie pomiaru przepływu wody
- pozycja montażowa pozioma
- wbudowany wskaźnik wydajności

Wymiary wskaźnika [mm]	62 x 50 x 17
Wymiary czujnika [mm]	81,5 x 43 x 46
Zakres przepływu [l/h]	10 – 100
Odchylenie przepływu [%]	± 5
Ciśnienie robocze maks. [bar]	8
Strata ciśnienia do 100 l/h przepływu [bar]	< 0,2
Temperatura robocza/wody [°C]	4 – 30
Długość przewodów maks. [m]	1,5
Złącze wejściowe z redukcją [cal]	1 x G 3/8
Złącze wyjściowe [cal]	1 x G 3/8

Indeks	Model
00006007	FlowMeter 10-100A

SYSTEMY ODSALANIA WODY



<40 °C

ODS - 817 1 699,-

System odsalania wody

- stosowany do zmywarek i zmywarek do szkła
- gwarantuje lśniące i idealnie czyste szkło, sztućce i naczynia bez ręcznego polerowania
- w pełni chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia
- obniża koszt serwisowania urządzeń
- powoduje silniejsze działanie detergentów
- obniża zużycie detergentów o 40 - 60%
- obniża zużycie nabłyszczaczy o 70%
- wyposażony w blokady wysunięcia przyłączy

OPCJA DODATKOWA:

- licznik wody, który sygnalizuje wyczerpanie się złoża i konieczność wymiany żywicy

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 -15
ciśnienie robocze [bar]	0,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	1/2 ; 3/4

Indeks	Model	Wymiary mm
00010522	ODS - 817	530 x 214

ZASADA DZIAŁANIA:

Całkowite odsalanie jest procesem, który usuwa z wody wszystkie rozpuszczone w niej sole mineralne. Woda przepływa przez specjalną żywicę, która absorbuje na swojej powierzchni wszystkie jony. Jony dodatnie (kationy) przyłączają się do powierzchni Kationitu, a ujemne (aniony) do powierzchni Anionitu. W efekcie otrzymujemy doskonale oczyszczoną i odsoloną wodę.
Po przepłynięciu określonej ilości wody zdolności odsalające żywicy zostaną wyczerpane. Należy wymienić zużytą żywicę na nową lub wymienić cały system na nowy.



DF2.0 — 7 999,-

System odwróconej osmozy

- wydajność ciągła 1.8 – 2.2 l/min
- ciśnienie wody zasilającej 3,0 - 6,0 bar

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00018846	DF2.0	500 x 510 x 145	0,25

230/1N

Metoda odwróconej osmozy RO

System pozwalający uzyskać najwyższy stopień oczyszczenia wody (usunięcie cząstek tak małych, jak pojedyncze jony). Woda sieciowa poddawana jest wstępnej filtracji, następnie podawana jest na membranę osmotyczną, na której odfiltrowywane są wszystkie sole mineralne i zanieczyszczenia. Czysta zdemineralizowana i dejonizowana woda kierowana jest do urządzenia a woda zawierająca zanieczyszczona do kanalizacji.

Systemy RO znajdują zastosowanie przede wszystkim w zmywarkach oraz piecach konwekcyjno-parowych (bez bojlera). Oczyszczona woda w dużym stopniu wzmacnia działanie środka myjącego. Demineralizacja eliminuje możliwość wytrącania się osadów, co efektywnie rozwiązuje problem smug i zacieków szczególnie widocznych na szkle i sztućcach. Zastosowanie odwróconej osmozy pozwala zmniejszyć zużycie środków myjących o 60% oraz nabłyszczający o 70%. Skutecznie chroni urządzenia przed wszelkimi osadami pochodzącymi z pary lub gorącej wody.

Dla urządzeń o zapotrzebowaniu na wodę wyższym niż wydajność systemu RO, montuje się kompatybilny zbiornik magazynujący oczyszczoną wodę. Dobór odpowiedniego systemu uzależniony jest przede wszystkim od jakości wody wodociągowej oraz zapotrzebowania zainstalowanych urządzeń. Jedyną czynnością serwisową jest okresowa (około raz w roku) wymiana filtrów wstępnego oczyszczania.





Żywica do LT - 1 L 29,-

Żywica do zmiękczaczy LT

- opakowanie 1 lub 25 litrów
- ilość żywicy potrzebną do zmiękczacza można znaleźć w jego instrukcji obsługi, np. LT - 8 = 5,8 l żywicy

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00000819	Żywica do LT - 1 L	1	29,-
00000818	Żywica do LT - 25 L	25	569,-



Sól tabletkowa 79,-

Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg

Indeks	Model	Waga kg
00005039	Sól tabletkowa	25



Tester twardości wody 99,-

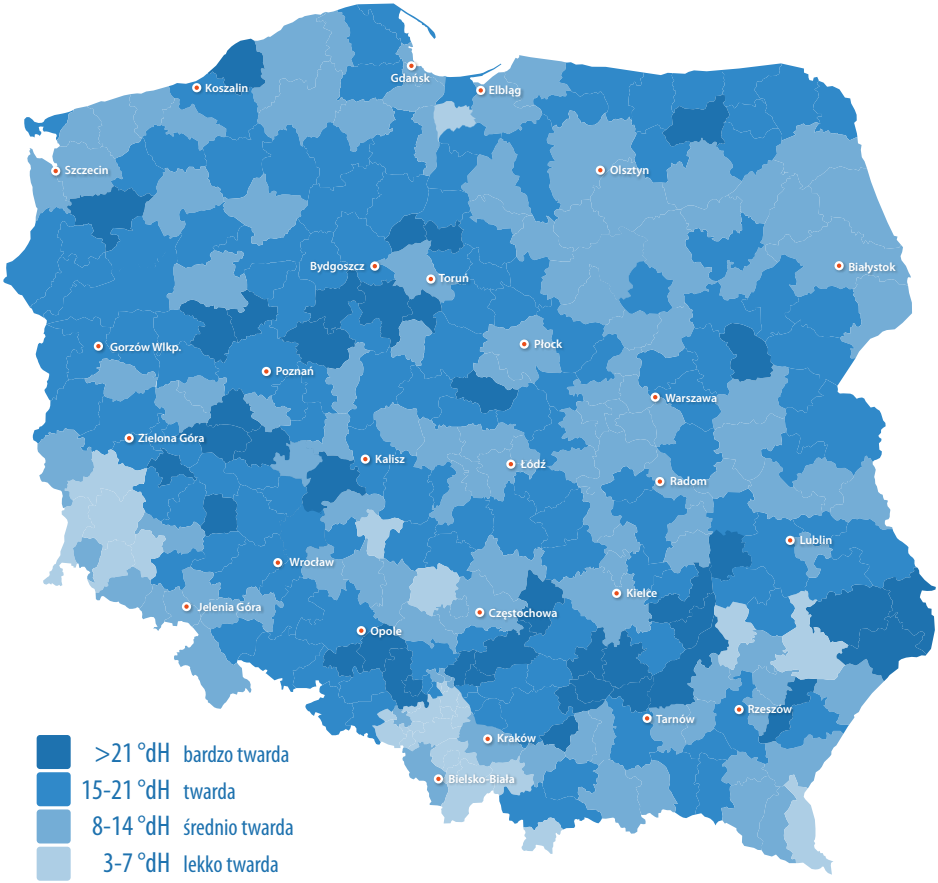
- pojemnik do testów
- 1 buteleczka z chemią

ZASTOSOWANIE

Test wykonuje się przez dozowanie chemii do testowanej wody w miarce (napełnionej do 5 lub 10 ml). Kropla zabarwi wodę najpierw na czerwono, następnie liczymy dozowane krople aż do zabarwienia wody na kolor zielony, według ilości kropli wyznaczamy twardość wody.

- 1 kropla = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 5 ml
- 2 krople = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 10 ml
- 1 °d = 1,8 °f = 1,25 °e

Indeks	Model
00000559	Tester twardości wody



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



GASTRO ECONOMY

Pizzeria

Piece do pizzy	237
Torby do pizzy	247
Torby termiczne	248
Miksery spiralne	251
Siatki i formy do pizzy	254
Noże krążkowe	255
Łopaty do pizzy	255
Szczotki ze skrobakiem	255

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Piece do pizzy



- przystosowane do różnorodnej obróbki cieplnej
- seria E - stworzona z myślą o specjalistycznych lokalach gastronomicznych, wydających większą ilość dań
- seria FP - przeznaczona do lokali wydających mniejsze ilości pizzy
- obie serie dostępne w wersji 1 lub 2-poziomowej
- możliwość zamówienia podstaw do poszczególnych modeli
- płyty szamotowe
- niezależne sterowanie każdej komory
- wybrane modele z kominkiem i termometrem

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl







E 4 — 5 999,-

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









E 6 — 7 799,-

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
00006551	E 6	975 x 1185 x 412	6x 33	7,2	93,8











E 6L — 7 999,-

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
00006552	E 6L	1305 x 835 x 412	6x 33	8	92,5









E - 9 — 10 199,-

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
00006553	E 9	1305 x 1185 x 412	9x 33	12	109









E 8 — 10 399,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- 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
00006543	E 8	975 x 835 x 763	2x (4x 33)	9,6	128,5









E 12 — 13 699,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- 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
00006554	E 12	975 x 1185 x 763	2x (6x 33)	14,4	155,7









E 12L — 13 799,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- 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
00006555	E 12L	1305 x 835 x 763	2x (6x 33)	16	169,1









E 18 — 18 199,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- 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
00006556	E 18	1305 x 1185 x 763	2x (9x 33)	24	205,9





S 4 — 1 390,-

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	Cena netto PLN
00000467	S 4	E - 4, E - 8	980 x 830 x 960	54,2	1 390,-
00000468	S 6	E - 6, E - 12	980 x 1110 x 945	28,9	1 429,-
00000469	S 6S	E - 6L, E - 12L	1310 x 830 x 945	27,9	1 439,-
00000470	S 9	E - 9, E - 18	1310 x 1110 x 960	45,6	1 549,-







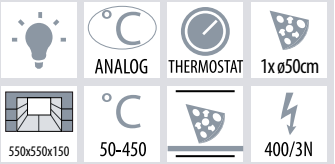


E 4/50 — 4 999,-

Piec do pizzy 1-poziomowy

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 1x termostat
- regulacja temperatury 50 - 450°C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg
00022124	E 4/50	830 x 665 x 412	550 x 550 x 150	4	39







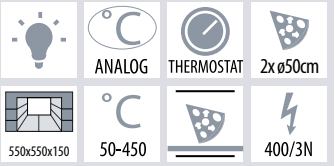


E 8/50 — 8 899,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 2x termostat, dla każdej komory
- regulacja temperatury 50 - 450°C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg
00021882	E 8/50	830 x 665 x 763	550 x 550 x 150	8	78





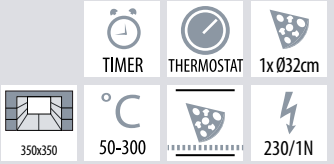


FPP 36 — 2 599,-

Piec do odpiekania - cyfrowy

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- 3 gotowe programy + 1 program indywidualny (ustawianie czasu i temperatury)
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie cyfrowe

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000447	FPP 36	505 x 410 x 215	340 x 340	1,75	16,5





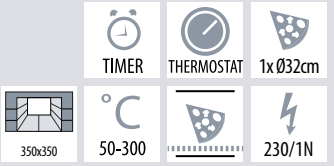


FP 36 — 1 619,-

Piec do odpiekania

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie manualne

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Waga kg
00000449	FP 36	505 x 410 x 215	340 x 340	1,75	15,2







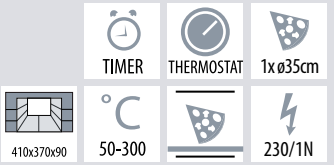


FP 36 R — 1 859,-

Piec do pizzy

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 50 – 300°C
- ustawianie czasu 0 – 15 min
- płyta szamotowa
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy i innych przekąsek

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg
00000450	FP 36 R	550 x 498 x 253	410 x 370 x 90	2	19,4







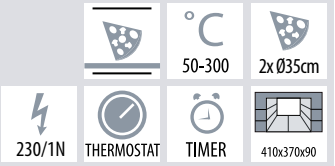


FP 66R — 2 829,-

Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 – 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000451	FP 66R	550 x 498 x 380	3	28,7









FP 37R — 2 149,-

Piec do pizzy jednopoziomowy

- 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 510 x 253	2	20,2









FP 67R — 3 419,-

Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 - 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007945	FP 67R	550 x 510 x 435	3	30,4







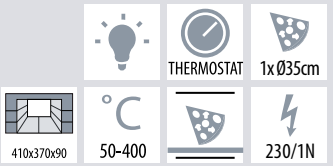


FP 38R 2 569,-

Piec do pizzy jednopoziomowy

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400°C**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Cena netto PLN
00007944	FP 38R	577 x 537 x 274	410 x 370 x 90	2	2 569,-
00008784	FP 38RS	577 x 537 x 274	410 x 370 x 90	2	2 929,-







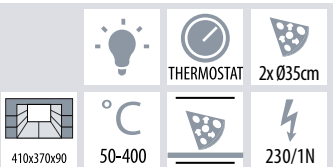


FP 68R 4 399,-

Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałek komory dolnej (grzałka dolna i górna)
- niezależne sterowanie grzałek komory górnej (grzałka dolna i górna)
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400°C**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Cena netto PLN
00007946	FP 68R	577 x 537 x 478	410 x 370 x 90	3,4	4 399,-
00008785	FP 68RS	577 x 537 x 478	410 x 370 x 90	3,4	5 269,-





TP 313,-

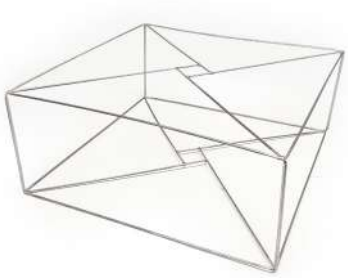
Torba termiczna do transportu pizzy

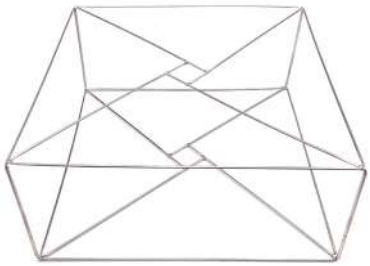
- torba na 2 lub 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem nierdzewnym
- przeźroczysta kieszeń na rachunki
- boczne kieszenie na napoje
- torba wykonana z nylonu

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006574	TP 2 / 35	370 x 370 x 110	313,-
00006579	TP 2 / 45	470 x 470 x 110	358,-
00006578	TP 4 / 35	370 x 370 x 210	329,-
00006580	TP 4 / 45	470 x 470 x 210	371,-









Wzmocnienie torby - stelaż nierdzewny.



Lunchbox 158,-

Torba termiczna do transportu opakowań

- torba na 4/6/12 opakowań na żywność o wymiarach 20 x 25 cm
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie klapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu





Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena netto PLN
00029392	Lunchbox 4	300 x 250 x 330	260 x 220 x 300	158,-
00029393	Lunchbox 6	450 x 300 x 320	420 x 270 x 290	212,-
00027972	Lunchbox 12	540 x 470 x 270	520 x 450 x 250	320,-



Soup 204,-

Torba termiczna do transportu zup

- torba na 12/18 kubków po 300 ml
- torba wykonana z nylonu
- zamknięcie klapy na magnes
- przegródka oraz usztywnienie spodu





Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena netto PLN
00029394	Soup 12	390 x 280 x 230	370 x 260 x 200	204,-
00029395	Soup 18	420 x 410 x 230	390 x 380 x 200	229,-



Hamburger 12 — 267,-

Torba na 12 hamburgerów

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



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena netto PLN
00029396	Hamburger 12	520 x 350 x 190	500 x 330 x 180	267,-



Sushi 9 — 152,-

Torba na sushi

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



Indeks	Model	Wymiary zewnętrzne mm	Wymiary wewnętrzne mm	Cena netto PLN
00029397	Sushi 9	500 x 200 x 220	400 x 180 x 170	152,-

Miksery do ciasta



- do przygotowania różnorodnych rodzajów ciast
- doskonałe do ciast ciężkich np. drożdżowych
- wytrzymała i prosta konstrukcja ułatwiająca obróbkę znacznych ilości produktu
- obracająca się nierdzewna dzieża i spirala
- uchylana pokrywa ochronna



160 mm
7L
5kg
Ø 237 mm



HTF 7 — 3 979,-

Mikser spiralny 7 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane nóżki

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022132	HTF 7	260 x 540 x 527	ø23,7 x 16 h	0,37	33

1 SPEED | 230/1N



200 mm
10L
8kg
Ø 260 mm



HTF 10 — 4 129,-

Mikser spiralny 10 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane nóżki

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022129	HTF 10	280 x 550 x 567	ø26 x 20 h	0,37	36

1 SPEED | 230/1N



210 mm
15L
12kg
Ø 317 mm



HTF 15 — 5 059,-

Mikser spiralny 15 l

HTF 15 T — 5 059,-

Mikser spiralny trójfazowy 15 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00022130	HTF 15	350 x 675 x 620	ø31,7 x 21 h	0,9	60	5 059,-
00022133	HTF 15 T	350 x 675 x 620	ø31,7 x 21 h	0,75	60	5 059,-

1 SPEED | 400/3N | 230/1N

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl





HTF 20 — 5 549,-

Mikser spiralny 20 l

HTF 20 T — 5 549,-

Mikser spiralny trójfazowy 20 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00022131	HTF 20	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,9	65	5 549,-
00022134	HTF 20 T	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,75	65	5 549,-

1 SPEED | 400/3N | 230/1N





HTF 33 T — 6 759,-

Mikser spiralny trójfazowy 33 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022135	HTF 33 T	430 x 762 x 700	ø40 x 26 h	1,1	95

1 SPEED | 400/3N





HTF 42 T — 7 639,-

Mikser spiralny trójfazowy 42 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022136	HTF 42 T	480 x 818 x 700	ø45,2 x 26 h	1,5	105

1 SPEED | 400/3N







HTF 53 T — 8 253,-

Mikser spiralny trójfazowy 53 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022137	HTF 53 T	530 x 842 x 700	ø50 x 27 h	1,5	110

1 SPEED

400/3N



Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



SA 48,-

Siatka aluminiowa do pizzy

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z wytrzymałego aluminium w technologii beznitowej
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007317	SA28	Ø 280	48,-
00007318	SA30	Ø 300	52,-
00007319	SA33	Ø 330	57,-
00009937	SA40	Ø 400	65,-
00009938	SA45	Ø 450	73,-
00009939	SA50	Ø 500	86,-



FO24 31,-

Forma oksydowana

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007320	FO24	Ø 240 x 25	31,-
00007321	FO26	Ø 260 x 25	32,-
00007322	FO28	Ø 280 x 25	33,-
00007323	FO30	Ø 300 x 25	37,-
00007324	FO32	Ø 320 x 25	37,-
00007325	FO34	Ø 340 x 25	38,-
00007326	FO36	Ø 360 x 25	41,-
00007327	FO40	Ø 400 x 25	48,-
00007328	FO45	Ø 450 x 25	63,-



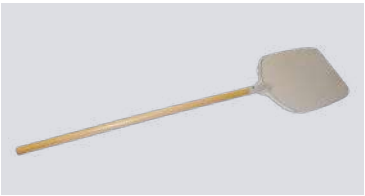
NKG - 10 — 66,-

Nóż krążkowy do pizzy

- ostrze tnące wykonane ze stali chromowej, umożliwia łatwe przecinanie grubego ciasta, nawet z dużą ilością farszu
- obrotowe ostrze umożliwia ruch przecinany od góry, a nie przesuwany jak podczas krojenia tradycyjnym nożem
- uchwyt wykonany z tworzywa
- masywny kołnierz chroni kciuk przed kontaktem z ostrzem

Indeks	Model	Wymiary mm
00009941	NKG - 10	Ø 100

ŁOPATY DO PIZZY



ŁP - 1 — 199,-

Łopata do pizzy

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty mm	Cena netto PLN
00007308	ŁP - 1	310 x 1300	310 x 340	199,-
00007309	ŁP - 2	260 x 1000	260 x 300	179,-

SZCZOTKI ZE SKROBAKIEM



SZ - R — 139,-

Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym

- trzonek drewniany
- naturalne włosie
- zalecana, gdy wypiek odbywa się na siatkach lub w formach

Włosie ryżowe (W - SZ - R):

- wymienna końcówka szczotki z włosiem ryżowym

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007310	SZ - R	750	139,-
00007312	W - SZ - R	130 x 45	39,-

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl


GASTRO ECONOMY

Piec szybkogrzejny
Piece konwekcyjno-parowe
Schładzarko - zamrażarki szokowe

Piec szybkogrzejny	259
Piece manualne	263
Piece elektroniczne	265
Piece elektroniczne SLIM	273
Podstawy	279
Okapy, akcesoria	280
Piekarniki elektryczne	283
Schładzarko - zamrażarki szokowe	284

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Piec szybkogrzejny SO 4

Chrupiące na zewnątrz, ciepłe do szpiku kości.



Chrupiące wykończenie

SO 4 umożliwia użytkownikowi przygotowanie panini, kanapek, tostów, pizzy, wrapów, Croque Madame i Monsieur, do 4 sztuk na cykl, w czasie krótszym niż 2,5 minuty.
Funkcja kontrolowanej pary w połączeniu z „technologią uderzenia powietrza" pozwala użytkownikowi gotować, podgrzewać i regenerować potrawy fast food w rekordowym czasie z doskonałymi wynikami. Wewnątrz produkt osiąga idealną temperaturę 65°C, natomiast na zewnątrz pozostaje chrupiący, co pozwala uniknąć „gumowego wykończenia" wywołanego działaniem mikrofal.

Prędkość i jakość

Szybki, wydajny i bardzo łatwy w obsłudze. SO 4 powstał z myślą o specyficznych potrzebach pubów, barów, winiarni, bistro, które chcą w krótkim czasie wydać dużą ilość wysokiej jakości jedzenia. SO 4 można również używać do podgrzewania lub regeneracji innego rodzaju potraw, takich jak lasagne, warzywa gotowane na parze, hamburgery, cheeseburgery, burgery wegetariańskie czy frytki.

Nieograniczona dostępność

Dzięki wbudowanemu zbiornikowi na wodę, SO 4 nie wymaga podłączenia do sieci wodociągowej. Piec można umieścić w dowolnym miejscu w kuchni, aby go podłączyć, potrzebne jest jedynie gniazdko elektryczne.
Zbiornik na wodę o pojemności 3 litrów pozwala na średnio 400 cykli gotowania, w zależności od przepisu. Sugerujemy używanie wody miękkiej lub przefiltrowanej, zapobiega to tworzeniu się kamienia. Koszt energii każdego gotowanego dania jest wyjątkowo niski, dzięki wysokowydajnej izolacji termicznej komory gotowania.

Zaawansowana technologia gotowania

Piece SO 4 wyróżniają się wyjątkową jakością gotowania, zapewniając doskonałą konsystencję podgrzewanych produktów. W przeciwieństwie do kuchenek mikrofalowych, które często sprawiają, że jedzenie staje się gumowe, oraz tosterów, które mogą przypalać jedzenie na zewnątrz, a pozostawiać je zimne w środku, piece SO 4 gwarantują równomierne podgrzewanie. Dzięki innowacyjnemu systemowi gotowania, urządzenia te pozwalają na przygotowanie różnych rodzajów potraw, które zachowują swój naturalny zapach i uzyskują idealnie chrupiącą skórkę, co jest trudne do osiągnięcia w tak krótkim czasie.

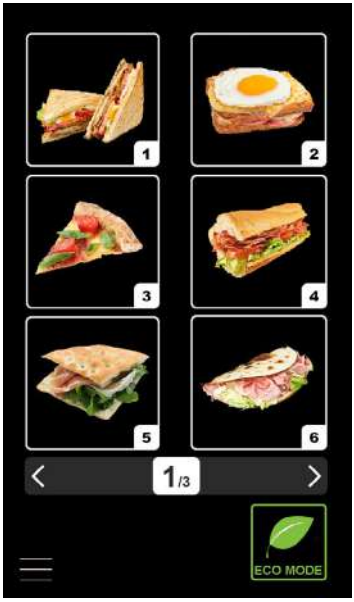


SO 4 — 13 999,-

Piec szybkogrzejny 1x GN 2/3

- technologia uderzenia powietrza + pary
- pojemność 1x GN 2/3
- zakres temperatur: 100-275°C
- możliwość zaprogramowania do 18 programów
- sterowanie: cyfrowy dotykowy programowalny wyświetlacz 7”
- ogrzewanie komory gotowania za pomocą wysokowydajnych elementów grzejnych INCOLOY.
- drzwi ze szkła hartowanego
- aluminiowa półka z nieprzywierającą powłoką MOCA, zapewniającą maksymalne odprowadzanie ciepła
- zbiornik na wodę o pojemności 3 litrów
- złącze USB do wgrywania przepisów
- wyjmowane wnętrze dla łatwego czyszczenia
- nie wymaga okapu oraz systemu wentylacyjnego
- stalowa łopatka w zestawie

Panel dotykowy



Programy fabryczne:

1. Tost
2. Croque Madame
3. Pizza
4. Kanapka
5. Focaccia
6. Wrap

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiar komory mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00031207	SO 4	431 x 637 x 510	360 x 445 x 255	230 V / 50 Hz	3,3	45	1x GN 2/3	13 999,-

230/1N | °C 100-275 | SSS

Piece konwekcyjno-parowe i piekarnicze

NOWOŚĆ

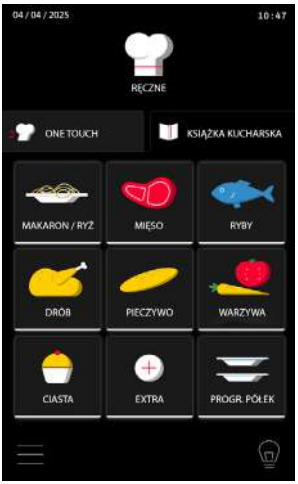


- idealne rozwiązanie dla inwestycji budżetowych, łączące przystępną cenę z najwyższą jakością
- prosty wybór oraz dostępność wszystkich rodzajów obróbki termicznej: gotowanie na parze, pieczenie lub kombinacja obu tych trybów, procesy z nawilżaniem lub osuszaniem, praca z sondą
- wybór pomiędzy serią manualną (EPMN) oraz serią z dotykowym panelem sterującym (MPDN)
  - wyposażenie obejmujące między innymi podwójne szyby, drzwi oraz wentylator o wielu prędkościach
- komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglanymi narożnikami, ułatwiającymi czyszczenie
- uniwersalne prowadnice w komorze pozwalające na użycie pojemników GN i blach piekarniczo-cukierniczych EN 600 x 400





Nowy panel sterujący



Nowy panel sterujący

Nowy, czarny, całkowicie gładki, szklany 7-calowy panel z ekranem dotykowym. Doskonały wygląd i perfekcyjne sterowanie.

Użytkownik ma możliwość korzystania z gotowych programów gotowania oraz wgrywania przepisów z pamięci USB. Każdy program może posiadać do dziewięciu kroków gotowania.

Panel umożliwia ustawienie i kontrolę wilgotności w komorze gotowania, za pomocą trzech prędkości wentylatora, gotowania z sondą rdzeniową i gotowania w niskiej temperaturze z ustawieniem Delta T.

Oświetlenie LED

Nowe oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania, równomiernie oświetla komorę pieca, umożliwiając kontrolę postępu pieczenia.

- Modele L - LED po lewej
- Modele R - LED po prawej

Nowa komora gotowania

Kształt komory gotowania został przekonstruowany tak, aby uzyskać pochyłe krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze. Komora ma zwiększoną odporność na wysoką temperaturę.

Zawiasy w drzwiach

Aby maksymalnie ułatwić korzystanie z pieca, istnieje możliwość regulacji zawiasów drzwi, wybierając preferowaną siłę docisku do uszczelki.

Sonda rdzeniowa, port złącza USB i włącznik główny pieca są umieszczone pod panelem sterowania. Nowa wtyczka sondy rdzeniowej - taka sama jak w piecach Slim - zapewnia doskonałą wydajność, a kształt T uchwytu zapobiega zerwaniu przewodu poprzez niewłaściwe wyjęcie.



EasyService level control cooking

System zarządzający czasem gotowania wielu potraw na różnych poziomach. EasyService informuje użytkownika o kolejności umieszczenia kolejnych potraw w piecu tak, aby w efekcie wszystkie były gotowe do wydania w tym samym czasie.

RecipeTuner

Funkcja Recipe Tuner umożliwia dostosowanie wszystkich niezbędnych parametrów (np. poziom pieczenia, stopień zarumienienia, wilgotności, wyrastania) do wybranego przez użytkownika sposobu obróbki cieplnej.



MPDN Cloud

Łatwe programowanie i jeszcze łatwiejsza obsługa. Wszystkie piece REDFOX są wyposażone w oprogramowanie, łączące je z chmurą. Można je aktywować za pomocą dostępnego w standardzie połączenia Wi-Fi.

MPDN Cloud umożliwia zdalne pozyskiwanie informacji niezbędnych do analizy błędów oraz parametrów pracy urządzenia. Dodatkowo, system umożliwia aktualizację oprogramowania pieców w czasie rzeczywistym.

OneTouch

Piec REDFOX daje możliwość korzystania z listy programów gotowania, zapisanych w książce kucharskiej.
Programy najczęściej używane mogą zostać zapisane jako ulubione na liście szybkiego wyboru.

Dzięki Systemowi One Touch użytkownik jest w stanie aktywować każdy z tych 9 ulubionych przepisów bezpośrednio z ekranu, jednym dotknięciem, bez wchodzenia w menu pieca.

Przepisy te można modyfikować lub zastąpić zupełnie nowymi, zgodnie z potrzebą użytkownika. To duże ułatwienie dla kucharzy i ich zmienników oraz niezaprzeczalna oszczędność czasu.









- ⊕ **wentylator z autorewersem**



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

EPMN 0523 E — 15 499,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

- sterowanie elektro-mechaniczne
- 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 szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory

NOWOŚĆ

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034042	EPMN 0523 E	635 x 689 x 643	230 V / 50 Hz	3,3	53	5x GN 2/3	74	15 499,-

230/1N | 50-280 | KOMBI









Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

EPMN 0511 E — 15 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- 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 szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- ⊕ **wentylator z autorewersem**

NOWOŚĆ

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034043	EPMN 0511 E	907 x 760 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	65	5x GN 1/1	74	15 999,-

400/3N | 50-280 | KOMBI







EPMN 0711 E — 19 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- 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 szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- ⊕ **wentylator z autorewersem**

NOWOŚĆ



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034030	EPMN 0711 E	907 x 760 x 823	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	105	7x GN 1/1	74	19 999,-

400/3N | 50-280 | KOMBI







EPMN 1011 E — 22 499,-

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- 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 szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- ⊕ **wentylator z autorewersem**

NOWOŚĆ



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034033	EPMN 1011 E	907 x 760 x 1023	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	110	10x GN 1/1	74	22 499,-

400/3N | 50-280 | KOMBI











Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

MPDN 0523 X ER — 18 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

MPDN 0523 X ERAM — 20 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

- ⊕ **uniwersalne prowadnice na prowadnice na GN 2/3**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- **MPDN Cloud - możliwość połączenia z chmurą**
- **Wi-Fi**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- ⊕ **łącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- 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 kolejnymi krokami programu**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia w modelu MPDN 0523 X ERAM**
- sonda temperatury potrawy

Panel dotykowy



NOWOŚĆ

- czarny, całkowicie gładki, szklany panel z 7” ekranem dotykowym
- komora - pochyłe krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze
- oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034028	MPDN 0523 X ER	635 x 689 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	53	5x GN 2/3	74	18 999,-
00034034	MPDN 0523 X ERAM	635 x 689 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	53	5x GN 2/3	74	20 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	799,-

AM - automatyczne mycie

OPCJE: lewe drzwi

00034035	MPDN 0523 X EL
00034039	MPDN 0523 X ELAM

400/3N | 50-300 | KOMBI











Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

MPDN 0511 X ER 18 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

MPDN 0511 X ERAM 20 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

- ⊕ **uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- **MPDN Cloud - możliwość połączenia z chmurą**
- **Wi-Fi**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- ⊕ **łącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- 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 kolejnymi krokami programu**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia modelu MPDN 0511 X ERAM**
- sonda temperatury potrawy

Panel dotykowy



NOWOŚĆ

- czarny, całkowicie gładki, szklany panel z 7” ekranem dotykowym
- komora - pochyłe krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze
- oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034038	MPDN 0511 X ER	907 x 752 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	7,7	65	5x GN 1/1 lub EN 600x400	74	18 999,-
00034046	MPDN 0511 X ERAM	907 x 752 x 643	400 V / 3N / 50 Hz	7,7	65	5x GN 1/1 lub EN 600x400	74	20 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-		799,-

AM - automatyczne mycie

OPCJE: lewe drzwi

00034036	MPDN 0511 X EL
00034044	MPDN 0511 X ELAM

400/3N | 50-300 | KOMBI

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl





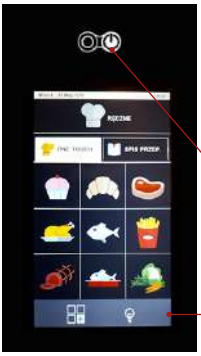






Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



NOWOŚĆ

ON / OFF

Dotykowy panel sterowania

- czarny, całkowicie gładki, szklany panel z 7” ekranem dotykowym
- komora - pochyłe krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze
- oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania

MPDN 0711 X ER 23 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

MPDN 0711 X ERAM 25 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

- ⊕ **uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- **MPDN Cloud - możliwość połączenia z chmurą**
- **Wi-Fi**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- ⊕ **łącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- 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 kolejnymi krokami programu**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia modelu MPDN 0711 X ERAM**
- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034040	MPDN 0711 X ER	907 x 752 x 823	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	105	7x GN 1/1 lub EN 600x400	74	23 999,-
00034047	MPDN 0711 X ERAM	907 x 752 x 823	400 V / 3N / 50 Hz	12,6	105	7x GN 1/1 lub EN 600x400	74	25 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	799,-

AM - automatyczne mycie

OPCJE: lewe drzwi

00034031	MPDN 0711 X EL
00034032	MPDN 0711 X ELAM

400/3N | 50-300 | KOMBI





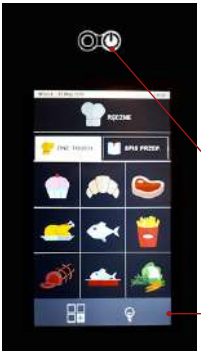






Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



NOWOŚĆ

- czarny, całkowicie gładki, szklany panel z 7” ekranem dotykowym
- komora - pochyłe krawędzie dna i szerokie narożniki między bokami, w celu zapewnienia efektywniejszej cyrkulacji w komorze
- oświetlenie LED, umieszczone w drzwiach po przeciwnej stronie panelu sterowania

MPDN 1011 X ER 25 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

MPDN 1011 X ERAM 27 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

- ⊕ **uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- **MPDN Cloud - możliwość połączenia z chmurą**
- **Wi-Fi**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50-300°C
- elektrozawór
- ⊕ **łącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- 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 kolejnymi krokami programu**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia modelu MPDN 1011 X ERAM**
- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00034041	MPDN 1011 X ER	907 x 752 x 1023	400 V / 3N / 50 Hz	17,3	110	10x GN 1/1 lub EN 600x400	74	25 999,-
00034029	MPDN 1011 X ERAM	907 x 752 x 1023	400 V / 3N / 50 Hz	17,3	110	10x GN 1/1 lub EN 600x400	74	27 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	-	799,-

AM - automatyczne mycie

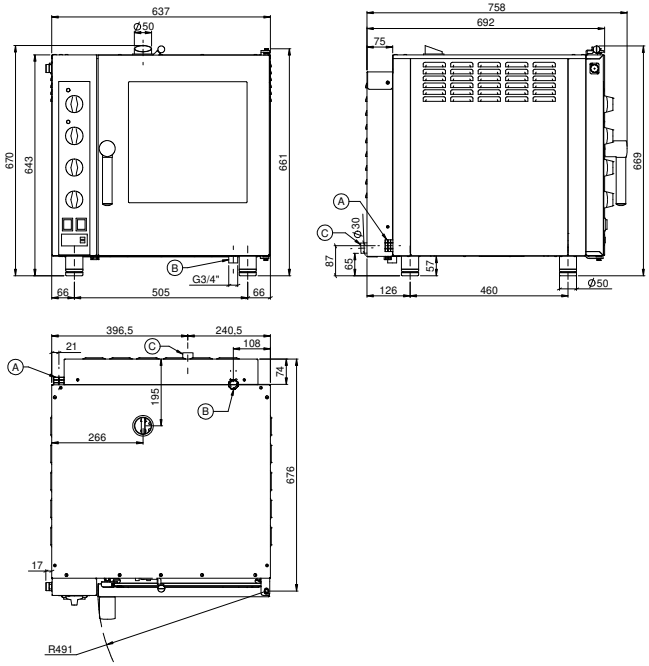
OPCJE: lewe drzwi

00034045	MPDN 1011 X EL
00034037	MPDN 1011 X ELAM

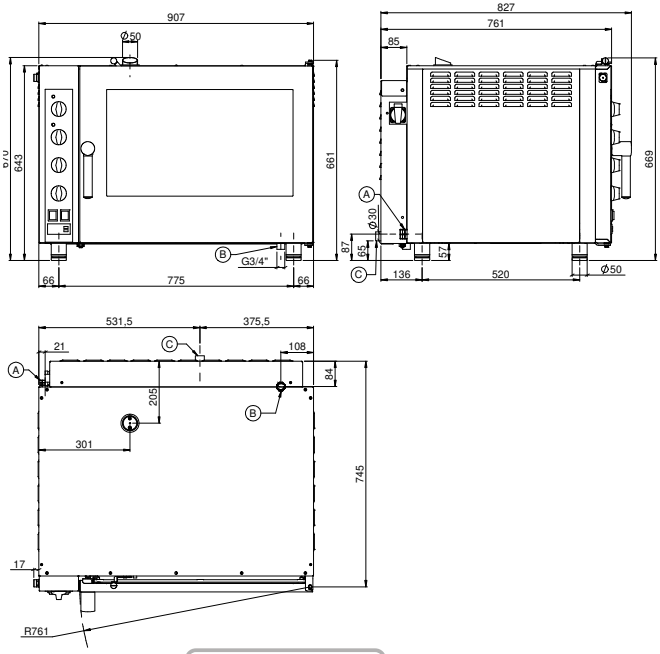
400/3N | 50-300 | KOMBI

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

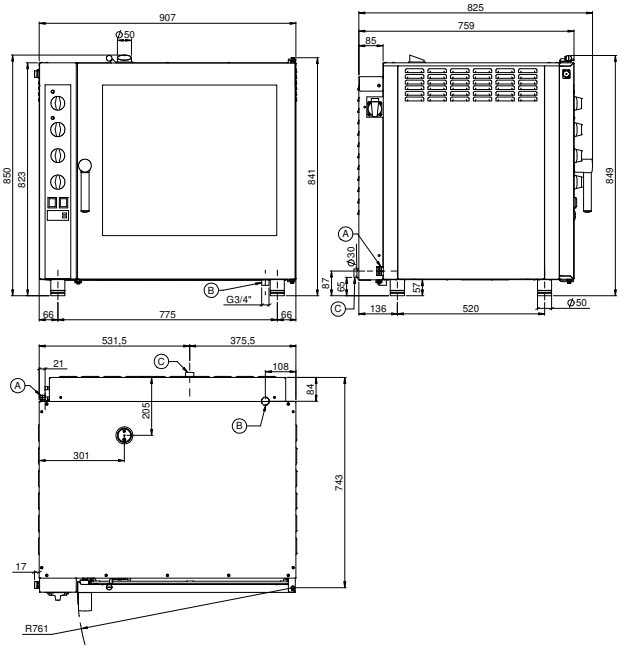
EPMN 0523



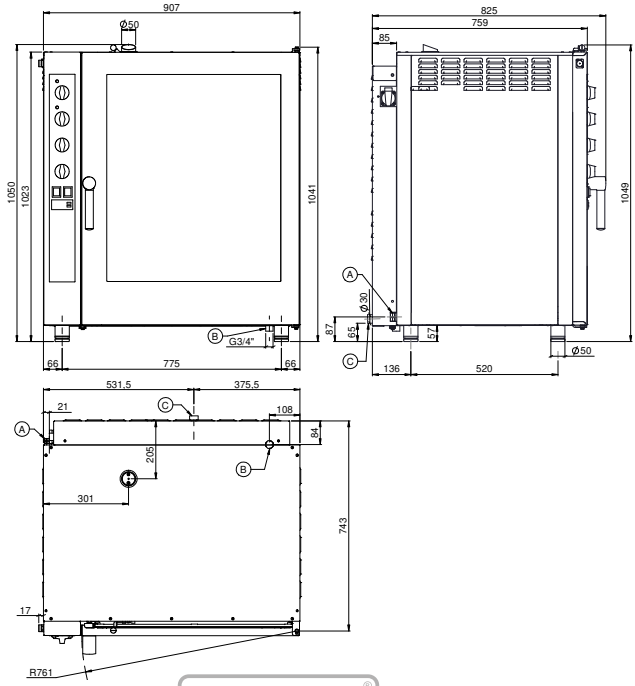
EPMN 0511



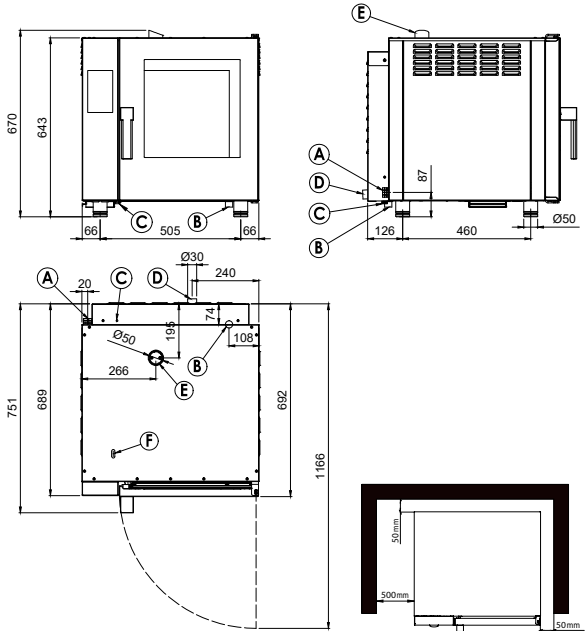
EPMN 0711



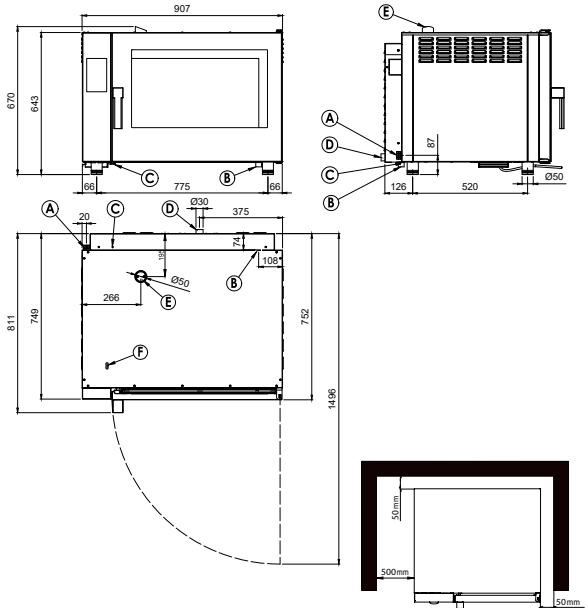
EPMN 1011



MPDN 0523



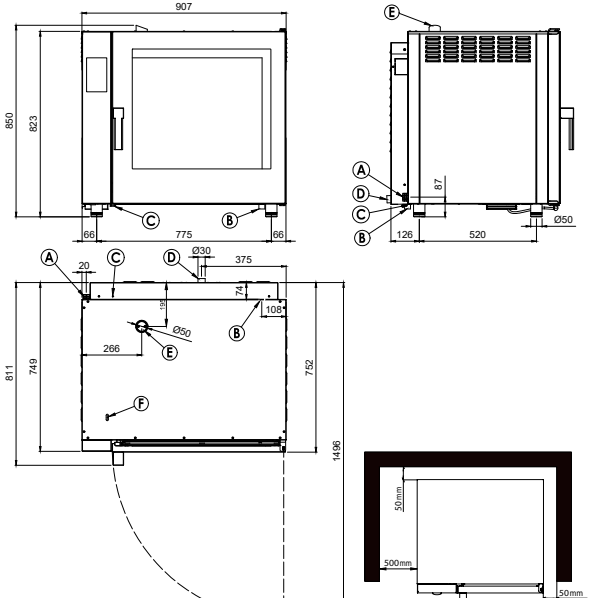
MPDN 0511



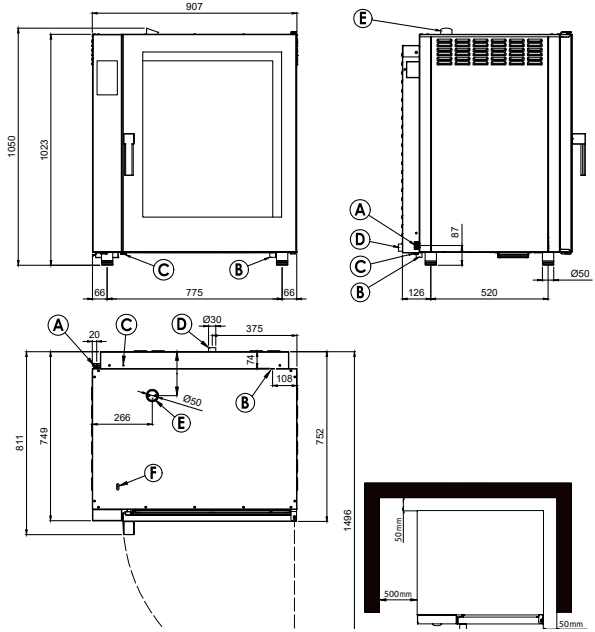
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

MPDN 0711



MPDN 1011



NOWOCZESNE ROZWIĄZNIE!
OSZCZEDNOŚĆ MIEJSCA!

Piece MSDBD SLIM to funkcjonalne urządzenia o stosunkowo niewielkich, kompaktowych gabarytach. Przy zaledwie 519 mm szerokości posiadają wydajność i funkcje dużego pieca konwekcyjno-parowego.

- dedykowany jest do lokali, gdzie kuchnia posiada stosunkowo małą powierzchnie i nie ma miejsca na tradycyjnych gabarytów piec konwekcyjno-parowy
- szerokości zaledwie 519 mm
- funkcja opóźnionego startu i gotowania nocnego
- 5-calowy intuicyjny, ekran dotykowy
- możliwość dostosowania przepisów do indywidualnych potrzeb klienta
- możliwość przygotowania jednocześnie różnych produktów
- zunifikowany tryb uzupełniania EasyService









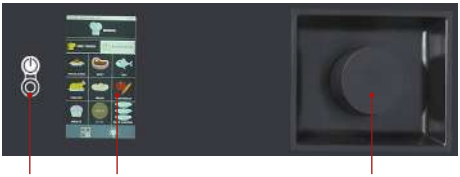






Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF — Dotykowy panel sterowania — Pokrętło ustawiania parametrów

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

MSDBD 0623 E — 22 099,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 2/3

- **⊕ pojemność: 4x GN 2/3 (gł. 40 mm), 2x GN 2/3 (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 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
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- **⊕ automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00028317	MSDBD 0623 E	519 x 628 x 770	400 V / 3N / 50 Hz	4,7	77	4x GN 2/3 (gł. 40 mm), 2x GN 2/3 (gł. 20 mm)	22 099,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	799,-

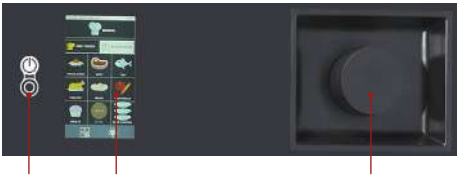
400/3N | LED | 50-300 | INCOLOY | KOMBI





Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF — Dotykowy panel sterowania — Pokrętło ustawiania parametrów

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

MSDBD 0611 E — 24 099,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1

- ⊕ **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 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
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- ⊕ **automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027562	MSDBD 0611 E	519 x 803 x 770	400 V / 3N / 50 Hz	6,9	92	4x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)	24 099,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	799,-

400/3N | LED | 50-300 | INCOLOY | KOMBI

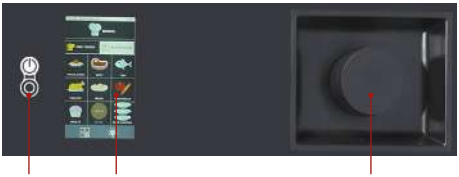
GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl





Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Panel dotykowy



ON / OFF — Dotykowy panel sterowania — Pokrętło ustawiania parametrów

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

MSDBD 1011 E — 29 999,-

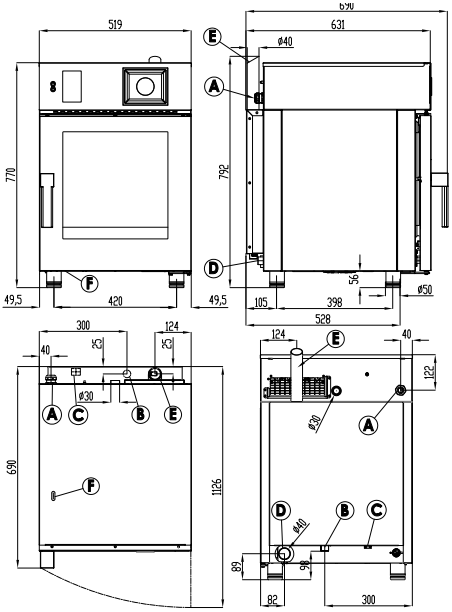
Piec konwekcyjno-parowy slim 10x GN 1/1

- ⊕ **pojemność: 8x 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 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
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- ⊕ **automatyczne schładzanie komory między kolejnymi krokami programu**

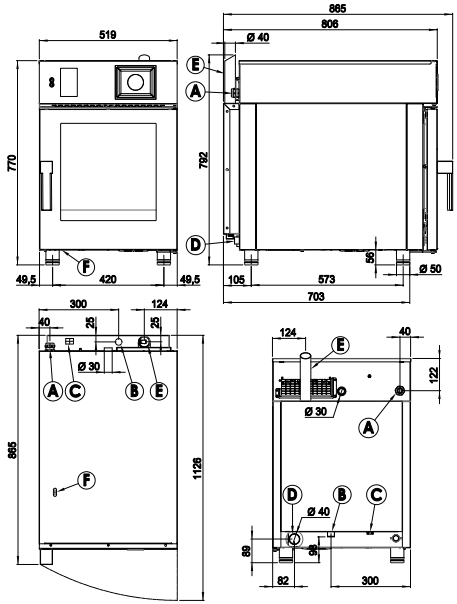
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00028109	MSDBD 1011 E	519 x 865 x 1032	400 V / 3N / 50 Hz	13,8	110	8x GN 1/1 (gł. 40 mm), 2x GN 1/1 (gł. 20 mm)	29 999,-
00027911	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	799,-

400/3N | LED | 50-300 | INCOLOY | KOMBI

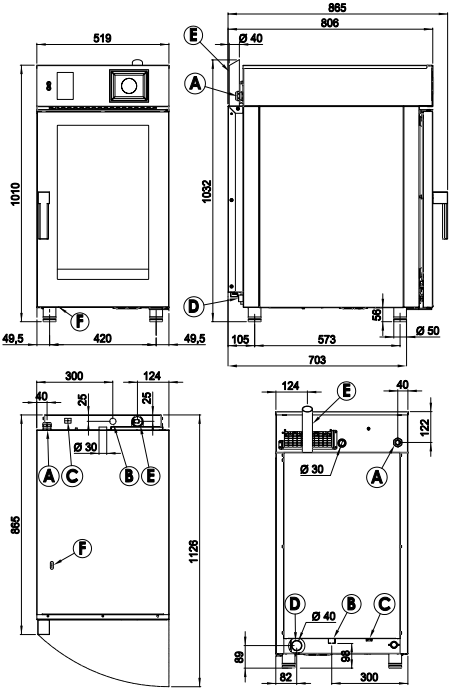
MSDBD 0623 E



MSDBD 0611 E



MSDBD 1011 E





KPP - 511 **2 199,-**

Podstawa pod piec 511

KPP - 711 / 1011 **1 899,-**

Podstawa pod piec 711 / 1011

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00000100	KPP - 511	830 x 590 x 850	2 199,-
00007330	KPP - 711 / 1011	830 x 590 x 700	1 899,-



MSDBD-2 **2 199,-**
Podstawa pod piec
MSDBD SLIM 0623

MSDBD-4 **1 899,-**
Podstawa pod spiętrowane piece
MSDBD SLIM 0623

MSDBD-1 **1 999,-**
Podstawa pod piec
MSDBD SLIM 0611, 1011

MSDBD-3 **999,-**
Podstawa pod spiętrowane piece
MSDBD SLIM 0611

- specjalna nierdzewna podstawa do pieców MSDBD SLIM

MSDBD-1 / MSDBD-2

- rozstaw prowadnic: 90 mm

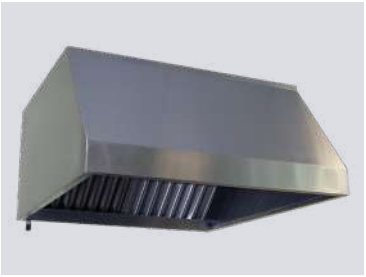
Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość prowadnic	Zastosowanie	Cena netto PLN
00028488	MSDBD-2	475 x 460 x 820	6x GN 2/3	podstawa pod piec 0623	2 199,-
00028489	MSDBD-4	475 x 460 x 340	-	podstawa pod połączone piece MSDBD SLIM 0623/0623	1 899,-
00027905	MSDBD-1	475 x 625 x 820	6x GN 1/1	podstawa pod piec 0611/1011	1 999,-
00027904	MSDBD-3	475 x 625 x 340	-	podstawa pod połączone piece MSDBD SLIM 0611/0611	999,-



STSON SL **799,-**
Sonda (MPDN, MDR)

STSON V SL **888,-**
Sonda sous-vide do MPDN

Indeks	Model
00027911	STSON SL
00025482	STSON V SL



OKAP R

Okap uniwersalny

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- wyposażony w łapacze tłuszczu
- średnica króćca wyjściowego Ø 198 mm
- króciec wyjściowy umieszczony centralnie

Produkt z katalogu
RM GASTRO
Dział: RM PIECE KONWEKCYJNO - PAROWE

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00029478	OKAP R	1000 x 1100 x 450	4 599,-

WARUNKI HANDLOWE RM



DG 7 999,-
Okap do pieca EPMN 511 / 711 / 1011

DG 1 10 999,-
Okap kondensacyjny do pieca EPMN 511 / 711 / 1011

DGMP 7 999,-
Okap do pieca MPDN 511 / 711 / 1011

DGKMP 10 999,-
Okap kondensacyjny do pieca MPDN 511 / 711 / 1011

DG 2 10 999,-
Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623

DG 3 6 699,-
Okap do pieca SLIM 0611 / 1011

DG 4 11 999,-
Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011

Indeks	Model	Nazwa	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie el.	Cena netto PLN
00025480	DG	Okap do pieca EPMN	870 x 950 x 300	0,1	38	230 V / 50 Hz	7 999,-
00025481	DG 1	Okap kondensacyjny do pieca EPMN	870 x 950 x 300	0,3	40	230 V / 50 Hz	10 999,-
00029307	DGMP	Okap do pieca MPDN 511 / 711 / 1011	907 x 900 x 300	0,1	37	230 V / 50 Hz	7 999,-
00029308	DGKMP	Okap kondensacyjny do pieca MPDN	907 x 900 x 300	0,3	38	230 V / 50 Hz	10 999,-
00028493	DG 2	Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623	520 x 847 x 300	0,4	40	230 V / 50 Hz	10 999,-
00028492	DG 3	Okap do pieca SLIM 0611 / 1011	520 x 1022 x 300	0,1	38	230 V / 50 Hz	6 699,-
00028494	DG 4	Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011	520 x 1022 x 300	0,4	40	230 V / 50 Hz	11 999,-



- zestaw służący do piętrowania pieców
- KIT-1
- do zestawów należy dobrać podstawę MSDBD-4

KIT **2 199,-**
Zestaw do połączenia pieców EPMN

KIT SK MP/MP **2 199,-**
Zestaw do połączenia pieców MPDN/MPDN

KIT SK MP/EP **3 299,-**
Zestaw do połączenia pieców MPDN/EPMN

KIT-1 **1 199,-**
Zestaw do połączenia pieców MSDBD SLIM 0623

Indeks	Model	Połączenie	Cena netto PLN
00025484	KIT	EPD / EPD	2 199,-
00029309	KIT SK MP/MP	MPDN / MPDN	2 199,-
00029310	KIT SK MP/EP	EPMN / MPDN	3 299,-
00028490	KIT-1	SLIM / SLIM	1 199,-
00027563	KIT-2	SLIM / SLIM	1 399,-



PDP 799,-

Prysznic myjący

Indeks	Model
00020396	PDP



ST M5 159,-

Środek myjący

- do pieców konwekcyjno-parowych i piekarniczych marki REDFOX MPDN, MSDBD

Indeks	Model	Waga kg
00017325	ST M5	5



KYN — 8 999,-

Garownik

- urządzenie do rozrostu ciasta, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- może służyć jako podstawa pod piec konwekcyjno-parowy
- garownik KYN funkcjonuje jako samodzielne urządzenie
- sterowanie przez własny, manualny panel
- brak przyłącza wody
- podłączenie do sieci elektrycznej wyłącznie do 230V
- ustawianie temperatury wyrastania 30 - 60°C
- odległość między prowadnicami 75 mm
- model KYN 0823 G - posiada drzwi ze stali nierdzewnej
- modele KYN 0864 G i KYN 1264 G - posiadają szklane drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029304	KYN 0823 G	900 x 712 x 800	8x EN 600 x 400	1,2	81	8 999,-
00029305	KYN 0864 G	935 x 813 x 867	8x EN 600 x 400 / GN 1/1	2,6	48	7 999,-
00029306	KYN 1264 G	935 x 903 x 706	12x EN 600 x 400 / GN 1/1	2,6	50	7 999,-



Schładzarko-zamrażarki szokowe



- wpływają na przedłużenie czasu przechowywania żywności, zmniejszenie strat, obniżenie wymogów energetycznych
- ułatwiają maksymalne wykorzystanie pieców konwekcyjno-parowych, nawet przy potrzebie natychmiastowego podania dużej ilości potraw
- szokowe chłodzenie i mrożenie
- rozmrażanie
- cyfrowe sterowanie
- automatyczny i manualny tryb pracy
- sonda sprawdzająca temperaturę wewnątrz potrawy



15 kg
+90°C » +3°C
90 min.

10 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHFN 0511 — 13 899,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 5x GN 1/1, 40 mm lub 5x EN 600x400 mm
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00033882	SHFN 0511	760 x 700 x 850	640 x 418 x 340	0,45	69	5 GN 1/1 - 40

R290 | 230/1N



32 kg
+90°C » +3°C
90 min.

22 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHFN 1011 — 23 899,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 10x GN 1/1, 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- 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**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00033883	SHFN 1011	790 x 760 x 1630	668 x 418 x 791	0,9	129	10 GN 1/1 - 40

R290 | 230/1N



40 kg
+90°C » +3°C
90 min.

28 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHFN 1511 — 32 899,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x EN 600x400 mm
- 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**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00033884	SHFN 1511	790 x 760 x 1970	668 x 418 x 1110	2,26	163	15 GN 1/1 - 40

R290 | 400/3N

Kuchnie wolnostojące
Taborety
Kuchnia orientalna

Kuchnie wolnostojące 289
Taborety 291
Kuchnie wok 292

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna



- szeroka gama wielkości i mocy urządzeń
- wariant wyboru pomiędzy wersją gazową a elektryczną
- 2 lub 3-palnikowe kuchnie wok umożliwiające wygodne i bezpieczne korzystanie z głębokich patelni, podczas przygotowania potraw kuchni orientalnej

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl





SPF 80 G — 5 499,-

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 przyściennego

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Moc gazowa kW
00011104	SPF 80 G	800 x 700 x 850 - 900	25	44,3	3x 7 + 4

GAS | MOUNTABLE | 4 kW 7 kW 7 kW GAS | NATURAL LPG





SPF 120 G — 7 999,-

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 przyściennego

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Moc
00011103	SPF 120 G	1200 x 700 x 850 - 900	36	61,3	2x 4 + 4x 7

GAS | MOUNTABLE | 4 kW 7 kW 7 kW 4 kW 7 kW 7 kW GAS | NATURAL LPG





SPF 50 E — 5 499,-

Kuchnia elektryczna wolnostojąca

- termostat zabezpieczający wewnątrz każdej płyty
- tłoczona górna płyta dla wygodnej konserwacji
- płyta grzewcza 2x 3kW o wymiarach 300 x 300 mm
- 7 stopni grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00020385	SPF 50 E	500 x 700 x 900	6	53,6

MOUNTABLE | °C 50-400 | 3 kW 3 kW | 400V





SPF 80 E — 8 499,-

Kuchnia elektryczna wolnostojąca

- termostat zabezpieczający wewnątrz każdej płyty
- tłoczona górna płyta dla wygodnej konserwacji
- płyta grzewcza 4x 3kW o wymiarach 300 x 300 mm
- 7 stopni grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00020386	SPF 80 E	800 x 700 x 900	12	94,7

MOUNTABLE | °C 50-400 | 3 kW 3 kW 3 kW 3 kW | 400V





T - 1 G — 2 999,-

Taboret z palnikiem gazowym

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- solidny żeliwny ruszt
- duża powierzchnia robocza
- średnica palnika: 18 cm
- moc palnika: 13 kW
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000219	T - 1 G	500 x 500 x 480	13	23

13 kW GAS



F - 1 G — 2 199,-

Taboret z palnikiem gazowym

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- zamontowane dysze na GZ-50 + dodatkowe dysze na PB
- moc palnika: 9,5 kW / 8 170 kcal
- średnica palnika: 18 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000218	F - 1 G	470 x 570 x 225	9,5	10

9,5 kW GAS



ST- 40 E — 4 699,-

Taboret elektryczny

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej: 44 cm - umożliwia ogrzewanie garnków o dużej pojemności
- moc grzewcza: 5 kW

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007367	ST- 40 E	570 x 570 x 490 - 550	5	66,3

400/3N



K - 2 G — 10 999,-

Kuchnia wok

- urządzenie gazowe do kuchni orientalnej
- wykonane ze stali nierdzewnej
- ruszty wok w cenie urządzenia
- palnik o mocy 13 kW (GZ) lub 11,5 kW (LPG)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Palniki kW	Waga kg
00007352	K - 2 G	900 x 600 x 800	26	2x 13	57



K - 3 G — 13 999,-

Kuchnia wok

- urządzenie gazowe do kuchni orientalnej
- wykonane ze stali nierdzewnej
- ruszty wok w cenie urządzenia
- palnik o mocy 13 kW (GZ) lub 11,5 kW (LPG)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Palniki kW	Waga kg
00007353	K - 3 G	1500 x 600 x 800	39	3x 13	85



Linia REDFOX 600

Kuchnie gazowe	297
Kuchnie z piekarnikiem	300
Płyty grillowe gazowe	305
Płyty grillowe elektryczne	309
Grill lawowy	313
Grill wodny	314
Frytownice	315
Podgrzewacz frytek	320
Kosze do frytownicy	320
Urządzenia do gotowania makaronu	322
Kosze do urządzeń do gotowania makaronu	323
Bemary	324
Patelnia multifunkcyjna	325
Piekarnik	326
Płyty robocze	327
Podstawy	328
Akcesoria	330

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia REDFOX 600





Linia REDFOX 600



- rozbudowana, modułowa linia idealna dla lokali jak fast foody i małe firmy cateringowe, wydające do 100 porcji dziennie
- szeroki wybór modeli i opcji umożliwiający stworzenie kompaktowej kuchni na zamówienie
- duży wybór podstaw umożliwiający różnorodne warianty ustawień, na przykład wielu modułów górnych na jednej podstawie
- wszystkie podstawy wyposażone w masywne regulowane nogi, ułatwiające niwelowanie znaczących nierówności
- nóżki modułów górnych służą do ich osadzenia na podstawach i zapobiegają ewentualnemu przesunięciu
- wszystkie modele gazowe dostarczane w wersji na gaz ziemny posiadają w zestawie także wymienne dodatkowe dysze i na propan-butan
- przyłącza umieszczone na tylnej części urządzeń
- płyta górna modułów ze stali nierdzewnej AISI 304
- tłoczone płyty górne i wanny ułatwiające konserwację
- nierdzewne ruszty z dużą powierzchnią roboczą
- wydajne palniki: 3 kW, 3,6 kW, 4,5 kW i 8 kW
- piekarnik elektryczny GN 1/1; 3,13 kW

Kuchnia gazowa

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



NATURAL

LPG



SP 60 GL









Indeks	00000493	00000494	00000495	00000496
Model	SP 30 GL	SP 60 GL	SP 90/5 GL	SP 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	6,6	13,2	16,8	19,8
Ilość palników	3 kW 3,6 kW	2x 3 kW 2x 3,6 kW	2x 3 kW 3x 3,6 kW	3x 3 kW 3x 3,6 kW
Waga kg	12,6	22,3	31,3	31,9
Cena netto PLN	2 289,-	3 859,-	5 069,-	5 319,-

Kuchnia gazowa



NATURAL

LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- mosiężne palniki
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SP 60 GLS



Indeks	00000497	00000498	00000499	00000500
Model	SP 30 GLS	SP 60 GLS	SP 90/5 GLS	SP 90 GLS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	9	18	22,5	27
Ilość palników	2x 4,5 kW	4x 4,5 kW	5x 4,5 kW	6x 4,5 kW
Waga kg	17,4	31,6	44,3	46,2
Cena netto PLN	3 179,-	6 049,-	7 949,-	8 639,-

Kuchnia gazowa



NATURAL

LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- profesjonalne palniki
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SP 60/2 GLS

4,5 kW GAS

4,5 4,5 kW GAS

4,5 4,5 4,5 kW GAS

Indeks	00000501	00000502	00000503
Model	SP 30/1 GLS	SP 60/2 GLS	SP 90/3 GLS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4,5	9	13,5
Ilość palników	4,5 kW	2x 4,5 kW	3x 4,5 kW
Waga kg	15,5	28	40,5
Cena netto PLN	2 509,-	4 699,-	6 749,-

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

°C
50-300

NATURAL
LPG



SPT 60 GL









3,13kW 230/1N



3,13kW 230/1N



3,13kW 230/1N

Indeks	00000539	00000540	00000541
Model	SPT 60 GL	SPT 90/5 GL	SPT 90 GL
Wymiary mm	660 x 600 x 860	990 x 600 x 860	990 x 600 x 860
Moc gazowa kW	16,33	19,93	22,93
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Moc elektryczna kW	3,13	3,13	3,13
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość palników	2x 3 kW 2x 3,6 kW	2x 3 kW 3x 3,6 kW	3x 3 kW 3x 3,6 kW
Waga kg	60,5	78,6	79,1
Cena netto PLN	9 169,-	11 459,-	11 659,-

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



°C
50-300

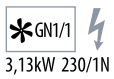
NATURAL
LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- profesjonalne palniki
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



SPT 60 GLS













Indeks	00000542	00000543	00000544
Model	SPT 60 GLS	SPT 90/5 GLS	SPT 90 GLS
Wymiary mm	660 x 600 x 860	990 x 600 x 860	990 x 600 x 860
Moc gazowa kW	21,13	25,63	30,13
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Moc elektryczna kW	3,13	3,13	3,13
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość palników	4x 4,5 kW	5x 4,5 kW	6x 4,5 kW
Waga kg	70	91,6	93,5
Cena netto PLN	11 389,-	14 239,-	14 999,-

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- szybkogrzejne płyty grzewcze z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- tłoczona wanna pod palnikami



SPT 60 GLS



230



400V



400V



400V

Indeks	00000489	00000490	00000491	00000492
Model	SP 30 EL	SP 30 ELS	SP 60 ELS	SP 90 ELS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	4	8	12
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość płyt grzewczych	2x 1,5 kW	2x 2 kW	4x 2 kW	6x 2 kW
Wymiar płyty mm	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180
Waga kg	15,4	15,6	30,7	40,8
Cena netto PLN	1 719,-	1 749,-	3 299,-	4 499,-


GASTRO ECONOMY

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



- szybkogrzejne płyty grzewcze o mocy 2 kW z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- wytłaczana górna płyta
- wentylator piekarnika

°C
50-300



SPT 60 ELS





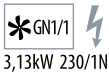




3,13kW 230/1N



3,13kW 230/1N



3,13kW 230/1N

Indeks	00000536	00000537	00000538
Model	SPT 60 ELS	SPT 90/5 ELS	SPT 90 ELS
Wymiary mm	660 x 600 x 860	990 x 600 x 860	990 x 600 x 860
Moc elektryczna kW	11,13	13,13	15,13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość płyt grzewczych	4x 2 kW	5x 2 kW	6x 2 kW
Wymiar płyty mm	Ø 180	Ø 180	Ø 180
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	66,2	86,8	87,8
Cena netto PLN	8 629,-	10 743,-	10 989,-

Płyta grillowa gazowa

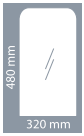


- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

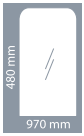




FTH 60 GL







Indeks	00000522	00000524	00009982
Model	FTH 30 GL	FTH 60 GL	FTH 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	2 699,-	4 699,-	6 999,-

Płyta grillowa gazowa

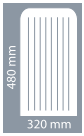


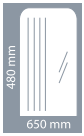
- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

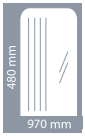




FTHR 60 GL







Indeks	00000523	00000525	00025495
Model	FTR 30 GL	FTHR 60 GL	FTHR 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	2 899,-	4 849,-	7 399,-

Płyta grillowa chromowana gazowa



NATURAL / LPG

10mm CHROMED

PIEZZO

DURABLE CHROM

GAS

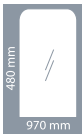
- nierdzewny korpus
- Płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



FTHC 60 GL







Indeks	00000526	00000528	00009983
Model	FTHC 30 GL	FTHC 60 GL	FTHC 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	3 349,-	5 649,-	8 189,-

Płyta grillowa chromowana gazowa



10mm CHROMED PIEZZO DURABLE CHROM

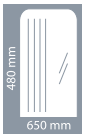
GAS NATURAL LPG

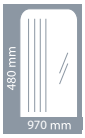
- nierdzewny korpus
- Płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB



FTHRC 60 GL







Indeks	00000527	00000529	00025499
Model	FTRC 30 GL	FTHRC 60 GL	FTHRC 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	3 549,-	5 819,-	8 399,-

Płyta grillowa elektryczna

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość 10 mm
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena i komfort pracy)
- zakres temperatur: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz







FTH 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

Indeks	00000514	00000516	00009984
Model	FTH 30 EL	FTH 60 EL	FTH 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	1 999,-	3 499,-	5 349,-

Płyta grillowa elektryczna

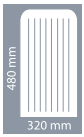
- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość 10 mm
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena i komfort pracy)
- zakres temperatur: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz



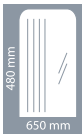




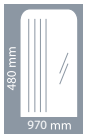
FTHR 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

Indeks	00000515	00000517	00025497
Model	FTR 30 EL	FTHR 60 EL	FTHR 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	2 199,-	3 699,-	5 599,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna



°C 50-300 | DURABLE CHROM | 10mm CHROMED

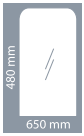
- nierdzewny korpus
- Płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- zakres temperatur: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz



FTHC 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

Indeks	00000518	00000520	00009985
Model	FTHC 30 EL	FTHC 60 EL	FTHC 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	2 599,-	4 449,-	6 299,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna



°C 50-300 | DURABLE CHROM | 10mm CHROMED

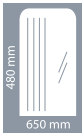
- nierdzewny korpus
- Płyta robocza chromowana – powierzchnia nieprzywieralna – Durable Chrom, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- zakres temperatur: 50-300°C
- szufladka na tłuszcz



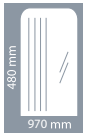
FTHRC 60 EL



230/1N



400/3N



400/3N

Indeks	00000519	00000521	00025493
Model	FTRC 30 EL	FTHRC 60 EL	FTHRC 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	2 849,-	4 599,-	6 649,-

Grill lawowy gazowy



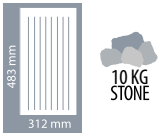
GAS | NATURAL / LPG | PIEZZO

- nierdzewny korpus
- zdejmowany ruszt
- ruszt dwupozycyjny
- szufladka na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- ruszt na mięso dodawany w standardzie
- możliwość zamówienia rusztu na ryby
- kamienie lawowe: 5 kg
- dostępny na gaz ziemny GZ-50 + dysze PB



GL 60 GLS



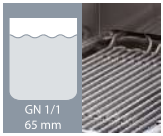


Indeks	00000530	00007358	00000531	00007359
Model	GL 30 GL	GL 30 GLS	GL 60 GL	GL 60 GLS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	6	8	12
Palnik	pojedynczy	podwójny	pojedynczy	podwójny
Waga kg	20,6	20,6	36,7	36,7
Cena netto PLN	3 199,-	3 625,-	5 599,-	6 459,-

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Grill wodny





- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na grzałki, tłuszcz ścieka do GN z wodą
- prosta obsługa modelu elektrycznego za pomocą pokrętła regulacji oraz głównego wyłącznika
- łatwy do demontażu sterownik z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- w zestawie nierdzewna łopatka do czyszczenia
- grzałki wykonane z AISI 304 L
- GN 1/1 o głębokości 65 mm
- 1 strefa grzewcza



GV 30 EL

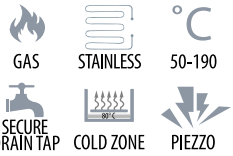
Indeks	00022127
Model	GV 30 EL
Wymiary mm	330 x 630 x 435
Moc elektryczna kW	3,3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	13,5
Cena netto PLN	5 399,-

Ruszt na ryby
Ruszt na mięso
Kamienie lawowe
strona 113



Frytownica gazowa





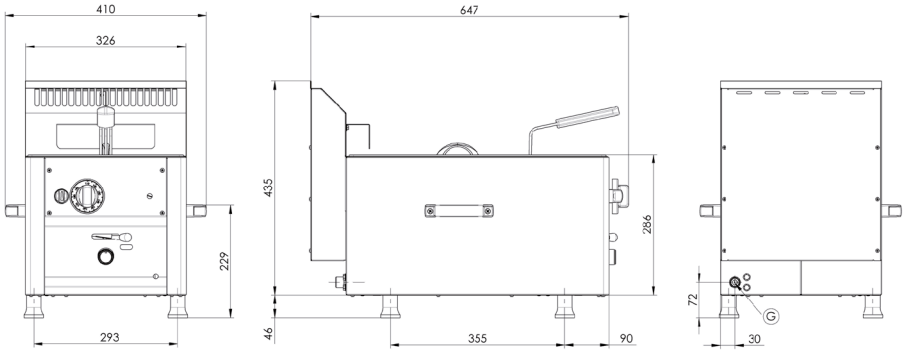
- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- kosze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- wymiary kosza w mm: 210 x 300 x 120
- zakres temperatur: 50-190°C
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- zewnętrzne grzałki poza komorą zapewniają wygodne czyszczenie
- wysoka moc palników - 1 kW/L





Indeks	00029398
Model	FE 30 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 480
Moc gazowa kW	8
Waga kg	21,7
Cena netto PLN	5 999,-

- Urządzenie jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430 z płytą górną AISI 304.
- Regulowane nogi są wytrzymałe i pozwalają na dostosowanie do odpowiedniej wysokości.
- Rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia prosty montaż z możliwością umieszczenia przy ścianie lub jako wolnostojąca jednostka kuchenna.
- Frytownica gazowa FE 30 GL z serii 600 posiada komorę z okrągłymi kątami wewnętrznymi i ergonomicznymi panelami przednimi.
- Przyłącze gazowe znajduje się na tylnej ściance.





Frytownica elektryczna



230/1N | STAINLESS | 50-190 °C

SECURE DRAIN TAP | COLD ZONE

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności



FE 60 EL

7kg/h | 8 l

kW/L
0,38

14kg/h | 2x 8 l

kW/L
0,38

Indeks	00000532	00000534
Model	FE 30 EL	FE 60 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Wymiar kosza mm	210 x 235 x 100	2x 210 x 235 x 100
Moc elektryczna kW	3	2x 3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	2x 230 V / 50 Hz
Waga kg	12,4	23,1
Cena netto PLN	2 799,-	5 599,-

Frytownica elektryczna



400/3N STAINLESS °C 50-190

SECURE DRAIN TAP COLD ZONE

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności

FE 66 ELT
- zawór bezpieczeństwa
- frytownica jest oferowana z 1 koszem K-1 (1/1)



FE 60 ELT

9kg/h	8 l	18kg/h	2x 8 l	15kg/h	16 l
kW/L		kW/L		kW/L	
0,75		0,75		0,56	

Indeks	00000533	00000535	00007355
Model	FE 30 ELT	FE 60 ELT	FE 66 ELT
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Wymiar kosza mm	210 x 235 x 100	2x 210 x 235 x 100	455 x 245 x 85
Moc elektryczna kW	6	2x 6	9
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	13,7	25,3	22
Cena netto PLN	3 299,-	6 499,-	4 699,-

Frytownica elektryczna na podstawie



- tłoczona wanna
- odpływ w dnie
- kosz wysokiej jakości
- kran spustowy w szafce
- pojemnik na zużytą fryturę
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności

400/3N

STAINLESS

SECURE OUTLET

COLD ZONE

°C 50-190

kW/L 0,75



FE 61 ELT

8 l 9kg/h

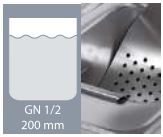
13l 14kg/h

2x 8 l 18kg/h

2x 13 l 28kg/h

Indeks	00007452	00028762	00007354	00028763
Model	FE 31 ELT	FE 31/13 ELT	FE 61 ELT	FE 61/13 ELT
Wymiary mm	330 x 600 x 900	330 x 600 x 900	660 x 600 x 900	660 x 600 x 900
Wymiar kosza mm	210 x 235 x 100	210 x 300 x 120	2x 210 x 235 x 100	2x 210 x 300 x 120
Moc elektryczna kW	6	9,9	2x 6	2x 9,9
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	27,6	31,7	46,9	54,8
Cena netto PLN	4 989,-	5 239,-	8 779,-	9 369,-

Podgrzewacz frytek





- pojemność GN 1/2 - 200
- dodatkowe dno
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- zakres temperatur: 30-90°C



Indeks	00000505
Model	UH 30 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	0,85
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	13
Cena netto PLN	3 079,-

KOSZE DO FRYTOWNICY

Kosz do frytownicy



Indeks	00003451	00028692	00028693	00028694	00003453	00003451	00003449
Model	1/1 dla 8 l	1/2 dla 8 l	1/1 dla 13 l	1/2 dla 13 l	1/1 dla 16 l	1/2 dla 16 l	1/3 dla 16 l
Wymiary mm	210 x 235 x 100	100 x 235 x 100	210 x 300 x 120	100 x 300 x 120	455 x 245 x 85	210 x 235 x 100	132 x 235 x 100
Waga kg	0,7	0,5	0,7	0,5	1,1	1,1	0,5
Cena netto PLN	204,-	199,-	229,-	199,-	379,-	204,-	169,-


GASTRO ECONOMY

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



SECURE DRAIN TAP

INCOLOY

°C 30-110

- podwójnie tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- zakres temperatur: 30-110°C
- termostat zabezpieczający 130°C
- dostępne kosze: **(brak w zestawie)**
  K/VT 1 - 280 x 200 x 135 mm
  K/VT 2 - 280 x 100 x 135 mm
  K/VT 4 - 135 x 98 x 135 mm



VT 60 EL

230/1N

400/3N

Indeks	00024208	00024209
Model	VT 30 EL	VT 60 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	10,3	18,5
Cena netto PLN	2 599,-	5 199,-

Kosz do VT

- kosz do gotowania makaronu



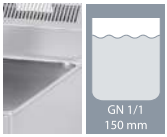
Ułożenie koszy w wannie makaroniarki



Indeks	00006582	00006583	00006584
Model	K/VT 1	K/VT 2	K/VT 4
Wymiary mm	280 x 200 x 135	280 x 100 x 135	135 x 98 x 135
Cena netto PLN za szt.	439,-	399,-	259,-



Bemar elektryczny



°C
30-90

SECURE
DRAIN TAP

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- wanna na GN - 1/1 - 150
- zakres temperatur: 30-90°C



BM 60 EL

230/1N

230/1N

Indeks	00000510	00000511
Model	BM 30 EL	BM 60 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	1,5	3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	12,9	22,8
Cena netto PLN	1 799,-	3 399,-

Patelnia multifunkcyjna



SECURE DRAIN TAP

10mm IRON

°C 50-300

- wykonanie nierdzewne
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- sterowanie z krótszego boku
- stal o grubości 10 mm
- doskonała przewodność cieplna
- kontrolka pracy i grzania
- płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- korek płyty roboczej
- idealny do smażenia langoszów



230/1N

Indeks	00022126
Model	FT 30 ELMK
Wymiary mm	330 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Wymiary płyty cm	530 x 320 x 60
Waga kg	24,4
Cena netto PLN	3 499,-

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Piekarnik elektryczny



- piekarnik elektryczny 3,13 kW
- pojemność piekarnika: 4x GN 1/1 65
- na piekarniku można postawić dowolne urządzenia - zgodnie z wymiarem

°C
50-300



przykładowe ułożenie urządzeń na piekarniku



GN1/1
3,13kW 230/1N

Indeks	00000504
Model	PT 90 EL
Wymiary mm	990 x 600 x 570 - 630
Moc elektryczna kW	3,13
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	54,1
Cena netto PLN	6 759,-

Płyta robocza



- wytłaczana górna płyta

PP 60 EL
- regulacja temperatury: 30-90°C

UM 30 EL
- płyta robocza ze zlewem
- bateria
- wymiar zlewu: 230 x 300 x 200 mm



PP 60 L







Indeks	00000506	00000507	00000509
Model	PP 30 L	PP 60 L	UM 30 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	330 x 600 x 290
Wymiary płyty mm	280 x 480	480x600	-
Zasilanie el. V/Hz	-	-	-
Moc elektryczna kW	-	-	-
Waga kg	7,2	12,8	9,6
Cena netto PLN	699,-	1 299,-	1 999,-

Podstawa

- masywne nogi w kształcie walca o średnicy 60 mm
- nogi z możliwością regulacji wysokości



PO 30 L



P 30 L

Indeks	00000545	00000546	00000547	00000548	00000549	00000551
Model	PO 30 L	PO 60 L	PO 90 L	PO 120 L	P 30 L	P 60 L
Podstawa	otwarta	otwarta	otwarta	otwarta	zamknięta	zamknięta
Wymiary mm	330 x 510 x 570 - 630	660 x 510 x 570 - 630	990 x 510 x 570 - 630	1320 x 510 x 570 - 630	330 x 510 x 570 - 630	660 x 510 x 570 - 630
Waga kg	12,3	16,5	21,5	25,9	9,1	11,7
Cena netto PLN	999,-	1 199,-	1 499,-	1 799,-	719,-	999,-

Podstawa zamknięta



- nogi z możliwością regulacji wysokości
- drzwi (PDL-33) lub para drzwi (PDL-66)

PZ 30 L / PZ 60 L

- podstawa posiada dwie szuflady



PD 30 L



PZ 30 L

Indeks	00000550	00000552	00007360	00007361
Model	PD 30 L	PD 60 L	PZ 30 L	PZ 60 L
Wymiary mm	330 x 510 x 570	660 x 510 x 570	330 x 510 x 570	660 x 510 x 570
Waga kg	12,1	17,5	21	27
Cena netto PLN	1 249,-	1 999,-	2 399,-	2 849,-

Drzwi do podstawy



Indeks	00007362	00007363
Model	PD 60 - prawe	DL 60 - lewe
Waga kg	3	3
Strona	prawa	lewa
Cena netto PLN	599,-	599,-

Zestaw kółek

- zestaw kół do podstaw POL, PL, PDL, PZL
- 4 koła, w tym 2 z hamulcem



Indeks	00007364
Model	kółka
Waga kg	2,1
Cena netto PLN	199,-

Linia REDFOX 700

Kuchnie gazowe	335
Kuchnie z piekarnikiem	339
Kuchnie elektryczne	344
Płyty grillowe	353
Grille lawowe	361
Frytownice	364
Kosze do frytownic	367
Urządzenia do gotowania makaronu	368
Kosze do urządzeń do gotowania makaronu	370
Bemary	371
Patelnie	373
Płyty robocze	376
Podstawy	378

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia REDFOX 700











Linia REDFOX 700



- idealne rozwiązanie dla kuchni hotelowych, restauracji, barów i stołówek o dziennej wydajności do 300 posiłków
- system modułowy, oferujący elementy o szerokości 400, 800 i 1200 mm, z opcją zabezpieczenia połączeń modułów listwami
- możliwość ustawienia urządzeń w rzędzie wzdłuż ściany oraz w bloku centralnym na środku kuchni z opcją połączenia z linią 900 - idealne wypoziomowanie, te same wysokości modułów
- górne płyty robocze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,2 mm
- ochrona pokręteł IPX4 zabezpieczająca przed wnikaniem wody
- przyłącza mediów znajdujące się na tylnej ściance urządzeń

Kuchnia gazowa



PILOT FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4



SP 70/08 G







Indeks	00027259	00027260	00027261
Model	SP-70/04 G	SP 70/08 G	SP 70/012 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc gazowa kW	12	27	39
Moc kcal/h	10 320	23 220	33 540
Ilość palników	4,5 kW 7,5 kW	4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Waga kg	30	50	68
Cena netto PLN	**4 819,-**	**7 989,-**	**11 549,-**

Kuchnia gazowa



- jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4



SPB 70/08 G







Indeks	00027262	00027263	00027264
Model	SPB 70/04 G	SPB 70/08 G	SPB 70/012 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc gazowa kW	9,5	21,5	31
Moc kcal/h	8 170	18 490	26 660
Ilość palników	3,5 kW 6 kW	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Waga kg	25	32	55
Cena netto PLN	**3 899,-**	**6 369,-**	**8 869,-**

Kuchnia gazowa



PILOT FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta
- drzwi dostępne jako opcja



SP 70/80 G

4,5 kW 7,5 kW GAS

4,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW GAS

7,5 kW 4,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 4,5 kW GAS

Indeks	00027265	00027266	00027267
Model	SP 70/40 G	SP 70/80 G	SP 70/120 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	27	39
Moc kcal/h	10 320	23 220	33 540
Ilość palników	4,5 kW 7,5 kW	4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Waga kg	46	65	92
Cena netto PLN	**5 789,-**	**9 349,-**	**13 199,-**

Kuchnia gazowa



- jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta
- drzwi dostępne jako opcja



SPB 70/80 G







Indeks	00027268	00027269	00027270
Model	SPB 70/40 G	SPB 70/80 G	SPB 70/120 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,5	21,5	31
Moc kcal/h	8 170	18 490	26 660
Ilość palników	3,5 kW 6 kW	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Waga kg	28	48	69
Cena netto PLN	**4 919,-**	**7 589,-**	**10 599,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



°C
50-300

PILOT FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

SPT 70/120 21 GE

- szafka z drzwiami po prawej stronie



SPT 70/80 21 GE





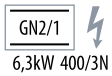
3,13kW 230/1N





6,3kW 400/3N





6,3kW 400/3N

Indeks	00027271	00027273	00026435
Model	SPT 70/80 11 GE	SPT 70/80 21 GE	SPT 70/120 21 GE
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	27	27	39
Moc kcal/h	23 220	23 220	33 540
Ilość palników	1x 4,5 kW 3x 7,5 kW	1x 4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Moc elektryczna kW	3,13	6,3	6,3
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	78	98	125
Cena netto PLN	**13 799,-**	**15 399,-**	**20 199,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem



PILOT FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- piekarnik statyczny wykonany ze stali nierdz. z rusztem GN 2/1
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

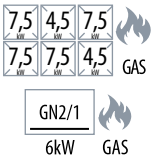
SPT 70/120 21 G

- szafka z drzwiami po prawej stronie



SPT 70/80 21 G





Indeks	00027272	00027274
Model	SPT 70/80 21 G	SPT 70/120 21 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	33	45
Moc kcal/h	28 380	38 700
Ilość palników	4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	105	141
Cena netto PLN	**15 890,-**	**20 459,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



°C
50-300

- nowoczesne jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- piekarnik konwekcyjny wykonany ze stali nierdz. z rusztem GN 1/1
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

SPBT 70/120 21 GE

- szafka z drzwiami po prawej stronie



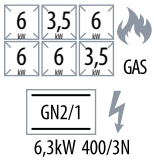
SPBT 70/80 21 GE



3,13kW 230/1N



6,3kW 400/3N



6,3kW 400/3N

Indeks	00027275	00027277	00027279
Model	SPBT 70/80 11 GE	SPBT 70/80 21 GE	SPBT 70/120 21 GE
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21,5	21,5	31
Moc kcal/h	18 490	18 490	26 660
Ilość palników	3,5 kW 3x 6 kW	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Moc elektryczna kW	3,13	6,3	6,3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	73	83	115
Cena netto PLN	**11 999,-**	**13 679,-**	**17 659,-**

Kuchnia gazowa



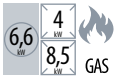
- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

PILOT FLAME

PIEZZO



STP 70/012 G





Indeks	00030417	00030418
Model	STP 70/08 G	STP 70/012 G
Wymiary mm	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc gazowa kW	19,1	36,1
Moc kcal/h	16426	31046
Ilość palników	4 kW 8,5 kW 6,6 kW	4 kW 3x 8,5 kW 6,6 kW
Waga kg	79,1	106
Cena netto PLN	**9 749,-**	**12 999,-**

Kuchnia gazowa



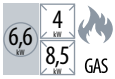
PILOT FLAME

PIEZZO

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta
- drzwi jako opcja



STP 70/120 G





Indeks	00030419	00030420
Model	STP 70/80 G	STP 70/120 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	19,1	36,1
Moc kcal/h	16426	31046
Ilość palników	4 kW 8,5 kW 6,6 kW	4 kW 3x 8,5 kW 6,6 kW
Waga kg	97	128,8
Cena netto PLN	**10 979,-**	**14 819,-**

Kuchnia elektryczna

°C
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- szuflada pod pokrętłami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi



SPL 70/08 E







Indeks	00029488	00029490	00029492
Model	SPL 70/04 E	SPL 70/08 E	SPL 70/012 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	5	10	15
Ilość pól grzewczych	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW	6x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Waga kg	39,3	73,8	108,5
Cena netto PLN	**5 489,-**	**9 229,-**	**13 169,-**

- Wewnętrzna ochrona termostatyczna w kuchniach elektrycznych
- Chroni urządzenie przed przegrzaniem

Kuchnia elektryczna

°C
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa zamknięta bez drzwi
- szuflada pod pokrętłami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi



SPL 70/80 E

2,5 kW 2,5 kW 400V

2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

Indeks	00029489	00029491	00029493
Model	SPL 70/40 E	SPL 70/80 E	SPL 70/120 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5	10	15
Ilość pól grzewczych	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW	6x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Waga kg	50,6	89,8	129,4
Cena netto PLN	**6 539,-**	**10 429,-**	**14 899,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

°C
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- zakres temperatur: 50-300°C
- ochrona pokręteł IPX4
- szuflada pod pokrętłami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi

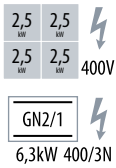
SPLT 70/120 - 21 E

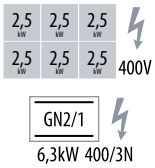
- szafka zamknięta z drzwiami



SPLT 70/120 - 21 E







Indeks	00029494	00029495	00029496
Model	SPLT 70/80 - 11 E	SPLT 70/80 - 21 E	SPLT 70/120 - 21 E
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	13,13	16,3	21,3
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość palników	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW	6x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt 1/1	statyczny / ruszt 2/1	statyczny / ruszt 2/1
Waga kg	119,6	126,3	172,5
Cena netto PLN	**14 999,-**	**16 999,-**	**22 499,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem



- nowoczesne jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

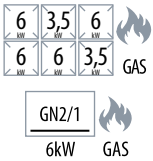
SPBT 70/120 21 G

- termostat bezpieczeństwa 360°C
- szafka z drzwiami po prawej stronie



SPBT 70/80 21 G





Indeks	00027276	00027278
Model	SPBT 70/80 21 G	SPBT 70/120 21 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	27,5	37
Moc kcal/h	23 650	31 820
Ilość palników	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	84	129
Cena netto PLN	**14 239,-**	**17 969,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem



PILOT FLAME

PIEZZO

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

STPT 70/120 21 G

- termostat bezpieczeństwa 360°C
- szafka z drzwiami po prawej stronie



STPT 70/120 21 G









Indeks	00030423	00030424
Model	STPT 70/80 21 G	STPT 70/120 21 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	25,4	42,4
Moc kcal/h	21844	36464
Ilość palników	4 kW 8,5 kW 6,6 kW	4 kW 3x 8,5 kW 6,6 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	139,5	175
Cena netto PLN	**17 299,-**	**22 299,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PILOT FLAME

400/3N PIEZZO

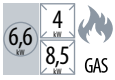
- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, jednorzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

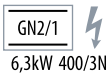
STPT 70/120 21 GE

- szafka z drzwiami po prawej stronie

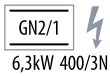


STPT 70/120 21 GE









Indeks	00030421	00030422
Model	STPT 70/80 21 GE	STPT 70/120 21 GE
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	19,1	36,1
Moc kcal/h	16424	31046
Ilość palników	4 kW 8,5 kW 6,6 kW	4 kW 3x 8,5 kW 6,6 kW
Moc elektryczna kW	6,3	6,3
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	135	172
Cena netto PLN	**17 199,-**	**22 199,-**

Kuchnia elektryczna

°C 50-400

Ø 22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4



SP 70/08 E







Indeks	00027280	00027281	00027282
Model	SP 70/04 E	SP 70/08 E	SP 70/012 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Waga kg	20	39	56
Cena netto PLN	**3 259,-**	**4 949,-**	**6 989,-**

Kuchnia elektryczna

°C 50-400

Ø 22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa zamknięta bez drzwi



SP 70/80 E

2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

Indeks	00026426	00027283	00027284
Model	SP 70/40 E	SP 70/80 E	SP 70/120 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Waga kg	32	55	80
Cena netto PLN	**4 249,-**	**6 199,-**	**8 679,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

°C 50-400 Ø 22 cm

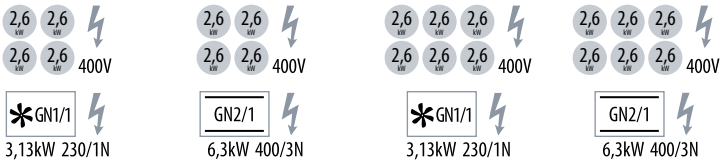
- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4

SPT 70/120 11 E / SPT 70/120 21 E

- szafka zamknięta z drzwiami



SPT 70/80 21 E



Indeks	00027285	00027286	00027287	00027288
Model	SPT 70/80 11 E	SPT 70/80 21 E	SPT 70/120 11 E	SPT 70/120 21 E
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	13,53	16,7	18,73	21,9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość palników	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt 1/1	statyczny / ruszt 2/1	konwekcyjny / ruszt 1/1	statyczny / ruszt 2/1
Waga kg	80	89	111	120
Cena netto PLN	**10 499,-**	**12 099,-**	**13 699,-**	**15 499,-**

Płyta grillowa gazowa



12mm STAINLESS PIEZZO GAS

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTH 70/08 G / FTHC 70/08 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/08 G





Indeks	00027300	00027301	00027304	00027305
Model	FTH 70/04 G	FTHC 70/04 G	FTH 70/08 G	FTHC 70/08 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc gazowa kW	7	7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	12040	12040
Waga kg	38	38	69	69
Cena netto PLN	**5 579,-**	**6 059,-**	**9 099,-**	**9 979,-**

Płyta grillowa gazowa



12mm STAINLESS PIEZZO GAS

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

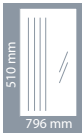
FTHR 70/08 G / FTHRC 70/08 G / FTR 70/08 G / FTRC 70/08 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHR 70/08 G







Indeks	00027302	00027303	00027306	00027307	00027308	00027309
Model	FTR 70/04 G	FTRC 70/04 G	FTHR 70/08 G	FTHRC 70/08 G	FTR 70/08 G	FTRC 70/08 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana		chromowana
Moc gazowa kW	7	7	2x 7	2x 7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	12040	12040	12040	12040
Waga kg	38	38	69	69	69	69
Cena netto PLN	**5 699,-**	**6 239,-**	**9 089,-**	**9 999,-**	**9 389,-**	**10 239,-**

- Maksymalne wykorzystanie powierzchni grzewczej w płytach grillowych
- Równomierne rozłożenie grzałek pod całą płytą

Płyta grillowa gazowa



12mm STAINLESS PIEZZO GAS

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

FTH 70/80 G / FTHC 70/80 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/80 G





Indeks	00027310	00027311	00027314	00027315
Model	FTH 70/40 G	FTHC 70/40 G	FTH 70/80 G	FTHC 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc gazowa kW	7	7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	12040	12040
Waga kg	49	49	87	87
Cena netto PLN	**6 569,-**	**7 089,-**	**10 399,-**	**11 239,-**

Płyta grillowa gazowa



12mm STAINLESS PIEZZO GAS

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

FTHR 70/80 G / FTHRC 70/80 G / FTR 70/80 G / FTRC 70/80 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHR 70/80 G







Indeks	00027312	00027313	00026421	00027316	00027317	00027318
Model	FTR 70/40 G	FTRC 70/40 G	FTHR 70/80 G	FTHRC 70/80 G	FTR 70/80 G	FTRC 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc gazowa kW	7	7	2x 7	2x 7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	12040	12040	12040	12040
Waga kg	49	49	87	87	87	87
Cena netto PLN	**6 719,-**	**7 239,-**	**10 459,-**	**11 329,-**	**10 729,-**	**11 579,-**

Płyta grillowa elektryczna





- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTH 70/08 E / FTHC 70/08 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/08 E





Indeks	00027319	00027320	00027323	00027324
Model	FTH 70/04 E	FTHC 70/04 E	FTH 70/08 E	FTHC 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	36	36	66	66
Cena netto PLN	**4 729,-**	**5 279,-**	**7 199,-**	**8 099,-**

Płyta grillowa elektryczna





- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTHR 70/08 E / FTHRC 70/08 E / FTR 70/08 E / FTRC 70/08 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHR 70/08 E







Indeks	00027321	00027322	00027325	00027326	00027327	00027328
Model	FTR 70/04 E	FTRC 70/04 E	FTHR 70/08 E	FTHRC 70/08 E	FTR 70/08 E	FTRC 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	36	36	66	66	66	66
Cena netto PLN	**4 899,-**	**5 439,-**	**7 269,-**	**8 229,-**	**7 549,-**	**8 519,-**

Płyta grillowa elektryczna



12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTH 70/80 E / FTHC 70/80 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTH 70/80 E





Indeks	00027329	00027330	00027333	00027334
Model	FTH 70/40 E	FTHC 70/40 E	FTH 70/80 E	FTHC 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	47	47	81	81
Cena netto PLN	**5 699,-**	**6 219,-**	**8 519,-**	**9 459,-**

Płyta grillowa elektryczna



12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTHR 70/80 E / FTHRC 70/80 E / FTR 70/80 E / FTRC 70/80 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHR 70/80 E

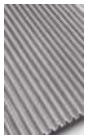






Indeks	00027331	00027332	00027335	00027336	00027337	00027338
Model	FTR 70/40 E	FTRC 70/40 E	FTHR 70/80 E	FTHRC 70/80 E	FTR 70/80 E	FTRC 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	47	47	81	81	81	81
Cena netto PLN	**5 899,-**	**6 399,-**	**8 619,-**	**9 419,-**	**8 879,-**	**9 729,-**

Grill lawowy gazowy



PIEZZO GAS

- nierdzewny korpus
- zdejmowalny ruszt wykonany ze stali AISI 304
- powierzchnia robocza 380 x 520 mm
- wyjmowana grzałka
- wysoka, zdejmowana osłona wokół rusztów zapewniająca higienę
- szufladka na tłuszcz
- uniwersalny ruszt w zestawie
- kamienie lawowe w zestawie
- przyłącze gazu G ½"
- ochrona pokręteł IPX4

GL 70/08 G

- powierzchnia robocza 2x 380 x 520 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



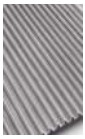
GL 70/08 G





Indeks	00027339	00027340
Model	GL 70/04 G	GL 70/08 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc gazowa kW	6,5	2x 6,5
Moc gazowa kcal/h	5 590	11 180
Waga kg	26	53
Cena netto PLN	**5 399,-**	**8 799,-**

Grill lawowy gazowy





- nierdzewny korpus
- zdejmowalny ruszt wykonany ze stali AISI 304
- powierzchnia robocza 380 x 520 mm
- wyjmowana grzałka
- wysoka, zdejmowana osłona wokół rusztów zapewniająca higienę
- szufladka na tłuszcz
- uniwersalny ruszt w zestawie
- kamienie lawowe w zestawie
- przyłącze gazu G ½"
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

GL 70/80 G

- powierzchnia robocza 2x 380 x 520 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



GL 70/80 G





Indeks	00026424	00027341
Model	GL 70/40 G	GL 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	6,5	2x 6,5
Moc gazowa kcal/h	5 590	11 180
Waga kg	42	69
Cena netto PLN	**6 499,-**	**10 139,-**

- Maksymalna wydajność w grillach lawowych
- Dzięki połączeniu mocnego palnika i kamieni lawowych

Ruszt do grilla lawowego

- ruszt uniwersalny idealny do grillowania mięsa, wyrobów mięsnych, kiełbasek, ryb

GL 700 S

- ruszt idealny do grillowania warzyw, ryb





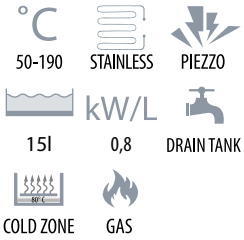


Indeks	00027342	00027343
Model	GL 700 M	GL 700 S
Wymiary mm	380 x 520 x 90	380 x 520 x 90
Waga kg	4,9	3,4
Cena netto PLN	**wycena indywidualna**	**wycena indywidualna**



Frytownica gazowa





- termostat kontrolujący temperaturę oleju zabezpiecza przed jego przegrzaniem
- 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

FE 70/80 G

- 2x kosz o wymiarze: 280 x 295 x 100 mm
- 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem

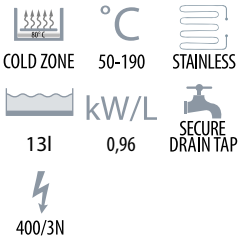


FE 70/80 G

Indeks	00027292	00027293
Model	FE 70/40 G	FE 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 1090	800 x 700 x 1090
Moc gazowa kW	12	2x 12
Moc kcal/h	10 320	20 640
Waga kg	44	71
Cena netto PLN	**11 499,-**	**20 199,-**

Frytownica elektryczna





- termostat kontrolujący temperaturę oleju zabezpiecza przed jego przegrzaniem
- obrotowe grzałki ze stali AISI 304 umożliwiają łatwe czyszczenie tłoczonej komory
- 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) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4

FE 70/08 E

- 2x kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
- 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym

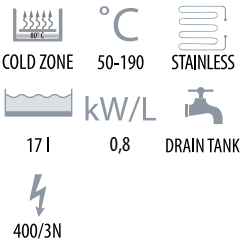


FE 70/08 E

Indeks	00027294	00027295
Model	FE 70/04 E	FE 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	12,5	2x 12,5
Waga kg	22	40
Cena netto PLN	**6 999,-**	**12 999,-**

Frytownica elektryczna





- termostat kontrolujący temperaturę oleju zabezpieczający przed jego przegrzaniem
- obrotowe grzałki ze stali AISI 304 umożliwiają łatwe czyszczenie tłoczonej komory
- 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) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z drzwiami

FE 70/80 E

- 2x kosz o wymiarze: 280 x 295 x 100 mm
- 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem



FE 70/80 E

Indeks	00026423	00027296
Model	FE 70/40 E	FE 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	2x 13,5
Waga kg	45	79
Cena netto PLN	**9 199,-**	**16 399,-**

Kosze do frytownic

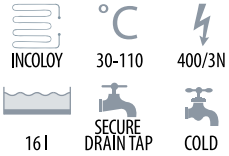


Indeks	00027353	00027354	00027355	00027356	00027357	00027358
Model	K 1/1 -13	K 1/1 -13T	K 1/1 -17	K 1/2 -13	K 1/2 -13T	K 1/2 -17
Do modelu	K 1/1 -13 l	K 1/1 -13 l TOP /15 l	K 1/1 -17 l	K 1/2 -13 l	K 1/2 -13 l TOP / 15 l	K 1/2 -17 l
Wymiary mm	215 x 300 x 120	280 x 285 x 100	280 x 300 x 120	105 x 300 x 120	135 x 295 x 100	135 x 300 x 120
Waga kg	0,9	1	1	0,8	0,8	0,8
Cena netto PLN	**269,-**	**299,-**	**279,-**	**249,-**	**289,-**	**279,-**



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne





- termostat kontrolujący temperaturę wody
- wanna ze stali nierdzewnej AISI 316L
- masywny kran do napuszczania wody
- kontrolka informująca o gotowości grzałek
- grzałka Incoloy 825
- termostat bezpieczeństwa 130°C
- łatwe sterowanie
- wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4
- **kosze nie znajdują się w zestawie**

VT 70/08 E

- 2x wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym



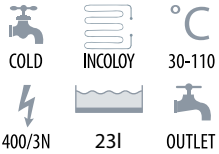
VT 70/08 E

Indeks	00027297	00027298
Model	VT 70/04 E	VT 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	4,5	9
Waga kg	17	32
Cena netto PLN	**6 099,-**	**10 599,-**

- Kran do napuszczania wody w urządzeniach do gotowania makaronu
- Ciągłe uzupełnianie wodą minimalizuje częstotliwość całkowitej wymiany wody

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne





- termostat kontrolujący temperaturę wody
- wanna ze stali nierdzewnej AISI 316L
- masywny kran do napuszczania wody
- kontrolka informująca o gotowości grzałek
- grzałka Incoloy 825
- termostat bezpieczeństwa 130°C
- łatwe sterowanie
- wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z drzwiami
- **kosze nie znajdują się w zestawie**

VT 70/80 E

- 2x wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym



VT 70/80 E

Indeks	00026428	00027299
Model	VT 70/40 E	VT 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc kW	6	12
Waga kg	40	71
Cena netto PLN	**8 599,-**	**14 999,-**

Kosze do makaroniarek





Indeks	00027359	00027360	00027361	00027362	00027363	00027364
Model	VT 1/3	VT 1/3 DH	VT 1/6 L	VT 1/6 P	VT 1/9 L	VT 1/9 P
Wymiary mm	145 x 290 x 215	290 x 160 x 215	145 x 160 x 215	145 x 160 x 215	145 x 105 x 215	145 x 105 x 215
Waga kg	1,2	1,2	0,8	0,8	0,7	0,7
Cena netto PLN	**439,-**	**519,-**	**339,-**	**369,-**	**409,-**	**409,-**



Bemar elektryczny



30-90

SECURE DRAIN TAP

- tłoczona wanna o głębokości 200 mm
- półautomatyczny system napełniania
- zakres temperatur: 30-90°C
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- ochrona pokręteł IPX4
- łatwe sterowanie
- możliwość ustawienia na podstawie lub stole



BM 70/08 E

400/3N

400/3N

Indeks	00030411	00030412
Model	BM 70/04 E	BM 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	1,6	3,2
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	15	23
Cena netto PLN	**3 899,-**	**5 699,-**

Bemar elektryczny



30-90

SECURE DRAIN TAP

- tłoczona wanna o głębokości 200 mm
- półautomatyczny system napełniania
- zakres temperatur: 30-90°C
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- ochrona pokręteł IPX4
- łatwe sterowanie
- możliwość montażu drzwiczek



BM 70/80 E

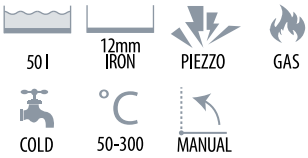
400/3N

400/3N

Indeks	00030413	00030414
Model	BM 70/40 E	BM 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	1,6	3,2
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	26	40
Cena netto PLN	**4 899,-**	**6 999,-**

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 napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 70/80 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 70/80 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



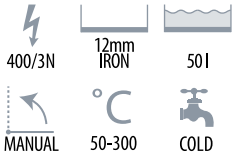
BR 70/80 G

Indeks	00027289	00026422
Model	BR 70/80 G	BR 70/80 G/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	12
Moc kcal/h	10 320	10 320
Waga kg	138	138
Cena netto PLN	**17 999,-**	**18 999,-**

- Równomierny rozkład ciepła w patelniach
- Odpowiednie rozłożenie grzałek pod wanną

Patelnia uchylna elektryczna





- pojemność użytkowa wanny 50 l
- patelnia wyposażona w system odprowadzający skropliny
- 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 napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej
- BR 70/80 E
- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania
- BR 70/80 E/N
- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BR 70/80 E

Indeks	00027290	00027291
Model	BR 70/80 E	BR 70/80 E/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10,5	10,5
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	133	133
Cena netto PLN	**16 999,-**	**17 899,-**

Kocioł elektryczny 50 l

400/3N

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- zakres temperatur: 30-110°C
- 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed ewentualnym oparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej
- ochrona pokręteł IPX4



Indeks	00028572
Model	BI 70/80 50E
Wymiary mm	800 x 700 x 900
Pojemność l	50
Moc elektryczna kW	10,5
Waga kg	133
Cena netto PLN	**18 899,-**

Płyta robocza



- wykonanie nierdzewne ze stali AISI 430
- płyta robocza ze stali AISI 304 o grubości 1,2 mm
- szuflada GN 1/1

PP 70/08

- szuflada 2x GN 1/1



PP 70/08





Indeks	00027344	00027345
Model	PP 70/04	PP 70/08
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Waga kg	19	30
Cena netto PLN	**2 899,-**	**3 959,-**

Płyta robocza



- wykonanie nierdzewne ze stali AISI 430
- płyta robocza ze stali AISI 304 o grubości 1,2 mm
- szuflada GN 1/1
- podstawa z szafką



PP 70/80





Indeks	00026425	00027346
Model	PP 70/40	PP 70/80
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Waga kg	30	46
Cena netto PLN	**3 899,-**	**5 239,-**

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Podstawa zamknięta

- regulowana wysokość nóg



P 70/80

Indeks	00027347	00027348	00027349
Model	P 70/40	P 70/80	P 70/120
Wymiary mm	400 x 655 x 590	800 x 655 x 590	1200 x 655 x 590
Waga kg	13	16	21
Cena netto PLN	**1 239,-**	**1 489,-**	**1 999,-**



DL 90

DP 90 **599,-**
Drzwi prawe
DL 90 **569,-**
Drzwi lewe

Indeks	00009993	00009994
Model	DL 90	DP 90
Waga kg	3,6	3,6
Cena netto PLN	**569,-**	**599,-**

Podstawa z drzwiami

- regulowana wysokość nóg



P 70/80 D

Indeks	00027350	00027351	00027352
Model	P 70/40 D	P 70/80 D	P 70/120 D
Wymiary mm	400 x 655 x 590	800 x 655 x 590	1200 x 655 x 590
Waga kg	15	23	35
Cena netto PLN	**1 699,-**	**2 499,-**	**3 699,-**

Listwa kryjąco - łącząca



Indeks	00026431
Model	CG 70
Wymiary mm	622 x 8 x 12
Waga kg	0,5
Cena netto PLN	**79,-**



Linia REDFOX 900

Kuchnie	383
Kuchnie z piekarnikiem	384
Płyty grillowe	392
Frytownice	396
Kosze do frytownic	398
Urządzenie do gotowania makaronu	399
Kosze do urządzenia do gotowania makaronu	400
Bemary	401
Patelnie	403
Kotły	406
Płyty robocze	412
Akcesoria	414

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia REDFOX 900



- linia dla rozbudowanych lokali gastronomicznych, wydających do 500 dań dziennie, wymagających wysokiej wydajności urządzeń
- tłoczone wanny z zaokrąglonymi narożnikami i ergonomicznym panelem przednim - łatwe sterowanie i eksploatacja
- płyta wierzchnia modułów ze stali nierdzewnej
- AISI 304 o grubości 1,5 mm
- rozwiązanie konstrukcyjne umożliwiające łatwy montaż, z opcją ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego. Wszystkie moduły posiadają listwę krawędziową zapobiegającą przedostawaniu się żywności do przestrzeni pomiędzy ścianami. Dodatkowo można zainstalować listwy, które łączą linię w jedną całość i całkowicie zamykają boczną przestrzeń
- modele gazowe dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan
- wszystkie przyłącza umieszczone na tylnej części urządzeń
- tłoczone piekarniki nierdzewne do 6 kW GN 2/1
- regulowane masywne nóżki podstaw do niwelowania nierówności, wykonane ze stali nierdzewnej
- wszystkie krawędzie zaokrąglone- łatwiejsza konserwacja

Kuchnia gazowa



OPTION
PILOT FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- bardzo wydajne profesjonalne palniki mosiężne Flamgas ze stałą świeczką
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- otwarta szafka, drzwi jako opcja



SP 90/80 G







Indeks	00016392	00007371	00028585
Model	SP 90/40 G	SP 90/80 G	SP 90/120 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Waga kg	44	86	103
Ilość palników	5 kW 8 kW	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW	3,5 kW 5 kW 4x 8 kW
Cena netto PLN	**6 349,-**	**10 639,-**	**15 049,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem



- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm

OPTION
PILOT FLAME

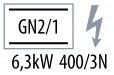


SPT 90/80 - 21 GE













Indeks	00028588	00007372	00007373
Model	SPT 90/80 - 21 G	SPT 90/80 - 21 GE	SPT 90/80 - 11 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Ilość palników	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	115	100,5	97
Cena netto PLN	**17 499,-**	**15 749,-**	**14 899,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem

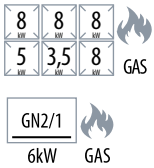


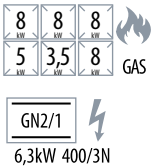
OPTION
PILOT FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- stała świeczka



SPT 90/120 - 21 G





Indeks	00028586	00028587
Model	SPT 90/120 - 21 G	SPT 90/120 - 21 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Piekarnik	statyczny na GN 2/1	statyczny na GN 2/1
Ilość palników	3,5 kW 5 kW 4x 8 kW	3,5 kW 5 kW 4x 8 kW
Waga kg	153	144
Cena netto PLN	**22 499,-**	**22 199,-**

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- urządzenie elektryczne trójfazowe
- termostat chroniący przed przegrzaniem
- 6-stopniowa regulacja mocy grzania
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej- wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- otwarta szafka, drzwi jako opcja



SP 90/80 E







Indeks	00016391	00007368	00029497
Model	SP 90/40 E	SP 90/80 E	SP 90/120 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7	14	21
Ilość palników	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	6x 3,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Waga kg	45,8	77,4	121
Cena netto PLN	**6 349,-**	**10 499,-**	**14 629,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

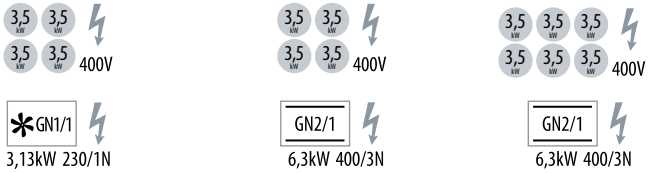
- urządzenie elektryczne trójfazowe
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
- tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm

SPT 90/80 - 21 E

- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1



SPT 90/80 - 11 E



Indeks	00007370	00007369	00029498
Model	SPT 90/80 - 11 E	SPT 90/80 - 21 E	SPT 90/120 - 21 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	17,13	20,3	27,3
Ilość palników	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW	6x 3,5 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Waga kg	100,9	107,4	161
Cena netto PLN	**14 479,-**	**15 279,-**	**22 919,-**

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- wolnostojąca konstrukcja z szafką i możliwością montażu drzwi
- odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
- tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- otwarta szafka, drzwi jako opcja



SPQ 90/80 E

3,5 kW 3,5 kW 400V

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

Indeks	00020456	00020457
Model	SPQ 90/40 E	SPQ 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7	14
Ilość palników	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	45	76,6
Cena netto PLN	**6 899,-**	**11 659,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- piekarnik konwekcyjny elektryczny GN 1/1
- tłoczona wanna pod płytami grzewczymi ułatwia utrzymanie czystości
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

SPQT 90/80 - 21 E

- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1

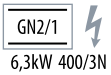


SPQT 90/80 - 11 E









Indeks	00020460	00020461
Model	SPQT 90/80 - 11 E	SPQT 90/80 - 21 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	17,1	20
Ilość palników	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	100,1	106,6
Cena netto PLN	**15 749,-**	**16 539,-**

Kuchnia elektryczna na podstawie



°C
50-400

- jednostka grzejna ze specjalnego stopu stali
- wolnostojąca konstrukcja z szafką i możliwością montażu drzwi
- odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
- otwarta szafka
- drzwi jako opcja
- szuflada pod pokrętłami na resztki produktów, które mogą przedostać się do wnętrza urządzenia między płytami grzewczymi



SPL 90/80 E





Indeks	00020458	00020459
Model	SPL 90/40 E	SPL 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5	10
Ilość palników	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	61	105,3
Cena netto PLN	**6 389,-**	**10 599,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

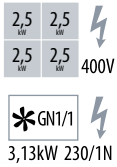
- jednostka grzejna ze specjalnego stopu stali
- odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
- 6-stopniowa regulacja mocy
- piekarnik konwekcyjny GN 1/1

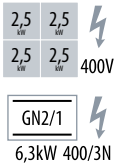
SPQT 90/80 - 21 E

- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1



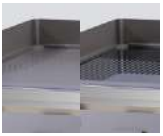
SPLT 90/80 - 11 E





Indeks	00020462	00020463
Model	SPLT 90/80 - 11 E	SPLT 90/80 - 21 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,1	16,3
Ilość palników	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	128,8	135,3
Cena netto PLN	**14 679,-**	**15 499,-**

Płyta grillowa gazowa



GAS °C 60-300

PIEZZO Cr 0,03mm

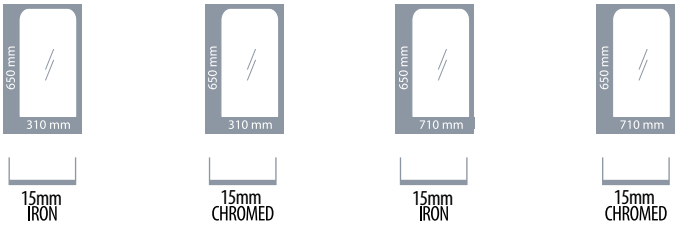
- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- wysoka, zdejmowana osłona o gr. 1,5 mm i wysokości 150 mm zapewniająca higienę wokół płyty
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- zbiornik na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTH 90/80 G / FTHC 90/80 G

- powierzchnia robocza 710 x 650 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHC 90/80 G



Indeks	00028575	00028577	00028576	00028578
Model	FTH 90/40 G	FTHC 90/40 G	FTH 90/80 G	FTHC 90/80 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	8	8	16	16
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Wymiary płyty mm	310 x 650	310 x 650	710 x 650	710 x 650
Waga kg	68	68	120	120
Cena netto PLN	**8 399,-**	**9 039,-**	**14 599,-**	**15 629,-**

Płyta grillowa gazowa

GAS °C 60-300

PIEZZO Cr 0,03mm

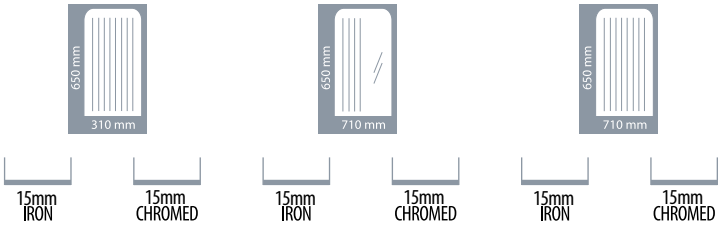
- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- wysoka, zdejmowana osłona o gr. 1,5 mm zapewniająca higienę wokół płyty
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- zbiornik na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTHR 90/80 G / FTHRC 90/80 G / FTR 90/80 G / FTRC 90/80 G

- powierzchnia robocza 710 x 650 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



FTHRC 90/80 G



Indeks	00028581	00028583	00028579	00028580	00028582	00028584
Model	FTR 90/40 G	FTRC 90/40 G	FTHR 90/80 G	FTHRC 90/80 G	FTR 90/80 G	FTRC 90/80 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	8	8	16	16	16	16
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Wymiary płyty mm	310 x 650	310 x 650	710 x 650	710 x 650	710 x 650	710 x 650
Waga kg	68	68	120	120	120	120
Cena netto PLN	**8 979,-**	**9 799,-**	**15 899,-**	**16 879,-**	**16 199,-**	**17 349,-**

Płyta grillowa elektryczna



400/3N | 50-300 °C | 0,03mm Cr

- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- szczotkowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

FTH 90/80 E / FTHC 90/80 E

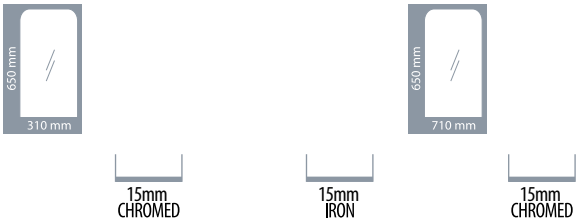
- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie

FTHC 90/40 E / FTHC 90/80 E

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm, chromowana- zespolona z rantem

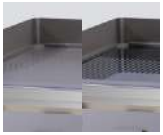


FTH 90/80 E



Indeks	00010656	00010670	00010664	00010671
Model	FTH 90/40 E	FTHC 90/40 E	FTH 90/80 E	FTHC 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6	6	12	12
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty cm	31 x 65	31 x 65	71 x 65	71 x 65
Waga kg	71	71	126,3	126,3
Cena netto PLN	**7 199,-**	**7 619,-**	**11 879,-**	**12 659,-**

Płyta grillowa elektryczna



400/3N | °C 50-300 | Cr 0,03mm

- płyta robocza wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- szczotkowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

FTHR 90/80 E / FTHRC 90/80 E

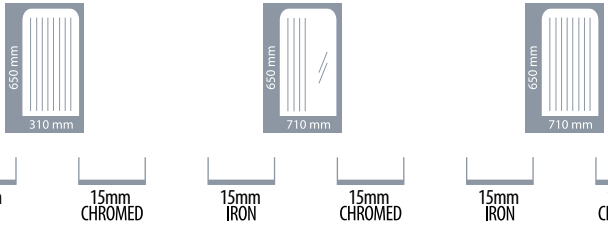
- płyta robocza 1/2 gładka, 1/2 ryflowana

FTRC 90/40 E / FTHRC 90/80 E / FTRC 90/80 E

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm, chromowana- zespolona z rantem



FTHR 90/80 E



Indeks	00010658	00020464	00010669	00020466	00010666	00020465
Model	FTR 90/40 E	FTRC 90/40 E	FTHR 90/80 E	FTHRC 90/80 E	FTR 90/80 E	FTRC 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6	6	12	12	12	12
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Wymiary płyty cm	31 x 65	31 x 65	71 x 65	71 x 65	71 x 65	71 x 65
Waga kg	71	71	126,3	126,3	126,3	126,3
Cena netto PLN	**7 049,-**	**7 599,-**	**12 729,-**	**13 699,-**	**13 199,-**	**13 999,-**

Frytownica gazowa



COLD ZONE GAS PIEZZO

DRAIN TANK kW/L 0,8

- termostat kontrolujący temperaturę oleju zabezpiecza przed jego przegrzaniem
- zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
- „zimna strefa" - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- łatwe sterowanie
- kosz o wymiarze 28 x 30 x 12 cm
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika wewnątrz podstawy
- ochrona pokręteł IPX4

FE 70/80 17 G

- 2x kosz o wymiarze 28 x 30 x 12 cm
- 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem



FE 90/80 17 G

17 l 2x 17 l

Indeks	00028573	00028574
Model	FE 90/40 17 G	FE 90/80 17 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 1200
Moc gazowa kW	14	28
Waga kg	52	85
Cena netto PLN	**13 499,-**	**24 499,-**

Frytownica elektryczna



400/3N | STAINLESS | °C 50-190

COLD ZONE | DRAIN TANK | kW/L 0,8

- tłoczona komora z obrotową grzałką o podwójnym uzwojeniu
- pod grzałką znajduje się głęboka zimna strefa
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika GN wewnątrz podstawy
- wytrzymałe kosze
- możliwe użycie 2 koszy wewnątrz jednej komory



FE 90/80 17 E

17 l | 2x 17 l

Indeks	00016393	00016394
Model	FE 90/40 17 E	FE 90/80 17 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	27
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	52,4	89,7
Cena netto PLN	**9 979,-**	**17 599,-**

Kosz do frytownicy



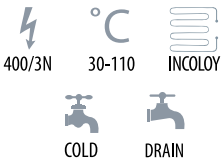
Indeks	00020467	00020468
Model	K 1/2 17l	K 1/1 17 l
Wymiary mm	135 x 300 x 120	280 x 300 x 120
Waga kg	0,8	1
Cena netto PLN	**259,-**	**259,-**



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

- obrotowa grzałka wewnątrz komory wykonana ze specjalnego materiału odpornego na sól - Incoloy 820
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- **kosze nie znajdują się w zestawie**







VT 90/80 E



33 l



2x 33 l

Indeks	00016395	00016396
Model	VT 90/40 E	VT 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12	24
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	40	80
Waga kg	52,1	89,8
Cena netto PLN	**13 679,-**	**24 199,-**

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Kosze do makaroniarek

- kosz do gotowania makaronu



Indeks	00016609	00016610	00016611	00016612	00016613	00016614
Model	VTL 1/9 L	VTL 1/9 P	VTL 1/6 L	VTL 1/6 P	VTL 1/3 A	VTL 1/3 B
Wymiary mm	150 x 110 x 220	150 x 110 x 220	160 x 150 x 220	160 x 150 x 220	290 x 150 x 220	290 x 160 x 220
Waga kg	0,7	0,7	0,8	0,8	1,2	1,2
Cena netto PLN	**399,-**	**399,-**	**319,-**	**349,-**	**419,-**	**499,-**



Bemar elektryczny



°C
30-90

SECURE DRAIN TAP

- tłoczona wanna o głębokości 200 mm
- półautomatyczny system napełniania
- zakres temperatur: 30-90°C
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- ochrona pokręteł IPX4
- łatwe sterowanie



BM 90/80 E

400/3N

400/3N

Indeks	00030415	00030416
Model	BM 90/40 E	BM 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	1,6	3,2
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	33	49
Cena netto PLN	**6 129,-**	**8 149,-**

Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym



GAS PIEZZO

HOT/COLD MANUAL

- 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 napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 90/80 G / BR 90/120 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 90/80 G/N / BR 90/120 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania





BR 90/80 G

80 l 80 l 120 l 120 l

Indeks	00008760	00008761	00016553	00016554
Model	BR 90/80 G	BR 90/80 G/N	BR 90/120 G	BR 90/120 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	30	30
Pojemność l	80	80	120	120
Waga kg	135,6	135,6	183,5	183,5
Cena netto PLN	**18 899,-**	**20 699,-**	**23 499,-**	**26 499,-**

Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym





- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- automatyczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BRM 90/80 G / BRM 90/120 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BRM 90/80 G/N / BRM 90/120 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BRM 90/80 G



Indeks	00010646	00010648	00016555	00016556
Model	BRM 90/80 G	BRM 90/80 G/N	BRM 90/120 G	BRM 90/120 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	30	30
Pojemność l	80	80	120	120
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12	0,12
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	138,6	138,6	188	188
Cena netto PLN	**23 599,-**	**25 599,-**	**28 599,-**	**31 999,-**

Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym



400/3N MANUAL

HOT/COLD 50-300

- 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 napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 90/80 E / BR 90/120 E

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 90/80 E/N / BR 90/120 E/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania





BR 90/120 E



80 l



80 l



120 l



120 l

Indeks	00008762	00008763	00016549	00016550
Model	BR 90/80 E	BR 90/80 E/N	BR 90/120 E	BR 90/120 E/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15	15	18	18
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	80	80	120	120
Waga kg	129,7	129,6	176,5	176,4
Cena netto PLN	**17 799,-**	**19 799,-**	**22 999,-**	**25 999,-**

Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym



400/3N AUTO

HOT/COLD 50-300

- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- automatyczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BRM 90/80 E / BRM 90/120 E

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BRM 90/80 E/N / BRM 90/120 E/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania



BRM 90/80 E

80l 80l 80l 120l

Indeks	00010651	00010652	00016551	00016552
Model	BRM 90/80 E	BRM 90/80 E/N	BRM 90/120 E	BRM 90/120 E/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,12	15,12	18,12	18,12
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	80	80	120	120
Waga kg	132,6	132,5	180	179,9
Cena netto PLN	**22 599,-**	**23 999,-**	**26 999,-**	**29 999,-**

Kocioł gazowy



GAS PIEZZO COLD

CONICAL O-RING
OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BI 90/100 G

100 l 150 l

Indeks	00008752	00008754
Model	BI 90/100 G	BI 90/150 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22,5	22,5
Pojemność l	100	150
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	134,7	144
Cena netto PLN	**25 999,-**	**26 999,-**

Kocioł gazowy ciśnieniowy



TOP +0,05 bar

GAS

PIEZZO

CONICAL O-RING

OUTLET OPTION

COLD

- autoklaw - kocioł ciśnieniowy
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIA 90/100 G

100 l

150 l

Indeks	00008753	00008755
Model	BIA 90/100 G	BIA 90/150 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22,5	22,5
Pojemność l	100	150
Waga kg	141,8	150,1
Cena netto PLN	**29 999,-**	**30 999,-**

Kocioł elektryczny



400/3N COLD

CONICAL O-RING
OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BI 90/100 E

100 l 150 l

Indeks	00008756	00008758
Model	BI 90/100 E	BI 90/150 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	21	21
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	100	150
Waga kg	116,8	125,2
Cena netto PLN	**22 999,-**	**23 999,-**

Kocioł elektryczny ciśnieniowy



TOP +0,05 bar | 400/3N | COLD

CONICAL O-RING
OUTLET OPTION

- autoklaw - kocioł ciśnieniowy
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIA 90/100 E

100 l

150 l

Indeks	00008757	00008759
Model	BIA 90/100 E	BIA 90/150 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	21	21
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	100	150
Waga kg	121,9	130,5
Cena netto PLN	**27 999,-**	**28 999,-**

Kocioł gazowy





- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIQ 90/140 300 G AWF

	200 l	200 l	300 l	300 l
Indeks	00031031	00031030	00031027	00031026
Model	BIQ 90/100 200 G	BIQ 90/100 200 G AWF	BIQ 90/140 300 G	BIQ 90/140 300 G AWF
Wymiary mm	1000 x 928 x 900	1000 x 928 x 900	1400 x 928 x 900	1400 x 928 x 900
Moc gazowa kW	24	24	40	40
Pojemność l	200	200	300	300
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	193	193	250	250
Cena netto PLN	**35 599,-**	**38 399,-**	**41 799,-**	**44 499,-**

Kocioł elektryczny



400/3N COLD

CONICAL O-RING
OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej



BIQ 90/140 200 E AWF

200 l 200 l 300 l 300 l

Indeks	00031033	00031032	00031029	00031028
Model	BIQ 90/100 200 E	BIQ 90/100 200 E AWF	BIQ 90/140 300 E	BIQ 90/140 300 E AWF
Wymiary mm	1000 x 928 x 900	1000 x 928 x 900	1400 x 928 x 900	1400 x 928 x 900
Moc elektryczna kW	24	24	32	32
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	200	200	300	300
Waga kg	188	190	238	240
Cena netto PLN	**34 999,-**	**38 499,-**	**40 499,-**	**43 499,-**

Płyta robocza z szufladą



- nierdzewna konstrukcja
- drzwi jako opcja

PP 90/40

- pojemność szuflady GN 1/1

PP 90/80

- pojemność szuflady GN 2/1



PP 90/80

Indeks	00009989	00009990
Model	PP 90/40	PP 90/80
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	41,7	61,1
Cena netto PLN	**3 799,-**	**5 799,-**

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Płyta robocza z szufladą i drzwiami

- nierdzewna konstrukcja





PP 90/80 D

Indeks	00009991	00009992
Model	PP 90/40 D	PP 90/80 D
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	44,7	68,3
Cena netto PLN	**4 499,-**	**6 799,-**



DP 90 **599,-**
Drzwi prawe
DL 90 **569,-**
Drzwi lewe

Indeks	00009993	00009994
Model	DL 90	DP 90
Waga kg	3,6	3,6
Strona	lewe	prawe
Cena netto PLN	**569,-**	**599,-**

Listwa kryjąca





Indeks	00009995
Model	CG 90
Cena netto PLN	**99,-**

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli



Ułożenie płyt elektrycznych



Ułożenie płyt elektrycznych



Ułożenie płyt elektrycznych



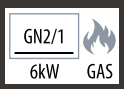
Ułożenie palników gazowych



Piekarnik elektryczny jednofazowy



Piekarnik elektryczny statyczny trójfazowy GN 1/1



Piekarnik gazowy statyczny GN 2/1 z dolnym grzaniem



Średnica



Grubość płyty



Pojemność wanny



Materiał płyty



Pojemność kotła



Wymiary komory



Liczba i średnica pizzy



Wydajność godzinowa


Płyta szamotowa górna i dolna



Ręczny system uchylania



Automatyczny system uchylania



Ilość biegów



Wyjmowany pojemnik



Grubość cięcia



Wymiary stołu



Średnica noża i cięcia



Pojedynczy zestaw



Liczba obrotów



Zmywarka dwupłaszczowa



Zakres temperatur



Zasilanie elektryczne trójfazowe



Zasilanie elektryczne jednofazowe



Zasilanie gazowe



Zapalnik piezzoelektryczny



Stała świeczka (wieczny płomień)


Woda



Grzałka nierdzewna



Grzałka ceramiczna



Grzałka cylindryczna



Grzałka stalowa



Indukcja



Ceramika


Mięso / ryby



Wydajność godzinowa



Zimna strefa



Odpływ z zaworem bezpieczeństwa



Odpływ do pojemnika



Odpływ



Zimna woda



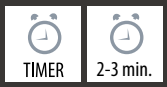
Zimna i ciepła woda



Cyfrowy termometr



Termostat



Timer



Mikrowyłącznik zabezpieczający



Czynnik chłodniczy R404a



Natychmiastowe zatrzymanie urządzenia



Praca ciśnieniowa



Cyfrowe sterowanie



Łącza USB / LAN / WIFI



Automatyczny start


Przekładnia ślimakowa


Przekładnia paskowa


Urządzenie jezdne - z kółkami



Zamek



Oświetlenie LED



Oświetlenie halogenowe



Para



Bio-gotowanie



Funkcja kombi - gorące powietrze/para



Funkcja lodówki



Szokowe schładzanie



Szokowe zamrażanie



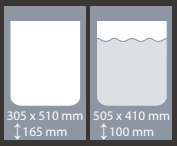
Rozmrażanie



Możliwość wyboru koloru



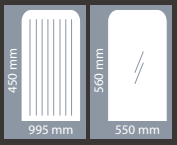
Kamienie lawowe



Wymiary wanny



Pojemność wanny



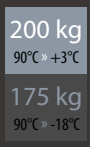
Wymiary płyty ryflowanej / gładkiej



Wymiary i pojemność użyteczna pojemnika



Wałkowane ciasto



Zdolność chłodzenia / mrożenia



Zdolność pakowania próżniowego i wymiary komory



Pojemność komory chłodzącej



Wykorzystanie / wymiary kosza i drzwi zmywarki

A

Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1 ... 37

B

Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem ... 207
Bateria stojąca kolumnowa ... 209
Bateria z długą dźwignią ... 209
Bateria z giętkim kranem ... 209
Bateria z prysznicem ... 208
Bemar GN 1/1 - 150 podwójny ... 108
Bemar GN 1/1 - 150 podwójny z kranem ... 108
Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy ... 107
Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy z kranem ... 107
Bemar GN 1/1 - 200 podwójny z kranem ... 109
Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy ... 107
Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy z kranem ... 108
Bemar elektryczny ... 109, 324, 371, 372, 401
Bemar wodny jezdny dzielony ... 47, 48
Bemar wodny stacjonarny dzielony ... 47
Blacha aluminiowa perforowana GN 1/1 ... 30
Blacha cukiernicza SPL 4/6-20 emaliowana ... 31
Blacha cukiernicza SPL 4/6-40 emaliowana ... 31

D

Deska do krojenia ... 154
Deska do krojenia i rozbijania ... 154
Drzwi do FE-60/P ... 75
Drzwi do podstawy ... 330
Drzwi lewe ... 378, 414
Drzwi prawe ... 378, 414

E

Ekspres do kawy 1-grupowy ... 183
Ekspres do kawy 2-grupowy ... 183, 184
Ekspres do kawy 2-grupowy biały ... 185
Ekspres do kawy 2-grupowy czarny ... 185
Ekspres do kawy 3-grupowy ... 184
Ekspres do kawy 3-grupowy biały ... 186
Ekspres do kawy 3-grupowy czarny ... 186
Elektroniczny licznik przepływu ... 230

F

Filtr Brita Purity C Quell ST ... 228
Forma oksydowana ... 254
Frytownica elektryczna ... 77, 78, 79, 317, 318, 365, 366, 397
Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa ... 73
Frytownica elektryczna 11 l trójfazowa ... 69
Frytownica elektryczna 5 + 5 l ... 69
Frytownica elektryczna 5 l ... 66
Frytownica elektryczna 8 + 5 l ... 70
Frytownica elektryczna 8 + 8 l ... 70, 72
Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa ... 72, 73
Frytownica elektryczna 8 l ... 66
Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa ... 67, 68
Frytownica elektryczna 8 l z kranem ... 67
Frytownica elektryczna na podstawie ... 319
Frytownica elektryczna trójfazowa ... 74, 75
Frytownica gazowa ... 315, 364, 396
Frytownica na ryby ... 68

G

Garnek niski ... 38
Garnek wysoki ... 38
Garnek średni ... 38
Garownik ... 283
Grill kontaktowy elektryczny ... 100, 101, 102, 103
Grill kontaktowy podwójny gładki ... 104
Grill kontaktowy podwójny pół na pół ... 104
Grill kontaktowy podwójny ryflowany ... 104
Grill lawowy gazowy ... 313, 361, 362
Grill lawowy podwójny gazowy ... 112
Grill lawowy pojedynczy gazowy ... 112
Grill wodny ... 114, 314
Głowica uniwersalna by-pass do Purity C ... 229

H

Hot-dog ... 122, 122, 122, 123
Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym ... 123, 124

K

Kamienie lawowe ... 113
Kloc masarski ... 154
Kloc polietylenowy do mięsa ... 155
Kocioł elektryczny ... 408, 411
Kocioł elektryczny 50 l ... 375
Kocioł elektryczny ciśnieniowy ... 409
Kocioł gazowy ... 406, 410
Kocioł gazowy ciśnieniowy ... 407
Konsola - uchwyt do salamandra ... 120
Kostkarka do lodu ... 179, 180
Kosz do VT ... 323
Kosz do frytownicy ... 320, 398
Kosz do zmywarki ... 210
Kosz na frytki GN 1/1 ... 37
Kosz na odpady ... 213
Kosze do frytownic ... 367
Kosze do makaroniarek ... 370, 400
Kosze do urządzenia do gotowania makaronu VT ... 80
Krajalnica - nóż gładki ... 150, 151
Krajalnica - nóż teflonowy ... 150
Krajalnica - nóż zębaty ... 150
Kruszarka do lodu ... 193
Kruszarka do lodu - Mojitos ... 192
Kuchenka indukcyjna ... 136
Kuchenka indukcyjna drop-in ... 136
Kuchenka mikrofalowa ... 135, 135
Kuchnia elektryczna ... 302, 344, 345, 350, 351, 386, 388
Kuchnia elektryczna na podstawie ... 390
Kuchnia elektryczna wolnostojąca ... 290
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem ... 304, 387, 389, 391
Kuchnia elektryczna zpiekarnikiem ... 346, 352
Kuchnia gazowa ... 297, 298, 299, 335, 336, 337, 338, 342, 343, 383
Kuchnia gazowa wolnostojąca ... 289
Kuchnia gazowa z piekarnikiem ... 385
Kuchnia gazowa z piekarnikiem ... 384
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym ... 300, 301
Kuchnia gazowa z piekarnikiem ... 340, 347, 348
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym ... 339, 341, 349
Kuchnia wok ... 292
Kuweta na lody ... 31

L

Lampa owadobójcza ... 61
Listwa dzieląca / podtrzymująca do pojemników GN ... 29
Listwa kryjąca ... 414
Listwa kryjąco - łącząca ... 379
Lodówka do przechowywania mleka ... 189

Ł

Łopata do pizzy ... 255
Łopatka do FTH ... 98
Łopatka do FTR ... 98

M

Mikser barowy ... 192
Mikser spiralny 10 l ... 251
Mikser spiralny 15 l ... 251
Mikser spiralny 20 l ... 252
Mikser spiralny 7 l ... 251
Mikser spiralny trójfazowy 15 l ... 251
Mikser spiralny trójfazowy 20 l ... 252
Mikser spiralny trójfazowy 33 l ... 252
Mikser spiralny trójfazowy 42 l ... 252
Mikser spiralny trójfazowy 53 l ... 253
Mikser zanurzeniowy ... 152
Młynek do kawy ... 190
Młynek do kawy BRASIL INOX ... 190
Młynek do kawy automatyczny ... 190
Młynek koloidalny ... 216

N

Nadstawka ... 211
Nasadka do miksera zanurzeniowego ... 153
Nasadki do miksera zanurzeniowego ... 153
Nóż do wilka ... 148
Nóż krążkowy do pizzy ... 255

O

Obieraczka lakierowana do ziemniaków ... 145
Obieraczka nierdzewna do ziemniaków ... 145
Okap do pieca EPMN 511 / 711 / 1011 ... 280
Okap do pieca MPDN 511 / 711 / 1011 ... 280
Okap do pieca SLIM 0611 / 1011 ... 280
Okap kondensacyjny do pieca EPMN 511 / 711 / 1011 ... 280
Okap kondensacyjny do pieca MPDN 511 / 711 / 1011 ... 280
Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011 ... 280
Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623 ... 280
Okap uniwersalny ... 280

P

Papier do gotowania SAGA arkusz ... 141
Papier do gotowania SAGA rolka ... 141
Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym ... 405
Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym ... 404
Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym ... 403
Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym ... 402
Patelnia multifunkcyjna ... 137, 325
Patelnia uchylna elektryczna ... 374
Patelnia uchylna gazowa ... 373
Piec do odpiekania ... 243
Piec do odpiekania - cyfrowy ... 243
Piec do pizzy ... 244
Piec do pizzy 1-poziomowy ... 237, 238, 242
Piec do pizzy 2-poziomowy ... 239, 240, 242
Piec do pizzy dwupoziomowy ... 244, 245, 246
Piec do pizzy jednopoziomowy ... 245, 246
Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 ... 264, 268
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1 ... 263, 266
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 ... 263, 265
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 ... 264, 267
Piec konwekcyjno-parowy slim 10x GN 1/1 ... 276
Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1 ... 275
Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 2/3 ... 274
Piec szybkogrzejny 1x GN 2/3 ... 259
Piekarnik elektryczny ... 326
Piła do kości ... 147
Podgrzewacz do parówek ... 124
Podgrzewacz frytek ... 320
Podgrzewacz parówek i bułek podwójny ... 140, 140
Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy ... 139, 139
Podgrzewacz talerzy ... 42, 43
Podstawa ... 328
Podstawa do BM(V) 1120 ... 116
Podstawa do BM(V) 2120 ... 117
Podstawa jezdna do BM(V)1120 ... 116
Podstawa jezdna do BM(V)2120 ... 117
Podstawa pod moduł otwarta ... 115
Podstawa pod moduł otwarta jezdna ... 115, 116
Podstawa pod piec 511 ... 278
Podstawa pod piec 711 / 1011 ... 278
Podstawa pod piec MSDBD SLIM 0611, 1011 ... 279
Podstawa pod piec MSDBD SLIM 0623 ... 279
Podstawa pod piec do pizzy ... 241
Podstawa pod spiętrowane piece MSDBD SLIM 0611 ... 279
Podstawa pod spiętrowane piece MSDBD SLIM 0623 ... 279
Podstawa pod zmywarkę ... 202
Podstawa z drzwiami ... 379
Podstawa zamknięta ... 329, 378
Pojemnik GN 1/1 emaliowany ... 30
Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy ... 30
Pojemnik GN 1/1 teflon na jaja (12 szt.) ... 32
Pojemnik GN 1/1 teflon płaski ... 32
Pojemnik GN 1/1 teflon ryflowany ... 32
Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy ... 31
Pojemnik GN 2/3 emaliowany cukierniczy ... 31
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ... 22
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany ... 26
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 zpoliwęglanu ... 34
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 ... 23
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 perforowany ... 27
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 zpoliwęglanu ... 34
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 ... 23
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 zpoliwęglanu ... 34
Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 ... 23
Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 zpoliwęglanu ... 34
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 ... 23
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 zpoliwęglanu ... 35
Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 ... 23
Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 zpoliwęglanu ... 35
Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 ... 22
Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany ... 26
Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 ... 22
Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany ... 26
Pojemnik gastronomiczny GN 2/4 ... 22
Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu ... 33
Pojemnik gastronomiczny z uchwytami ... 28
Pojemnik na sztućce ... 212
Pokrywa kosza ... 212
Pokrywka ... 24, 39
Pokrywka z poliwęglanu ... 35
Pokrywka z uszczelką silikonową ... 24
Pokrywka z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyt ... 24
Pokrywka z wycięciem na chochlę ... 25
Pokrywka z wycięciem na uchwyt ... 25
Pokrywka z wycięciem na uchwyt i chochlę ... 25
Prysznic myjący ... 282
Półka odkładcza do FE-30 ... 75
Półka odkładcza do FE-60 / FE-60/P ... 75
Półka pełna 3 ... 55
Półka pełna 4 ... 55
Półka pełna 6 ... 55
Półka pełna boczna ... 55
Półka pełna do witryn SQ ... 56
Półka z profili, nierdzewna ... 56
Płyta grillowa chromowana elektryczna ... 89, 90, 91, 311, 312
Płyta grillowa chromowana gazowa ... 95, 96, 97, 307, 308
Płyta grillowa elektryczna 82, 83, 84, 85, 86, 87, 309, 310, 357, 358, 359, 360, 394, 395
Płyta grillowa gazowa .. 92, 93, 94, 305, 306, 353, 354, 355, 356, 392, 393
Płyta robocza ... 327, 376, 377

Płyta robocza z szufladą ... 412
Płyta robocza z szufladą i drzwiami ... 413

R

RM Grill - 2x 5 kg ... 205
RM Kamień Wodny - 2x 5 kg ... 204
RM Myjący - 12 kg ... 204
RM Myjący - 25 kg ... 204
RM Płuczący - 10 kg ... 204
Regał magazynowy chrom. 4-półkowy ... 42
Retigo Grill GN 1/1 ... 36
Retigo Grill GN 2/3 ... 36
Rolkowy opiekacz parówek ... 126
Rondel ... 39
Ruszt do grilla lawowego ... 113, 363
Ruszt do kurczaków 1/1 ... 37
Ruszt do kurczaków 2/3 ... 37
Ruszt płaski GN 1/1 ... 36
Ruszt płaski GN 2/1 ... 36
Ruszt płaski GN 2/3 ... 36
Ręczny mikser zanurzeniowy + rózga ... 152

S

Salamander - opiekacz ... 119
Salamander ruchomy - opiekacz ... 119, 120
Schładzarko-zamrażarka szokowa ... 167, 285
Separator do obierzyn okrągły - SKBZ ... 146
Siatka aluminiowa do pizzy ... 254
Silnik do miksera ... 153
Sitko do wilka ... 148
Sonda (MPDN, MDR) ... 279
Sonda sous-vide do MPDN ... 279
Spryskiwacz Profi line z baterią stołową ... 207
Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką ... 207
Spryskiwacz Profi line z baterią ścienną i wylewką ... 207
Spryskiwacz do mycia pieca ... 208
Spryskiwacz z baterią stołową ... 206
Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką ... 206
Spryskiwacz z baterią ścienną ... 206
Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką ... 206
Steak grill chromowany - komplet ... 98, 99
Stół chłodniczy - 2 drzwi ... 172
Stół chłodniczy - 3 drzwi ... 170, 172
Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady ... 171
Stół chłodniczy czteroszufladowy ... 171
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ... 170
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem ... 169
Stół chłodniczy na sałatki ... 169
Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem ... 169
Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodz. witrynką ... 171
Stół do pizzy dwudrzwiowy ... 170
Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem ... 174
Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem ... 174
Stół wyładowczy do zmywarki ... 203
Stół załadowczy ze zlewem ... 203
System filtracyjny ... 225
System filtracyjny Purity 1200 Clean ... 227
System filtracyjny Purity 450 Steam ... 226
System filtracyjny do kostkarek ... 224
System odsalania wody ... 230
System odwróconej osmozy ... 231
Szafa chłodnicza - 130 l lakier. przeszklona ... 159
Szafa chłodnicza - 130 l lakierowana ... 159
Szafa chłodnicza - 130 l nierdz. przeszklona ... 159
Szafa chłodnicza - 130 l nierdzewna ... 159
Szafa chłodnicza - 350 l lakier. przeszklona ... 160
Szafa chłodnicza - 350 l lakierowana ... 160
Szafa chłodnicza - 350 l nierdz. przeszklona ... 160
Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna ... 160
Szafa chłodnicza - 570 l lakier. przeszklona ... 161
Szafa chłodnicza - 570 l lakierowana ... 161
Szafa chłodnicza - 570 l nierdz. przeszklona ... 161
Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna ... 161
Szafa chłodnicza GN 2/1 - 670 l ... 163
Szafa chłodnicza GN 2/1 - 670 l przeszklona ... 163
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa - 900 l ... 162
Szafa chłodnicza dwudrzwiowaGN 2/1 - 1300 l ... 163
Szafa mroźnicza - 130 l lakierowana ... 164
Szafa mroźnicza - 130 l nierdzewna ... 164
Szafa mroźnicza - 350 l lakierowana ... 164
Szafa mroźnicza - 350 l nierdzewna ... 164
Szafa mroźnicza - 570 l lakierowana ... 165
Szafa mroźnicza - 570 l nierdzewna ... 165
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 1300 l ... 166
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 670 l ... 166
Szatkownica warzyw ... 155
Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym ... 255
Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg ... 232

Ś

Środek myjący ... 282
Świetlówki do lampy P1 (X2) ... 61

T

Taboret elektryczny ... 291
Taboret z palnikiem gazowym ... 291
Tarcze do frytek ... 156
Tarcze do kostek ... 156
Tarcze do plastrów ... 156
Tarcze do wiórków, szatkowania ... 156
Termoport - D GN 1/3 COP ... 44
Termoport Front GN 1/1 ... 46
Termoport z drzwiami grzejnymi 12V ... 46
Termoport z drzwiami grzejnymi 230V ... 46
Termoporty do płynów ... 45
Termos lakierowany ... 41
Termos stalowy ... 40, 41
Termos stalowy z kranem ... 40
Termos stalowy z kranem TOMLINSON ... 40
Tester twardości wody ... 232
Torba na 12 hamburgerów ... 249
Torba na sushi ... 249
Torba termiczna do transportu opakowań ... 248
Torba termiczna do transportu pizzy ... 247
Torba termiczna do transportu zup ... 248
Toster dwupoziomowy ... 128, 129
Toster jednopoziomowy ... 128

U

Uchwyt na talerzyki ... 212
Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania ... 76
Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek ... 76
Urządzenie do gotowania makaronu ... 79
Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne ... 322, 368, 369, 399
Urządzenie do gotowania makaronu z odpływem ... 80

V

Vision Grill Diagonal GN 1/1 ... 36

W

Waga kalkulacyjna ... 57
Waga magazynowa ... 58
Waga sklepowa ... 57
Wilk do mięsa ... 148
Witryna chłodnicza ... 49, 50, 51, 52, 175

Witryna chłodnicza GN 1/4 176
Witryna grzewcza 53, 54, 132, 133
Witryna grzewcza ekspozycyjna 131
Witryna neutralna 133, 134
Wkład lepny do lampy: P1 Led W (x15) 61
Wkład wymienny do Purity 450 Steam 226
Wkładka do pojemnika z poliwęglanu 35
Wyciskarka do owoców 193
Wózek do termoportów 46
Wózek na kosze 213

Z

Zestaw do połączenia pieców EPMN 281
Zestaw do połączenia pieców MPDN/EPMN 281
Zestaw do połączenia pieców MPDN/MPDN 281
Zestaw do połączenia pieców MSDBD SLIM 0623 281
Zestaw kółek 330
Zmiękczacz automatyczny 219, 220, 221
Zmiękczacz automatyczny do ciepłej wody 222
Zmiękczacz do wody 223
Zmiękczacz półautomatyczny 219
Zmiękczacz z bypassem 223
Zmywarka do naczyń i garnków 202
Zmywarka do szkła 197, 198
Zmywarka do szkła i naczyń 199
Zmywarka kapturowa 200

Ż

Żywica do zmiękczaczy LT 232