GASTRO ECONOMY

Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.



KATALOG RM
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 RM 2025/2026, w którym niezmiennie znaleźć można najwyższej jakości urządzenia gastronomiczne. Obok takich produktów jak cenione piece konwekcyjno- parowe Retigo i urządzenia RM Multi, prezentujemy nowość - Linię RM Lotus 900 Digital. Precyzyjne sterowanie i nowe możliwości, które między innymi wpływają na oszczędności energii, to nasza odpowiedź na wymagania rynku.

Zachęcam także do zapoznania się z naszymi pozostałymi katalogami: REDFOX 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 interes

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 100/2318/5771/2023** Ważny od **18-12-2023**
Protokół z auditu nr: PL5771/2023 Ważny do **17-12-2026**

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

Katowice, 18-12-2023

Certyfikacja została przeprowadzona i jest systematycznie nadzorowana zgodnie z procedurą auditową 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!

REALIZACJA — Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.

EUROPEJSKIE CENTRUM SOLIDARNOŚCI - MUZEUM / GDAŃSK

ECS to instytucja z siedzibą w Gdańsku, której celem jest jest „upowszechnienie dziedzictwa „Solidarności" w Polsce i innych krajach oraz czynne uczestnictwo w budowie tożsamości europejskiej".
Centrum to nowoczesna instytucja kultury, muzeum, w którym prezentowane są wystawy stałe i czasowe, z bogatymi zasobami archiwalnymi, ale także ośrodek edukacyjny, centrum badawczo-rozwojowe i miejsce spotkań oraz wymiany poglądów.
Dla odwiedzających przygotowane są sale wystawowe, warsztatowe i konferencyjne, audytorium, ogród zimowy oraz bar i stołówka.



Pomieszczenia kuchenne, mieszczące się w przestrzeni jednego z najpiękniejszych muzeów Gdańska, zostały zaprojektowane przez zespół projektowy RM Gastro oraz wyposażone w profesjonalne urządzenia RM.

Partner handlowy:
MAXIMUS Jarosław Marcewski





REALIZACJA — Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.

HOTEL SŁONECZNY ZDRÓJ MEDICAL SPA & WELLNESS ** BUSKO ZDRÓJ**

Wyjątkowo ciepły mikroklimat sprawia, że w Busku-Zdroju słońce świeci przez przytłaczające „277 dni" w roku i nie bez powodu słońce znalazło się w herbie tego miasta. Klimat tego najcieplejszego z polskich uzdrowisk sprzyja działalności najlepszego w kraju hotelu medycznego i zarazem jedynego w Polsce certyfikowanego centrum Biomechanicznej Stymulacji Mięśni. RM Gastro zaprojektowało wszystkie kuchnie, bar i bufet śniadaniowy oraz wyposażyło obiekt w sprzęt.

Partner handlowy:
RESTAURATOR-SERWIS Wojciech Kiercz, Wiesław Kiercz
TAST Piotr Świeczyński Sp. j.







REALIZACJA — Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.

KUCHNIA VIKINGA / BIAŁYSTOK

Kuchnia Vikinga to największy catering dietetyczny we wschodniej Polsce, z ambicjami by stać się największym w kraju. Głównym celem twórców Kuchni Vikinga, jest ciągły rozwój firmy. Dlatego otwarte zostały stacjonarne punkty Vikinga Point w Białymstoku, Warszawie, Olsztynie i Sokółce. Kuchnia Vikinga to miejsce przygotowania nie tylko szybkich, gotowych posiłków ale przede wszystkim zdrowych. Klienci mogą wybierać spośród 35 diet i 15 diet codziennie.
Podstawą do przygotowania tak zróżnicowanego wymagającego menu jest odpowiedni sprzęt. Dlatego kuchnia wyposażona została w profesjonalne urządzenia gastronomiczne RM Gastro.



Partner handlowy:
DATO Piotr Bogacewicz, Kamil Wiszniewski Spółka Cywilna





REALIZACJA — Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.

PARK ROZRYWKI ENERGYLANDIA - KUCHNIA / ZATOR

ENERGYLANDIA to największy park rozrywki w Polsce. Usytuowany jest na terenie 70 hektarów w Zatorze, nieopodal Oświęcimia, w województwie małopolskim. Na terenie parku rozrywki znajduje się ponad 60 restauracji i punktów gastronomicznych. Z ich usług korzysta rocznie 1,8 mln gości.

Tak duża inwestycja wiązała się z opracowaniem przez zespół RM wielu złożonych projektów - dotyczyło głównej sekcji Aquatantis, kuchni bocznych oraz pozostałych obiektów kuchennych na terenie całego parku. Wymagała także solidnych, profesjonalnych rozwiązań gastronomicznych. Dlatego kuchnie Energylandii zaprojektowane są i kompleksowo wyposażone przez RM Gastro.



Dzięki nowoczesnego i stale rozwijającego się kompleksu wybrane zostały wyjątkowe technologicznie rozwiązania, jak komory szokowe, automatyczne frytownice, zmywalnie dla 2500szt/h, które automatyzują i optymalizują pracę kucharzy.

Partner handlowy:
GASTRO-ECONOMY Sp. z o.o.





REALIZACJA — Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.

SZPITAL KLINICZNY W PROKOCIMIU / KRAKÓW

Misja Szpitala Uniwersyteckiego w Krakowie to: „Połączenie doświadczenia i tradycji z najnowszymi trendami w medycynie na rzecz poprawy zdrowia i komfortu życia Pacjenta".
Zgodnie z powyższym, w ramach komfortu życia pacjentów, szpital zmygnował z posiłków dostarczanych w ramach cateringu. W kompleksie budynków szpitalnych wygospodarowana została przestronna powierzchnia na kuchnię główną. Pomieszczenia tej kompleksowo wyposażone w profesjonalne urządzenia gastronomiczne RM Gastro, z zaprojektowanym oraz zamontowanym nowym systemem dystrybucji posiłków.
Szpitalny Dział Żywienia we współpracy z Działem Dietetyki jest w stanie opracować posiłki dla ponad tysiąca osób.
W sumie przygotowywanych jest 12 głównych rodzajów diet,



uwzględniających ich wiek pacjentów oraz dodatkowe - wegetariańska, diety dla oddziału transplantologii, hematologii oraz diety specjalne.

Partner handlowy:
FREDOMATIC GASTRO Sp. z o. o. Sp. K.





REALIZACJA — Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.

SZPITAL KLINICZNY / LUBLIN

Na przestrzeni prawie 100 letnich dziejów budynek szpitala pełnił różne funkcje. Był szkołą jeździecką, szpitalem wojskowym w czasie okupacji. Wielokrotnie remontowany i rozbudowywany, po wstąpieniu Polski do NATO stał się jedną z ważniejszych placówek medycznych na wschodniej granicy.
Szpital nie korzysta z usług firm cateringowych. W specjalnie w tym celu powstałym budynku mieści się kuchnia, w której przygotowywane są posiłki dla pacjentów, pracowników, studentów i dla osób odwiedzających ich chorych.
RM Gastro wykonało w obiekcie cały projekt kuchni oraz kompleksowo wyposażyło w sprzęt.



Partner handlowy:
FREDOMATIC GASTRO Sp. z o.o. Sp.k.





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.



GASTRO ECONOMY

Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.

LINIA RM 900 DIGITAL







- **Wodoodporność IPX5 - panel przedni**
- **Oszczędność energii**
- **2-letnia gwarancja producenta**
- **4,3” kolorowy ekran dotykowy z intuicyjną obsługą**
- **Oszczędność czasu**

NOWOŚĆ

NOWOŚCI 2025/2026

Linia RM 900 Digital

PCC	Kuchnie ceramiczne	337
PCI, TPI	Kuchnie indukcyjne	338
PCIW	Kuchnie indukcyjne WOK	339
TPK	Kuchnie żeliwne	340
FTL, FTR, FTLR	Płyty grillowe	341
CWK	Grille wodne	342
F2/8, F2/18, F2/25, F18, F25	Frytownice elektroniczne	343
CPA	Urządzenie do gotowania makaronu	344
BM	Bemary wodne	345
BRM	Patelnie uchylne elektryczne	346
BRF	Patelnie multifunkcyjne elektryczne	347
PI100A, PI150A	Kotły	348
SONDY	Akcesoria	349




GASTRO ECONOMY

O firmie 3 - 18

O nas / Nasze możliwości / Urządzenia / Usługi / Studio kulinarne / Nowości / Spis treści

RM Piece konwekcyjno - parowe 19 - 54

Natryskowe / Bojlerowe / Elektryczne / Gazowe

RM Multi 55 - 66

Urządzenia multifunkcyjne

Linia RM 600 67 - 108

Odpowiednia dla kuchni wydającej do 100 dań - małe restauracje, bufety i fast-foody

Linia RM 700 / Linia RM 700 Drop - in 109 - 230

Odpowiednia dla kuchni wydającej do 300 dań - hotele, szkoły i restauracje

Linia RM 900 / Linia RM 900 Drop - in / Linia RM 900 Digital 231 - 348

Odpowiednia dla kuchni wydającej do 500 dań - szpitale, szkoły, więzienia, urzędy

Linia RM 1100 349 - 384

Już teraz wykreuj własną wyjątkową wyspę kuchenną

RM Zmywalnia 385 - 428

Zmywarki do szkła i naczyń podblatowe / Zmywarki kapturowe / Zmywarki do garnków / Zmywarki tunelowe

RM Chłodnictwo 429 - 448

Stoły mroźnicze i chłodnicze / Szafy mroźnicze i chłodnicze / Kostkarki do lodu

RM Schładzarko-zamrażarki szokowe 449 - 464

Schładzarko - zamrażarki szokowe

RM Pizza System 465 - 476

Piece do pizzy / Wytłaczarki / Wałkownice do ciast

RM Urządzenia dynamiczne 477 - 498

Pakowarki próżniowe / Wilki do mięsa / Szatkownice i kutry / Miksery uniwersalne

RM Salamandry 499 - 504

Salamandry cyfrowe, automatyczne i dotykowe

RM Bary sałatkowe i bemary 505 - 516

Witryny chłodnicze i grzewcze / Bemary jezdne i stacjonarne

RM System regałowy 517 - 528

System modułowy / System jezdny

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli 529 - 538

Alfabetyczny spis produktów / Piktogramy / Notatki


GASTRO ECONOMY

RM Piece konwekcyjno - parowe

Piece konwekcyjno - parowe Retigo 24
Piece piekarnicze multifunkcyjne Retigo Deli Master 43
Garownik 44
Podstawy i akcesoria 44
Hold-o-mat 52
Szkolenie kulinarne 54

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.



VISION PERFECT COOKING

VISION DESIGN

MY VISION CONTROLS

SMART INVESTMENT

retigo®

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

Piece konwekcyjno-parowe Retigo



Ponad 30 lat innowacji

Piece konwekcyjno-parowe Retigo dostarczają kucharzom na całym świecie doskonałą technologię, umożliwiającą przygotowanie potraw najwyższej klasy. Piece linii VISION odpowiadają w szczególności na potrzeby wymagających użytkowników kładących nacisk na jakość i prostą obsługę. Ich podstawową cechą jest elegancka prostota. Gustowny czarny panel sterowania i wypracowany design tworzą własny, niepowtarzalny styl. Przejrzysty wyświetlacz LCD jest przewodnikiem użytkownika w procesie programowania i wprowadzania ustawień urządzenia.

RETIGO Blue Vision to seria modeli pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Vision z najwyższej półki. Poszczególne piece zostały zaprojektowane tak, aby zaspokoiły potrzeby użytkowników. Obsługa odbywa się za pomocą panelu dotykowego, oferującego szybki dostęp do wszystkich kluczowych i specjalnych funkcji. Wszystkie modele są w wersji podstawowej wyposażone w funkcję automatycznego mycia, Easy Cooking oraz klapkę odprowadzania pary i 6 punktową sondę termiczną.

Seria modeli pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Orange Vision jest odpowiedzią na potrzeby użytkowników nieposiadających wysokich wymagań co do ilości funkcji, ale kładących nacisk na wysoką jakość i prostą obsługę panelu dotykowego. W odróżnieniu od serii Blue Vision, piece Orange Vision, zostały wyposażone przede wszystkim w kluczowe funkcje. Elegancki funkcjonalny design podkreśla prostotę urządzenia, wyświetlacz diodowy LED umożliwia z kolei łatwe dokonywanie ustawień i sterowanie.

Retigo Orange Vision Plus to seria pieców konwekcyjno-parowych, która wprowadza zupełnie nowy standard, łącząc niesamowitą łatwość obsługi dzięki 7-calowemu ekranowi dotykowemu z systemem Vision Controls i świetne funkcje w podstawowej cenie, w tym 99 programów. Szeroka gama opcjonalnych konfiguracji pozwoli dostosować urządzenie do potrzeb Twojej kuchni. Nowy Orange Vision Plus oferuje doskonały stosunek ceny do wydajności. Piece konwekcyjno-parowe RETIGO mają 3 letni okres gwarancji.

- VISION TOUCH CONTROL – Łatwe intuicyjne sterowanie oszczędza czas i koszty szkolenia obsługi
- System Retigo Eco Logic i Automatyczne mycie z niskim zużyciem wody pozwala utrzymać koszty pod kontrolą
- ADVANCED STEAM GENERATION SYSTEM – Unikalne dwustopniowe podgrzewanie wstępne wody z wymiennikiem ciepła zapewnia, dzięki doskonałej jakości pary, wymagany kolor, strukturę i smak potrawy przy jednoczesnym zachowaniu witamin i minerałów
- System kontroli wilgotności wewnątrz pieca

Wartości pozostają innowacja trwa dalej.





Retigo Orange Vision



Retigo Orange Vision Plus



Retigo Blue Vision

TECHNIKI GOTOWANIA	Orange	Orange Plus	Blue
– Gorące powietrze – Funkcja kombi - gorące powietrze/para	30 – 300°C	30 – 300°C	30 – 300°C
– Funkcja gotowania w parze	30 – 130°C	30 – 130°C	30 – 130°C
– Bio-gotowanie	30 – 98°C	30 – 98°C	30 – 98°C
– Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania	✓	✓	✓
– Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii	✓	✓	✓
– Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce	✗	✗	✓
– Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs	✗	✗	✓
– Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak	✓	✓	✓
– Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej	✗	✗	✓
– Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki	✗	✗	✓
– Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii	○	○	✓
– Automatyczny przedgrzew	✓	✓	✓
– Automatyczne chłodzenie	✓	✓	✓
– Manualne nawilżanie	✓	✓	✓
– Automatyczny start	✓	✓	✓
– Easy Cooking	✗	✗	✓
– Funkcja Learn – umożliwia zapisanie programu ze zmianami dokonanymi w trakcie obróbki termicznej	✗	✓	✓
– Multitasking – możliwość pracy z panelem podczas trwania procesu	✗	✗	✓
– Ostatnich 10 – wyświetlanie ostatnich 10 procesów	✗	✓	✓
– EcoLogic – informacja o zużyciu energii elektrycznej zaraz po zakończonym procesie	✗	✓	✓
WYPOSAŻENIE			
– Automatyczne mycie	✓	✓	✓
– Książka kucharska (programy / kroki)	99/9	99/9	1000/20
– Rekuperator	✓	✓	✓
– AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności	✗	✗	✓
– ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary	✓	✓	✓
– ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością	✓	✓	✓
– Potrójna szyba w drzwiach *** - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi	✓	✓	✓
– Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia	✓	✓	✓
– Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru	○	✓	✓
– 7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza	✓	✓	✓
– Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo	✓	✓	✓
– Taktowanie wentylatora*** - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności	✗	✓	✓
– Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie	✓	✓	✓
– Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****	○	✓	✓
– Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy****	1 punktowa	1 punktowa	6 punktowa
– Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości	✓	✓	✓
– Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia	✓	✓	✓
– Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych	✓	✓	✓
SERWIS			
– System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych	✓	✓	✓
– BCS (Boiler Control System)* - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera	✓	✓	✓
– SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach	✓	✓	✓
– Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową	✗	✓	✓
DODATKOWE WYPOSAŻENIE			
– Druga sonda temperatury	✗	✗	○
– Lewostronnie otwierane drzwi**	✓	✓	✓
– Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi	✓	✓	✓
– Wbudowany, zwijany prysznic ręczny***	○	○	○
– Dodatkowy zestaw prowadnic 600x400 mm	✓	✓	✓

* Dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami
** Dotyczy tylko modeli 611, 620 i 1011
*** Nie dotyczy modelu 623
**** nie dotyczy modeli Orange n

✓ ✓ w standardzie
✗ brak
○ opcja








O 623 in Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny 28 900,-
O 623 i Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny 32 900,-

6x GN 2/3

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026761	O 623 in	683 x 644 x 598	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	iniekcja	28 900,-
00026762	O 623 i	683 x 644 x 598	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	iniekcja	32 900,-

°C 30-300 | 230/1N | 400/3N
SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C








O 623 i PLUS Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny 35 900,-

6x GN 2/3

99/9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa, prysznic i automatyczna klapka**
w wyposażeniu standardowym



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00032070	O 623 i PLUS	683 x 644 x 598	5 (3,4)*	400(230V)	62	6x GN 2/3	iniekcja	35 900,-

°C 30-300 | 230/1N | 400/3N
SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C











B 623 i Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny 37 900,-

6x GN 2/3

Programy
1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary
00023659	B 623 i	683 x 644 x 598	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	iniekcja

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 230/1N | 400/3N

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 623	O 623 PLUS	B 623	Cena netto PLN
00024099	Lewostronne otwieranie drzwi 623	•	•	•	2 890,-
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	•	•	•	400,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	349,-
00030406	Prysznic 623	•			1 999,-
00030410	Sonda 1-punktowa 623	•			1 999,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary	•			1 999,-


Konsola do montażu na ścianie
str. 44


Podstawy pod piece
str. 44


Środki czyszczące
str. 45


Okapy
str. 46


Zestaw do połączenia urządzeń
str. 47


Gastro-pojemniki
str. 50








O 611 in	Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny	34 900,-
O 611 bn	Piec 6x GN 1/1 bojlerowy	37 900,-
O 611 i	Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny	36 900,-
O 611 b	Piec 6x GN 1/1 bojlerowy	39 900,-
O 611 ign	Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny gazowy	44 900,-
O 611 ig	Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny gazowy	48 900,-

6+1x GN 1/1

Programy

Elektroniczny panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026763	O 611 in	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	34 900,-
00026764	O 611 bn	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	37 900,-
00026765	O 611 i	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	36 900,-
00026766	O 611 b	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	39 900,-
00026767	O 611 ign	933 x 867 x 820	13 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	44 900,-
00026768	O 611 ig	933 x 867 x 820	13 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	48 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N








O 611 i PLUS	Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny	43 900,-
O 611 b PLUS	Piec 6x GN 1/1 bojlerowy	47 900,-
O 611 ig PLUS	Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny gazowy	54 900,-

6+1x GN 1/1

Programy

7" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa, prysznic i automatyczna klapka
w wyposażeniu standardowym



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00032071	O 611 i PLUS	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	43 900,-
00032072	O 611 b PLUS	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	47 900,-
00032081	O 611 ig PLUS	933 x 867 x 820	13 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	54 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N











B 611 i	Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny	46 900,-
B 611 b	Piec 6x GN 1/1 bojlerowy	49 900,-
B 611 ig	Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny gazowy	55 900,-

6+1x GN 1/1

Programy
1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary
00023165	B 611 i	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja
00024144	B 611 b	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja
00024167	B 611 ig	933 x 867 x 820	13 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 611	O 611 PLUS	B 611	Cena netto PLN
00024099	Lewostronne otwieranie drzwi	•	•	•	2 900,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	349,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 299,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 500,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•			1 750,-
00030409	Sonda 1-punktowa 611/621	•			1 999,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011/621/1021	•			1 999,-
00026058	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	•	•	•	629,-
00026059	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	•	•	•	629,-
00026701	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	•	•	•	629,-
00026702	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	•	•	•	629,-



Podstawy pod piece
str. 44



Środki czyszczące
str. 45



Okapy
str. 46



Zestaw do połączenia urządzeń
str. 47



Gastro-pojemniki
str. 50








O 1011 in	Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny	48 900,-
O 1011 bn	Piec 10x GN 1/1 bojlerowy	52 900,-
O 1011 i	Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny	51 900,-
O 1011 b	Piec 10x GN 1/1 bojlerowy	54 900,-
O 1011 ign	Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny gazowy	57 900,-
O 1011 ig	Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny gazowy	59 900,-

10+1x GN 1/1

99 / 9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026769	O 1011 in	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	48 900,-
00026770	O 1011 bn	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	52 900,-
00026771	O 1011 i	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	51 900,-
00026772	O 1011 b	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	54 900,-
00026773	O 1011 ign	933 x 867 x 1080	22,5 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	57 900,-
00026774	O 1011 ig	933 x 867 x 1080	22,5 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	59 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N








O 1011 i PLUS	Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny	58 900,-
O 1011 b PLUS	Piec 10x GN 1/1 bojlerowy	63 900,-
O 1011 ig PLUS	Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny gazowy	67 900,-

10+1x GN 1/1

99 / 9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa, prysznic i automatyczna klapka**
w wyposażeniu standardowym



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00032073	O 1011 i PLUS	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	58 900,-
00032074	O 1011 b PLUS	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	63 900,-
00032082	O 1011 ig PLUS	933 x 867 x 1080	22,5 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	67 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N











B 1011 i	Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny	65 900,-
B 1011 b	Piec 10x GN 1/1 bojlerowy	69 900,-
B 1011 ig	Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny gazowy	74 900,-

10+1x GN 1/1

Programy
1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023660	B 1011 i	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	65 900,-
00024148	B 1011 b	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	69 900,-
00023872	B 1011 ig	933 x 867 x 1080	22,5 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	74 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 1011	O 1011 PLUS	B 1011	Cena netto PLN
00024099	Lewostronne otwieranie drzwi	•	•	•	2 900,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	349,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 299,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 500,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•			1 750,-
00024105	Sonda 1-punktowa 1011/1021	•			1 999,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011	•			1 999,-
00025756	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	•	•	•	799,-
00025755	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	•	•	•	799,-
00026704	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	•	•	•	799,-
00026703	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	•	•	•	799,-


Podstawy pod piece
str. 44


Środki czyszczące
str. 45


Okapy
str. 46


Wózek z prowadnicami
str. 48


System bankietowy
str. 49


Gastro-pojemniki
str. 50











O 621 in Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny 54 900,-

O 621 i Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny 56 900,-

6x GN 2/1

Programy

Elektroniczny panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym
oprócz wersji **n.**



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030402	O 621 in	1121 x 1064 x 861	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	160	6x GN 2/1	iniekcja	54 900,-
00030403	O 621 i	1121 x 1064 x 861	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	160	6x GN 2/1	iniekcja	56 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N











O 621 i PLUS Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny 67 900,-

6x GN 2/1

Programy

7" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa, prysznic i automatyczna klapka
w wyposażeniu standardowym



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00032086	O 621 i PLUS	1121 x 1064 x 861	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	160	6x GN 2/1	iniekcja	67 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N











B 621 i Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny 74 900,-

6x GN 2/1

Programy
Do 1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030405	B 621 i	1121 x 1064 x 861	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	160	6x GN 2/1	iniekcja	74 900,-

°C 30-300 | 400/3N | KOMBI 30-300 °C | 99-130 °C | BIO 30-130 °C

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 621	O 621 PLUS	B 621	Cena netto PLN
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	349,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 500,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 299,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•			1 750,-
00030409	Sonda 1-punktowa 611/621	•			1 999,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011/621/1021	•			1 999,-



Środki czyszczące

str. 45



Okapy

str. 46



Gastro-pojemniki

str. 50











O 1021 in Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny 74 900,-

O 1021 i Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny 76 900,-

10x GN 2/1

Programy

Elektroniczny panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n.**



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030398	O 1021 in	1121 x 1064 x 1121	29,6	400 V / 3N / 50 Hz	193	10x GN 2/1	iniekcja	74 900,-
00030399	O 1021 i	1121 x 1064 x 1121	29,6	400 V / 3N / 50 Hz	193	10x GN 2/1	iniekcja	76 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N











O 1021 i PLUS Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny 88 900,-

10x GN 2/1

Programy

7" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa, prysznic i automatyczna klapka
w wyposażeniu standardowym



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00032087	O 1021 i PLUS	1121 x 1064 x 1121	29,6	400 V / 3N / 50 Hz	193	10x GN 2/1	iniekcja	88 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N











B 1021 i Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny 96 900,-

10x GN 2/1

Programy
Do 1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030401	B 1021 i	1121 x 1064 x 1121	29,6	400 V / 3N / 50 Hz	193	10x GN 2/1	iniekcja	96 900,-

30-300 °C | 400/3N | KOMBI 30-300 °C | 99-130 °C | BIO 30-130 °C

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 1021	O 1021 PLUS	B 1021	Cena netto PLN
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	349,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 500,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 299,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•			1 750,-
00024105	Sonda 1-punktowa 1011/1021	•			1 999,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011/621/1021	•			1 999,-



Środki czyszczące
str. 45



Okapy
str. 46



Gastro-pojemniki
str. 50








O 1221 in	Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny	90 900,-
O 1221 bn	Piec 12x GN 2/1 bojlerowy	98 900,-
O 1221 i	Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny	93 900,-
O 1221 b	Piec 12x GN 2/1 bojlerowy	101 900,-
O 1221 ign	Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny gazowy	106 900,-
O 1221 ig	Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny gazowy	109 900,-

12x GN 2/1

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n.**



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026775	O 1221 in	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	210	12x GN 2/1	iniekcja	90 900,-
00026776	O 1221 bn	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	220	12x GN 2/1	bojler + iniekcja	98 900,-
00026777	O 1221 i	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	210	12x GN 2/1	iniekcja	93 900,-
00026778	O 1221 b	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	220	12x GN 2/1	bojler + iniekcja	101 900,-
00026779	O 1221 ign	1111 x 1006 x 1377	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	229	12x GN 2/1	iniekcja	106 900,-
00026780	O 1221 ig	1111 x 1006 x 1377	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	229	12x GN 2/1	iniekcja	109 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N








O 1221 i PLUS	Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny	99 900,-
O 1221 b PLUS	Piec 12x GN 2/1 bojlerowy	108 900,-
O 1221 ig PLUS	Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny gazowy	116 900,-

12x GN 2/1

99/9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa, prysznic i automatyczna klapka**
w wyposażeniu standardowym



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00032075	O 1221 i PLUS	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	210	12x GN 2/1	iniekcja	99 900,-
00032076	O 1221 b PLUS	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	220	12x GN 2/1	bojler + iniekcja	108 900,-
00032083	O 1221 ig PLUS	1111 x 1006 x 1377	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	229	12x GN 2/1	iniekcja	116 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N











B 1221 i	Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny	101 900,-
B 1221 b	Piec 12x GN 2/1 bojlerowy	110 900,-
B 1221 ig	Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny gazowy	124 900,-

12x GN 2/1

Programy
Do 1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023828	B 1221 i	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	210	12x GN 2/1	iniekcja	101 900,-
00024153	B 1221 b	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	220	12x GN 2/1	bojler + iniekcja	110 900,-
00025355	B 1221 ig	1111 x 1006 x 1377	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	229	12x GN 2/1	iniekcja	124 900,-

°C 30-300	400/3N	KOMBI 30-300 °C	
	SSS 99-130 °C	BIO 30-130 °C	

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 1221	O 1221 PLUS	B 1221	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•	•	1 600,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 500,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 299,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	•			1 999,-
00030407	Sonda 1-punktowa 1221	•			1 999,-
00029367	Klapka do odprowadzania pary 1221 E	•			1 999,-
00029368	Klapka do odprowadzania pary 1221 G	•			1 999,-



Środki czyszczące
str. 45



Okapy
str. 46



Wózek z prowadnicami
str. 48



System bankietowy
str. 49



Gastro-pojemniki
str. 50








O 2011 in Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny 95 900,-
O 2011 bn Piec 20x GN 1/1 bojlerowy 103 900,-
O 2011 i Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny 97 900,-
O 2011 b Piec 20x GN 1/1 bojlerowy 105 900,-
O 2011 ign Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny gazowy 108 900,-
O 2011 ig Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny gazowy 110 900,-

20x GN 1/1

Programy

Elektroniczny panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026781	O 2011 in	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	235	20x GN 1/1	110	iniekcja	95 900,-
00026782	O 2011 bn	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	245	20x GN 1/1	110	bojler + iniekcja	103 900,-
00026783	O 2011 i	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	235	20x GN 1/1	110	iniekcja	97 900,-
00026784	O 2011 b	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	245	20x GN 1/1	110	bojler + iniekcja	105 900,-
00026785	O 2011 ign	948 x 879 x 1838	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	257	20x GN 1/1	110	iniekcja	108 900,-
00026786	O 2011 ig	948 x 879 x 1838	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	257	20x GN 1/1	110	iniekcja	110 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N








O 2011 i PLUS Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny 105 900,-
O 2011 b PLUS Piec 20x GN 1/1 bojlerowy 114 900,-
O 2011 ig PLUS Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny gazowy 118 900,-

20x GN 1/1

Programy

7" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa, prysznic i automatyczna klapka w wyposażeniu standardowym



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00032077	O 2011 i PLUS	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	235	20x GN 1/1	110	iniekcja	105 900,-
00032078	O 2011 b PLUS	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	245	20x GN 1/1	110	bojler + iniekcja	114 900,-
00032084	O 2011 ig PLUS	948 x 879 x 1838	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	257	20x GN 1/1	110	iniekcja	118 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N











B 2011 i	Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny	111 900,-
B 2011 b	Piec 20x GN 1/1 bojlerowy	119 900,-
B 2011 ig	Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny gazowy	126 900,-

20x GN 1/1

Programy
1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023829	B 2011 i	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	235	20x GN 1/1	110	iniekcja	111 900,-
00024158	B 2011 b	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	245	20x GN 1/1	110	bojler + iniekcja	119 900,-
00023871	B 2011 ig	948 x 879 x 1838	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	257	20x GN 1/1	110	iniekcja	126 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 2011	O 2011 PLUS	B 2011	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•	•	1 600,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 500,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 299,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	•			1 999,-
00024106	Sonda 1-punktowa 2011	•			1 999,-
00029369	Klapka do odprowadzania pary 2011	•			1 999,-



Środki czyszczące
str. 45



Okapy
str. 46



Wózek z prowadnicami
str. 48



System bankietowy
str. 49



Gastro-pojemniki
str. 50








O 2021 in	Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny	131 900,-
O 2021 bn	Piec 20x GN 2/1 bojlerowy	139 900,-
O 2021 i	Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny	133 900,-
O 2021 b	Piec 20x GN 2/1 bojlerowy	141 900,-
O 2021 ign	Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny gazowy	153 900,-
O 2021 ig	Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny gazowy	155 900,-

20x GN 2/1

Programy

Elektroniczny panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026787	O 2021 in	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	330	20x GN 2/1	180	iniekcja	131 900,-
00026788	O 2021 bn	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	336	20x GN 2/1	180	bojler + iniekcja	139 900,-
00026789	O 2021 i	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	330	20x GN 2/1	180	iniekcja	133 900,-
00026790	O 2021 b	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	336	20x GN 2/1	180	bojler + iniekcja	141 900,-
00027410	O 2021 ign	1156 x 1009 x 1849	78 cieplna 1,66 elektryczna	gaz/230V	378	20x GN 2/1	180	iniekcja	153 900,-
00027409	O 2021 ig	1156 x 1009 x 1849	78 cieplna 1,66 elektryczna	gaz/230V	378	20x GN 2/1	180	iniekcja	155 900,-

30-300 °C | 400/3N | KOMBI 30-300 °C | 99-130 °C | BIO 30-130 °C








O 2021 i PLUS	Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny	143 900,-
O 2021 b PLUS	Piec 20x GN 2/1 bojlerowy	155 900,-
O 2021 ig PLUS	Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny gazowy	165 900,-

20x GN 2/1

Programy

7" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa, prysznic i automatyczna klapka
w wyposażeniu standardowym



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00032079	O 2021 i PLUS	1156 x 1009 x 1849	58,9	330	400 V / 3N / 50 Hz	20x GN 2/1	180	iniekcja	143 900,-
00032080	O 2021 b PLUS	1156 x 1009 x 1849	58,9	336	400 V / 3N / 50 Hz	20x GN 2/1	180	bojler + iniekcja	155 900,-
00032085	O 2021 ig PLUS	1156 x 1009 x 1849	78 cieplna 1,66 elektryczna	378	gaz/230V	20x GN 2/1	180	iniekcja	165 900,-

30-300 °C | 400/3N | KOMBI 30-300 °C | 99-130 °C | BIO 30-130 °C











Wózek z prowadnicami w standardzie



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

B 2021 i	Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny	156 900,-
B 2021 b	Piec 20x GN 2/1 bojlerowy	166 900,-
B 2021 ig	Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny gazowy	179 900,-

20x GN 2/1

Programy
Do 1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023883	B 2021 i	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	330	20x GN 2/1	180	iniekcja	156 900,-
00024164	B 2021 b	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	336	20x GN 2/1	180	bojler + iniekcja	166 900,-
00027408	B 2021 ig	1156 x 1009 x 1849	78 cieplna 1,66 elektryczna	gaz/230V	378	20x GN 2/1	180	iniekcja	179 900,-

°C 30-300 | 400/3N | KOMBI 30-300 °C | 99-130 °C | BIO 30-130 °C

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 2021	O 2021 PLUS	B 2021	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•	•	1 600,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 500,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 299,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	•			1 999,-
00030408	Sonda 1-punktowa 2021	•			1 999,-
00029370	Klapka do odprowadzania pary 2021	•			1 999,-


Środki czyszczące
str. 45


Okapy
str. 46


Wózek z prowadnicami
str. 48


System bankietowy
str. 49


Gastro-pojemniki
str. 50

DELI MASTER



VISION PERFECT COOKING

VISION DESIGN

MY VISION CONTROLS

SMART INVESTMENT

retigo®

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

Piece piekarnicze multifunkcyjne Deli Master



Radość z wykonywanej pracy, wspaniały smak i aromat, uśmiech zadowolonego klienta, niezastąpiona przewaga konkurencyjna, zwiększona sprzedaż, oszczędność kosztów oraz doskonałe wsparcie techniczne. To DeliMaster.

Delikatne, chrupiące, słodkie i aromatyczne wyroby cukiernicze. Szeroka gama aromatycznych i soczystych mięs. Złoto-brązowe wyroby piekarnicze.
A także fantastyczne narzędzie do bagietek, tostów, burgerów, wspaniałych warzyw na gorąco i wielu innych przysmaków.

Przygotowanie tego wszystkiego jest możliwe dzięki wielofunkcyjnemu urządzeniu opracowanemu przez profesjonalistów z wieloletnim doświadczeniem, pracujących nad piecami konwekcyjno-parowymi i najwyższej jakości piecami do użytku komercyjnego.

Ponieważ istnieje szeroka gama działalności, które mogą skorzystać z zalet pieca DeliMaster, jest on dostępny w dwóch rozmiarach i w różnych kombinacjach. DeliMaster może zostać również doposażony o garownik Deli Proofer.
Modele Deli Master w rozmiarze 5 i 8 są kompatybilne z okapem kondensacyjnym Vision Vent, który jest na tyle mocny, że utrzymuje komfortowe warunki otoczenia, dzięki czemu zewnętrzny przewód kominowy nie jest potrzebny. Uzupełnieniem sprzętu jest szeroki wybór akcesoriów – wiele rodzajów pojemników gastronomicznych, stojaków, środków czyszczących oraz urządzeń do wody.

- DeliMenu – pieczenie i gotowanie przez jedno dotknięcie
- DeliTouch – dotykowy panel sterowania – przejrzysty, atrakcyjny i bardzo szybki
- Piktogramy, Touch&Bake – rozpoczęcie gotowania i pieczenia już po dwóch naciśnięciach
- Idea sterowania Retigo – obsługa z maksymalną wygodą
- Duży kolorowy wyświetlacz – prostota w pracy
- DeliAgent – instrukcja obsługi zawsze pod ręką
- DeliChef – doradca prowadzący do uzyskania najwyższej jakości produktów

Piece piekarnicze multifunkcyjne Deli Master

PIECZENIE / GOTOWANIE

- Gorące powietrze 30 – 300 °C
- Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C
- Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C
- Bio-gotowanie 30 – 98 °C
- Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii
- Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce
- AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności
- Zaawansowany system wytwarzania pary - doskonałe wyniki gotowania na parze dzięki dwustopniowemu podgrzewaniu wody w wymienniku ciepła
- Poprzeczne ułożenie prowadnic – bezpieczna i łatwiejsza praca z pojemnikami GN
- Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs
- Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak
- Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej
- Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki
- Automatyczny przedgrzew / chłodzenie komory z możliwością ustawiania wymaganych temperatur
- Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie
- Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

STEROWANIE DELI TOUCH

- 8“ ekran – prosta i intuicyjna obsługa, doskonały podgląd wykonywanych działań
- MyVision – maksymalne dostosowanie menu, wszystko co potrzebujesz na ekranie głównym
- Panel dotykowy - działa idealnie w każdych warunkach i ma bardzo szybką reakcję
- Easy Baking – DeliMaster podpowiada odpowiednią technologię zgodnie z wymaganymi wynikami
- 1000 programów po 20 kroków
- Piktogramy – możliwość przypisania piktogramu do każdego programu
- Funkcja Learn – możliwość zapisania programu ze wszystkimi zmianami dokonanymi podczas gotowania
- Ostatnie 10 – podgląd ostatnich 10 procesów gotowania
- Multitasking – wyjątkowa okazja do pracy z wyświetlaczem podczas gotowania
- Automatyczny start – możliwość ustawienia momentu startu urządzenia
- EcoLogic – możliwość podglądu zużycia energii elektrycznej

WYPOSAŻENIE

- Active Cleaning – automatyczne mycie z minimalnym zużyciem wody
- Potrójna szyba w drzwiach - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi
- Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia
- Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru
- 7 prędkości wentylatora - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza
- Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo
- Taktowanie wentylatora - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności
- Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości
- Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody
- WSS - specjalny system odpływu i wbudowany wymiennik ciepła zapewniają bardzo niskie zużycie wody
- 6-punktowa sonda temperatury

ŁĄCZNOŚĆ

- Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych
- Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową
- VisionCombi software – umożliwia tworzenie i zmiany programów w PC oraz przeglądanie danych HACCP
- System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych
- Pełna dokumentacja zdarzeń operacyjnych

SERWIS

- System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE

- Lewostronnie otwierane drzwi
- Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
- Podstawy, garownik, okap, blachy piekarniczo - cukiernicze









Podstawy pod piece
strona 44



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

DM 5 Piec piekarniczy 5-półkowy 400/600 mm 49 900,-

- DELI MENU
- ACTIVE CLEANING - automatyczne mycie
- DELI TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- DELI AGENT - wirtualny pomocnik
- 6 - punktowa sonda termiczna
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- 7 prędkości wentylatora
- Active Humidity - automatyczna klapka do odprowadzania nadmiaru wilgoci
- standardowy rozstaw prowadnic 85 mm
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- ECO logic - zestaw funkcji zmniejszających zużycie energii elektrycznej
- WSS - system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- łącze USB
- łącze LAN - możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)

OPCJE
- lewostronne otwieranie drzwi
- dwustopniowe otwieranie drzwi
- dodatkowa sonda termiczna

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność	Cena netto PLN	
00023890	DM 5	933 x 867 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	10,9	116	5x 400/600 mm	49 900,-	400/3N









Podstawy pod piece
strona 44

DM 8 Piec piekarniczy 8-półkowy 400/600 mm 67 900,-

- DELI MENU
- ACTIVE CLEANING - automatyczne mycie
- DELI TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- DELI AGENT - wirtualny pomocnik
- 6 - punktowa sonda termiczna
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- 7 prędkości wentylatora
- Active Humidity - automatyczna klapka do odprowadzania nadmiaru wilgoci
- standardowy rozstaw prowadnic 85 mm
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- ECO logic - zestaw funkcji zmniejszających zużycie energii elektrycznej
- WSS - system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- łącze USB
- łącze LAN - możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)

OPCJE
- lewostronne otwieranie drzwi
- dwustopniowe otwieranie drzwi
- dodatkowa sonda termiczna



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność	Cena netto PLN	
00023889	DM 8	933 x 867 x 1080	400 V / 3N / 50 Hz	18,6	138	8x 400/600 mm	67 900,-	400/3N



Deli Proofer 16-M Garownik 16-półkowy 19 990,-

- na urządzenie można wstawiać piece konwekcyjno-parowe RM Retigo Vision 611 i 1011 oraz Deli Master
- garownik DeliProofer 16-M może funkcjonować jako samodzielne urządzenie
- sterowanie przez własny panel
- pojemność wynosi 16 blach 600 x 400 (blachy cukiernicze)
- przyłącze wody G 3/4"
- podłączenie do sieci elektrycznej wyłącznie do 230 V
- cyrkulacja powietrza
- wyjmowany pojemnik na wodę powstałą w wyniku kondensacji
- urządzenie na kółkach
- manualne sterowanie wilgotnością

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Zakres temp. °C	
00025357	Deli Proofer 16-M	980 x 825 x 905	1,2	90	16x 400/600 mm	30 - 85	230/1N



KN 623 Konsola do pieca 623 1 499,-

- konsola do montażu pieca 623 na ścianie

Indeks	Model
00003575	KN 623



ST 623 Podstawa - 8 prowadnic GN 2/3 1 999,-
ST 1116 Podstawa - 16 prowadnic GN 1/1 2 499,-
ST 1120 Podstawa - 20 prowadnic GN 1/1 2 799,-
ST 621/1021 Podstawa - 7 prowadnic GN 2/1 i 7 prowadnic 1/1 5 500,-

- podstawa nierdzewna
- odległość między prowadnicami 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00003573	ST 623	675 x 470 x 730	623	1 999,-
00003569	ST 1116	830 x 585 x 700	611 / 1011	2 499,-
00003570	ST 1120	830 x 585 x 850	611	2 799,-
00030501	ST 621/1021	1056 x 853 x 708	621/1021	5 500,-

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

Środki czyszczące

Indeks	Nazwa	Cena netto PLN
00024130	**Retigo Active Cleaner od 2017 / 3 kg / 50 saszetek po 60 g - do RM Retigo Vision**	449,-
00025025	**Retigo Active Descaler od 2017/ 2,5 kg / 25 saszetek po 100 g - do RM Retigo Vision**	319,-
00004694	Retigo Active Cleaner 2012-2017 / 4 kg / 40 saszetek po 100 g - do RM Retigo Vision	355,-
00009441	Retigo Active Descaler 2012-2017 / 2,5 kg / 25 saszetek po 100 g - do RM Retigo Vision	279,-
00004691	Płyn do płukania automatycznego Retigo zielony model / 10 kg	659,-
00004692	Płyn do mycia automatycznego Retigo zielony model / 12kg	690,-
00004693	Płyn do mycia ręcznego zielony model / 6 kg	299,-



Uzdatniacze wody

- zmiękczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- skuteczna ochrona przed osadami kamienia
- znaczne zredukowanie środka myjącego
- mniejsze zużycie energii

Pełna oferta urządzeń do uzdatniania wody dostępna jest w katalogu REDFOX

Produkt z katalogu
REDFOX
Dział: Uzdatnianie wody

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]					Cena netto PLN
			10°	15°	20°	30°	40°	
00024065	J - 8M	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375	1 149,-
00025809	R - 8B	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 399,-
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600	1 989,-
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675	4 799,-



WARUNKI HANDLOWE REDFOX





OR - VENT 623/2 Okap kondensacyjny do pieca Retigo 623 16 990,-

- kompatybilność z piecem konwekcyjno-parowym Vision 623
- łatwy montaż i demontaż
- prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego
- łatwa konserwacja
- wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne
- napięcie 230 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu
- nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Poziom hałasu dB	Maks. przepływ powietrza m^3/h
00024121	OR - VENT 623/2	688 x 633 x 251	0,165	40	46-50	760

230/1N



OR - VENT 611 LF Okap kondensacyjny do pieca Retigo 611/1011 21 990,-

OR - VENT 611 DUO Okap kondensacyjny do pieca Retigo 611 DUO 21 990,-

OR - VENT 2011 LF Okap kondensacyjny do pieca Retigo 2011 24 990,-

- kompatybilność z piecami konwekcyjno-parowymi Vision 611, 1011, 2011 oraz Deli Master
- łatwy montaż i demontaż
- prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego
- łatwa konserwacja
- wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne
- napięcie 230 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu
- nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji
- przy połączeniu pieców gazowych 611/1011 należy zamówić dodatkowy łącznik (AA96-001)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Poziom hałasu dB	Maks. przepływ powietrza m^3/h	Cena netto PLN
00029364	OR - VENT 611 LF	938 x 912 x 409	0,4	60	63-68	1000	21 990,-
00029477	OR - VENT 611 DUO	938 x 912 x 409	0,4	60	63-68	1000	21 990,-
00029365	OR - VENT 2011 LF	953 x 920 x 409	0,4	60	63-68	1000	24 990,-

230/1N



OKAP R Okap uniwersalny 4 599,-

- 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

Indeks	Model	Wymiary mm
00029478	OKAP R	1010 x 1100 x 450

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

Zestawy do połączenia pieców RETIGO VISION

- zestawy umożliwiają połączenie pieców elektrycznych i gazowych
- cena obejmuje dopłatę za komponenty umożliwiające ustawienie jednego urządzenia na drugim (podstawa, dodatkowy kominek, nierdzewna osłona między urządzeniami)
- możliwa konfiguracja dla pieców z prawymi lub lewymi drzwiami





Indeks	Model	Nazwa	Ilustracja	Całkowita wysokość zestawu (z podstawą) mm	Wysokość zestawu do najwyższej półki (z podstawą) mm	Cena netto PLN
00024108	Z - 6/6 P	Zestaw do połączenia pieców 611/611	611 / 611	1718	1593	4 250,-
00024109	Z - 6/6 L	Zestaw do połączenia pieców 611/611 - lewe drzwi	611 / 611	1718	1593	4 250,-
00024110	Z - 6/10 P	Zestaw do połączenia pieców 611/1011	611 / 1011	1978	1853	4 250,-
00024111	Z - 6/10 L	Zestaw do połączenia pieców 611/1011 - lewe drzwi	611 / 1011	1978	1853	4 250,-
00024112	Z - 623/623 P	Zestaw do połączenia pieców 623/623	623 / 623	1698	1521	3 480,-
00024114	Z - 6G/6G P	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/611	611 gaz / 611 gaz	1718	1593	5 180,-
00024115	Z - 6G/6G L	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/611 - lewe drzwi	611 gaz / 611 gaz	1718	1593	5 180,-
00024116	Z - 6G/10G P	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/1011	611 gaz / 1011 gaz	1978	1853	5 180,-
00024117	Z - 6G/10G L	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/1011 - lewe drzwi	611 gaz / 1011 gaz	1978	1853	5 180,-
00030507	Z - 621/621 P	Zestaw do połączenia pieców 621/621	621 / 621	1814	1677	6 150,-
00030508	Z - 621/1021 P	Zestaw do połączenia pieców 621/1021	621 / 1021	2072	1936	6 150,-
00030509	P-621/1021 P	Podstawa do zestawu dwóch pieców 621/621 i 621/1021	-	-	-	2 280,-

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

Wózki do pieców

Indeks	Model	Nazwa	Cena netto PLN
00003497	KO 1011	Prowadnice ruchome na GN do pieca Retigo 1011	3 450,-
00003498	VO 1011	Wózek do kosza KO 1011	3 900,-
00003578	PK 1011	Prowadnica kosza* KO 1011	650,-
00024095	VO 1221R	Wózek z 12 prowadnicami do pieca Retigo 1221	9 600,-
00024096	VO 921	Wózek z 9 prowadnicami do pieca Retigo 1221	9 600,-
00024093	VO 2011R	Wózek z 20 prowadnicami do pieca Retigo 2011	9 200,-
00024094	VO 1511	Wózek z 15 prowadnicami do pieca Retigo 2011	9 200,-
00024097	VO 2021R	Wózek z 20 prowadnicami do pieca Retigo 2021	10 900,-
00024098	VO 1521	Wózek z 15 prowadnicami do pieca Retigo 2021	10 900,-


KO 1011


VO 1011


VO 1221


VO 2011
VO 2021


PK 1011

* Prowadnica kosza jest niezbędnym elementem do stosowania z koszem KO 1011, umieszczanym w komorze pieca. Jeśli jednak posiadasz już jedną prowadnicę, nie ma konieczności zakupu kolejnej do tego samego pieca.





System bankietowy RETIGO

- systemy bankietowe są do dyspozycji tylko w modelach 1011, 1221, 2011, 2021
- system bankietowy składa się z kosza bankietowego (1011) albo z wózków bankietowych (1221, 2011, 2021) i pokrowca termoizolacyjnego do utrzymywania temperatury produktów

System bankietowy do pieca 1011

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003499	KO 1011B-29	Kosz bankietowy dla pieca 1011 - 29 talerzy	65	280	4 900,-
00006475	KO 1011B-24	Kosz bankietowy dla pieca 1011 - 24 talerze	80	280	4 900,-
00003498	VO 1011	Wózek do kosza KO 1011	-		3 900,-
00003578	PK 1011	Prowadnica kosza* KO 1011	-		650,-
00003500	TO 1011B	Pokrowiec termoizolacyjny na kosz KO 1011	-		5 150,-



* Prowadnica kosza jest niezbędnym elementem do stosowania z koszem KO 1011, umieszczanym w komorze pieca. Jeśli jednak posiadasz już jedną prowadnicę, nie ma konieczności zakupu kolejnej do tego samego pieca.

System bankietowy do pieca 2011

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003513	VO 2011B-59	Wózek bankietowy dla pieca 2011 - 59 talerzy	65	280	10 850,-
00007097	VO 2011B-48	Wózek bankietowy dla pieca 2011 - 48 talerzy	80	280	11 100,-
00006887	TO 2011B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 2011			7 400,-



System bankietowy do pieca 1221

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003506	VO 1221B-70	Wózek bankietowy dla pieca 1221 - 70 talerzy	65	280	10 400,-
00007759	VO 1221B-60	Wózek bankietowy dla pieca 1221 - 60 talerzy	80	280	10 500,-
00003507	TO 1221B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 1221			8 300,-



System bankietowy do pieca 2021

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00010034	VO 2021B-118	Wózek bankietowy dla pieca 2021 - 118 talerzy	65	280	13 330,-
00010035	VO 2021B-96	Wózek bankietowy dla pieca 2021 - 96 talerzy	80	280	13 250,-
00010039	TO 2021B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 2021			9 400,-



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



Pojemniki gastronomiczne

- 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)
- wzmocnione krawędzie

Pełna oferta pojemników gastronomicznych dostępna jest w katalogu REDFOX

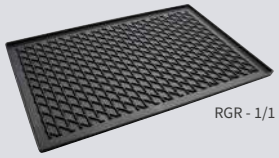
Produkt z katalogu REDFOX
Dział: Dystrybucja

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Wymiary mm	Nazwa	Cena netto
00001657	GN - 2/1-20	650 x 530 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	169,-
00001658	GN - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	188,-
00001659	GN - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	204,-
00001660	GN - 2/1-100	650 x 530 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	265,-
00001663	GN - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	81,-
00001664	GN - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	93,-
00001665	GN - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	112,-
00001666	GN - 1/1-100	530 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	129,-
00001669	GN - 2/3-20	352 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	55,-
00001670	GN - 2/3-40	352 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	75,-
00001671	GN - 2/3-65	352 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	81,-
00001672	GN - 2/3-100	352 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	101,-
00001751	GND - 2/1-20	650 x 530 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	182,-
00001752	GND - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	197,-
00001753	GND - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	231,-
00001754	GND - 2/1-100	650 x 530 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	374,-
00001757	GND - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	89,-
00001758	GND - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	101,-
00001759	GND - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	116,-
00001760	GND - 1/1-100	530 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	179,-
00001763	GND - 2/3-20	352 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	67,-
00001764	GND - 2/3-40	352 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	83,-
00001765	GND - 2/3-65	352 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	89,-
00001766	GND - 2/3-100	352 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	133,-
00005997	AL 1/1	530 x 325 x 20	Blacha aluminiowa perforowana	265,-
00001796	GNS - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	85,-
00001797	GNS - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	90,-
00001798	GNS - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	94,-
00007845	GNSR - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	345,-
00007846	GNSR - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	390,-
00007847	GNSR - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	330,-
00005995	GNSR - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	435,-
00005996	GNSR - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	480,-
00024237	SPL 4/6 - 20	400 x 600 x 20	Blacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	370,-
00024236	SPL 4/6 - 40	400 x 600 x 40	Blacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	430,-
00001799	GN - 1/1 TJ	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon do jajek	289,-
00001800	GN - 1/1 TP	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon płaski	289,-
00001801	GN - 1/1 TR	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon ryflowany	289,-
00005992	RGR 2/3	352 x 325	Retigo Grill RGR	639,-
00005991	RGR 1/1	530 x 325	Retigo Grill RGR	819,-
00001815	R - 2/3	530 x 325 x 5	Ruszt płaski	84,-
00001814	R - 1/1	530 x 325 x 5	Ruszt płaski	89,-
00001816	R - 2/1	650 x 530 x 5	Ruszt płaski	159,-
00001820	GRK - 2/3	352 x 325 x 130	Ruszt do kurczaków	149,-
00001819	GRK - 1/1	530 x 325 x 130	Ruszt do kurczaków	199,-
00001817	K - 1/1	530 x 325 x 50	Kosz na frytki GN 1/1	299,-
00024128	RGD 1/1	530 x 325	Vision Grill Diagonal GN 1/1	839,-
00026791	RS 2/3 - 6	352 x 325 x 10	Vision Snack GN 2/3 - 6	550,-
00026792	RS 1/1 - 11	530 x 325 x 10	Vision Snack GN 1/1 - 11	630,-
00024271	GNA 1x 1/1		Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1	350,-


GND - 1/1

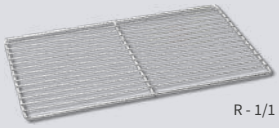

GNS - 1/1


RGR - 1/1


AL 1/1


RGD 1/1

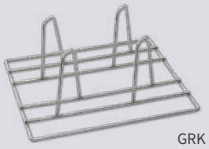

SPL 4/6


R - 1/1

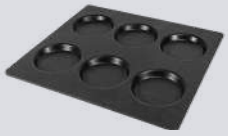

GN - 1/1 TJ

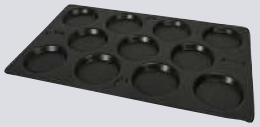

K - 1/1


GN - 1/1 TR


GRK - 2/3


GN - 1/1 TP


RS 2/3 - 6


RS 1/1 - 11

WARUNKI HANDLOWE REDFOX



A 200+ Pistolet do natryskiwania oleju — 3 000,-

- specjalny spryskiwacz do mechanicznego natryskiwania oleju np. na pojemniki GN
- zdecydowanie przyspiesza i ułatwia pracę
- prędkość rozpylania (wody): 280 g/min
- maksymalne ciśnienie: 160 bar
- głowica spryskująca wykonana ze stali nierdzewnej
- długość przewodu elektrycznego: 2,5 m

Indeks	Model	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Moc kW	Pojemność l
00031833	A 200+	230 V / 50 Hz	1,4	0,06	0,7

WĘDZARKA



VS Wędzarka Vision Smoker — 4 500,-

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców Retigo
- nadaje potrawie wędzony aromat
- prosta, intuicyjna obsługa
- możliwość jednoczesnego wędzenia i pieczenia w temperaturze 20 - 200°C
- możliwość wędzenia zimnym dymem do 3 godzin bez konieczności wymiany wkładu
- elektroniczny sterownik dotykowy
- pełne zadymienie po 2 minutach
- 3 stopnie intensywności wędzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C
00022408	VS	172,5 x 354 x 65	230 V / 50 Hz	0,3	2	20 - 200

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE PIECÓW RETIGO VISION

Indeks	Nazwa	Orange	Orange Plus	Blue	621	623	611	1011	1021	1221	2011	2021	Cena netto PLN
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	•	•	•		•							400,-
00024099	Lewostronne otwieranie drzwi	•	•	•		•	•	•					2 900,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	•	•	•	•	•				349,-
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•	•	•				•	•	•	•	1 600,-
00024102	Zwijany prysznic ręczny Blue			•	•		•	•	•	•	•	•	1 500,-
00024238	Zwijany prysznic ręczny Orange	•	•				•	•		•	•	•	2 299,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•	•			•	•	•					1 750,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	•	•							•	•	•	1 999,-
00024105	Sonda 1-punktowa 1011/1021	•	•			•	•	•	•				1 999,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021	•	•							•	•	•	1 999,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary 623	•	•										1 999,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011/621/1021				•		•	•	•				1 999,-
00029367	Klapka do odprowadzania pary 1221 E									•			1 999,-
00029368	Klapka do odprowadzania pary 1221 G									•			1 999,-
00029369	Klapka do odprowadzania pary 2011										•		1 999,-
00029370	Klapka do odprowadzania pary 2021											•	1 999,-









Hold-o-mat 2/3 — Holdomat 3x GN 2/3 — 23 500,-
Hold-o-mat 1/1 — Holdomat 3x GN 1/1 standard — 25 500,-

- utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- doskonała jakość produktu końcowego, również mięs i ryb
- mniejsze straty dzięki powolnemu gotowaniu
- najwyższa jakość wykonania
- łatwy serwis
- prosta obsługa
- zakres temperatur: 50-120°C
- duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania
- minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
- zużycie energii 1 – 1,8 kW
- dokładny pomiar temperatury dzięki systemowi PT 500
- inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm	Pojemność GN - mm	Waga kg	Cena netto PLN
00009820	Hold-o-mat 2/3	1,05	410 x 506 x 346	3x GN GN 2/3 - 65 lub 2x GN GN 2/3 - 100	21	23 500,-
00009821	Hold-o-mat 1/1	1,05	416 x 667 x 346	3x GN 1/1 - 65 lub 2x GN 1/1 - 100	24	25 500,-

230/1N



Hold-o-mat 411 — Holdomat 4x GN 1/1 — 26 500,-

- utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- doskonała jakość produktu końcowego
- niskotemperaturowe pieczenie lub nocne pieczenie
- prosta obsługa
- zakres temperatur: 50-120°C
- precyzyjna elektroniczna kontrola temperatury +/-1°C
- duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania
- minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
- zużycie energii 1 – 1,8 kW
- wyświetlacz OLED - ułatwia programowanie
- inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- urządzenia można piętrować
- możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm	Pojemność GN - mm	Waga kg	Cena netto PLN
00025358	Hold-o-mat 411	1,5	416 x 667 x 423	4x GN 1/1 65 mm lub 2x GN 1/1 100 mm	27,5	26 500,-

230/1N



PPH — Podstawa pod Hold-o-mat na kółkach — 4 499,-

- podstawa nierdzewna z kółkami
- 3x prowadnica na GN 1/1 o głębokości 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00025376	PPH	421 x 590 x 500

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

Unikalne urządzenie do pieczenia w niskiej temperaturze oraz do utrzymywania potraw w temperaturze wydawania. Idealne do przygotowywania doskonałych pieczeni przy zachowaniu najwyższej jakości i minimalnej stracie wagi. Precyzyjna kontrola temperatury i specjalny system wentylacji zapewniają doskonały klimat dla pieczonych lub smażonych potraw. Temperaturę można ustawić w zakresie 50-120 °C.

Świetny smak i jakość jedzenia

Dzięki precyzyjnej elektronicznej kontroli temperatury i unikalnemu rozprowadzaniu ciepła, utrzymują mięso, ryby i inne potrawy przez kilka godzin w odpowiedniej temperaturze. Nie ma możliwości wysuszenia żywności i zmiany jej jakości.

Oszczędności i surowce

Dzięki powolnemu gotowaniu i doskonałemu rozprowadzaniu ciepła w komorze gotowania hold-o-mat osiąga mniejsze straty masy i zwiększa wydajność surowca.

Łatwa obsługa i proste czyszczenie

Dzięki prostocie całego urządzenia, czyszczenie jest bardzo łatwe i szybkie. Jest lekkim przenośnym urządzeniem zużywającym minimum energii.
Hold-o-mat jest wyposażony w cztery praktyczne uchwyty umożliwiające przenoszenie. Natychmiastowe uruchomienie dzięki zwykłemu połączeniu plug-in V przy maksymalnej mocy 1,5 kW.

Małe gabaryty

Hold-o-mat można wbudować w kuchnię lub aneks kuchenny albo umieść go w specjalnym stojaku pod piecem konwekcyjno-parowym. Urządzenie nie zajmuje miejsca na blacie roboczy i przez to zawsze może być dostępne.

AKCESORIA OPCJONALNE:

- Sonda - czujnik temperatury (tylko do Hold-o-mat 411)
- Podstawa na kółkach
- Podstawa pod piec konwekcyjno-parowym z miejscem na Holdomat
- Uchwyt ścienny



Porównanie strat masy dla popularnych rodzajów mięs

	Przygotowane w Holdomacie			Klasyczne przygotowanie w piekarniku z gorącym powietrzem		
Danie	Surowe	Upieczone	Utrata masy	Surowe	Upieczone	Utrata masy
Wołowina	25 kg	19,7 kg	21 %	25 kg	15,7 kg	37 %
Karkówka	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	15,2 kg	39 %
Ćwiartki kaczki	25 kg	20,2 kg	19 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Klops	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Ćwiartki kurczaka	25 kg	22 kg	12 %	25 kg	16,2 kg	35 %
Pieczeń wołowa	25 kg	23,7 kg	5 %	25 kg	21,2 kg	15 %



Szkolenie kulinarne 1000,-

PREZENTACJA RETIGO VISION
- charakterystyka pieca
- techniki używane w piecach - charakterystyka poszczególnych systemów
- Easy-Cooking - programy dla profesjonalistów i amatorów kuchni

PRZEDSTAWIENIE POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

W zależności od wymagań obiektu:
- smażenie: kotlet schabowy, frytki, kotlet De Volaille, ryba w panierce
- duszenie: karczek, schab, rolady-galantyny
- pieczenie: żeberka, golonka, udka, kurczaki, pieczywo, ciasto, desery
- grillowanie: karkówka, steak, filet z kurczaka, pstrąg
- gotowanie: pierogi, kluski, jajka, mięso, warzywa, jarzyny
- poszczególne przykłady dań przygotowywanych na pokazie, podajemy do degustacji zaraz po wyjęciu z pieca.

OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA
- funkcje
- sterowanie
- programy
- książka kucharska
- obsługa
- utrzymanie czystości-konserwacja
- tryb ręczny

OMÓWIENIE OSZCZĘDNOŚCI
- parametry techniczne (tabela oszczędności)
- opłacalność inwestycji - koszty eksploatacji (zużycie energii, wody, czasu, obsługi)

DODATKOWE FUNKCJE
- łącze USB - wczytywanie, programowanie
- programy mycia

Po zakończeniu szkolenia, każdy uczestnik otrzymuje świadectwo potwierdzające zdobytą wiedzę.

Cena szkolenia nie obejmuje produktów spożywczych.

Gotowanie to nasza pasja! Nasi eksperci kulinarni dzielą się swoim doświadczeniem, oferując cykle warsztatów w zależności od swoich specjalizacji - od kuchni orientalnych przez zdrowe żywienie czy gotowanie molekularne, aż po okolicznościowe szkoły tematyczne (Boże Narodzenie, Walentynki, Wesela itp.)

Tajniki gotowania ekspertów kulinarnych dostępne dla wszystkich!


RM GASTRO
PROUD MANUFACTURER OF BRANDS
REDFOX
retigo VISION

Świadectwo

Świadectwo ukończenia szkolenia kulinarnego uzyskał/a:

.....

z firmy

.....

Zakres tematyczny szkolenia:
- zapoznanie się z funkcjami pieca konwekcyjno - parowego Retigo
- efektywne wykorzystanie możliwości pieca
- umiejętne dobieranie temperatur
- warsztat kulinarny

Data szkolenia: .....

Krzysztof Gawlik
Master Chef
RM Gastro

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

RM Multi

Patelnie multifunkcyjne 59

Akcesoria 65

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.



NAJWYŻSZA JAKOŚĆ POTRAW

RM Multi





- wielozadaniowość w jednym urządzeniu - gotuje, smaży, grilluje, dusi, opieka, konfituje
- aż 10 modeli z elektromechanicznym przechyleniem wanny, automatycznym napuszczaniem wody i podnoszeniem kosza, z czteropunktową sondą, wbudowanym prysznicem i 12" kolorowym ekranem dotykowym
- urządzenia objęte 2 letnią gwarancją oraz opieką serwisową
- urządzenia podlegają każdorazowej wycenie*

*Z doświadczenia wiemy jak istotny jest dobór odpowiedniego modelu do wielkości i wymagań konkretnego lokalu. Klient oczekuje, żeby wydajność urządzenia była odpowiednia oraz aby inwestycja zwróciła się w jak najszybszym czasie. Nasz Specjalista ds. produktu - Bartłomiej Kubica, doradzi Państwu oraz ułatwi proces wyboru odpowiedniego modelu.



TECHNOLOGIA

- JPX 17 - J - system grzałek pod powierzchnią wanny gwarantuje równomierne nagrzanie całego dna urządzenia
- Izolowana wanna zapewnia minimum poboru prądu
- Opatentowany system obniżania ciśnienia (bez bezpośredniego zużycia wody)
- Dostęp serwisowy z przodu i z góry urządzenia
- Oddzielne instalacje wody i prądu gwarantują bezpieczną eksploatację
- Sterowanie i instalacja elektryczna umiejscowione z lewej lub prawej strony, zgodnie z życzeniem klienta
- Czujnik bezpieczeństwa do wykrywania poziomu uniesienia ramienia kosza
- Automatyczne podnoszenie koszy napędzane osobnym silnikiem, z możliwością użytkowania przy zamkniętej pokrywie
- Kominek do usuwania pary
- Moduł do higienicznego połączenia dwóch urządzeń

PANEL STERUJĄCY

- Automatyczny lub ręczny tryb przygotowywania potraw
- 12” kolorowy ekran dotykowy z intuicyjną obsługą
- Panel sterowania w wielu wersjach językowych
- Pamięć 350 programów po 20 kroków
- Możliwość zapisywania własnych programów
- Podgląd aktualnego stanu pracy urządzenia
- Dokładny, sensoryczny pomiar temperatury
- Wyświetlanie komunikatów o błędach
- Blokada ekranu
- Informacje techniczne i serwisowe





PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE

- Automatyczny system napełniania wodą
- Elektromechaniczne przechylanie wanny z możliwością wyboru dwóch prędkości
- Sonda czteropunktowa
- Zintegrowany prysznic z automatycznym zwijaniem i metalową głowicą
- Regulator ciśnienia wody
- Wskaźnik płynu
- Gniazdo USB do archiwizacji danych
- HACCP - system analizy ryzyka i wyznaczania punktów krytycznych

BUDOWA URZĄDZENIA

- Całość ze stali nierdzewnej AISI 304, minimalna grubość 3 mm
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 316, z podwójnie spawanym, solidnym dnem
- Proces zamykania pokrywy, sterowany elektronicznie z zabezpieczeniem przed przypadkowym przytrzaśnięciem
- Możliwość podłączenia dopływu i odpływu wody oraz energii elektrycznej bezpośrednio ze ściany lub podłogi













101 DS Patelnia multifunkcyjna 2x 29l

Poproś o wycenę



Bartłomiej Kubica
+48 669 302 070

2x 29 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

12" dotykowy panel sterowania

Sonda 4-punktowa i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym

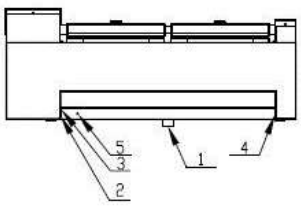


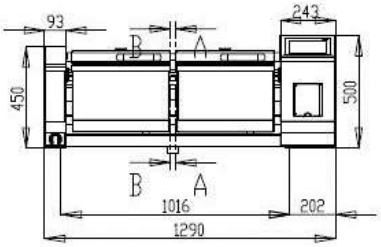
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar
00029767	101 DS	1290 x 850 x 500	170	22,5	400V	220	2x GN 1/1	2x 29	-

°C 30-250

400/3N

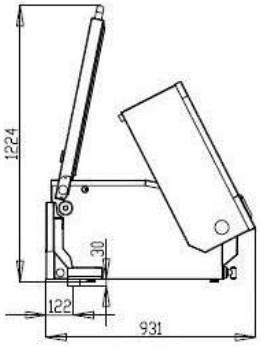


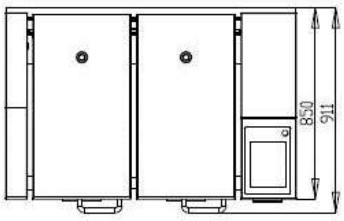


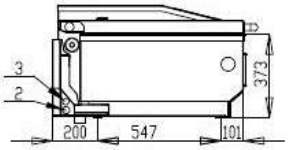


Akcesoria

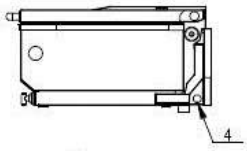
str. 65







ŘEZ B-B



ŘEZ A-A

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











101 DM Patelnia multifunkcyjna 2x 49l

2x 49 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

12" dotykowy panel sterowania

Sonda 4-punktowa i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym

Poproś o wycenę



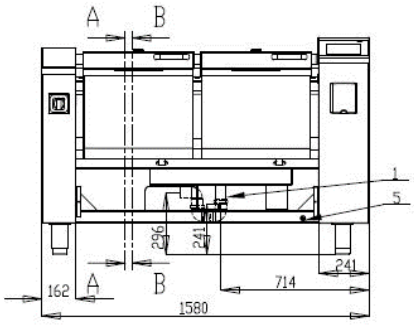
Bartłomiej Kubica
+48 669 302 070

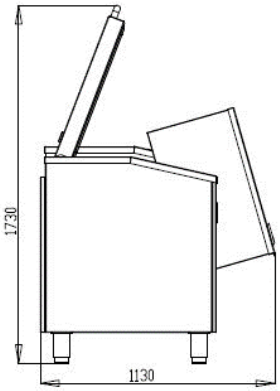


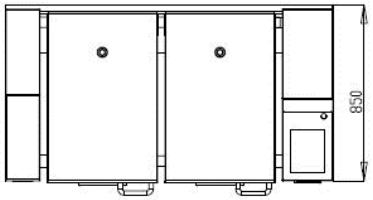
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

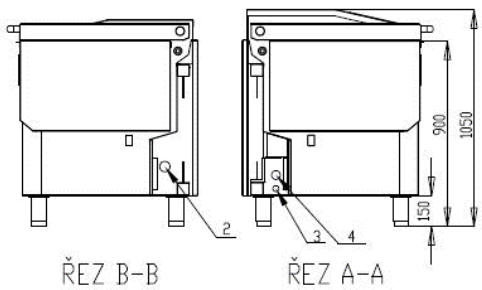
Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar
00030596	101 DM	1580 x 850 x 1050	220	27,5	400V	355	2x GN 1/1	2x 49	-

°C 30-250 | 400/3N











Akcesoria

str. 65











101 DL Patelnia multifunkcyjna 2x 79l

2x 79 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

12" dotykowy panel sterowania

Sonda 4-punktowa i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym

Poproś o wycenę



Bartłomiej Kubica
+48 669 302 070

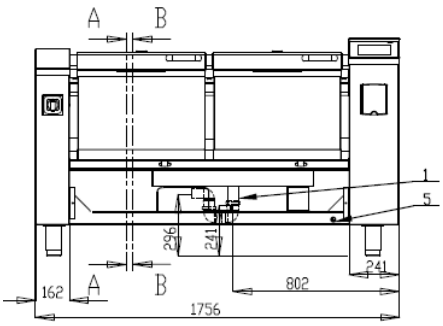


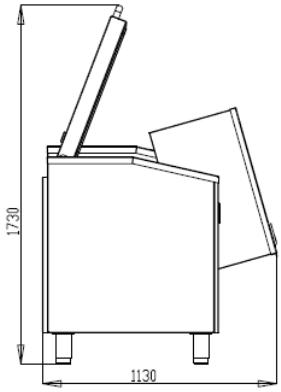
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

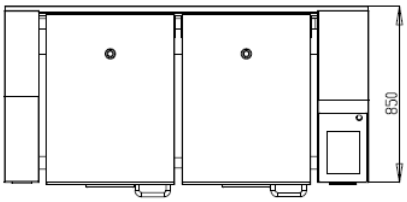
Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar
00030976	101 DL	1756 x 850 x 1050	280	36,9	400V	395	2x GN 1/1	2x 79	-

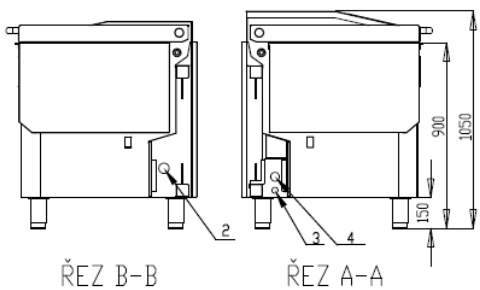
°C 30-250

400/3N











Akcesoria

str. 65







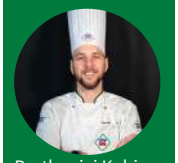




101 Patelnia multifunkcyjna 100l

101 F Patelnia multifunkcyjna 75l płytsza wanna

Poproś o wycenę



Bartłomiej Kubica
+48 669 302 070

75 l / 100 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

12" dotykowy panel sterowania

Sonda 4-punktowa
i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym



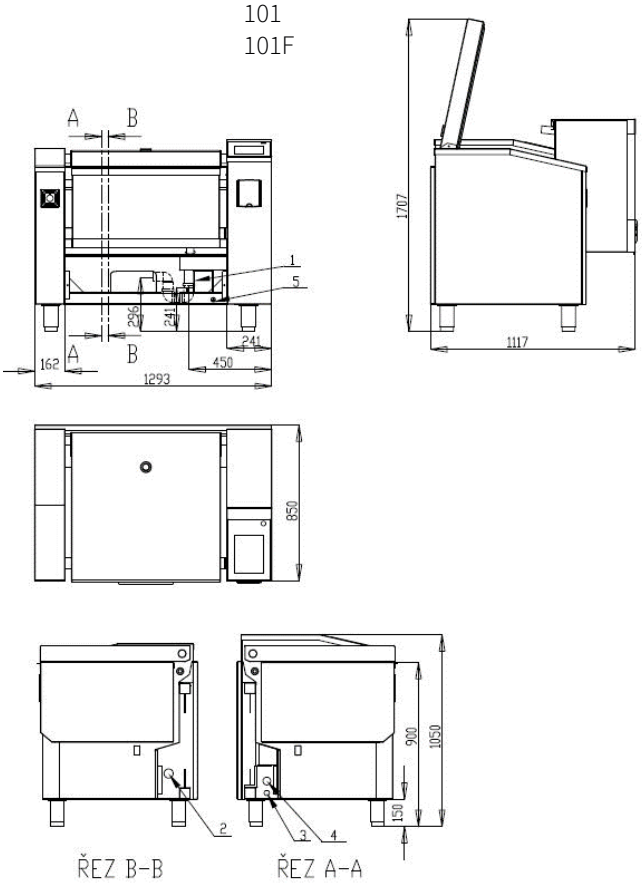
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar
00029769	101	1293 x 850 x 1050	280	24,6	400V	340	2x GN 1/1	100	-
00029770	101 F	1293 x 850 x 1050	220	24,6	400V	340	2x GN 1/1	75	-

°C 30-250

400/3N

101
101F





Akcesoria
str. 65











151 Patelnia multifunkcyjna 150l
151 F Patelnia multifunkcyjna 110l płytsza wanna

Poproś o wycenę



Bartłomiej Kubica
+48 669 302 070

110 l / 150 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

12" dotykowy panel sterowania

Sonda 4-punktowa
i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym



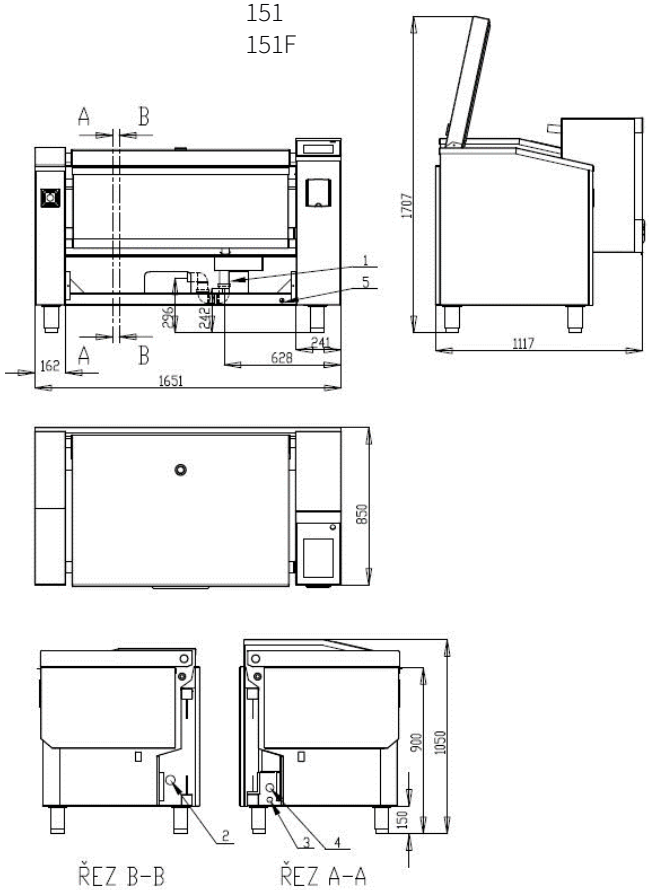
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar
00029772	151	1651 x 850 x 1050	280	36,9	400V	417	3x GN 1/1	150	-
00029774	151 F	1651 x 850 x 1050	220	36,9	400V	417	3x GN 1/1	110	-

°C 30-250

400/3N

151
151F





Akcesoria
str. 65











201 Patelnia multifunkcyjna 200l
251 Patelnia multifunkcyjna 250l
201 F Patelnia multifunkcyjna 150l płytsza wanna

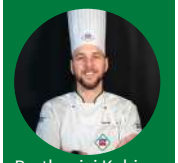
150 l / 200 l / 250 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

12" dotykowy panel sterowania

Sonda 4-punktowa i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym

Poproś o wycenę



Bartłomiej Kubica
+48 669 302 070

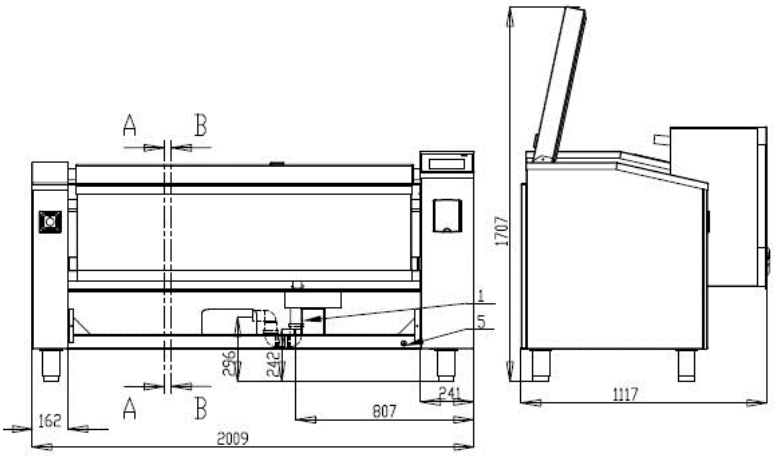


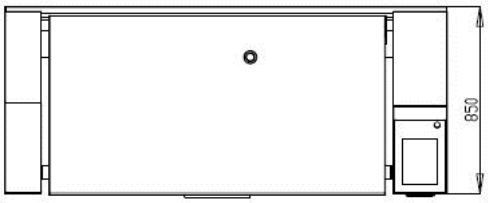
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

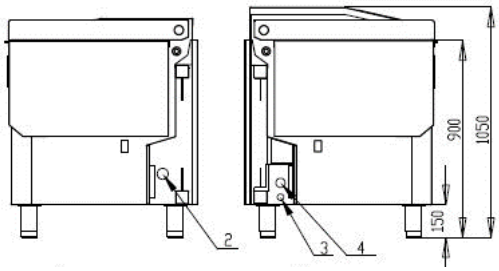
Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar
00029773	201	2009 x 850 x 1050	280	49,2	400V	490	4x GN 1/1	200	-
00029779	251	2009 x 850 x 1050	340	49,2	400V	495	4x GN 1/1	250	-
00029778	201 F	2009 x 850 x 1050	220	49,2	400V	490	4x GN 1/1	150	-

°C 30-250

400/3N



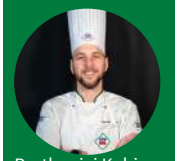






Akcesoria

str. 65

Poproś o wycenę

Bartłomiej Kubica
+48 669 302 070

Opcjonalne wyposażenie do wszystkich modeli urządzeń multifunkcyjnych RM Multi.

Index	Nazwa	Model	101 DS	101 DM	101 DL	101	101 F	151	151 F	201	201 F	251
00029780	WP Transportowy wózek podnośnikowy	AC-00-001	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
00029781	WFO Wózek do filtracji oleju	AC-00-002	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
00029782	WT Wózek transportowy na kosze	AC-00-003	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
00029799	RN Ruszt do gotowania nocnego	AC-02-009	•			•	•	•	•	•	•	•
00029788	RA Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 101 DS	AC-01-001	•									
00029831	RA3 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 101	AC-01-003				•						
00029833	RA5 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 151	AC-01-005						•				
00029835	RA7 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 201	AC-01-007								•		•
00030597	RA8 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 101 DM	AC-01-009		•								
00031066	RA9 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 101 DL	AC-01-010			•							
00029783	KG Kosz do gotowania 101 DS	AC-02-001	•									
00029784	KS Kosz do smażenia 101 DS	AC-02-002	•									
00029785	KC Kosz a'la carte	AC-02-007	•									
00029837	KG2 Kosz do gotowania	AC-02-003			•	•		•		•		•
00029838	KS2 Kosz do smażenia	AC-02-004				•		•		•		•
00029839	KG3 Kosz do gotowania F	AC-02-005		•			•		•		•	
00029840	KS3 Kosz do smażenia F	AC-02-006					•		•		•	
00031067	RN2 Ruszt do gotowania nocnego	AC-02-010			•							
00031068	RN3 Ruszt do gotowania nocnego	AC-02-011		•								
00031069	KS4 Kosz do smażenia	AC-02-013		•								
00031070	KS5 Kosz do smażenia	AC-02-012			•							
00029787	SBU Szpatułki bez uchwytu	AC-03-004	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
00029786	SU Szpatułki z uchwytem	AC-03-002			•	•	•	•	•	•	•	•
00029842	SM Mała szpatuła	AC-03-001	•	•								
00029789	SP Sito do pierogów	AC-04-003				•		•		•		•
00029843	S1 Sito DS	AC-04-001	•									
00029845	S3 Sito F	AC-04-004					•		•		•	
00029846	S4 Sito do klusek 101 DS	AC-04-005	•									
00029848	S6 Sito do klusek	AC-04-007				•	•	•	•	•	•	•
00031071	S7 Sito	AC-04-011			•							
00031072	PWP Podstawa z wysuwanymi półkami	AC-05-002	•									
00031073	PWPK Podstawa z wysuwanymi półkami, z kółkami	AC-05-003	•									
00029849	PS Panel sterujący po lewej stronie	OP-00-003				•	•	•	•	•	•	•
00031074	ZDLU Zestaw łączeniowy dwóch urządzeń lewa/prawa	OP-00-004				•	•	•	•	•	•	•



Wózek transportowy podnośnikowy zasilany akumulatorem

Wózek transportowy na kosze do gotowania i smażenia





Wózek do filtrowania oleju



Kosze do gotowania
Kosze do smażenia
Kosze a'la carte
Duża szpatuła z uchwytem
Mała szpatułka z uchwytem
Szpatułki bez uchwytu do omletów
Sito do pierogów
Podstawa do modelu Multi 101 DS




GASTRO ECONOMY

Linia RM 600

Kuchnie gazowe	71
Kuchnie WOK	75
Akcesoria wok	78
Kuchnie elektryczne	79
Piekarniki elektryczne	83
Płyty grillowe	84
Grille	92
Frytownice	94
Podgrzewacz frytek	96
Urządzenie do gotowania makaronu	97
Bemary	100
Patelnie	101
Płyty robocze	102
Zlewy	103
Maskownice	104
Podstawy otwarte	105
Podstawy z szafką	105
Akcesoria	106

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 RM 600



Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.





RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony





RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny



RAL 9016
Biały

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

RM 600



- linia przeznaczona dla lokali wydających do 100 porcji dziennie, jak małe restauracje, bufety czy bistra
- większość modułów dostosowana do pracy z energią elektryczną lub gazem
- poszczególne moduły dostępne w kilku wariantach wymiarów - o szerokości 30, 40, 60, 80, 100 lub 120 cm
- płyta górna modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- rozwiązanie konstrukcyjne umożliwiające łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą (w kształcie litery L lub U) lub jako centralnego bloku grzewczego
- możliwość połączenia z modułami z linii 700 i 900, przy zachowaniu jednolitego wyglądu
- listwa krawędziowa, zapobiegającą przedostawaniu się żywności do przestrzeni pomiędzy ścianami
- w opcji listwy, które łączą linię w jedną całość i zamykają boczną przestrzeń
- podstawy wyposażone w masywne nierdzewne nogi, niwelujące nierówności - w górnych modułach służą do osadzenia na podstawach i zapobiegają ewentualnemu przesunięciu
- modele gazowe dostarczane w wersji na gaz ziemny, z dodatkowymi dyszami na propan-butan (wydajne palniki 3,5 kW, 5,5 kW i 10 kW)
- zapalenie palników gazowych za pomocą mechanicznego urządzenia piezoelektrycznego bądź elektrycznego
- przyłącza umieszczone na tylnej części urządzeń
- panel czołowy i elementy sterujące - ochrona IPX5



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

Kuchnia gazowa



- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- wyprofilowana, demontowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



PCT - 66 G







Indeks	00000625	00000626	00028263
Model	PCT - 63 G	PCT - 66 G	PCT - 610 G
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc gazowa kW	9	18	27
Moc kcal/h	7740	15480	23220
Ilość palników	3,5 kW 5,5 kW	2x 3.5 kW 2x 5.5 kW	3x 3.5 kW 3x 5.5 kW
Waga kg	20	31	63
Cena netto PLN	**5 650,-**	**8 830,-**	**13 900,-**

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

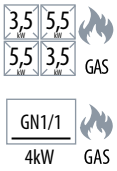
Kuchnia gazowa z piekarnikiem

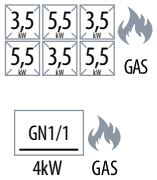


- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**



CF4 - 68 G





Indeks	00000672	00000673
Model	CF4 - 68 G	CF6 - 610 G
Wymiary mm	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	22	31
Moc kcal/h	18920	26660
Ilość palników	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW
Moc elektryczna kW	0,015	0,015
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1
Waga kg	97	106
Cena netto PLN	**16 640,-**	**17 850,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



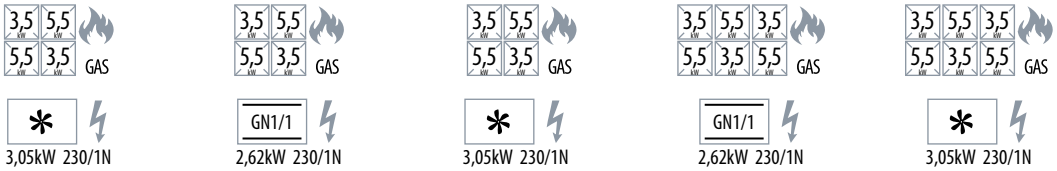
- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**

CFM4 - 66 GEM / CFM4 - 68 GEM / CFM6 - 610 GEM

- wentylator piekarnika



CF4 - 68 GEM



Indeks	00000670	00000669	00028259	00000671	00028260
Model	CFM4 - 66 GEM	CF4 - 68 GEM	CFM4 - 68 GEM	CF6 - 610 GEM	CFM6 - 610 GEM
Wymiary mm	600 x 600 x 900	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	18	18	18	27	27
Moc kcal/h	15480	15480	15480	23193	23193
Ilość palników	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW
Moc elektryczna kW	3,05	2,62	3,05	2,62	3,05
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny z grillem / ruszt 410 x 325 mm	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny z grillem / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny z grillem / ruszt GN 1/1
Waga kg	70	97	98	106	107
Cena netto PLN	**16 800,-**	**14 880,-**	**21 350,-**	**17 850,-**	**23 650,-**

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

Kuchnia żeliwna



- płyta żeliwna 370 x 500 mm z palnikiem 5,5 kW
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- piezzo zapalanie
- możliwość używania garnków, patelni, rondli o różnej średnicy

TPT - 64 G

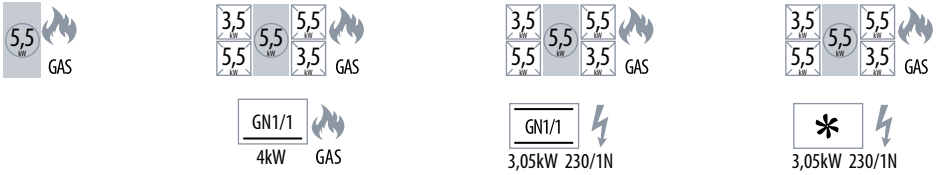
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

TPF4 - 610 G

- palniki dwukoronowe
- piekarnik nierdzewny gazowy z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- elektroniczne zapalanie



TPF4 - 610 GEM



Indeks	00000627	00000674	00028261	00028262
Model	TPT - 64 G	TPF4 - 610 G	TPF4 - 610 GEM	TPFM4 - 610 GEM
Wymiary mm	400 x 600 x 280	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	5,5	27,5	23,5	23,5
Moc kcal/h	4730	23650	20210	20210
Ilość palników	5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW
Moc elektryczna kW	-	0,015	2,62	3,05
Zasilanie el. V/Hz	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	-	statyczny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	54	165	165	166
Cena netto PLN	**9 250,-**	**24 450,-**	**22 800,-**	**29 220,-**

Kuchnia gazowa WOK



- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)
- wyprofilowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



PC2T - 68 G WOK







Indeks	00023826	00000566	00000567
Model	PC1T-64 G	PC2T - 68 G WOK	PC3T - 612 G WOK
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1200 x 600 x 280
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8 600	14 620	23 220
Ilość palników	1x 10 kW	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Zasilanie el. V/Hz	-	-	-
Waga	23	39	54
Cena netto PLN	**5 480,-**	**8 700,-**	**12 250,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

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

Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem



- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)

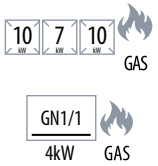
CF3 - 612 GV WOK

- szafka z drzwiami



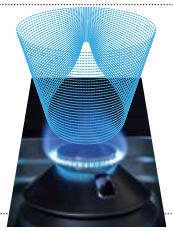
CF2 - 68 G WOK





Indeks	00028265	00028267
Model	CF2 - 68 G WOK	CF3 - 612 GV WOK
Wymiary mm	800 x 600 x 900	1200 x 600 x 900
Moc gazowa kW	21	31
Moc kcal/h	18 060	26 660
Ilość palników	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	statyczny / ruszt 650 x 360 mm
Waga	95	102
Cena netto PLN	**17 850,-**	**21 720,-**





FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektrycznym



- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)

CFM2-68 GEM WOK / CFM3 - 612 GEMV WOK

- piekarnik nierdzewny konwekcyjny o mocy 3,05 kW
- wymiar piekarnika w cm: 640 x 370 x 350 mm

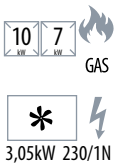
CF3 - 612 GEMV WOK / CFM3 - 612 GEMV WOK

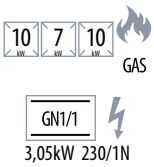
- szafka po prawej stronie

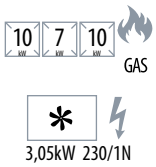


CF2 - 68 GEM WOK









Indeks	00006012	00028266	00006013	00028268
Model	CF2 - 68 GEM WOK	CFM2-68 GEM WOK	CF3 - 612 GEMV WOK	CFM3 - 612 GEMV WOK
Wymiary mm	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1200 x 600 x 900	1200 x 600 x 900
Moc gazowa kW	17	17	27	27
Moc kcal/h	14 620	14 620	23 220	23 220
Ilość palników	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Moc elektryczna kW	3,05	3,05	3,05	3,05
Piekarnik	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	95	95	102	103
Cena netto PLN	**18 510,-**	**19 880,-**	**22 730,-**	**23 770,-**

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

Palnik WOK - komplet

- do stosowania z palnikami o mocy 7 i 10 kW linii 600 WOK i linii 700 i 900
- w skład kompletu wchodzą: specjalna korona palnika - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW, nakładka na ruszt żeliwny - jej kształt zapewnia optymalne rozprowadzenie ciepła w ustawionej na niej patelni WOK



Indeks	00009829
Model	KIT WOK
Wymiary mm	Ø 260 x 160
Waga kg	5
Cena netto PLN	**1 990,-**

Ruszt WOK - nakładka na palnik

- pasuje do linii RM i REDFOX



Indeks	00000220
Model	WOK
Wymiary mm	Ø 225 x 35
Waga kg	2
Cena netto PLN	**690,-**

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

Kuchnia elektryczna



- płyty grzejne 1 kW oraz szybkogrzejne 2 kW
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PCT - 66 ET

- 4x płyta grzejna (2x szybkogrzejna)



PCT - 66 ET





Indeks	00000576	00000577
Model	PCT - 63 ET	PCT - 66 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc płyt kW	3	6
Płyta grzewcza	1x 1,0 kW, Ø 15 cm 1x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	16	27
Cena netto PLN	**3 980,-**	**6 350,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



- płyty grzejne 1 kW oraz szybkogrzejne 2 kW
- wymiar piekarnika w cm: 46 x 37 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**

CFM4 - 66 ET / CFM4 - 68 ET / CFM6 - 610 ET

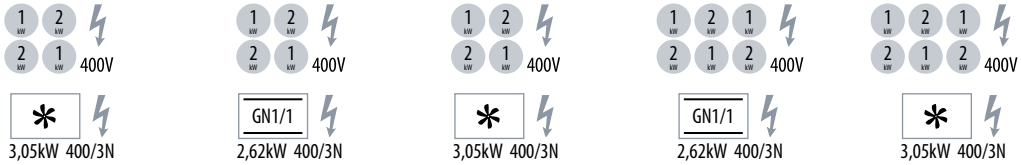
- piekarnik nierdzewny konwekcyjny

CF4 - 68 ET / CF6 - 610 ET

- piekarnik nierdzewny statyczny



CF4 - 68 ET



Indeks	00000667	00000666	00028269	00000668	00028270
Model	CFM4 - 66 ET	CF4 - 68 ET	CFM4 - 68 ET	CF6 - 610 ET	CFM6 - 610 ET
Wymiary mm	600 x 600 x 900	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	9,05	8,62	9,05	11,62	12,05
Płyta grzewcza	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	3x 1,0 kW, Ø 15 cm 3x 2,0 kW, Ø 18 cm	3x 1,0 kW, Ø 15 cm 3x 2,0 kW, Ø 18 cm
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt 410 x 325 mm	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
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
Waga kg	70	91	92	95	96
Cena netto PLN	**14 650,-**	**13 410,-**	**17 530,-**	**15 460,-**	**20 310,-**

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

Kuchnia ceramiczna

PCCT - 63 ET
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- trójfazowa
- wymiary płyty: 250 x 470 mm

PCCT - 66 ET
- wymiary płyty: 550 x 470 mm

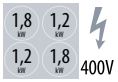
CFMC4 - 66 ET
- piekarnik konwekcyjny z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 460 x 370 x 350 mm
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**



PCCT - 66 ET









Indeks	00000578	00000579	00000675
Model	PCCT - 63 ET	PCCT - 66 ET	CFMC4 - 66 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900
Moc płyty kW	3	6	6
Moc elektryczna kW	-	-	9,05
Płyta grzewcza	1x 1,2 kW, Ø 15 cm 1x 1,8 kW, Ø 18 cm	2x 1,2 kW, Ø 15 cm 2x 1,8 kW, Ø 18 cm	2x 1,2 kW, Ø 15 cm 2x 1,8 kW, Ø 18 cm
Piekarnik	-	-	konwekcyjny / ruszt 410 x 325 mm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	19	26	70
Cena netto PLN	**8 700,-**	**14 880,-**	**22 050,-**

Kuchnia indukcyjna



Ø
30 cm

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- trójfazowa
- jedno pole Ø 30 cm

PCIT - 64 ET

- wymiary płyty: 350 x 470 mm



PCIT - 64 ET

5 kW 400V INDUCTION

5 kW 400V INDUCTION

Indeks	00000580	00000581
Model	PCIT - 64 ET	PCIWT - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	5	5
Płyta grzewcza	1x 5,0 kW	1x 5,0 kW, Ø 30 cm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	23	23
Cena netto PLN	**23 970,-**	**24 840,-**

Piekarnik elektryczny - podstawa

- może służyć jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych
- standardowo z drzwiami nierdzewnymi



MFM - 68 EM



Indeks	00009826
Model	MFM - 610 EM
Wymiary mm	1000 x 575 x 570
Moc elektryczna kW	3,05
Wymiary wewnętrzne mm	640 x 370 x 350
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	59
Cena netto PLN	**14 720,-**

Płyta grillowa gazowa



12 mm PIEZZO GAS

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

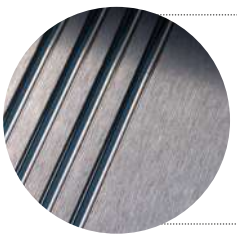
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 64 G



Indeks	00000630	00000631	00000632	00000633
Model	FTLT - 64 G	FTRT - 64 G	FTLT - 64 GS	FTRT - 64 GS
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6	6	6	6
Moc kcal/h	5160	5160	5160	5160
Wymiary płyty mm	395 x 450	395 x 450	395 x 450	395 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	47	47	47	47
Cena netto PLN	**6 740,-**	**7 370,-**	**8 980,-**	**9 880,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa gazowa





- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 66 GS



Indeks	00000634	00000635	00000636	00000637	00000638	00000639
Model	FTLT - 66 G	FTRT - 66 G	FTLRT - 66 G	FTLT - 66 GS	FTRT - 66 GS	FTLRT - 66 GS
Wymiary mm	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc gazowa kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	65	65	65	65	65	65
Cena netto PLN	**9 660,-**	**10 990,-**	**10 280,-**	**11 490,-**	**12 480,-**	**11 910,-**

Płyta grillowa gazowa



12 mm PIEZZO GAS

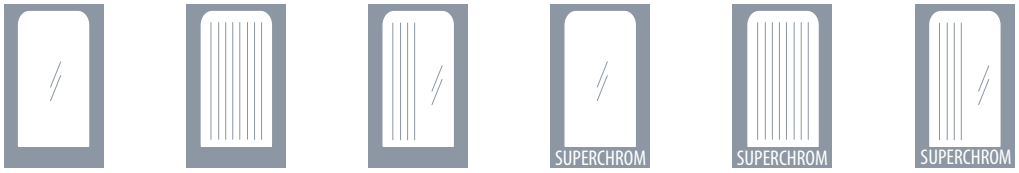
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

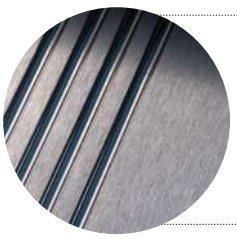
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 68 GS



Indeks	00000640	00000641	00000642	00000643	00000644	00000645
Model	FTLT - 68 G	FTRT - 68 G	FTLRT - 68 G	FTLT - 68 GS	FTRT - 68 GS	FTLRT - 68 GS
Wymiary mm	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6
Moc kcal/h	10320	10320	10320	10320	10320	10320
Wymiary płyty mm	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	83	83	83	83	83	83
Cena netto PLN	**13 310,-**	**14 630,-**	**13 840,-**	**15 840,-**	**17 040,-**	**16 200,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 610 G



Indeks	00000646	00000647	00000648	00000649	00000650	00000651
Model	FTLT - 610 G	FTRT - 610 G	FTLRT - 610 G	FTLT - 610 GS	FTRT - 610 GS	FTLRT - 610 GS
Wymiary mm	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9
Moc kcal/h	12900	12900	12900	12900	12900	12900
Wymiary płyty mm	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana chromowana
Waga kg	89	89	89	89	89	89
Cena netto PLN	**15 220,-**	**17 460,-**	**16 070,-**	**17 700,-**	**19 210,-**	**18 480,-**

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 grillowa elektryczna



12 mm 50-300 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 64 ET

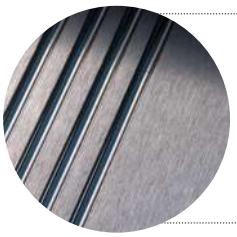








Indeks	00000590	00000591	00000592	00000593
Model	FTLT - 64 ET	FTRT - 64 ET	FTLT - 64 ETS	FTRT - 64 ETS
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	4,5	4,5
Wymiary płyty mm	395 x 450	395 x 450	395 x 450	395 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	49	49	49	49
Cena netto PLN	**6 380,-**	**7 320,-**	**8 750,-**	**9 540,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



12 mm | 50-300 | 400/3N

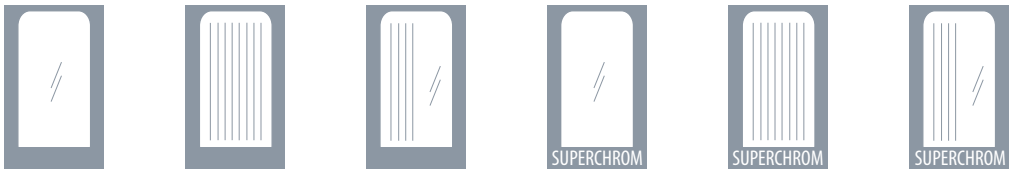
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 66 ET



Indeks	00000594	00000595	00000596	00000597	00000598	00000599
Model	FTLT - 66 ET	FTRT - 66 ET	FTLRT - 66 ET	FTLT - 66 ETS	FTRT - 66 ETS	FTLRT - 66 ETS
Wymiary mm	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75
Wymiary płyty mm	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450
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
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	66	66	66	66	66	66
Cena netto PLN	**8 370,-**	**9 980,-**	**9 100,-**	**11 340,-**	**12 970,-**	**12 200,-**

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 grillowa elektryczna



12 mm | °C 50-300 | 400/3N

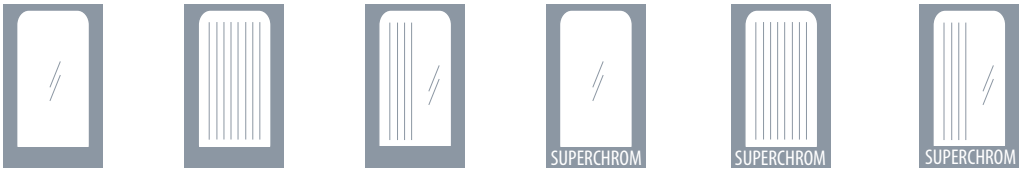
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

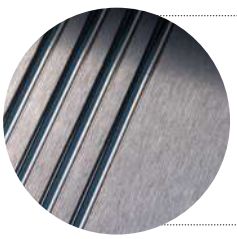
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 68 ETS



Indeks	00000600	00000601	00000602	00000603	00000604	00000605
Model	FTLT - 68 ET	FTRT - 68 ET	FTLRT - 68 ET	FTLT - 68 ETS	FTRT - 68 ETS	FTLRT - 68 ETS
Wymiary mm	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc elektryczne kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Wymiary płyty mm	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450
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
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	81	81	81	81	81	81
Cena netto PLN	**12 400,-**	**13 880,-**	**13 070,-**	**15 160,-**	**16 760,-**	**15 900,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna





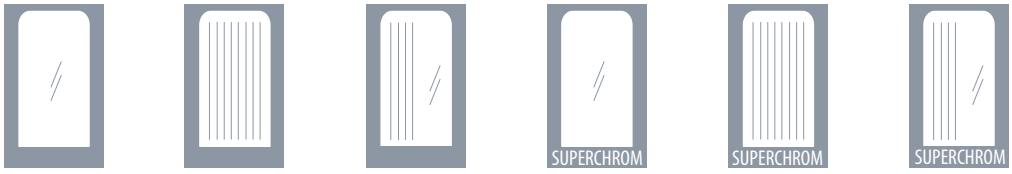
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 610 ETS



Indeks	00000606	00000607	00000608	00000609	00000610	00000611
Model	FTLT - 610 ET	FTRT - 610 ET	FTLRT - 610 ET	FTLT - 610 ETS	FTRT - 610 ETS	FTLRT - 610 ETS
Wymiary mm	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75
Wymiary płyty mm	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450
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
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	⅗ gładka - ⅖ ryflowana chromowana
Waga kg	88	88	88	88	88	88
Cena netto PLN	**13 990,-**	**15 750,-**	**14 890,-**	**16 760,-**	**18 200,-**	**17 510,-**

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 lawowy gazowy



PILOT FLAME PIEZZO GAS

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 6-12 kg
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



CWT - 66 G

6 KG STONE 8 KG STONE 12 KG STONE

Indeks	00000652	00000653	00000654
Model	CWT - 64 G	CWT - 66 G	CWT - 68 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc gazowa kW	5,8	8,9	11,6
Moc kcal/h	4988	7654	9976
Wymiary rusztu mm	380 x 425	580 x 425	2x 380 x 425
Waga kg	41	58	62
Cena netto PLN	**9 330,-**	**11 050,-**	**14 870,-**



Grill wodny elektryczny





- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wanna wodna pod grzałkami
- wykonanie nierdzewne
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- zakres temperatur: 50 -300°C



CWT - 66 ET

Indeks	00000614	00000615	00000616
Model	CWT - 64 ET	CWT - 66 ET	CWT - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,8	6,3	4,8 + 4,8
Wymiary rusztu mm	380 x 425	580 x 425	2x 380 x 425
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	36	48	52
Cena netto PLN	**8 950,-**	**10 110,-**	**13 620,-**

Frytownica gazowa



SECURE DRAIN TAP PIEZZO GAS

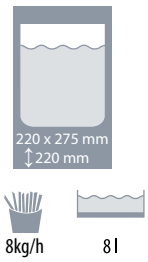
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- wysoki kominek zapewnia efektywne spalanie
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- kosz o wymiarach: 200 x 240 x 90 mm
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

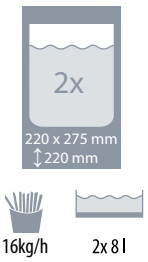


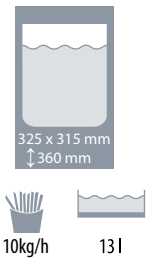
F2/8T - 66 G



F13 - 64 G







Indeks	00000663	00000664	00000665
Model	F8T - 63 G	F2/8T - 66 G	F13 - 64 G
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	6	6 + 6	10,5
Wymiary kosza mm	200 x 240 x 90	2x 200 x 240 x 90	300 x 275 x 120
Komora mm	220 x 275 x 220	2x 220 x 275 x 220	325 x 315 x 360
Moc kcal/h	5160	10320	9020
Pojemność l	8	8 + 8	13
Waga kg	23	41	60
Cena netto PLN	**8 250,-**	**14 330,-**	**12 990,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00026670	00028822	00030476
Model	Kosz F - 1/1 do F8T-63G / F2/8T-66G	Kosz F - 1/1 do F13-64G	Kosz F - 1/2 do F13-64G
Wymiary mm	200 x 240 x 90	300 x 275 x 120	150 x 270 x 120
Waga kg	1,3	1,4	0,7
Cena netto PLN	239,-	399,-	408,-

Frytownica elektryczna



- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka obrotowa
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

F13 - 64 ET

- podstawa z drzwiami
- nierdzewny pojemnik z filtrem na olej w podstawie

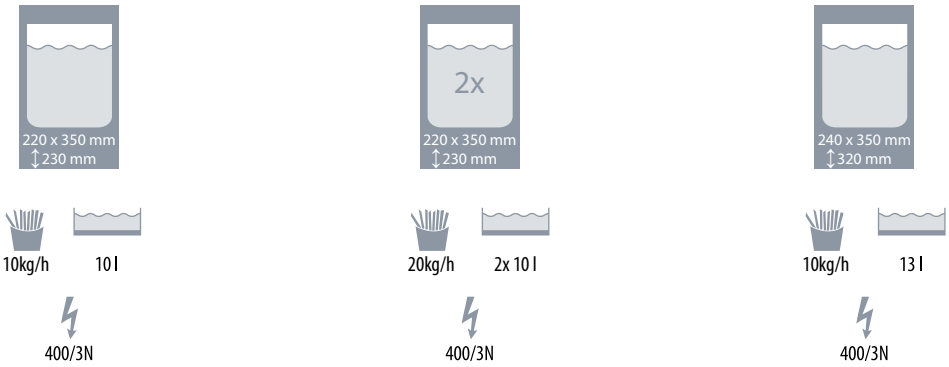




F2/10T - 66 ET



F13 - 64 ET



Indeks	00000622	00000623	00000624
Model	F10T - 63 ET	F2/10T - 66 ET	F13 - 64 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	7,15	7,15 + 7,15	11,95
Wymiary kosza mm	200 x 300 x 100	200 x 300 x 100	210 x 300 x 120
Komora mm	220 x 350 x 230	220 x 350 x 230	240 x 350 x 320
Pojemność l	10	2x 10	13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	21	37	52
Cena netto PLN	**6 880,-**	**12 210,-**	**11 590,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00005803	00002867	00003056
Model	Kosz F - 1/1 do F10T-63 ET / F2/10T-66 ET	Kosz F - 1/1 do F13-64ET	Kosz F - 1/2 do F13-64E / F10T-63E
Wymiary mm	200 x 300 x 100	210 x 300 x 120	100 x 300 x 120
Waga kg	1,4	1,4	0,7
Cena netto PLN	289,-	299,-	299,-

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



Podgrzewacz frytek



CERAMIC 230/1N 30-90

- zintegrowana lampa infra
- wanna GN 2/3 - 150 mm
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00000585
Model	BST - 64 EM
Wymiary mm	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Pojemność GN	GN 2/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	22
Cena netto PLN	**6 410,-**

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



SECURE DRAIN TAP PIEZZO GAS

- komora wykonana ze stali AISI 316
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- czujnik poziomu wody

CPT - 64 G / CPT - 66 G
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

CPA - 64 G
- automatyczne napuszczanie wody



CPT-66 G

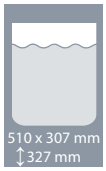


CPA-66 G









Indeks	00000660	00000661	00000662	00028273
Model	CPT - 64 G	CPT - 66 G	CP - 66 G	CPA-66 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900	600 x 600 x 900
Moc gazowa kW	6	9	13,95	13,95
Moc elektryczna kW	-	-	0,02	0,035
Moc kcal/h	5160	7740	11940	11997
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 180	510 x 310 x 180	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Pojemność l	13	19	40	40
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Pojemność GN	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Waga kg	30	45	84	85
Cena netto PLN	**8 830,-**	**10 410,-**	**18 670,-**	**19 870,-**

CPT - 64 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



CPT - 66 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie
UWAGA: inna wysokość koszy niż w CP



CP - 66 G / CPA-66 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



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

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

- komora wykonana ze stali AISI 316
- kwasoodporne zabezpieczenie grzałek
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- czujnik poziomu wody

CP - 66 ET / CPA - 66 ET

- odpływ do nierdzewnego pojemnika w podstawie

CPT - 66 ET / CPT - 64 ET

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



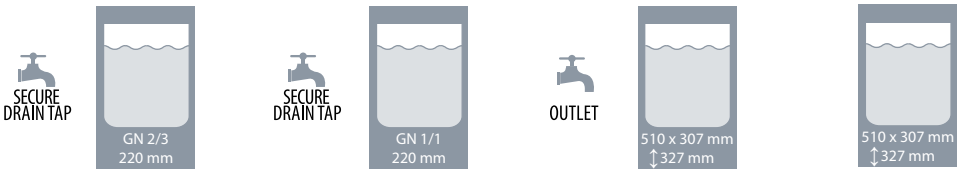
TUBULAR 30-110 400/3N



CPT - 66 ET



CPA - 66 ET



Indeks	00000617	00000618	00000619	00028274
Model	CPT - 64 ET	CPT - 66 ET	CP - 66 ET	CPA - 66 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900	600 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	5	7,5	13,5	13,95
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 220	510 x 310 x 220	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Pojemność l	17	25	40	40
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 GN	GN 2/3	GN 1/1	-	-
Waga kg	27	42	81	82
Cena netto PLN	**8 630,-**	**9 690,-**	**16 790,-**	**18 890,-**

CPT - 64 ET

Możliwe ułożenie koszy w wannie



CPT - 66 ET

Możliwe ułożenie koszy w wannie
UWAGA: inna wysokość koszy niż w CP



CP - 66 ET / CPA - 66 ET

Możliwe ułożenie koszy w wannie

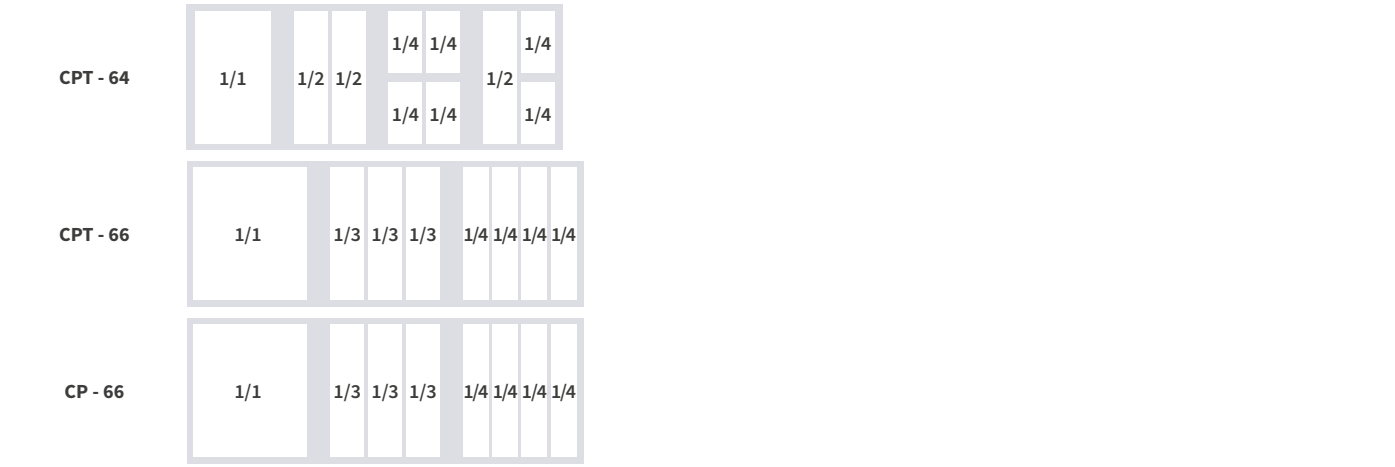


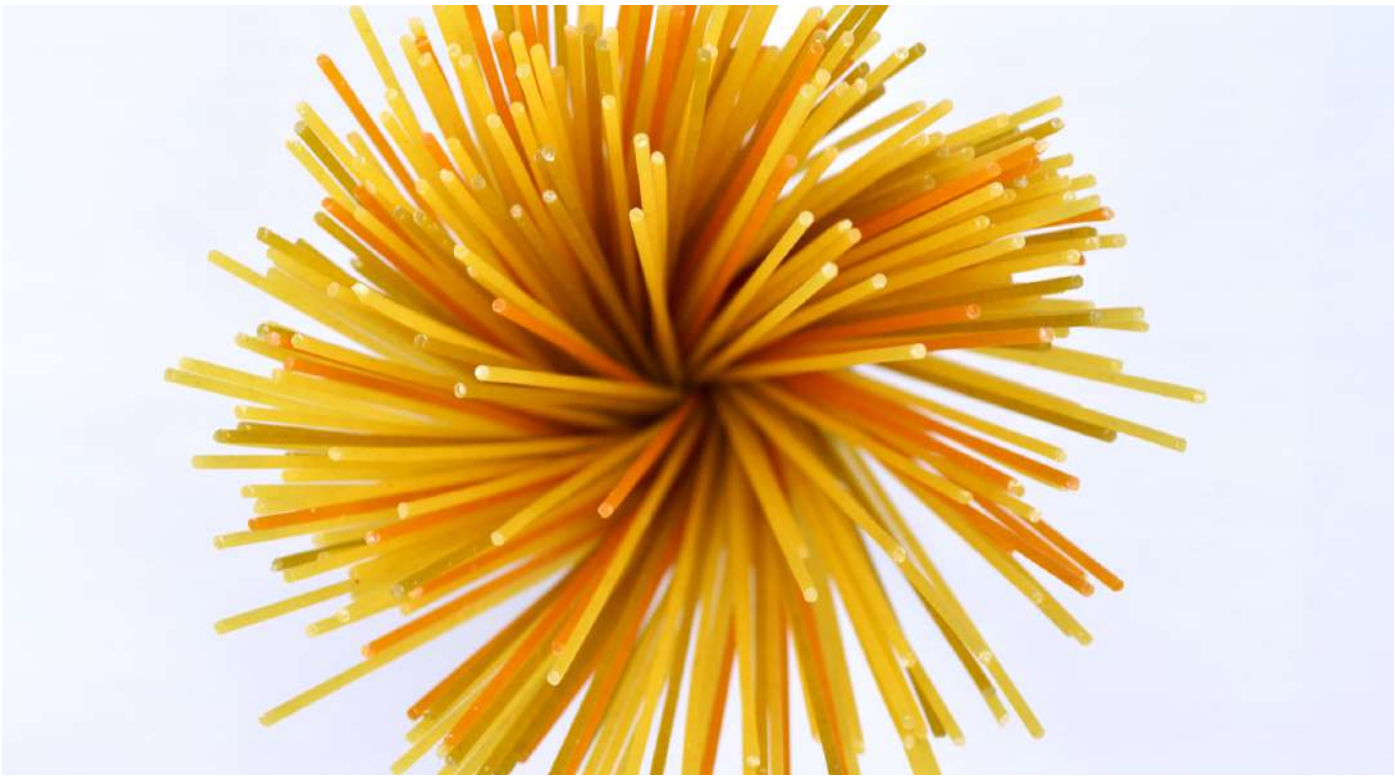
Kosze do makaroniarek

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			999,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				799,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			599,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			599,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				399,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					899,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					599,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					599,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	799,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		549,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	599,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	419,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		399,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	1 099,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	699,-



Możliwe ułożenie koszy w wannie





Bemar wodny gazowy



PIEZZO GAS SECURE DRAIN TAP

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



BMT - 66 G

Indeks	00000658	00000659
Model	BMT - 64 G	BMT - 66 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc gazowa kW	2,5	4,5
Moc kcal/h	2150	3870
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm
Waga kg	26	28
Cena netto PLN	**6 930,-**	**8 460,-**

Bemar wodny elektryczny



°C 30-90 230/1N SECURE DRAIN TAP

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



BMT - 66 EM

Indeks	00000582	00000583	00000584
Model	BMT - 63 EM	BMT - 64 EM	BMT - 66 EM
Wymiary mm	300 x 600 x 280	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	1,55	1,65	3,1
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/4 - 150 mm	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	17	21	23
Cena netto PLN	**4 780,-**	**5 530,-**	**6 130,-**

Patelnia multifunkcyjna gazowa

- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozprowadzanie ciepła
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania

BRT - 66 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- masywna wyciągana nierdzewna wanna

PIEZZO GAS





20 l



12 l DRAIN



Indeks	00000655	00000656
Model	BRT - 66 G	BRF - 64 G
Wymiary mm	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc gazowa kW	6,9	6
Moc kcal/h	5930	5160
Wymiary wanny mm	505 x 410 x 100	300 x 420 x 100
Pojemność l	20	12
Waga kg	46	75
Cena netto PLN	**11 330,-**	**17 100,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- masywna wyciągana nierdzewna wanna
- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozprowadzanie ciepła
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania

BRT - 66 ET

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

400/3N





20 l



12 l



Indeks	00000586	00000588
Model	BRT - 66 ET	BRF - 64 ET
Wymiary mm	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	6	3,3
Wymiary wanny mm	505 x 410 x 100	300 x 420 x 100
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	20	12
Waga kg	45	75
Cena netto PLN	**8 810,-**	**16 780,-**

Płyta robocza



- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię prac
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PLT - 62
- moduł neutralny bez szuflady

PLT - 610
- moduł z dwiema szufladami

PLT- 63, 64, 66, 68
- moduły z jedną szufladą



PLT - 66

Indeks	00028275	00000568	00000569	00000570	00000571	00028276
Model	PLT - 62	PLT - 63	PLT - 64	PLT - 66	PLT - 68	PLT - 610
Wymiary mm	200 x 600 x 280	300 x 600 x 280	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Wymiar szuflady mm	-	210 x 470 x 150	310 x 470 x 150	510 x 470 x 150	710 x 470 x 150	1x 510 x 470 x 150 1x 310 x 470 x 150
Waga kg	13	21	22	25	38	51
Cena netto PLN	**2 100,-**	**2 600,-**	**2 800,-**	**4 100,-**	**4 900,-**	**6 800,-**

Moduł rogowy



- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka zamknięta z drzwiami

LAA - 68
- bateria
- zlew- wymiar komory w mm: 500 x 400 x 200



LAA - 68

Indeks	00000691	00000690
Model	PLA - 68	LAA - 68
Wymiary mm	800 x 800 x 600 x 900	800 x 800 x 600 x 900
Waga kg	50	50
Cena netto PLN	**8 100,-**	**9 300,-**

Zlew z baterią



- wymiar komory w mm 290 x 350 x 140
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

LAT - 68

- 2x zlew



LAT - 68



LAT - 610DX

Indeks	00000572	00000573	00000574	00000575
Model	LAT - 64	LAT - 68	LAT - 610DX	LAT - 610SX
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Waga kg	20	32	36	36
Cena netto PLN	**4 400,-**	**6 900,-**	**6 200,-**	**6 200,-**

MASKOWNICE

Maskownica boczna

TMA-6DX / TMA-6SX

- do wyspy grzewczej RM 600 - 60 cm

TMA-66

- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 600 - 120 cm

TMA-67DX / TMA-67SX

- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 700 - 130 cm

TMA-69DX / TMA-69SX

- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 900 - 150 cm

TMA-6DX



TMA-66



TMA-67DX



TMA-69DX



Indeks	00026835	00026836	00026837	00026838	00026839	00026840	00026841
Model	TMA-6DX	TMA-6SX	TMA-66	TMA-67DX	TMA-67SX	TMA-69DX	TMA-69SX
Waga kg	7	7	14	15	15	16	16
Cena netto PLN	**1 100,-**	**1 100,-**	**2 200,-**	**2 300,-**	**2 300,-**	**2 400,-**	**2 400,-**

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

Maskownica tylna

- tylny panel maskujący do urządzeń linii grzewczej RM 600
- wykonany ze stali nierdzewnej

SA-63FG / SA-66FG

- tylny panel maskujący do frytownic z linii grzewczej RM 600



Indeks	00028277	00028278	00028279	00028280	00028281	00028282	00028283	00028284	00028285
Model	SA-62	SA-63	SA-64	SA-66	SA-68	SA-610	SA-612	SA-63FG	SA-66FG
Wymiary mm	200 x 15 x 810	300 x 15 x 810	400 x 15 x 810	600 x 15 x 810	800 x 15 x 810	1000 x 15 x 810	1200 x 15 x 810	300 x 15 x 900	600 x 15 x 900
Waga kg	2	3	3	4	5	6	7	3	4
Cena netto PLN	**500,-**	**560,-**	**640,-**	**910,-**	**1 050,-**	**1 300,-**	**1 500,-**	**590,-**	**970,-**

Maskownica boczna

- boczny panel maskujący do urządzeń linii grzewczej RM 600
- służy do maskowania przestrzeni pomiędzy urządzeniem a tylnym panelem maskującym
- wykonany ze stali nierdzewnej



Indeks	00028286
Model	KIT-TOPM-SA
Waga kg	1
Cena netto PLN	**440,-**

Podstawa otwarta

- podstawa otwarta
- półka odkładcza na akcesoria

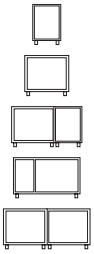


Indeks	00000676	00000677	00000678	00000679	00000680
Model	S - 63	S - 64	S - 66	S - 68	S - 610
Wymiary mm	300 x 485 x 570	400 x 485 x 570	600 x 485 x 570	800 x 485 x 570	1000 x 485 x 570
Waga kg	18	19	23	26	29
Cena netto PLN	**1 900,-**	**2 000,-**	**2 200,-**	**2 700,-**	**2 900,-**

PODSTAWY Z SZAFKĄ

Podstawa z szafką otwartą

- możliwość dokupienia drzwi i szuflad
- M - 62- z frontu maskownica, bez możliwości montowania drzwi i szuflad





M - 66

Indeks	00028389	00000681	00000682	00000683	00000684	00000685	00000686	00000687	00025501
Model	M - 62	M - 63	M - 64	M - 66	M - 67	M - 68	M - 69	M - 610	M - 612
Wymiary mm	200 x 485 x570	300 x 485 x 570	400 x 485 x 570	600 x 485 x 570	700 x 485 x 570	800 x 485 x 570	900 x 485 x 570	1000 x 485 x 570	1200 x 485 x 570
Waga kg	11	13	15	18	20	22	23	24	32
Cena netto PLN	**1 700,-**	**1 700,-**	**1 900,-**	**2 200,-**	**2 400,-**	**2 600,-**	**3 100,-**	**3 300,-**	**3 500,-**

Pokrywa do BRT



Indeks	00000587	00000589
Model	BRT - P	BRF - P
Wymiary mm	510 x 420 x 30	330 x 450 x 50
Waga kg	3	2
Cena netto PLN	**650,-**	**650,-**

Drzwi



Indeks	00000700	00000702	00000701	00000703
Model	P - 63 DX	P - 63 SX	P - 64 DX	P - 64 SX
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	3	3	3,5	3,5
Cena netto PLN	**900,-**	**900,-**	**960,-**	**960,-**

Szuflada

- zestaw 2 szuflad 300/400/600
- szuflady z frontami ze stali INOX
- prowadnice teleskopowe



Indeks	00028287	00000695	00000696
Model	C - 63	C - 64	C - 66
Wymiary mm	295 x 510 x 475	395 x 510 x 475	595 x 510 x 475
Waga kg	8	9	14
Cena netto PLN	**3 100,-**	**3 200,-**	**3 700,-**

Półka



Indeks	00000697	00000698	00000699
Model	R - 63	R - 64	R - 66
Wymiary mm	250 x 480 x 20	350 x 480 x 20	550 x 480 x 20
Waga kg	1,5	2	3
Cena netto PLN	**400,-**	**440,-**	**500,-**

Płyta do grillowania

- na kuchnię z dwoma palnikami
- PRF - ryflowana, PLF - gładka





Indeks	00000689	00000688
Model	PRF	PLF
Wymiary mm	500 x 290 x 30	500 x 290 x 30
Waga kg	13	13
Cena netto PLN	1 499,-	999,-

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

Bateria kolumnowa

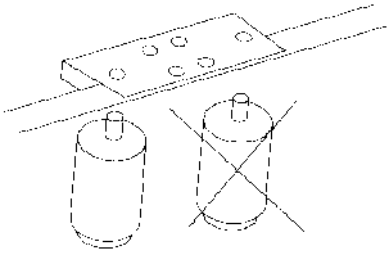
- do montażu w liniach grzewczych
- możliwość używania zimnej wody





Indeks	00033578
Model	CEAT
Waga kg	6
Cena netto PLN	**1 890,-**

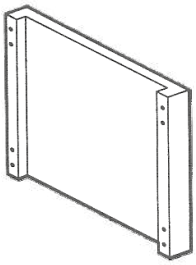
Łącznik nóg



Indeks	00000694
Model	SIA - 7/9
Wymiary mm	170 x 90 x 20
Waga kg	2
Cena netto PLN	**290,-**

Ścianka działowa

- element dystansowy dla montażu szuflad C-64 w podstawie 70/80



Indeks	00000693
Model	D - 6
Wymiary mm	50 x 480 x 380
Waga kg	2
Cena netto PLN	**700,-**

Redukcja krzyżowa



Indeks	00002724
Model	GR
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	**59,-**

Linia RM 700

Kuchnie gazowe	113
Kuchnie elektryczne	133
Piekarnik elektryczny	139
Płyty grillowe	147
Grille Lawowe	168
Grille wodne	170
Frytownice	174
Frytownice elektroniczne	179
Podgrzewacz frytek	181
Urządzenia do gotowania makaronu	182
Bemary	187
Patelnie gazowe	191 / 193
Patelnie elektryczne	192 / 194
Kotły	195
Płyty robocze	197
Maskownica boczna	199
Akcesoria	200
Podstawy chłodnicze	205
Zestawy łączeniowe	211
Cantilever	212

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 RM 700



Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.







RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony



RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny



RAL 9016
Biały

RM 700



- najbardziej zróżnicowana oferta na rynku - bogata oferta modułów (szerokość od 20 do 160 cm) i konfiguracji (możliwość tworzenia wysp o rożnych wymiarach)
- profilowana płyta ze stali nierdzewnej AISI 304 z giętym, perfekcyjnie spawanym rantem i zaokrąglonymi narożnikami ułatwiające czyszczenie i konserwację
- mocne, zaokrąglone, chromowane uchwyty, zapewniają bezpieczeństwo użytkowania
- pokrętła z zabezpieczeniem IPX5
- urządzenia zasilane gazem standardowo
- wyposażone w dysze na gaz ziemny

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

Kuchnia gazowa



PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- stała świeczka
- wyprofilowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



PCT - 78 G/P







Indeks	00001184	00001185	00001186
Model	PCT - 74 G/P	PCT - 78 G/P	PCT - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	13	22	35
Moc kcal/h	11180	18920	30100
Ilość palników	5.5 kW 7.5 kW	3.5 kW 2x 5.5 kW 7.5 kW	3.5 kW 3x 5.5 kW 2x 7.5 kW
Waga kg	60	73	119
Cena netto PLN	**7 120,-**	**12 240,-**	**17 560,-**

Kuchnia z szafką gazowa



PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- szafka otwarta



PC - 78 G/P







Indeks	00000912	00000913	00000914
Model	PC - 74 G/P	PC - 78 G/P	PC - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	13	22	35
Moc kcal/h	11180	18920	30100
Ilość palników	5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	**8 360,-**	**12 990,-**	**18 550,-**

Kuchnia z piekarnikiem gazowa



PIEZZO PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie piekarnika
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CF6 - 712 GV/P

- szafka

CF6 - 712 G/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

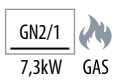


CF4 - 78 G/P













Indeks	00000966	00000968	00000967
Model	CF4 - 78 G/P	CF6 - 712 GV/P	CF6 - 712 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	29,3	42,3	46
Moc kcal/h	25198	36378	39560
Ilość palników	3.5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530 mm
Waga kg	138	178	197
Cena netto PLN	**19 550,-**	**26 450,-**	**29 120,-**

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

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PIEZZO PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

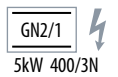
CF6 - 712 GE/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



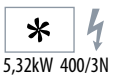
CFV4 - 78 GE/P





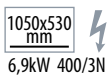
5kW 400/3N





5,32kW 400/3N





6,9kW 400/3N

Indeks	00000969	00008740	00000971
Model	CF4 - 78 GE/P	CFV4 - 78 GE/P	CF6 - 712 GE/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	22	22	35
Moc kcal/h	18920	18920	30100
Ilość palników	3,5 kW 2x 5,5 kW 7.5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7.5 kW	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7.5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,9
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	132	132	190
Cena netto PLN	**19 740,-**	**21 990,-**	**28 880,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



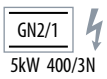
PIEZZO PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- 1x ruszt w piekarniku
- 1x szafka z drzwiami
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

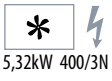


CF6 - 712 GETV/P









Indeks	00000970	00008741
Model	CF6 - 712 GETV/P	CFV6 - 712 GEV/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	35	35
Moc kcal/h	30100	30100
Ilość palników	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	177	177
Cena netto PLN	**25 990,-**	**28 780,-**

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

Kuchnia wodna gazowa z szafką

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- szafka otwarta
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm



PCA - 78 GP







Indeks	00024069	00024070	00023938
Model	PCA - 74 GP	PCA - 78 GP	PCA - 712 GP
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	28	42
Moc kcal/h	12040	24080	36120
Ilość palników	5,5 kW 8,5 kW	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	**9 180,-**	**17 870,-**	**25 830,-**

Kuchnia wodna z piekarnikiem gazowa

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

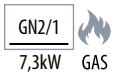
CFA6 - 712 GPV

- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

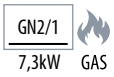


CFA4 - 78 GP









Indeks	00024072	00024073
Model	CFA4 - 78 GP	CFA6 - 712 GPV
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	35,3	49,3
Moc kcal/h	30358	42398
Ilość palników	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	138	178
Cena netto PLN	**27 860,-**	**32 600,-**

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

Kuchnia gazowa

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

PAT - 78 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!





11,5 kW GAS

11,5 kW GAS

Indeks	00026862	00024074
Model	PAT- 78G	PA - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	11,5	11,5
Moc kcal/h	9890	9890
Waga kg	127	111
Cena netto PLN	**14 700,-**	**15 560,-**

Kuchnia z piekarnikiem gazowa

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

11,5 kW GAS

GN2/1 7,3kW GAS



Indeks	00024075
Model	PAF - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	18,8
Moc kcal/h	16168
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1
Moc piekarnika kW	7,3
Waga kg	159
Cena netto PLN	**19 450,-**

Kuchnia gazowa



PILOT FLAME

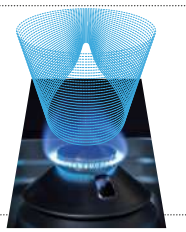
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **palniki FireFlex**
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



PC2T - 78 G

	10 kW GAS	10 7 kW GAS	10 7 10 kW GAS
Indeks	00026859	00026860	00026861
Model	PC1T - 74 G	PC2T - 78 G	PC3T - 712 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8600	14620	23220
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	7 kW 2x 10 kW
Waga kg	60	73	119
Cena netto PLN	**8 200,-**	**12 400,-**	**17 610,-**





FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

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

Kuchnia gazowa z szafką



PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **palniki FireFlex**
- stała świeczka
- szafka otwarta



PC2- 78 G

10 kW GAS

10 7 kW GAS

10 7 10 kW GAS

Indeks	00026842	00026843	00026844
Model	PC1- 74 G	PC2- 78 G	PC3- 712 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8600	14620	23220
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	7 kW 2x 10 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	**8 470,-**	**12 990,-**	**18 200,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa



PILOT FLAME

PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



TPT - 78 G

7 kW GAS

12 kW GAS

Indeks	00001188	00001189
Model	TPT - 74 G	TPT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Ilość palników	7 kW	12 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570
Waga kg	60	149
Cena netto PLN	**9 430,-**	**12 650,-**

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

Kuchnia żeliwna gazowa



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



TP2T - 78 G/P







Indeks	00001190	00001191	00001192
Model	TP2T - 78 G/P	TP2T - 712 G/P	TP4T - 712 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	20	25	29
Moc kcal/h	17200	21500	24940
Ilość palników	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 2x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570	370 x 570
Waga kg	158	175	202
Cena netto PLN	**14 550,-**	**18 250,-**	**20 550,-**


GASTRO ECONOMY

Kuchnia żeliwna gazowa z szafką



PIEZZO PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- szafka otwarta

TP2 - 78 G/P / TP2 - 712 G/P / TP4 - 712 G/P

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji



TP2 - 78 G/P



Indeks	00022116	00000916	00000917	00000918	00006022
Model	TP - 74 G	TP - 78 G	TP2 - 78 G/P	TP2 - 712 G/P	TP4 - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	7	12	20	25	29
Moc kcal/h	6020	10320	17200	21500	24940
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570	370 x 570	770 x 570	370 x 570
Waga kg	65	121	115	157	154
Cena netto PLN	**10 340,-**	**13 710,-**	**15 750,-**	**20 490,-**	**21 350,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa

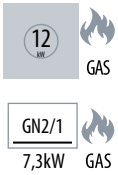


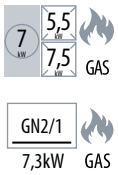
PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości



TPF - 78 G





Indeks	00000972	00000974
Model	TPF - 78 G	TPF2 - 78 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	19,3	27,3
Moc kcal/h	16600	23478
Wymiary płyty mm	770 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340
Moc piekarnika kW	7,3	7,3
Ilość palników	12kW	7kW 5,5kW 7,5kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	169	165
Cena netto PLN	**21 640,-**	**22 880,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym

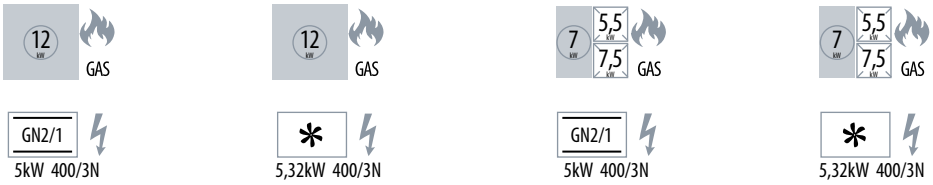


PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości



TPFV - 78 GE



Indeks	00000973	00028288	00000975	00028289
Model	TPF - 78 GE	TPFV - 78 GE	TPF2 - 78 GE/P	TPFV2 - 78 GE/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	12	20	20
Moc kcal/h	10320	10320	17200	17200
Ilość palników	12 kW	12 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32	5	5,32
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570	370 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	530 x 325 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
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	170	170	166	166
Cena netto PLN	**21 250,-**	**23 260,-**	**22 680,-**	**24 770,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- 1x ruszt w piekarniku

TPF2 - 712 GV/P

- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka z drzwiami

TPF2 - 712 G/P

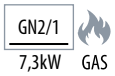
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

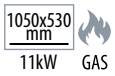


TPF2 - 712 GV/P









Indeks	00000976	00000978
Model	TPF2 - 712 GV/P	TPF2 - 712 G/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	32,3	36
Moc kcal/h	27778	30960
Ilość palników	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570
Moc piekarnika kW	7,3	11
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Waga kg	227	209
Cena netto PLN	**29 260,-**	**31 320,-**

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

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- 1x ruszt w piekarniku

TPF2 - 712 GEV/P / TPFV2 - 712 GEV/P

- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka z drzwiami

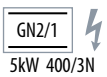
TPF2 - 712 GE/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPF2 - 712 GEV/P





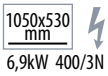
5kW 400/3N





5,32kW 400/3N





6,9kW 400/3N

Indeks	00000977	00028290	00000979
Model	TPF2 - 712 GEV/P	TPFV2 - 712 GEV/P	TPF2 - 712 GE/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	25	25	25
Moc kcal/h	21500	21500	21500
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,9
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość palników	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570	770 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530 mm
Waga kg	227	227	209
Cena netto PLN	**28 930,-**	**31 360,-**	**31 110,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- palniki dwukoronowe
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- budowa zabezpieczająca palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF4 - 712 GV/P

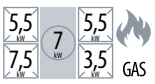
- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka z drzwiami

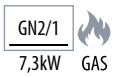
TPF4 - 712 G/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

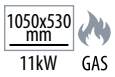


TPF2 - 712 GV/P









Indeks	00010384	00028294
Model	TPF4 - 712 GV/P	TPF4 - 712 G/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	36,3	40
Moc kcal/h	31218	34400
Wymiary płyty mm	370 x 570	370 x 570
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Moc piekarnika kW	7,3	11
Ilość palników	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Waga kg	221	202
Cena netto PLN	**30 110,-**	**33 380,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- palniki dwukoronowe
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- budowa zabezpieczająca palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji

TPF4 - 712 GEV/P / TPFV4 - 712 GEV/P

- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka neutralna z drzwiami

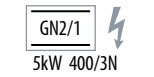
TPF4 - 712 GE/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPF4 - 712 GEV/P





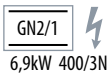
5kW 400/3N





5kW 400/3N





6,9kW 400/3N

Indeks	00027144	00028293	00028295
Model	TPF4 - 712 GEV/P	TPFV4 - 712 GEV/P	TPF4 - 712 GE/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	29	29	29
Moc kcal/h	24940	24940	24940
Moc elektryczna kW	5	5	6,9
Ilość palników	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiary płyty mm	370 x 570	370 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	221	221	202
Cena netto PLN	**29 450,-**	**31 310,-**	**33 100,-**

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø220 mm
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PCT - 78 ET







Indeks	00001148	00001153	00001157
Model	PCT - 74 ET	PCT - 78 ET	PCT - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczne kW	5,2	10,4	15,6
Ilość płyt grzewczych	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6 x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	26	63	82
Cena netto PLN	**4 590,-**	**7 290,-**	**11 150,-**

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

Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta



°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



PC - 78 ET

2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V

Indeks	00000856	00000861	00000866
Model	PC - 74 ET	PC - 78 ET	PC - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc płyt kW	5,2	10,4	15,6
Ilość płyt grzewczych	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	42	68	88
Cena netto PLN	**5 990,-**	**9 230,-**	**12 890,-**

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna



°C
50-400

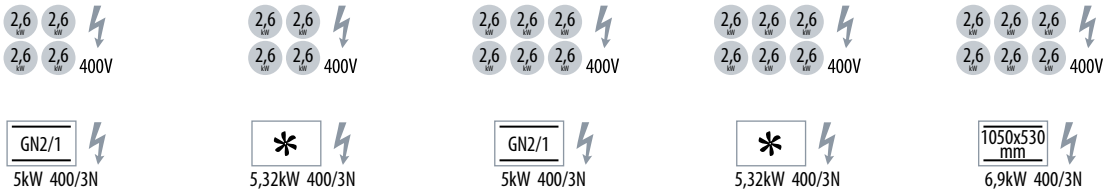
- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CF6 - 712 ET

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



CFV4 - 78 ET



Indeks	00000958	00008742	00000962	00008743	00000964
Model	CF4 - 78 ET	CFV4 - 78 ET	CF6 - 712 ETV	CFV6 - 712 ETV	CF6 - 712 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,4	15,4	20,6	20,92	22,5
Moc piekarnika kW	5	5,32	5	5,32	6,9
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Ilość płyt grzewczych	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik wymiary mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
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
Waga kg	112	112	134	134	136
Cena netto PLN	**17 450,-**	**19 580,-**	**23 400,-**	**25 250,-**	**26 420,-**

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

Kuchnia elektryczna

- płyta szybkogrzejna
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



°C
50-400



PCQT - 78 ET

2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V

Indeks	00001149	00001154	00001158
Model	PCQT - 74 ET	PCQT - 78 ET	PCQT - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	30	66	97
Cena netto PLN	**7 770,-**	**13 050,-**	**19 990,-**

Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



PCQ - 78 ET

2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V

Indeks	00000857	00000862	00000867
Model	PCQ - 74 ET	PCQ - 78 ET	PCQ - 712 ET
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
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220
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
Waga kg	46	71	103
Cena netto PLN	**8 970,-**	**15 500,-**	**22 050,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CFQ6 - 712 ET

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



CFVQ4 - 78 ET

Indeks	00000959	00008744	00000963	00008745	00000965
Model	CFQ4 - 78 ET	CFVQ4 - 78 ET	CFQ6 - 712 ETV	CFVQ6 - 712 ETV	CFQ6 - 712 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,4	15,72	20,6	20,92	22,5
Moc piekarnika kW	5	5,32	5	5,32	6,9
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Ilość płyt grzewczych	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x340
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
Waga kg	120	122	146	146	148
Cena netto PLN	**22 350,-**	**24 480,-**	**30 450,-**	**33 150,-**	**33 860,-**

Piekarnik elektryczny GN 1/1

- możliwość zastosowania jako podstawa do urządzeń TOP, z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych



MFV - 78 ET

400/3N

400/3N

Indeks	00009886	00028310
Model	MFV - 78 ET	MF - 710 ET
Wymiary mm	800 x 630 x 570	1000 x 630 x 570
Moc elektryczna kW	5,32	5
Wymiary wewnętrzne mm	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340
Pojemność	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	60
Cena netto PLN	16 800,-	15 550,-

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

Kuchnia żeliwna elektryczna



°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

TPT - 78 ET

- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową









Indeks	00026863	00000865
Model	TPT - 78ET	TP - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10	10
Ilość pól grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	700 x 500	700 x 500
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	116	121
Cena netto PLN	**15 710,-**	**17 440,-**

Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem



°C
50-400

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości



TPF - 78 ET

2,5 2,5 2,5 2,5 400V

GN2/1
5kW 400/3N

2,5 2,5 2,5 2,5 400V

*
5,32kW 400/3N

Indeks	00000961	00008747
Model	TPF - 78 ET	TPFV - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15	15,32
Moc piekarnika kW	5	5,32
Ilość płyt grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	700 x 500	700 x 500
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	170	170
Cena netto PLN	**24 110,-**	**26 300,-**

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

Kuchnia elektryczna ceramiczna

- łatwe utrzymanie czystości
- płyty szybkogrzejne

PCCT - 74 ET / PCCT - 78 ET

- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



CERAMIC

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



PCCT - 78 ET



PCC - 78 ET









Indeks	00001150	00001155	00000858	00000863
Model	PCCT - 74 ET	PCCT - 78 ET	PCC - 74 ET	PCC - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5	10	5	10
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570	350 x 570	750 x 570
Ilość pól grzewczych	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
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	35	62	41	66
Cena netto PLN	**9 410,-**	**14 350,-**	**10 860,-**	**16 100,-**

Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem

- płyty ceramiczne szybkogrzejne
- łatwe utrzymanie czystości



CERAMIC



CFC4-78 ET

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 400V

Indeks	00000960	00010050
Model	CFC4-78 ET	CFVC4-78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15	15
Moc piekarnika kW	5	5,32
Wymiary płyty mm	750 x 570	750 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość pól grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	107
Cena netto PLN	**25 150,-**	**26 690,-**

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

Kuchnia elektryczna indukcyjna



INDUCTION

- łatwe utrzymanie czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



PCIT - 78 ET





Indeks	00001151	00001156
Model	PCIT - 74 ET	PCIT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	10	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34	66
Cena netto PLN	**36 950,-**	**69 990,-**

Kuchnia z szafką indukcyjna elektryczna



INDUCTION

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie czystości



PCI - 78 ET





Indeks	00000859	00000864
Model	PCI - 74 ET	PCI - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34	66
Cena netto PLN	**38 100,-**	**72 500,-**

Kuchnia WOK indukcyjna elektryczna





- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie czystości

PCIWT - 74 ET

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PCIW - 74 ET

Indeks	00001152	00000860
Model	PCIWT - 74 ET	PCIW - 74 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4,5	4,5
Wymiary płyty mm	Ø 30	Ø 30
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	32	38
Cena netto PLN	**27 890,-**	**29 100,-**

Płyta grillowa gazowa





- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

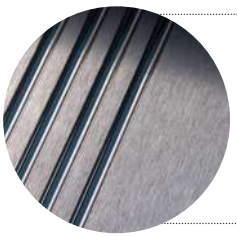
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 74 GS



Indeks	00001195	00001196	00001197	00001198
Model	FTLT - 74 G	FTRT - 74 G	FTLT - 74 GS	FTRT - 74 GS
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280
Moc gazowa kW	7	7	7	7
Moc kcal/h	6020	6020	6020	6020
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	63	63	63	63
Cena netto PLN	**8 800,-**	**9 550,-**	**10 900,-**	**11 860,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa gazowa





- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 76 GS



Indeks	00001199	00001201	00001200	00001202	00001204	00001203
Model	FTLT - 76 G	FTRT - 76 G	FTLRT - 76 G	FTLT - 76 GS	FTRT - 76 GS	FTLRT - 76 GS
Wymiary mm	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Moc kcal/h	9030	9030	9030	9030	9030	9030
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	68	68	68	68	68	68
Cena netto PLN	**10 810,-**	**12 390,-**	**11 530,-**	**13 440,-**	**15 080,-**	**14 230,-**

Płyta grillowa gazowa





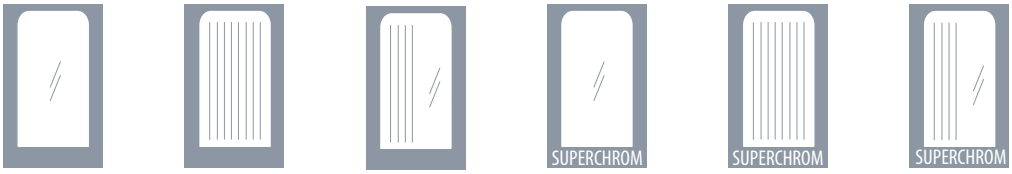
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

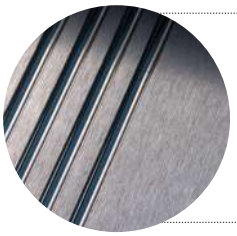
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 78 GS



Indeks	00001205	00001207	00001206	00001208	00001210	00001209
Model	FTLT - 78 G	FTRT - 78 G	FTLRT - 78 G	FTLT - 78 GS	FTRT - 78 GS	FTLRT - 78 GS
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	14	14	14	14	14	14
Moc kcal/h	12040	12040	12040	12040	12040	12040
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	108	108	108	108	108	108
Cena netto PLN	**15 990,-**	**17 720,-**	**16 860,-**	**19 650,-**	**21 600,-**	**20 750,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa gazowa





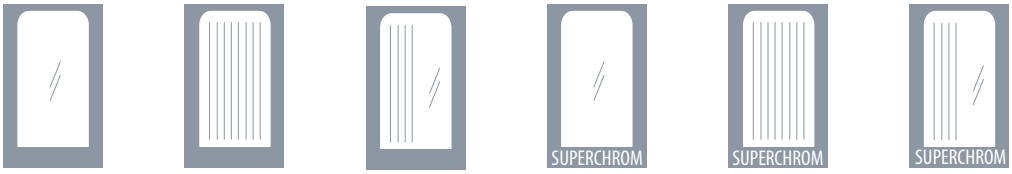
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 712 GS



Indeks	00026866	00026867	00026868	00026869	00026870	00026871
Model	FTLT - 712 G	FTRT - 712 G	FTLRT - 712 G	FTLT - 712 GS	FTRT - 712 GS	FTLRT - 712 GS
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	120	120	120	120	120	120
Cena netto PLN	**20 450,-**	**22 600,-**	**21 560,-**	**24 280,-**	**26 320,-**	**25 340,-**

Płyta grillowa gazowa





- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- trzy strefy grzewcze
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLRT - 712 GS3

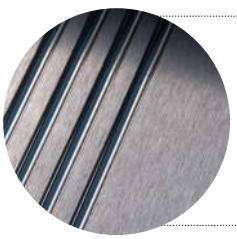








Indeks	00026872	00026873	00026874	00026875
Model	FTLT - 712 G3	FTLRT - 712 G3	FTLT - 712 GS3	FTLRT - 712 GS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Waga kg	120	120	120	120
Cena netto PLN	**22 150,-**	**22 680,-**	**25 900,-**	**26 880,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa gazowa





- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

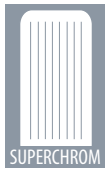


FTL - 74 GS









Indeks	00000925	00000926	00000927	00000928
Model	FTL - 74 G	FTR - 74 G	FTL - 74 GS	FTR - 74 GS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc gazowa kW	7	7	7	7
Moc kcal/h	6020	6020	6020	6020
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	69	69	69	69
Cena netto PLN	**10 660,-**	**11 260,-**	**12 420,-**	**13 630,-**

Płyta grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

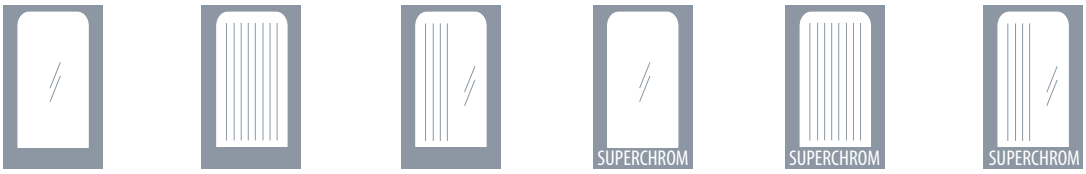
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

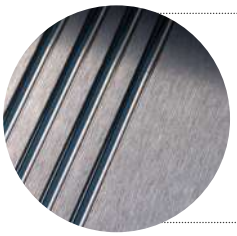
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 76 G



Indeks	00000929	00000932	00000930	00000931	00000934	00000933
Model	FTL - 76 G	FTR - 76 G	FTLR - 76 G	FTL - 76 GS	FTR - 76 GS	FTLR - 76 GS
Wymiary mm	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Moc gazowa kcal/h	9030	9030	9030	9030	9030	9030
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	83	83	83	83	83	83
Cena netto PLN	**12 790,-**	**13 920,-**	**13 380,-**	**15 600,-**	**17 760,-**	**16 230,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

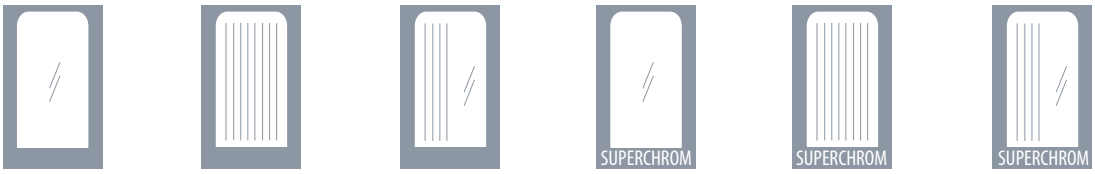
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 78 GS



Indeks	00000935	00000937	00000936	00000938	00000940	00000939
Model	FTL - 78 G	FTR - 78 G	FTLR - 78 G	FTL - 78 GS	FTR - 78 GS	FTLR - 78 GS
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	14	14	14	14	14
Moc kcal/h	12040	12040	12040	12040	12040	12040
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	114	114	114	114	114	114
Cena netto PLN	**17 460,-**	**19 290,-**	**18 350,-**	**20 690,-**	**22 500,-**	**21 450,-**

Płyta grillowa gazowa





- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

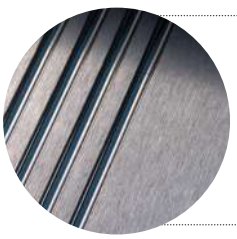
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 712 GS



Indeks	00000941	00000944	00000943	00000942	00000946	00000945
Model	FTL - 712 G	FTR - 712 G	FTLR - 712 G	FTL - 712 GS	FTR - 712 GS	FTLR - 712 GS
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	154	154	154	154	154	154
Cena netto PLN	**21 990,-**	**24 190,-**	**22 990,-**	**25 980,-**	**27 990,-**	**26 790,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 712 GS3



Indeks	00026845	00026846	00026847	00026848
Model	FTL - 712 G3	FTL - 712 GS3	FTLR - 712 G3	FTLR - 712 GS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Waga kg	154	154	154	154
Cena netto PLN	**22 990,-**	**26 780,-**	**23 660,-**	**27 690,-**

Płyta grillowa elektryczna



14 mm | 50-300 °C | 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 74 ETS

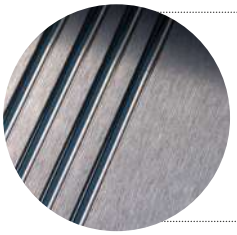








Indeks	00001162	00001163	00001164	00001165
Model	FTLT - 74 ET	FTRT - 74 ET	FTLT - 74 ETS	FTRT - 74 ETS
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5,55	5,55	5,55	5,55
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana 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
Waga kg	58	58	58	58
Cena netto PLN	**8 990,-**	**9 660,-**	**10 410,-**	**11 060,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



14 mm °C 50-300 400/3N

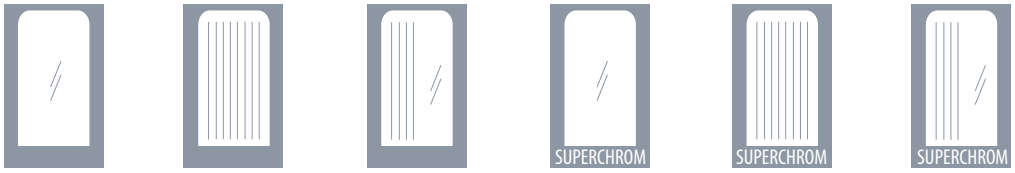
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 76 ETS



Indeks	00001166	00001168	00001167	00001169	00001171	00001170
Model	FTLT - 76 ET	FTRT - 76 ET	FTLRT - 76 ET	FTLT - 76 ETS	FTRT - 76 ETS	FTLRT - 76 ETS
Wymiary mm	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana 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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	67	67	67	67	67	67
Cena netto PLN	**10 330,-**	**11 880,-**	**11 070,-**	**12 830,-**	**14 380,-**	**13 560,-**

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 grillowa elektryczna



14 mm | 50-300 °C | 400/3N

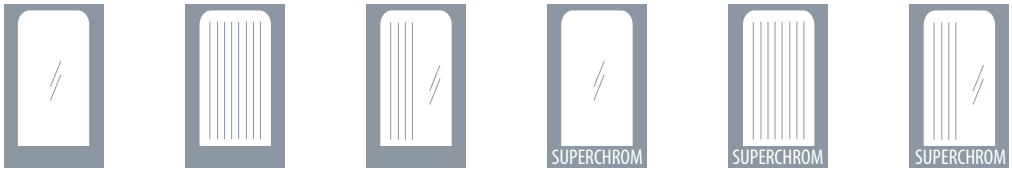
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

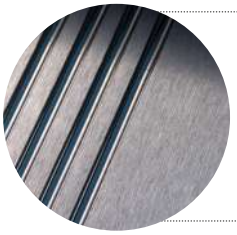
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 78 ETS



Indeks	00001172	00001174	00001173	00001175	00001177	00001176
Model	FTLT - 78 ET	FTRT - 78 ET	FTLRT - 78 ET	FTLT - 78 ETS	FTRT - 78 ETS	FTLRT - 78 ETS
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana 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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	103	103	103	103	103	103
Cena netto PLN	**13 290,-**	**15 200,-**	**14 290,-**	**16 600,-**	**18 320,-**	**17 640,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



15 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 712 ETS



Indeks	00026876	00026877	00026878	00026879	00026880	00026881
Model	FTLT - 712 ET	FTRT - 712 ET	FTLRT - 712 ET	FTLT - 712 ETS	FTRT - 712 ETS	FTLRT - 712 ETS
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana 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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	114	114	114	114	114	114
Cena netto PLN	**18 370,-**	**20 200,-**	**19 300,-**	**22 790,-**	**25 870,-**	**24 210,-**

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

Płyta grillowa elektryczna



15 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

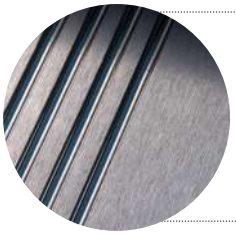
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 712 ETS



Indeks	00026882	00026883	00026884	00026885
Model	FTLT - 712 ET3	FTLRT - 712 ET3	FTLT - 712 ETS3	FTLRT - 712 ETS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	16,65	16,65	16,65	16,65
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	1/3 gładka - 2/3 ryflowana	gładka chromowana	1/3 gładka - 2/3 ryflowana 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
Waga kg	114	114	114	114
Cena netto PLN	**20 740,-**	**21 340,-**	**24 450,-**	**25 420,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa elektryczna





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

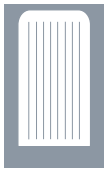
Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 74 ETS









Indeks	00000885	00000886	00000887	00000888
Model	FTL - 74 ET	FTR - 74 ET	FTL - 74 ETS	FTR - 74 ETS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,55	5,55	5,55	5,55
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana 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
Waga kg	64	64	64	64
Cena netto PLN	**10 230,-**	**11 100,-**	**12 380,-**	**12 830,-**

Płyta grillowa elektryczna gładka



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

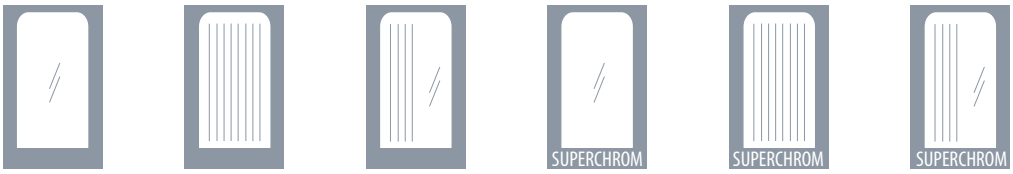
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

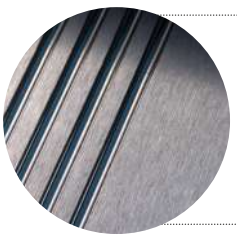
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 76 ET



Indeks	00000889	00000890	00000891	00000892	00000894	00000893
Model	FTL - 76 ET	FTR - 76 ET	FTLR - 76 ET	FTL - 76 ETS	FTR - 76 ETS	FTLR - 76 ETS
Wymiary mm	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana 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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	78	78	78	78	78	78
Cena netto PLN	**12 630,-**	**13 220,-**	**12 590,-**	**14 700,-**	**15 990,-**	**15 350,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna gładka



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

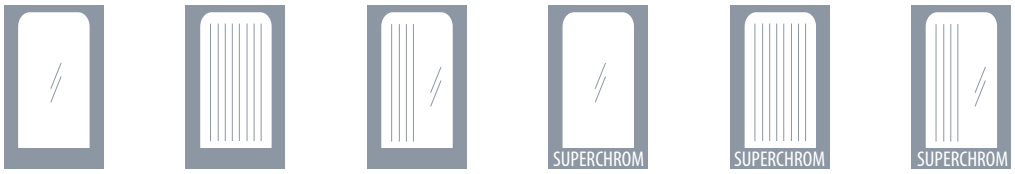
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 78 ETS



Indeks	00000898	00000897	00000895	00000899	00000900	00000896
Model	FTL - 78 ET	FTR - 78 ET	FTLR - 78 ET	FTL - 78 ETS	FTR - 78 ETS	FTLR - 78 ETS
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	11,2	11,2	11,2	11,2	11,2	11,2
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana 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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	110	110	110	110	110	110
Cena netto PLN	**15 320,-**	**16 900,-**	**16 450,-**	**18 400,-**	**19 990,-**	**19 190,-**

Płyta grillowa elektryczna gładka



15 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

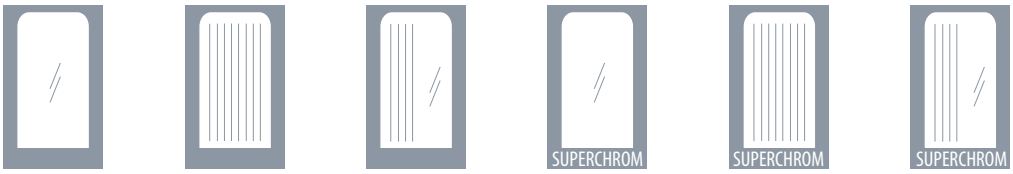
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

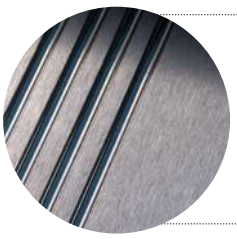
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 712 ETS



Indeks	00000901	00000903	00000902	00000904	00000906	00000905
Model	FTL - 712 ET	FTR - 712 ET	FTLR - 712 ET	FTL - 712 ETS	FTR - 712 ETS	FTLR - 712 ETS
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana 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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	150	150	150	150
Cena netto PLN	**19 710,-**	**21 610,-**	**20 670,-**	**24 190,-**	**27 350,-**	**25 600,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



15 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 712 ETS3



Indeks	00026849	00026850	00026851	00026852
Model	FTL - 712 ET3	FTL - 712 ETS3	FTLR - 712 ET3	FTLR - 712 ETS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	16,65	16,65	16,65	16,65
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka 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
Waga kg	150	150	150	150
Cena netto PLN	**20 990,-**	**25 150,-**	**21 580,-**	**24 870,-**

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 lawowy gazowy





- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT- 78 G: 10 kg)



CWT - 78 G





Indeks	00001211	00001212
Model	CWT - 74 G	CWT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	9	18
Moc kcal/h	7740	15480
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Waga kg	56	97
Cena netto PLN	**10 590,-**	**16 140,-**

Grill lawowy gazowy





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 5 kg (CW- 78 G: 10 kg)



CW - 78 G





Indeks	00000947	00000948
Model	CW - 74 G	CW - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Moc gazowa kW	9	18
Moc gazowa kcal/h	7740	15480
Waga kg	61	104
Cena netto PLN	**11 600,-**	**17 520,-**

Grill wodny elektryczny





- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50-300°C
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



CWT - 78 ET

Indeks	00001180	00001181
Model	CWT - 74 ET	CWT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	6	12
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	87
Cena netto PLN	**9 990,-**	**15 160,-**

Grill wodny elektryczny





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50 -300°C



CW - 78 ET

Indeks	00000909	00000910
Model	CW - 74 ET	CW - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	6	12
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Waga kg	62	94
Cena netto PLN	**11 460,-**	**16 200,-**

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- 1 strefa grzewcza (CWKT 78 ET: 2 strefy grzewcze)
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



CWKT - 78 ET

Indeks	00024083	00024084
Model	CWKT - 74 ET	CWKT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	85
Cena netto PLN	13 730,-	18 520,-

Grill wodny elektryczny

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- 1 strefa grzewcza (CWK 78 ET- 2 strefy grzewcze)
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- szafka otwarta

400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



CWK - 78 ET

Indeks	00024078	00024079
Model	CWK - 74 ET	CWK - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	60	90
Cena netto PLN	14 780,-	19 200,-

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

Frytownica gazowa

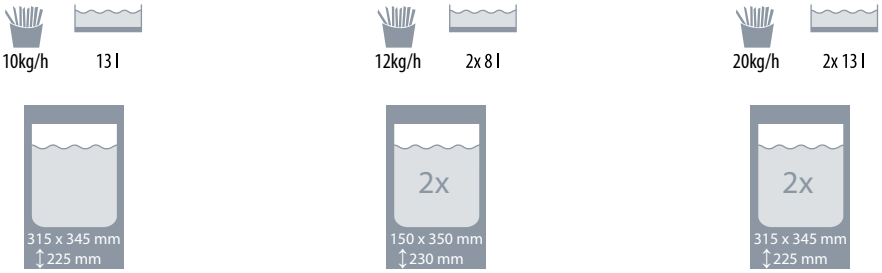




- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący



F2/13T - 78 G



Indeks	00001213	00026864	00001214
Model	F13T - 74 G	F2/8T - 74 G	F2/13T - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	12	9	24
Moc kcal/h	10320	7740	20640
Wymiary wanny mm	1x 315 x 345 x 225	2x 150 x 350 x 230	2x 315 x 345 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 300 x 95	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Waga kg	55	50	81
Cena netto PLN	**11 560,-**	**16 840,-**	**18 430,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00026154	00029752	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74G	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 300 x 95	100 x 300 x 120
Waga kg	1,4	0,7	0,8
Cena netto PLN	479,-	339,-	459,-

Frytownica gazowa



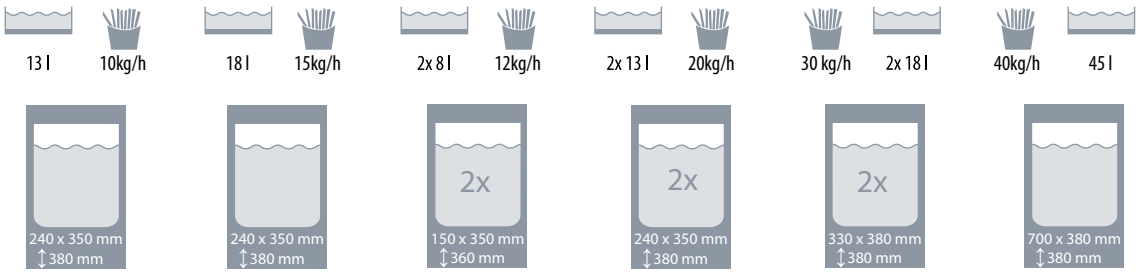
PILOT FLAME · DRAIN TANK · GAS · PIEZZO

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący



F2/13 - 78 G

230/1N



Indeks	00000949	00000950	00016664	00000951	00000952	00008791
Model	F13 - 74 G	F18 - 74 G	F2/8 - 74 G	F2/13 - 78 G	F2/18 - 78 G	F45 - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	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
Moc gazowa kW	9,3	13,5	10	18,6	27	44
Moc kcal/h	8000	11610	8600	16000	23220	37840
Moc elektryczna kW	-	-	-	-	-	0,005
Wymiary wanny mm	1x 240 x 350 x 380	1x 330 x 380 x 380	2x 150 x 350 x 360	2x 240 x 350 x 380	2x 330 x 380 x 380	1x 700 x 380 x 380
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120	1x 300 x 330 x 120	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 300 x 120	2x 300 x 330 x 120	1x 650 x 330 x 170
Pojemność l	13	18	8 + 8	13 + 13	18 + 18	45
Zasilanie el. V/Hz	-	-	-	-	-	230 V / 50 Hz
Waga kg	61	66	59	102	111	110
Cena netto PLN	**12 350,-**	**13 720,-**	**19 370,-**	**21 390,-**	**23 440,-**	**27 170,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00002867	00003057	00029752	00023468
Model	Kosz F - 1/1 do F13-74 G	Kosz F - 1/1 do F18-74G / F2/18-78G	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G	Kosz F - 1/1 do F45
Wymiary mm	210 x 300 x 120	300 x 330 x 120	120 x 300 x 95	650 x 330 x 170
Waga kg	1,3	1,5	0,8	3
Cena netto PLN	299,-	369,-	339,-	989,-

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

Frytownica elektryczna

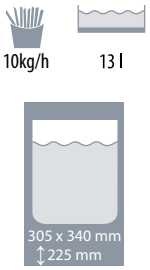


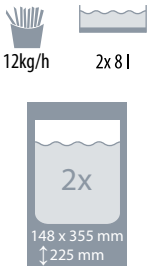
SECURE DRAIN TAP | COLD ZONE | 50-190 | 400/3N

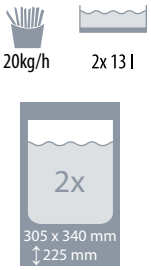
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**



F2/13T - 78 ET







Indeks	00001182	00026865	00001183
Model	F13T - 74 ET	F2/8T - 74ET	F2/13T - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	11,95	12	23,9
Wymiary wanny mm	305 x 340 x 225	2x 148 x 355 x 225	2x 305 x 340 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 290 x 115	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	50	75
Cena netto PLN	**10 290,-**	**14 510,-**	**16 310,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00026154	00021684	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74ET	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 300 x 150	135 x 290 x 90
Waga kg	1,5	0,8	0,8
Cena netto PLN	479,-	349,-	459,-

Frytownica elektryczna

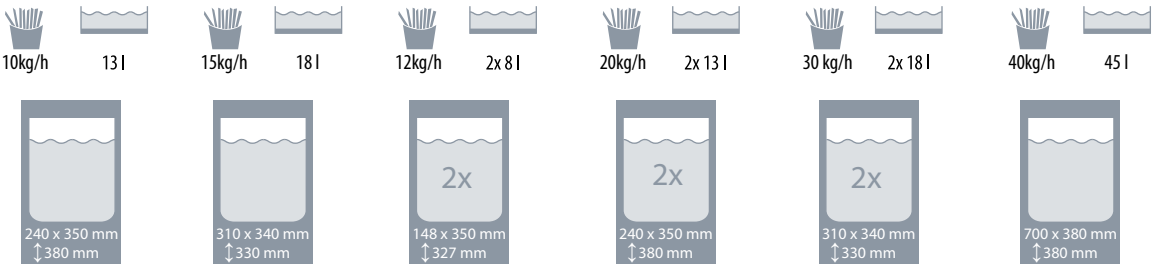


DRAIN TANK COLD ZONE 50-190 400/3N

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie



F2/13 - 78 ET



Indeks	00000874	00000875	00000876	00000877	00000878	00008790
Model	F13 - 74 ET	F18 - 74 ET	F2/8 - 74 ET	F2/13 - 78 ET	F2/18 - 78 ET	F45 - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	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
Moc elektryczna kW	11,95	15,9	12	23,9	31,8	40
Wymiary wanny mm	1x 240 x 350 x 380	1x 310 x 340 x 330	2x 148 x 350 x 327	2x 240 x 350 x 380	2x 310 x 340 x 330	1x 700 x 380 x 380
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120	1x 280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 300 x 120	2x 280 x 290 x 150	1x 650 x 330 x 170
Pojemność l	13	18	8 + 8	13 + 13	18 + 18	45
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
Waga kg	54	57	59	95	97	96
Cena netto PLN	**11 890,-**	**12 870,-**	**16 790,-**	**17 750,-**	**19 740,-**	**22 890,-**



Kosz F

- kosz do smażenia frytek
- wykonany ze specjalnej stali

Indeks	00002867	00003035	00021684	00023468	00003056
Model	Kosz F - 1/1 do F13-74 G/ET	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F45	Kosz F - 1/2 do F13-G/ET
Wymiary mm	210 x 300 x 120	280 x 290 x 150	120 x 300 x 150	650 x 330 x 170	100 x 300 x 120
Waga kg	1,3	0,8	0,8	3	0,7
Cena netto PLN	**299,-**	**419,-**	**349,-**	**989,-**	**299,-**

RM Frytownice TouchFry



- elektroniczne sterowanie, zarządzanie i przetwarzanie informacji za pomocą 7-calowego ekranu dotykowego o rozdzielczości 800 x 480 pikseli
- temperatury pracy kontrolowane z dokładnością do 1°C
- zdolność do filtrowania gorącego oleju (do 180°C) podczas pracy urządzenia
- możliwość przechowywania danych 100 rożnych programów smażenia, umożliwiając ich powtarzanie w dowolnym momencie

WERSJE

●○○ Sterowanie poprzez panel dotykowy

●●○ Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju

●●● Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju i automatycznym podnoszeniem kosza.

SYSTEM OGRZEWANIA OLEJU

- Modele elektryczne: układ wewnętrzny z grzałką w wannie

FUNKCJE

- Pojemnik na fryturę ze wspornikiem na kółkach
- Czujnik obecności oleju
- Czujnik maksymalnego poziomu oleju
- Podnośnik koszy
- Pompa i zestaw do filtrowania oleju (5 mikronów)

MENU

PODGRZEWANIE

- System do topienia tłuszczów stałych: smalec, frytura, masło itp.

PROGRAMY

- Możliwość przechowywania w pamięci do 100 różnych programów smażenia (nazwa, temperatura, czas).

PRACA

- Tryb ręczny: zarządzanie temperaturą, czasem podnoszenia 1 lub 2 koszy (jednocześnie lub osobno)
- Tryb pamięci: możliwość zapamiętania zestawu danych podczas sekcji pracy.

CZYSZCZENIE

- Filtrowanie oleju
- Czyszczenie zbiornika
- Opróżnianie zbiornika

USTAWIENIA

- Sekcja przygotowania i instalacji frytkownicy.

INFORMACJE

- Tryb serwisowy - weryfikacji oprogramowania i instalacja nowego oprogramowania przez USB.

Frytownica gazowa



- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie

Modele GDP

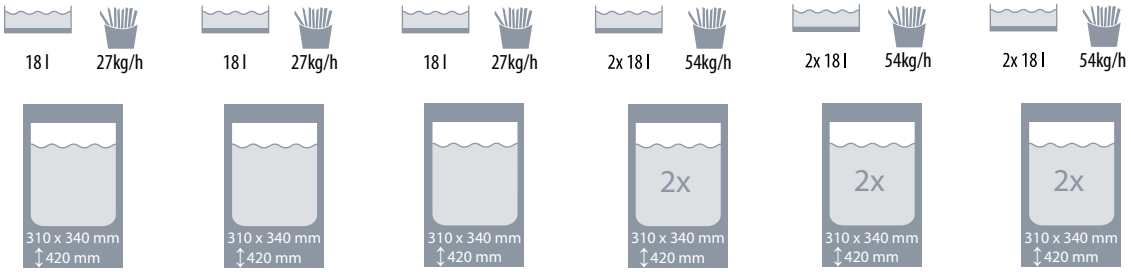
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele GDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/18-78GD



Indeks	00032099	00032100	00032101	00032102	00032103	00032104
Model	F18-74 GD	F18-74 GDP	F18-74 GDPS	F2/18-78 GD	F2/18-78 GDP	F2/18-78 GDPS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	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
Moc gazowa kW	18	18	18	36	36	36
Moc kcal/h	15480	15480	15480	30960	30960	30960
Moc elektryczna kW	0,05	0,3	0,65	0,1	0,6	1,3
Wymiary wanny mm	1x 310 x 340 x 420	1x 310 x 340 x 420	1x 310 x 340 x 420	2x 310 x 340 x 420	2x 310 x 340 x 420	1x 310 x 340 x 420
Ilość koszy	2x 130 x 280 x 150	2x 130 x 280 x 150	2x 130 x 280 x 150	4x 130 x 280 x 150	4x 130 x 280 x 150	4x 130 x 280 x 150
Pojemność l	18	18	18	18 + 18	18 + 18	18 + 18
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	72	82	92	123	143	163
Cena netto PLN	**37 590,-**	**52 160,-**	**60 110,-**	**72 800,-**	**96 460,-**	**117 460,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00032163	00032164
Model	Kosz F - 1/1 do F18-70GD (stand. do F18-70GVP)	Kosz F - 1/2 do F18-70GVP (stand. do F18-70GD)
Wymiary mm	270 x 280 x 150	130 x 280 x 150
Waga kg	1,3	1,3
Cena netto PLN	**359,-**	**349,-**

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031911
Model	TT - PS80
Do frytownicy	F18-74 GD / F18-74 GDP / F18-74 GDPS / F2/18-78 GD / F2/18-78 GDP / F2/18-78 GDPS
Cena netto PLN	**399,-**

Frytownica elektryczna



400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie
- **modele z dwoma komorami posiadają podwójne przyłącze elektryczne**

Modele TDP

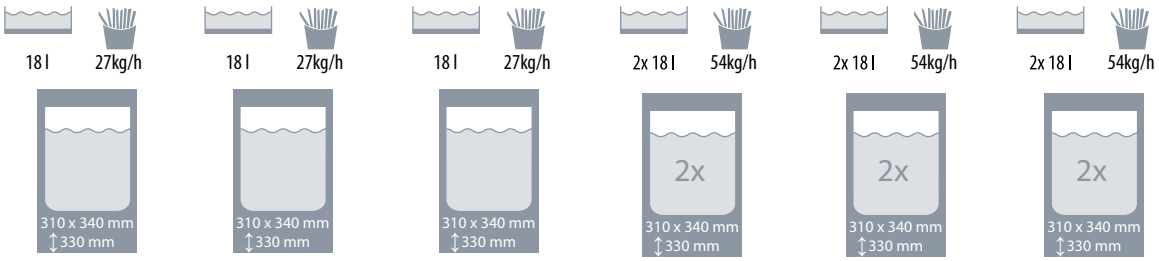
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/18-78ETD



Indeks	00028771	00028772	00028773	00028774	00028775	00028776
Model	F18-74ETD	F18-74ETDP	F18-74ETDPS	F2/18-78ETD	F2/18-78ETDP	F2/18-78ETDPS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	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
Moc elektryczna kW	15,95	16,20	16,55	31,90	32,40	33,10
Wymiary wanny mm	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330
Ilość koszy	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150
Pojemność l	18	18	18	2x 18	2x 18	2x 18
Wydajność kg/h	27	27	27	54	54	54
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	63	73	83	109	129	149
Cena netto PLN	**28 760,-**	**44 200,-**	**54 990,-**	**52 100,-**	**82 980,-**	**104 610,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00003036	00003035
Model	Kosz F - 1/2 do F18-ET (stand. do F18-ETD)	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)
Wymiary mm	135 x 290 x 150	280 x 290 x 150
Waga kg	0,8	1,5
Cena netto PLN	**359,-**	**419,-**

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031911
Model	TT - PS80
Do frytownicy	F18-74ETDP, F18-74ETDPS, F2/18-78ETDP, F2/18-78ETDPS
Cena netto PLN	**349,-**

Podgrzewacz frytek

- lampa infra ogrzewająca frytki z góry
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



CERAMIC 30-90 230/1N



Indeks	00001161
Model	BST - 74 EM
Wymiary mm	400 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiary wanny mm	305 x 510 x 165
Ilość wanien	1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	36
Cena netto PLN	**7 990,-**

Podgrzewacz frytek

- lampa infra ogrzewająca frytki z góry
- perforowana wkładka na dno



CERAMIC 30-90 230/1N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



Indeks	00000868
Model	BS - 74 EM
Wymiary mm	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiary wanny mm	305 x 510 x 165
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	42
Cena netto PLN	**9 800,-**

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

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe





- komora wykonana ze stali AISI 316
- otwór przelewowy z zabezpieczeniem
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- termostat zabezpieczający
- **blokada zaworu spustowego**
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący



CPT - 76 G





Indeks	00017008	00017009
Model	CPT - 74 G	CPT - 76 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc gazowa kW	6	9
Moc kcal/h	5160	7740
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 180 GN 2/3	510 x 310 x 180 GN 1/1
Pojemność l	13	19
Waga kg	38	49
Cena netto PLN	**9 990,-**	**11 780,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



230/1N OUTLET COLD GAS

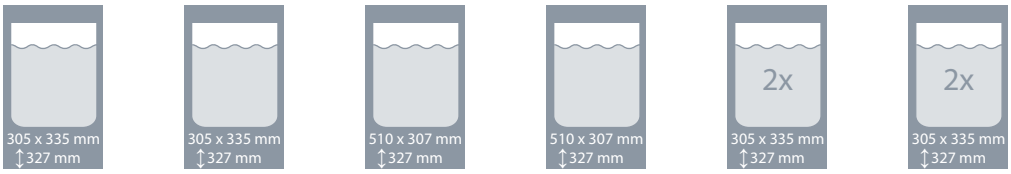
- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- zapłon elektryczny
- płomień pilotujący

CPA - 74 G, CPA - 76 G, CPA - 78 G:

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody



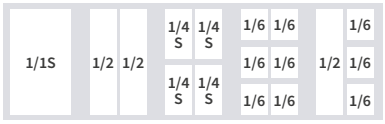
CP - 78 G



Indeks	00000955	00017005	00000956	00017006	00000957	00017007
Model	CP - 74 G	CPA - 74 G	CP - 76 G	CPA - 76 G	CP - 78 G	CPA - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,5	9,5	13,95	13,95	19	19
Moc elektryczna kW	0,02	0,035	0,02	0,035	0,04	0,07
Moc kcal/h	8160	8160	11997	11997	16320	16320
Wymiary wanny mm	305 x 335 x 327 GN 2/3	305 x 335 x 327 GN 2/3	510 x 307 x 327 GN 1/1	510 x 307 x 327 GN 1/1	2x 305 x 335 x 327 GN 2/3	2x 305 x 335 x 327 GN 2/3
Pojemność l	25	25	40	40	25 + 25	25 + 25
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	61	61	80	80	103	103
Cena netto PLN	**16 680,-**	**18 370,-**	**18 190,-**	**19 970,-**	**26 240,-**	**29 310,-**

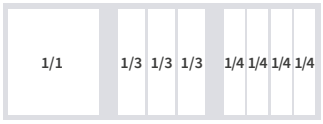
CP - 74 G / CPA - 74 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



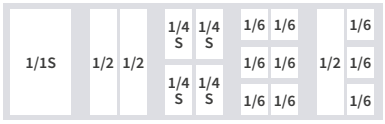
CP - 76 G / CPA - 76 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



CP - 78 G / CPA - 78 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

- komora wykonana ze stali AISI 316
- otwór przelewowy
- zawór spustowy
- czujnik poziomu wody
- **blokada zaworu spustowego**

TUBULAR 30-110 °C 400/3N



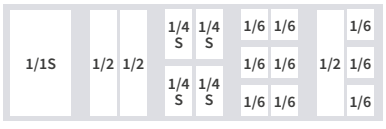
CPT - 76 ET



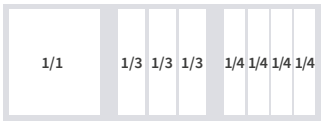


Indeks	00017003	00017004
Model	CPT - 74 ET	CPT - 76 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5	7,5
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 220 GN 2/3	510 x 310 x 220 GN 1/1
Pojemność l	17	25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	45
Cena netto PLN	**9 200,-**	**10 650,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie



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

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



OUTLET TUBULAR COLD 30-110 400/3N

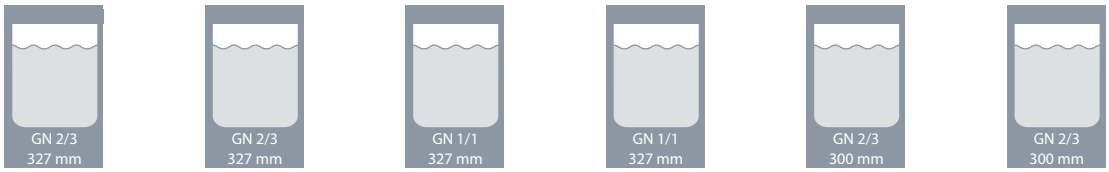
- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 74 ET, CPA - 76 ET, CPA - 78 ET:

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody



CP - 78 ET



Indeks	00000871	00017000	00000872	00017001	00000873	00017002
Model	CP - 74 ET	CPA - 74 ET	CP - 76 ET	CPA - 76 ET	CP - 78 ET	CPA - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	7,8	7,8	13,5	13,5	15,6	15,6
Wymiary wanny mm	305 x 335 x 327 GN 2/3	305 x 335 x 327 GN 2/3	510 x 307 x 327 GN 1/1	510 x 307 x 327 GN 1/1	305 x 335 x 300 GN 2/3	305 x 335 x 300 GN 2/3
Pojemność l	25	25	40	40	25 + 25	25 + 25
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
Waga kg	48	48	78	78	82	82
Cena netto PLN	**14 290,-**	**16 590,-**	**18 100,-**	**20 510,-**	**23 610,-**	**26 400,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie



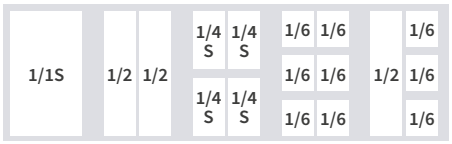
Kosze do makaroniarek

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			999,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				799,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			599,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			599,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				399,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					899,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					599,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					599,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	799,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		549,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	599,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	419,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		399,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	1 099,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	699,-

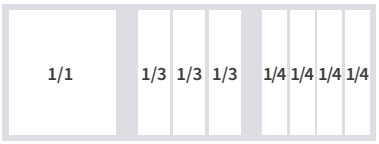


Możliwe ułożenie koszy w wannie

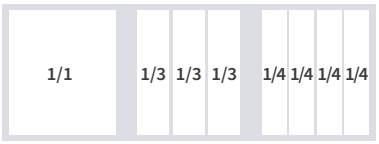
CP - 74
CP - 78



CP - 76



CPT - 76



CPT - 74



SCCP - 72 EM
(moduł automatycznego podnoszenia koszy)



Moduł do automatycznego sterowania koszami w urządzeniach do gotowania makaronu

- umożliwia automatyczne opuszczanie i podnoszenie koszy w makaroniarkach
- sterowanie czasowo lub manualnie
- ustawianie czasu gotowania
- 2 uchwyty

230/1N



Możliwe użycie koszy



Indeks	00023515
Model	SCCP - 72 EM
Wymiary mm	200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	0,35
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	45
Cena netto PLN	**15 680,-**

Bemar gazowy





- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**



BMT - 78 G





Indeks	00001193	00001194
Model	BMT - 74 G	BMT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny cm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	1x GN 1/1	2x GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	43	61
Cena netto PLN	**8 110,-**	**11 270,-**

Bemar elektryczny



SECURE DRAIN TAP

°C 30-90

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- **blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



BMT - 78 ET





Indeks	00001159	00022117
Model	BMT - 74 EM	BMT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	54
Cena netto PLN	**6 560,-**	**8 970,-**

Bemar elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- blokada zaworu spustowego



SECURE DRAIN TAP

°C 30-90

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



BM-78 ET





Indeks	00000869	00024782
Model	BM - 74 EM	BM-78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	41	61
Cena netto PLN	**8 480,-**	**11 890,-**

Bemar gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- blokada zaworu spustowego







BM - 78 G

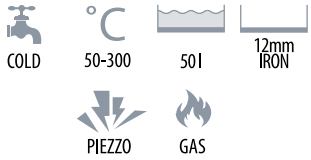




Indeks	00000953	00000954
Model	BM - 74 G	BM - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	49	68
Cena netto PLN	**8 750,-**	**13 790,-**

Patelnia gazowa uchylna





- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

BR50 - 78 G/N / BRM50 - 78 G/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania



BR50 - 78 G/N

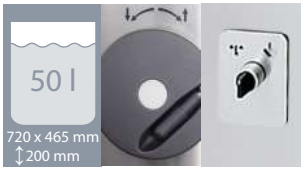


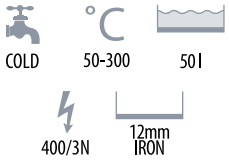
Indeks	00000919	00000920	00000921	00000922
Model	BR50 - 78 G	BR50 - 78 G/N	BRM50 - 78 G	BRM50 - 78 G/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	14	12	12
Moc kcal/h	12040	12040	10320	10320
Moc elektryczna kW	-	-	0,1	0,1
Pojemność l	50	50	50	50
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	135	133	139	139
Cena netto PLN	**21 650,-**	**23 550,-**	**27 450,-**	**28 950,-**

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

Patelnia elektryczna uchylna





- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie wanny
- zawór do napuszczania wody

BR50 - 78 ET/N / BRM50 - 78 ET/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania



BRM50 - 78 ET



Indeks	00000879	00000880	00000881	00000882
Model	BR50 - 78 ET	BR50 - 78 ET/N	BRM50 - 78 ET	BRM50 - 78 ET/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10,5	10,5	10,5	10,5
Pojemność l	50	50	50	50
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	133	133	135	135
Cena netto PLN	**19 950,-**	**21 750,-**	**25 750,-**	**26 950,-**

Patelnia multifunkcyjna gazowa

- nierdzewna wanna
- bardzo dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy





BRF - 78 G

11 l

28 l

Indeks	00000923	00000924
Model	BRF - 74 G	BRF - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	6,95	13,9
Moc kcal/h	5970	11940
Wymiary wanny mm	300 x 510 x 100	700 x 510 x 100
Pojemność l	11	28
Waga kg	79	129
Cena netto PLN	**18 990,-**	**29 340,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- nierdzewna wanna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy





BRF - 78 ET

11 l

28 l

Indeks	00000883	00000884
Model	BRF - 74 ET	BRF - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4	8
Wymiary wanny mm	300 x 510 x 100	700 x 510 x 100
Pojemność l	11	28
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	**18 090,-**	**27 490,-**

Kocioł gazowy 50 l





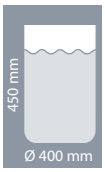
- grzanie pośrednie
- ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- automatyczna regulacja ciśnienia pary
- zawór spustowy

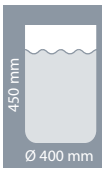
PI50A - 78 G:

- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego



PI50A - 78 G





Indeks	00000981	00028301
Model	PI50 - 78 G	PI50A - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	15,5	15,5
Moc kcal/h	13330	13330
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 400 x 450	Ø 400 x 450
Pojemność l	50	50
Waga kg	120	120
Cena netto PLN	**36 990,-**	**47 560,-**

Kocioł elektryczny 50 l





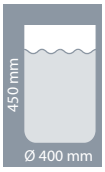
- grzanie pośrednie
- ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- automatyczna regulacja ciśnienia pary
- zawór spustowy

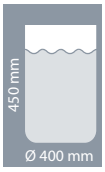
PI50A - 78 ET:

- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego



PI50A - 78 ET





Indeks	00000980	00028300
Model	PI50 - 78 ET	PI50A - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	9	9
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 400 x 450	Ø 400 x 450
Pojemność l	50	50
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	120	120
Cena netto PLN	**33 940,-**	**44 940,-**

Płyta robocza bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



PLST - 78

Indeks	00001143	00028312	00028313	00028314	00028315
Model	PLT - 72	PLST - 73	PLST - 74	PLST - 76	PLST - 78
Wymiary mm	200 x 700 x 280	300 x 700 x 280	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Waga kg	15	20	22	27	33
Cena netto PLN	**2 640,-**	**2 790,-**	**2 890,-**	**3 890,-**	**4 390,-**

Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

PLT - 74 / PLT - 78

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PLT -78)





PLT - 78

Indeks	00028316	00001144	00001145	00001146
Model	PLT - 73	PLT - 74	PLT - 76	PLT - 78
Wymiary mm	300 x 700 x 280	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 / 150 mm
Waga kg	23	26	36	43
Cena netto PLN	**3 990,-**	**3 980,-**	**4 990,-**	**5 680,-**

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 bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



PLS - 78

Indeks	00000844	00028302	00028303	00028304	00028305
Model	PLS - 72	PLS - 73	PLS - 74	PLS - 76	PLS - 78
Wymiary mm	200 x 700 x 900	300 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Waga kg	30	35	40	47	78
Cena netto PLN	**3 290,-**	**3 990,-**	**4 090,-**	**6 190,-**	**6 990,-**

Płyta robocza

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy

PL - 74 / PL - 78

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PL -78)



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



PL - 78

Indeks	00028306	00000845	00000846	00000847
Model	PL - 73	PL - 74	PL - 76	PL - 78
Wymiary mm	300 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN /1/1 / 150 mm
Waga kg	40	45	56	67
Cena netto PLN	**5 290,-**	**4 990,-**	**7 390,-**	**7 990,-**

Maskownica boczna profilowana

- narożniki zaokrąglone, polerowane
- panele oraz narożniki wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego
- ułatwia połączenie urządzeń z dwóch linii: RM 700 oraz RM 900



Indeks	00028794	00028795	00028796	00028797	00028800
Model	TMTA-7SX	TMTA-7DX	TMTA-77	TMTA-79SX	TMTA-79DX
Rodzaj	lewa	prawa	lewa + prawa	lewa	prawa
Waga kg	14	14	28	30	30
Cena netto PLN	**3 590,-**	**3 590,-**	**6 990,-**	**7 190,-**	**7 190,-**

Maskownica boczna

- listwa i panele wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego
- ułatwia połączenie urządzeń z dwóch linii: RM 700 oraz RM 900



Indeks	00026858	00026853	00026854	00026855	00026856	00026857
Model	TPA-7	TMA-7DX	TMA-7SX	TMA-77	TMA-79DX	TMA-79SX
Rodzaj	listwa	prawa	lewa	lewa + prawa	prawa	lewa
Waga kg	9	3	3	6	7	7
Cena netto PLN	**339,-**	**1 190,-**	**1 190,-**	**2 290,-**	**2 390,-**	**2 390,-**

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

Zlew z baterią

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- odpływ do podstawy
- bateria dźwigniowa

LAT - 74

- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



LA - 74

Indeks	00001147	00000848
Model	LAT - 74	LA - 74
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 900
Wymiary wanny mm	300 x 350 x 150	300 x 350 x 150
Waga kg	22	45
Cena netto PLN	**4 990,-**	**6 490,-**

Drzwi



Indeks	00000849	00000850	00000851	00000852
Model	P - 73/93 DX	P - 73/93 SX	P - 74/94 DX	P - 74/94 SX
Typ	prawe	lewe	prawe	lewe
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	3	3	3,5	3,5
Cena netto PLN	**890,-**	**890,-**	**919,-**	**919,-**

Bateria kolumnowa

- do montażu w liniach grzewczych
- możliwość używania zimnej wody

COLD



Indeks	00033578
Model	CEAT
Waga kg	6
Cena netto PLN	**1 890,-**

Podstawa zamknięta

- solidna podstawa zamknięta pod urządzenia Top z Linii 700
- możliwość zamontowania drzwi
- regulowana wysokość nóg





Indeks	00026886	00026887	00026888	00026889	00026890	00026891	00026892
Model	M - 72	M - 73	M - 74	M - 76	M - 78	M - 712	M - 716
Wymiary mm	200 x 595 x 570	300 x 595 x 570	400 x 595 x 570	600 x 595 x 570	800 x 595 x 570	1200 x 595 x 570	1600 x 595 x 570
Waga kg	12	14	17	21	24	35	52
Cena netto PLN	**1 990,-**	**2 019,-**	**2 090,-**	**2 390,-**	**2 590,-**	**3 490,-**	**4 190,-**

Szuflady

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL
- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi



Indeks	00028791	00000853	00000854	00000855
Model	C - 73/93	C - 74/94	C - 76/96	C - 78/98
Wymiary mm	295 x 590 x 475	395 x 590 x 475	595 x 590 x 475	795 x 590 x 475
Pojemność GN	-	2x GN 1/1 - 150	-	4x GN 1/1 - 150
Waga kg	16	18	22	26
Cena netto PLN	**3 490,-**	**3 500,-**	**5 247,-**	**4 990,-**

Ruszt żeliwny do linii 700

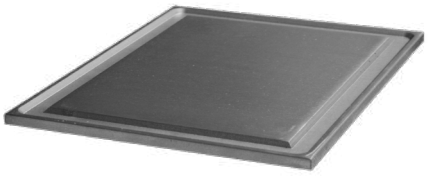
- pasuje do kuchni z linii RM 700
- do zastąpienia jednego rusztu nierdzewnego potrzebne są 2 ruszty żeliwne



Indeks	00023448
Model	R - 7
Wymiary mm	380 x 270 x 48
Waga kg	3
Cena netto PLN	**490,-**

Płyta gładka

- płyta gładka służąca do grillowania
- możliwość ułożenia na palnikach żeliwnych



Indeks	00000983	00000984
Model	PLF	PLF/2
Wymiary mm	350 x 270 x 30	350 x 570 x 30
Waga kg	9	18
Cena netto PLN	**890,-**	**1 690,-**

Płyta ryflowana

- płyta ryflowana służąca do grillowania
- możliwość ułożenia na palnikach żeliwnych



Indeks	00000985	00000986
Model	PRF	PRF/2
Wymiary mm	350 x 270 x 30	350 x 570 x 30
Waga kg	9	18
Cena netto PLN	**1 190,-**	**1 890,-**

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

Półka

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL

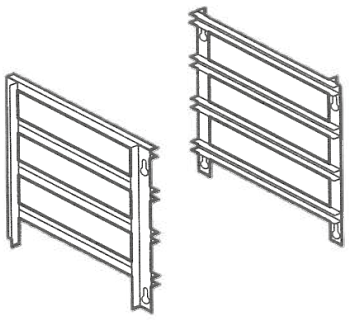


Indeks	00000997	00000998	00000999
Model	R - 74	R - 76	R - 78
Wymiary mm	350 x 590 x 20	550 x 590 x 20	750 x 590 x 20
Waga kg	2	3	3,5
Cena netto PLN	**590,-**	**649,-**	**739,-**

Prowadnice na pojemniki GN

- do modułów neutralnych 400/600 (GN 1/1)
- do modułów neutralnych 800 (GN 2/1)
- rozstaw prowadnic 7 cm

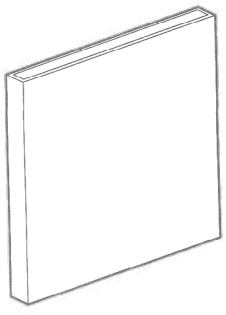


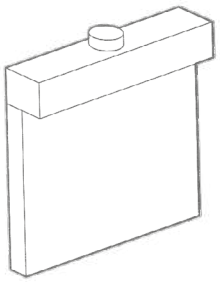


Indeks	00000987	00028790
Model	PT - 74/94	PT - 78/98
Wymiary mm	70	70
Waga kg	2,5	4
Cena netto PLN	**1 890,-**	**2 490,-**

Nadstawka kominka

- zabezpiecza ścianę za urządzeniem przed wysoką temperaturą
- CA - 800 / CA - 1200 - wyposażony w klapkę

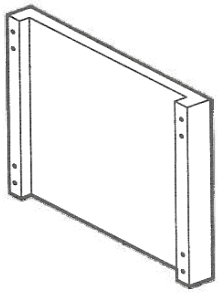




Indeks	00000988	00000989	00000990	00000991
Model	M - 800	M - 1200	CA - 800	CA - 1200
Wymiary mm	800 x 70 x 920	1200 x 70 x 920	800 x 190 x 1200	1200 x 190 x 1200
Waga kg	16	24	16	24
Cena netto PLN	**2 490,-**	**3 490,-**	**3 690,-**	**4 990,-**

Przegroda

- umożliwia podział podstawy w celu umieszczenia półek



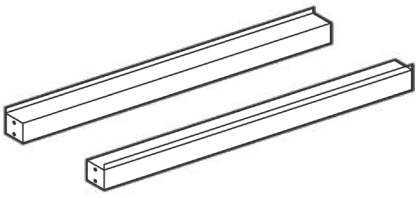
Indeks	00000996
Model	D - 7
Wymiary mm	50 x 590 x 450
Waga kg	2,5
Cena netto PLN	**770,-**

Pokrywa do patelni



Indeks	00001001	00001002
Model	P/BRF - 74	P/BRF - 78
Wymiary mm	320 x 530 x 50	720 x 530 x 50
Waga kg	2	4
Cena netto PLN	**650,-**	**850,-**

Listwy łączące



Indeks	00001217	00001218	00001219	00001220	00001221	00001222	00001223	00001224	00001225
Model	TSP - 4	TSP - 6	TSP - 8	TSP - 10	TSP - 12	TSP - 14	TSP - 16	TSP - 18	TSP - 20
Wymiary mm	400 x 60 x 60	600 x 60 x 60	800 x 60 x 60	1000 x 60 x 60	1200 x 60 x 60	1400 x 60 x 60	1600 x 60 x 60	1800 x 60 x 60	2000 x 60 x 60
Cena netto PLN	**990,-**	**1 100,-**	**1 220,-**	**1 350,-**	**1 470,-**	**1 600,-**	**1 700,-**	**1 850,-**	**1 950,-**

Podstawy chłodnicze i mroźnicze RM to propozycja innowacyjnych rozwiązań w gastronomii.

Szybkość i praktyczność użytkowania zapewniają nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne, zastosowane zarówno w podstawach chłodniczych jak i mroźniczych. Możliwość całkowitego wysuwu szuflad i zoptymalizowana wysokość zaprojektowana do stosowania z urządzeniami grzewczymi TOP.





Dno komory z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwiejszego utrzymania higieny.



Prowadnice umożliwiające całkowity wysuw szuflady.



Szuflady z poziomym wbudowanym uchwytem i łatwo wymienialną uszczelką.





3D Cooling system
Wyjątkowy system, który gwarantuje prawidłową i jednolitą temperaturę w całej komorze.





Dwie głębokości szuflad.



Podstawa chłodnicza 2-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 2 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego



Indeks	00026893	00026894	00026895
Model	LS 702 TN/V 1C	LS 702 TN/I 1C	LS 702 TN/S 1C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**18 150,-**	**19 350,-**	**17 550,-**

Podstawa chłodnicza 4-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 4 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego



Indeks	00026896	00026897	00026898
Model	LS 702 TN/V 2C	LS 702 TN/I 2C	LS 702 TN/S 2C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**20 350,-**	**21 550,-**	**19 750,-**

Podstawa chłodnicza 3-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 3 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego



Indeks	00026899	00026900	00026901
Model	LS 703 TN/V 1C	LS 703 TN/I 1C	LS 703 TN/S 1C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**21 350,-**	**22 450,-**	**20 150,-**

Podstawa chłodnicza 6-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 6 szuflad przystosowanych do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego



Indeks	00026902	00026903	00026904
Model	LS 703 TN/V 2C	LS 703 TN/I 2C	LS 703 TN/S 2C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**21 350,-**	**25 750,-**	**23 550,-**

Podstawa mroźnicza 2-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 2 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026905	00026906	00026907
Model	LS 702 BT/V 1C	LS 702 BT/I 1C	LS 702 BT/S 1C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**19 850,-**	**21 050,-**	**19 350,-**

Podstawa mroźnicza 4-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 4 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026908	00026909	00026910
Model	LS 702 BT/V 2C	LS 702 BT/I 2C	LS 702 BT/S 2C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**22 050,-**	**23 150,-**	**21 550,-**

Podstawa mroźnicza 3-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 3 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026911	00026912	00026913
Model	LS 703 BT/V 1C	LS 703 BT/I 1C	LS 703 BT/S 1C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**23 450,-**	**24 550,-**	**22 150,-**



LS 702 TN/V 1C
Blat roboczy 40 mm



LS 702 TN/I 1C
Blat roboczy z rantem

Podstawa mroźnicza 6-szufladowa



R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 6 szuflad przystosowanych do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin



Indeks	00026914	00026915	00026916
Model	LS 703 BT/V 2C	LS 703 BT/I 2C	LS 703 BT/S 2C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**26 650,-**	**27 950,-**	**25 450,-**



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

K70 BRS 120

Zestaw łączeniowy

590,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 700
- szerokość 120 cm

K70 BRS 160

Zestaw łączeniowy

660,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 700
- szerokość 160 cm

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026917	K70 BRS 120	590,-
00026918	K70 BRS 160	660,-

K60 BRS 120

Zestaw łączeniowy

550,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 600
- szerokość 120 cm

K60 BRS 160

Zestaw łączeniowy

620,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 600
- szerokość 160 cm

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026919	K60 BRS 120	550,-
00026920	K60 BRS 160	620,-

K90 BRS 120

Zestaw łączeniowy

1 150,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 900
- szerokość 120 cm

K90 BRS 160

Zestaw łączeniowy

1 250,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 900
- szerokość 160 cm

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026921	K90 BRS 120	1 150,-
00026922	K90 BRS 160	1 250,-



Cantilever



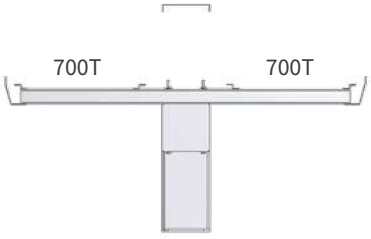


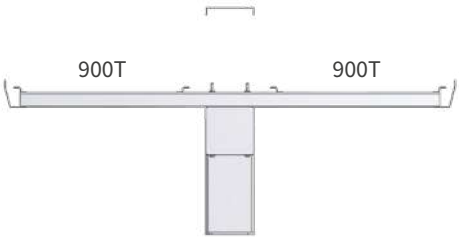
Lekkość i wytrzymałość

Z pomocą systemu Cantilever RM GASTRO łączy wszystkie najlepsze rozwiązania dla restauracji. To technologia, która maksymalizuje jakość oraz piękno każdej kuchni. Cantilever zapewnia pełną dowolność kompozycji, pozwalając ułożyć kluczowe urządzenia w postaci wyspy centralnej lub linii pod ścianą.

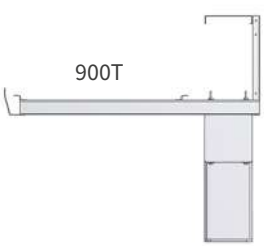
Konstrukcje wspornikowe z jedną lub dwiema nogami, proste lub z półką, są zaprojektowane w sposób zapewniający ergonomię i maksymalną niezawodność. Cantilever pomaga w utrzymaniu czystości w kuchni, eliminując niepotrzebne przeszkody i ułatwiając konserwację urządzeń.

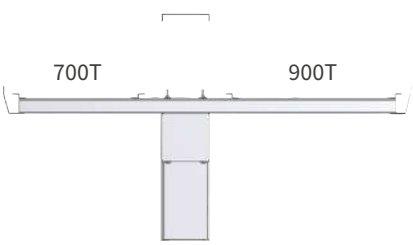
Wysoce estetyczny system Cantilever pozwala projektantom na wyrażenie swoich pomysłów przez łączenie funkcjonalności i stylu, w kreatywności ograniczonej jedynie wyobraźnią.











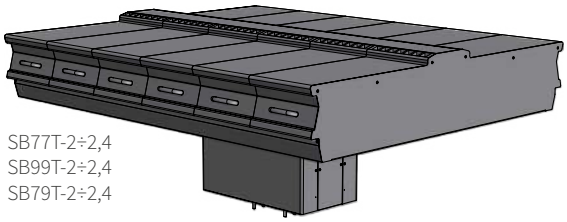
GASTRO ECONOMY

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

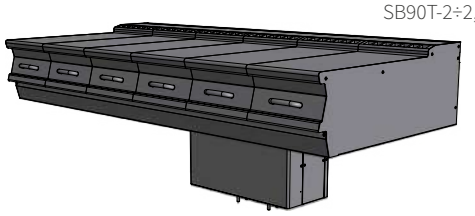
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

W modułach wspornikowych montowana jest 1 noga o szerokości 2 - 2,4 m lub 2 nogi o szerokości (rozstawie) 2,8 - 6 m.

SB77T-2÷2,4
SB99T-2÷2,4
SB79T-2÷2,4



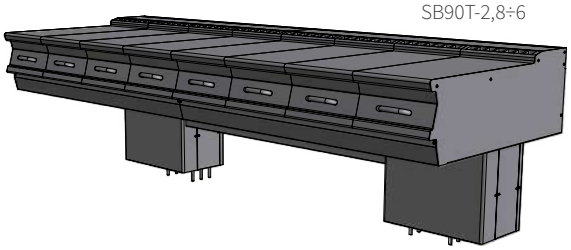
SB70T-2÷2,4
SB90T-2÷2,4

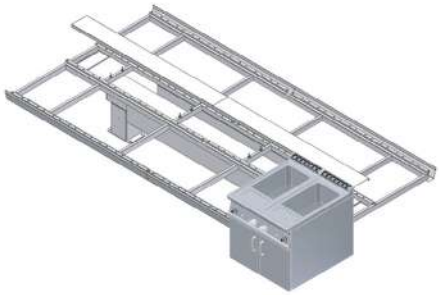


SB-77T-2,8÷6
SB-99T-2,8÷6
SB-79T-2,8÷6



SB70T-2,8÷6
SB90T-2,8÷6

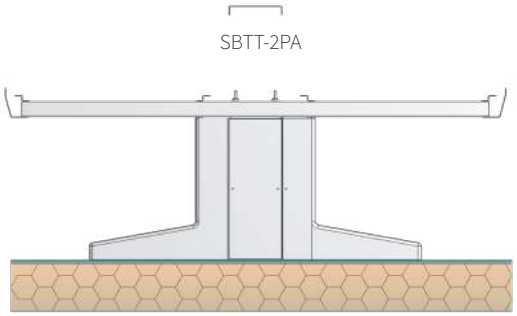




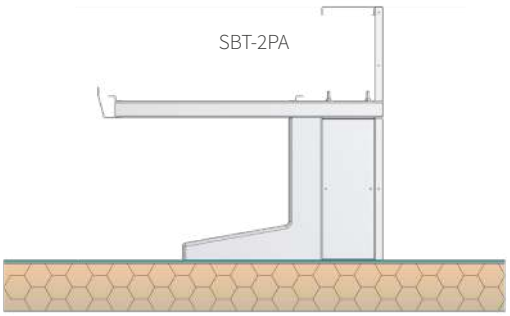
Konstrukcje z jedną nogą są kompletne i powinny być postawione na podłodze.
Tylko konstrukcje z dwiema nogami posiadają następujące opcje montażu:

Dwie nogi w strukturze wolnostojącej.

SBTT-2PA

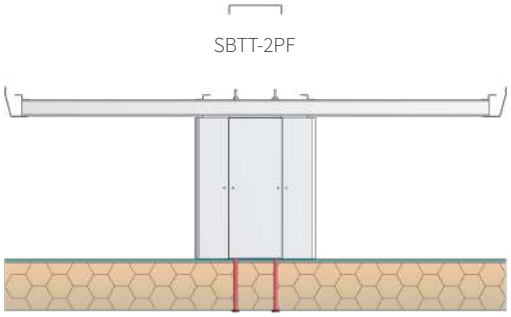


SBT-2PA

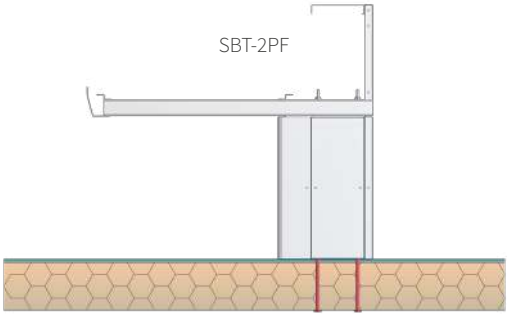


Dwie nogi montowane do podłoża.

SBTT-2PF



SBT-2PF




GASTRO ECONOMY

Linia RM 700 Drop-in

Kuchnie elektryczne 217
Kuchnie indukcyjne 219
Kuchnie gazowe 220
Płyty grillowe 221
Grille wodne 223
Kuchnia niskotemperaturowa 223
Frytownice 224
Urządzenie do gotowania makaronu 225
Podgrzewacz frytek 226
Bemary wodne 226
Patelnie 227
Akcesoria 228

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.


BRIZOLL

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- okrągła płyta grzewcza: 2,6 kW





2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

Indeks	00016711	00016712
Model	PCD - 64 ET	PCD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Waga kg	19	38
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
Rodzaj płyty	okrągła ø 22 cm	okrągła ø 22 cm
Cena netto PLN	**3 615,-**	**5 515,-**

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- kwadratowa płyta grzewcza: 2,6 kW





2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

Indeks	00016713	00016714
Model	PCQD - 64 ET	PCQD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Waga kg	19	38
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
Rodzaj płyty	kwadratowa 22 x 22 cm	kwadratowa 22 x 22 cm
Cena netto PLN	**7 011,-**	**12 174,-**

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

Kuchnia stołowa ceramiczna elektryczna

- trójfazowa
- powierzchnia grzejna: 2,5 kW

CERAMIC









Indeks	00016717	00016718
Model	PCCD - 64 ET	PCCD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc elektryczna kW	5	10
Waga kg	12	40
Ilość palników	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Cena netto PLN	**7 529,-**	**11 164,-**

Kuchnia stołowa żeliwna elektryczna

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni, rondli o różnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- wymiar żeliwnej płyty roboczej: 70 x 68 cm



Indeks	00029322
Model	TPD - 68 ET
Wymiary mm	800 x 600 x 240
Moc elektryczna kW	10
Strefa grzewcza	4x 2,5 kW
Waga kg	80
Cena netto PLN	**15 370,-**

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- wymiary płyty w cm: 35 x 57

DIGITAL CONTROL INDUCTION



5 kW 5 kW 400V

5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V

Indeks	00016719	00016720
Model	PCID - 64 ET	PCID - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 310	800 x 600 x 310
Moc elektryczna kW	10	20
Waga kg	20	40
Ilość palników	2x 5 kW	4x 5 kW
Cena netto PLN	**37 347,-**	**69 954,-**

Kuchnia stołowa indukcyjna WOK elektryczna

- trójfazowa
- powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- średnica płyty: 30 cm

DIGITAL CONTROL INDUCTION 5 kW 400V



Indeks	00016728
Model	PCIWD - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 310
Moc elektryczna kW	5
Waga kg	20
Ilość palników	1x 5 kW
Cena netto PLN	**28 097,-**

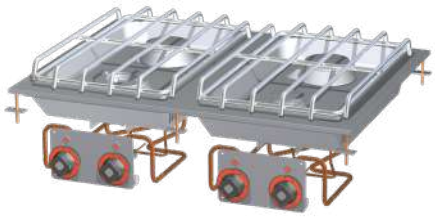
Kuchnia stołowa gazowa

- palniki 5,5 kW oraz 7,5 kW
- niezależne sterowanie
- stała świeczka

PILOT FLAME



5,5 kW / 7,5 kW GAS



5,5 kW / 5,5 kW / 7,5 kW / 3,5 kW GAS

Indeks	00016715	00016716
Model	PCD - 64 G	PCD - 68 G
Wymiary mm	400 x 600 x 110	800 x 600 x 110
Moc gazowa kW	13	22
Moc gazowa kcal/h	11167	18898
Waga kg	20	40
Ilość palników	5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Cena netto PLN	**6 501,-**	**12 016,-**

Kuchnia stołowa gazowa

- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)

PCD - 55 G

- obniżony ruszt - do wyrównania z modelami gazowymi TPD/FTD

PILOT FLAME



10 kW GAS



10 kW GAS

Indeks	00029324	00029325
Model	PCD - 44 G	PCD - 55 G
Wymiary mm	400 x 400 x 140	500 x 500 x 220
Moc gazowa kW	10	10
Moc gazowa kcal/h	8600	8600
Waga kg	23	24
Ilość palników	10 kW	10 kW
Cena netto PLN	**5 547,-**	**5 830,-**

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 grillowa elektryczna

- trójfazowa
- regulacja temperatury

°C
50-300

400/3N



Indeks	00016730	00016731	00016732	00016733
Model	FTLD - 64 ET	FTLD - 64 ETS	FTRD - 64 ET	FTRD - 64 ETS
Wymiary mm	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220
Wymiary płyty mm	356 x 550	356 x 550	356 x 550	356 x 550
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	4,5	4,5
Waga kg	30	30	30	30
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	**6 778,-**	**8 365,-**	**6 789,-**	**8 780,-**

Płyta grillowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x regulacja temperatury

°C
50-300

400/3N



Indeks	00016734	00016735	00016736	00016737	00016738	00016739
Model	FTLD - 66 ET	FTLD - 66 ETS	FTLRD - 66 ET	FTLRD - 66 ETS	FTRD - 66 ET	FTRD - 66 ETS
Wymiary mm	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220
Wymiary płyty mm	556 x 550	556 x 550	556 x 550	556 x 550	556 x 550	556 x 550
Moc elektryczna kW	6	6	6	6	6	6
Waga kg	45	45	45	45	45	45
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	**8 586,-**	**11 136,-**	**8 980,-**	**11 586,-**	**9 211,-**	**11 756,-**

Płyta grillowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x regulacja temperatury

°C
50-300

400/3N



Indeks	00016740	00016741	00016742	00016743	00016744	00016745
Model	FTLD - 68 ET	FTLD - 68 ETS	FTLRD - 68 ET	FTLRD - 68 ETS	FTRD - 68 ET	FTRD - 68 ETS
Wymiary mm	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220
Wymiary płyty mm	756 x 550	756 x 550	756 x 550	756 x 550	756 x 550	756 x 550
Moc elektryczna kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Waga kg	60	60	60	60	60	60
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	**10 446,-**	**14 027,-**	**10 847,-**	**14 831,-**	**11 001,-**	**14 690,-**

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

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- blokada zaworu spustowego



Indeks	00029316	00029317
Model	CWKD - 64 ET	CWKD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 300	800 x 600 x 300
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Waga kg	30	60
Cena netto PLN	**13 208,-**	**18 244,-**

KUCHNIA NISKOTEMPERATUROWA

Kuchnia niskotemperaturowa

230/1N

- niskotemperaturowy piekarnik
- dwie szuflady o wielkości GN 1/1 - 150 mm wys.
- zakres temperatur: 30-120°C
- sonda temperatury
- sonda termiczna
- panel elektroniczny
- funkcja hold

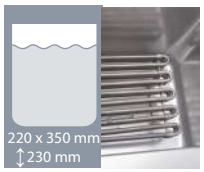


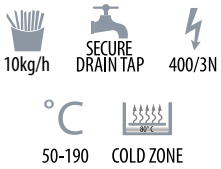
Indeks	00029323
Model	CSD 0 - 12 E
Wymiary mm	800 x 610 x 510
Moc elektryczna kW	1
Waga kg	55
Cena netto PLN	**19 900,-**

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

Frytownica elektryczna





- trójfazowa
- pojemność wanny: 10 l



F2/10D - 66 ET

	10 l 10kg/h	18 l 15kg/h	2x 8 l 12kg/h	2x 10 l 20kg/h	23 l 18kg/h
Indeks	00016752	00016754	00016755	00016753	00029319
Model	F10D - 64 ET	F18D - 64 ET	F2/8D - 64 ET	F2/10D - 66 ET	F23D - 66 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 390	400 x 600 x 460	400 x 600 x 460	600 x 600 x 390	600 x 600 x 390
Wymiary wanny cm	22 x 35 x 23	31 x 34 x 33	14,8 x 35 x 32,7	22 x 35 x 23	50 x 35 x 24
Wymiary kosza mm	200 x 300 x 100	280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 200 x 300 x 100	460 x 300 x 100
Pojemność l	10	18	8 + 8	10 + 10	23
Moc elektryczna kW	7,15	15,9	6 + 6	7,15 + 7,15	14,3
Waga kg	20	30	30	32	31
Cena netto PLN	**7 730,-**	**11 141,-**	**13 776,-**	**13 918,-**	**11 318,-**

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

- trójfazowe
- wymiary wanny w cm: 30,5 x 33,5 x 32,7 wys.
- pojemność wanny: 25 l
- zawór spustowy
- odpływ w dnie (zabezpieczenie przelewowe)

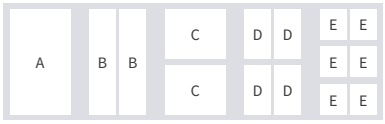
CPAD 64 ET

- automatyczne napuszczanie wody z czujnikiem poziomu





Kosze do CP - możliwe ułożenie w wannie



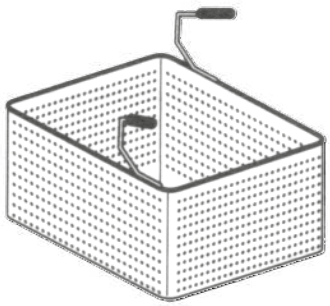






Indeks	00016751	00029315
Model	CPD - 64 ET	CPAD - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 510	400 x 600 x 510
Wymiary wanny cm	30,5 x 33,5 x 32,7	50,5 x 33,5 x 32,7
Pojemność l	25	25
Moc elektryczna kW	7,8	7,8
Waga kg	22	22
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 110	50 - 110
Cena netto PLN	**10 830,-**	**12 786,-**

Kosze do urządzenia do gotowania makaronu



Indeks	00016769	00016770	00016771	00016772	00016773
Model	Kosz A - 1/1	Kosz B - 2/4	Kosz B - 1/2	Kosz C - 1/4	Kosz D - 1/6
Wymiary mm	290 x 320 x 200	140 x 320 x 200	290 x 160 x 200	140 x 160 x 200	140 x 100 x 200
Waga kg	2	1,5	0,7	1	0,7
Cena netto PLN	**790,-**	**550,-**	**570,-**	**440,-**	**400,-**

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

Podgrzewacz frytek elektryczny

- jednofazowy
- zintegrowana górna lampa infra z grzałką
- wymiary wanny w cm: 30,5 x 51 x 16,5 wys.
- podwójna perforowana wkładka



CERAMIC °C 30-90 230/1N



Indeks	00016749
Model	BSD - 64 EM
Wymiary mm	400 x 600 x 250
Wymiary wanny cm	30,5 x 51 x 16,5
Moc elektryczna kW	1,47
Waga kg	20
Ilość wanien	1
Pojemność GN	1x GN 2/3
Cena netto PLN	**5 717,-**

BEMARY WODNE

Bemar wodny elektryczny

- jednofazowy
- zawór spustowy



SECURE DRAIN TAP 230/1N







Indeks	00016748	00029313
Model	BMD - 64 EM	BMD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 300	800 x 600 x 300
Wymiary wanny cm	30,5 x 51 x 16,5	65 x 53 x 15
Moc elektryczna kW	1,1	4,2
Waga kg	18	40
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 90	50 - 90
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/3	GN 2/1
Cena netto PLN	**5 582,-**	**9 004,-**

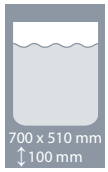
Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- trójfazowa
- wymiary wanny w cm: 30 x 51 x 10 wys.
- wanna nierdzewna
- zawór spustowy









Indeks	00016750	00029314
Model	BRFD - 64 ET	BRFD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Wymiary wanny cm	30 x 51 x 10	70 x 51 x 10
Moc elektryczna kW	4	8
Waga kg	45	65
Ilość wanien	1	1
Cena netto PLN	**12 282,-**	**21 185,-**

AKCESORIA

Moduł neutralny ze zlewem

- wymiary zlewu w cm: 34 x 34 x 20 wys.
- bateria



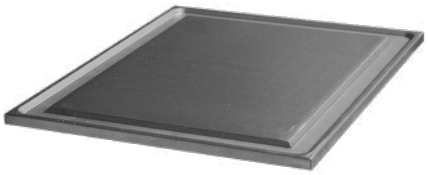
Indeks	00016756
Model	LAD - 64
Wymiary mm	400 x 600 x 350
Wymiary wanny cm	34 x 34 x 20
Waga kg	15
Ilość wanien	1
Cena netto PLN	**4 660,-**

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 na ruszt żeliwny

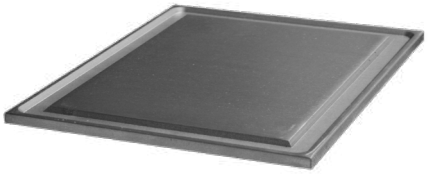
- do grillowania, po położeniu na ruszt żeliwny
- wymiary płyty w mm: 350 x 270
- PLF/2 / PRF/2 - podwójna



Indeks	00016758	00016759	00016760	00016761
Model	PLF	PLF/2	PRF	PRF/2
Wymiary mm	350 x 270	350 x 570	350 x 270	350 x 570
Waga kg	9	18	9	18
Płyta grzewcza	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Cena netto PLN	**951,-**	**1 837,-**	**1 242,-**	**1 968,-**

Płyta na ruszt nierdzewny

- do grillowania, po położeniu na ruszt żeliwny
- wymiary płyty w mm: 350 x 270
- PLFT/72 / PRFT/72 - podwójna



Indeks	00016762	00016763	00016764	00016765
Model	PLFT/7	PLFT/72	PRFT/7	PRFT/72
Wymiary mm	350 x 270	350 x 570	350 x 270	350 x 570
Waga kg	9	18	9	18
Płyta grzewcza	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Cena netto PLN	**951,-**	**1 837,-**	**1 242,-**	**1 968,-**

Bateria kolumnowa

- do montażu w monoblock
- możliwość używania ciepłej i zimnej wody

HOT/COLD



Indeks	00029348
Model	CEAMS
Wymiary mm	120 x 120 x 680
Waga kg	6
Cena netto PLN	**3 347,-**

Podstawa komplet

- komplet z przednim panelem i nierdzewną płytą do 2,4 m
- wycena produktu na indywidualne zamówienie

opcja

Indeks	00016774
Model	MP - DROPIN
Wymiary mm	1000 x 700 x 860

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



Linia RM 900

Kuchnie gazowe 235
Płyty grillowe 265
Grille 280
Frytownice 287
Frytownice elektroniczne 291
Podgrzewacz frytek 295
Urządzenia do gotowania makaronu 296
Bemary 299
Patelnie gazowe 303
Patelnie elektryczne 306
Kotły 307
Płyty robocze 309
Akcesoria 311
Maskownice 313
Podstawy 314

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 RM 900









Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.







RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony



RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny



RAL 9016
Biały

RM 900



- linia przeznaczona do lokali wydających ponad 500 dań dziennie
- większość modułów dostosowana do pracy z energią elektryczną lub gazem
- poszczególne moduły dostępne w kilku wariantach wymiarów o szerokości 40, 80, 120 lub 160 cm
- rozwiązanie konstrukcyjne umożliwiające łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego
- kompatybilna z wszystkimi liniami RM, możliwość uzupełnia o moduły z linii 600 i 700
- kuchnie elektryczne z kwadratowymi lub okrągłymi płytami grzejnymi, płytami indukcyjnymi lub ceramicznymi
- modele gazowe dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan - palniki gazowe 4 kW, 7 kW, 10 kW oraz 12 kW (żeliwne), możliwość zmiany mocy palników (gaz) na indywidualne życzenie klienta
- płyty elektryczne o mocy do 4 kW, gazowe do 10 kW
- tłoczone nierdzewne piekarniki o pojemności do 3x GN1/1
- masywne ruszty żeliwne
- górna płyta modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- panel czołowy i elementy sterujące - ochrona IPX5
- podstawy wyposażone w masywne nogi, niwelujące nierówności podłoża
- przyłącza umieszczone na tylnej ścianie urządzeń
- zaokrąglone krawędzie ułatwiające konserwację



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

Kuchnia gazowa



PILOT FLAME

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **palniki FireFlex**
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



PCT - 98G

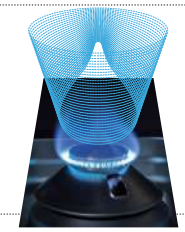
7 kW 4 kW GAS

10 kW 7 kW 7 kW 4 kW GAS

10 kW 7 kW 10 kW 7 kW 4 kW 7 kW GAS

Indeks	00028468	00028470	00028464
Model	PCT - 94 G	PCT - 98G	PCT - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	11	28	46
Moc kcal/h	9460	24080	38700
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	64	80	131
Cena netto PLN	**8 428,-**	**14 546,-**	**20 770,-**





FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia z szafką gazowa



PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- szafka otwarta



PC - 98 G



Indeks	00001073	00001074	00001075	00001076
Model	PC - 94 G	PC - 98 G	PC - 912 G	PC - 916 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	11	28	45	56
Moc kcal/h	9460	24080	38700	48160
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	71	100	142	182
Cena netto PLN	**9 864,-**	**15 349,-**	**22 170,-**	**28 890,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

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

Kuchnia z piekarnikiem gazowa



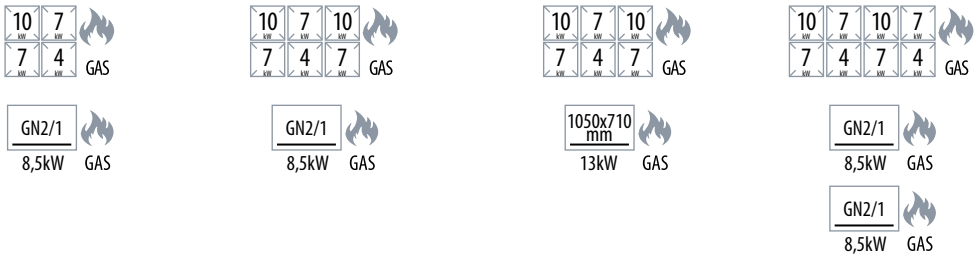
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie piekarnika
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CF6 - 912 GV
- szafka

CF6 - 912 G
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar w mm: 960 x 450 x 50 wys., 00004135 - na zamówienie



CF6 - 912 GV



Indeks	00001080	00001081	00001082	00001087
Model	CF4 - 98 G	CF6 - 912 GV	CF6 - 912 G	CF8 - 916 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36,5	53,5	58	73
Moc kcal/h	31390	46010	49820	62780
Ilość palników	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 2x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5	13	2x 8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340	2x 670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710	statyczny / 2x ruszt GN 2/1
Waga kg	166	230	236	318
Cena netto PLN	**22 264,-**	**30 067,-**	**32 240,-**	**43 896,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- specjalny system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- stała świeczka
- ruszt palnika w mm: 390 x 360

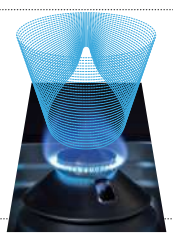


CFV4 - 98 GE

10 7 7 4 GAS	10 7 7 4 GAS	10 7 10 7 4 7 GAS	10 7 10 7 4 7 GAS	10 7 10 7 4 7 GAS
GN2/1	✻	GN2/1	✻	1050x710 mm
6,7kW 400/3N	5,32kW 400/3N	6,7kW 400/3N	5,32kW 400/3N	9,2kW 400/3N

Indeks	00001083	00028318	00001084	00028319	00001085
Model	CF4 - 98 GE	CFV4 - 98 GE	CF6 - 912 GEV	CFV6 - 912 GEV	CF6 - 912 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	28	28	45	45	45
Ilość palników	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 2x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW
Moc gazowa kcal/h	24080	24080	38700	38700	38700
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
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
Waga kg	164	164	228	228	230
Cena netto PLN	**22 656,-**	**24 613,-**	**30 670,-**	**32 806,-**	**32 870,-**





FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

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

Kuchnia wodna z szafką gazową

PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm
- osobne sterowanie



PCA - 98 G

5,5 kW 8,5 kW GAS

5,5 kW 8,5 kW 8,5 kW 5,5 kW GAS

5,5 kW 8,5 kW 5,5 kW 8,5 kW 5,5 kW 8,5 kW GAS

Indeks	00026923	00026924	00026925
Model	PCA - 94 G	PCA - 98 G	PCA - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	14	28	42
Moc kcal/h	12040	24080	36120
Ilość palników	5,5 kW 8,5 kW	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Waga kg	71	100	142
Cena netto PLN	**12 188,-**	**19 375,-**	**27 821,-**

Kuchnia wodna z piekarnikiem gazowa





- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CFA6 - 912 GV

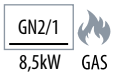
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami



CFA4 - 98 G









Indeks	00009832	00024085
Model	CFA4 - 98 G	CFA6 - 912 GV
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36,5	50,5
Moc gazowa kcal/h	31390	43430
Ilość palników	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	166	230
Cena netto PLN	**30 047,-**	**38 605,-**

Kuchnia gazowa



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

PAT - 98 G
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PA - 98 G
- szafka otwarta





Indeks	00028450	00024086
Model	PAT - 98 G	PA - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	26,7	26,7
Moc kcal/h	22962	22962
Waga kg	129	134
Cena netto PLN	**20 952,-**	**22 137,-**

Kuchnia z piekarnikiem gazowa

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka



GN2/1
8,5kW GAS



Indeks	00024087
Model	PAF - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	35,2
Moc kcal/h	30272
Moc piekarnika kW	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	184
Cena netto PLN	**29 312,-**

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

Kuchnia żeliwna gazowa



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem



TP2T - 98 G



Indeks	00028485	00028487	00028481	00028482	00028480
Model	TPT - 94 G	TPT - 98 G	TP2T - 98 G	TP4T - 912 G	TP2T - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	7	12	24	35	29
Moc kcal/h	6020	10320	26040	30100	24940
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	12 kW 7 kW 10 kW
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730	390 x 730	390 x 730	790 x 730
Waga kg	64	137	130	155	157
Cena netto PLN	**10 451,-**	**15 222,-**	**15 731,-**	**21 432,-**	**22 809,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna z szafką gazowa



PILOT FLAME

PIEZZO

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- szafka otwarta



TP2 - 98 G



Indeks	00024378	00001077	00001078	00001079	00028331
Model	TP - 94 G	TP - 98 G	TP2 - 98 G	TP2 - 912 G	TP4 - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	7	12	24	29	35
Moc kcal/h	6020	10320	20640	24940	30100
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730	390 x 730	790 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Waga kg	75	144	139	166	160
Cena netto PLN	**11 818,-**	**17 041,-**	**17 239,-**	**24 968,-**	**23 708,-**

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

Kuchnia żeliwna gazowa



PILOT FLAME PIEZZO

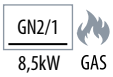
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

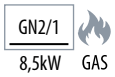


TPF - 98 G









Indeks	00001090	00001092
Model	TPF - 98 G	TPF2 - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	20,5	32,5
Moc kcal/h	17630	27950
Wymiary płyty mm	790 x 730	390 x 730
Ilość palników	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	194	181
Cena netto PLN	**24 571,-**	**24 701,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem



TPF2 - 98 GE



Indeks	00001091	00028789	00001093	00028321
Model	TPF - 98 GE	TPFV - 98 GE	TPF2 - 98 GE	TPFV2 - 98 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	12	12	24	24
Moc kcal/h	10320	10320	20640	20640
Wymiary płyty mm	790 x 730	790 x 730	390 x 730	390 x 730
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	6,7	5,32
Ilość palników	12 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	7 kW 10 kW 7 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
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	196	196	191	191
Cena netto PLN	**25 036,-**	**28 324,-**	**25 230,-**	**27 470,-**

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

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 912 GV

- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

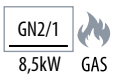
TPF2 - 912 G

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPF2 - 912 GV









Indeks	00001094	00001096
Model	TPF2 - 912 GV	TPF2 - 912 G
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	37,5	42
Moc kcal/h	32250	36080
Wymiary płyty mm	790 x 730	790 x 730
Ilość palników	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	8,5	13,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Waga kg	254	264
Cena netto PLN	**32 971,-**	**34 551,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PILOT FLAME

PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 912 GEV / TPFV2 - 912 GEV

- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

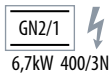
TPF2 - 912 GE

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPFV2 - 912 GEV





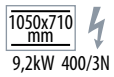
6,7kW 400/3N





5,32kW 400/3N





9,2kW 400/3N

Indeks	00001095	00028323	00001097
Model	TPF2 - 912 GEV	TPFV2 - 912 GEV	TPF2 - 912 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	29	29	29
Moc kcal/h	24940	24940	24940
Wymiary płyty mm	670 x 710	530 x 325	1000 x 720
Ilość palników	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	250	250	260
Cena netto PLN	**33 480,-**	**35 995,-**	**35 230,-**

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

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa

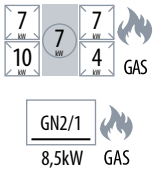
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- ⊕ **palniki FireFlex**

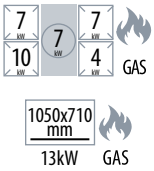


PILOT FLAME PIEZZO



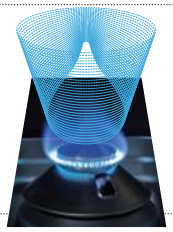
TPF4 - 912 GV





Indeks	00028324	00028327
Model	TPF4 - 912 GV	TPF4 - 912 G
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	43,5	48
Moc kcal/h	37410	41280
Wymiary płyty mm	390 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Moc piekarnika kW	8,5	13
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Waga kg	249	259
Cena netto PLN	**33 891,-**	**35 930,-**





FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym



PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 912 GEV / TPFV2 - 912 GEV

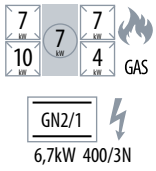
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

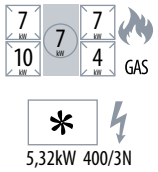
TPF2 - 912 GE

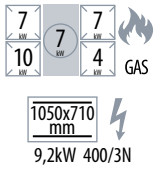
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie



TPFV4 - 912 GEV







Indeks	00028325	00028326	00028328
Model	TPF4 - 912 GEV	TPFV4 - 912 GEV	TPF4 - 912 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	35	35	35
Moc kcal/h	30100	30100	30100
Wymiary płyty mm	390 x 730	390 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	245	245	255
Cena netto PLN	**34 418,-**	**36 396,-**	**36 576,-**

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

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektryczna

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości



400/3N



TPF - 98 ET

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

GN2/1

6,7kW 400/3N

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

*

5,32kW 400/3N

Indeks	00001026	00028334
Model	TPF - 98 ET	TPFV - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,3	13,6
Wymiary rusztu mm	670 x 710	530 x 325
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680	700 x 680
Moc piekarnika kW	6,7	5,32
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	180	180
Cena netto PLN	**28 230,-**	**29 064,-**

Kuchnia elektryczna



°C 50-400

400/3N

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø300 mm
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PCT - 98 ET

3,5 3,5 400V

3,5 3,5 3,5 3,5 400V

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V

Indeks	00028467	00028469	00028463
Model	PCT - 94 ET	PCT - 98 ET	PCT - 912 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7	14	21
Ilość pól grzewczych	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW	6 x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	29	68	94
Cena netto PLN	**6 903,-**	**13 589,-**	**18 928,-**

Kuchnia z szafką elektryczna

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø300 mm
- szafka otwarta



°C

50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



PC - 98 ET

3,5 3,5 400V

3,5 3,5 3,5 3,5 400V

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V

Indeks	00001009	00001014	00001019
Model	PC - 94 ET	PC - 98 ET	PC - 912 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7	14	21
Ilość płyt grzewczych	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW	6 x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53	86	114
Cena netto PLN	**8 469,-**	**15 578,-**	**21 291,-**

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna



°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CF6 - 912 ET / CF8 - 916 ETV
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

CF6 - 912 ETV / CF8 - 916 ETV
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami



CFV4 - 98 ET

3,5 3,5 3,5 3,5 400V
GN2/1
6,7kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V
*
5,32kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V
GN2/1
6,7kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V
*
5,32kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V
1050x710 mm
9,2kW 400/3N

Indeks	00001023	00028329	00001027	00028330	00001029
Model	CF4 - 98 ET	CFV4 - 98 ET	CF6 - 912 ETV	CFV6 - 912 ETV	CF6 - 912 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,7	19,32	27,7	26,32	30,2
Ilość płyt grzewczych	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW	6x 3,5 kW	6x 3,5 kW	6x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2
Piekarnik wymiary mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
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
Waga kg	142	142	200	200	206
Cena netto PLN	**23 913,-**	**26 023,-**	**32 309,-**	**33 697,-**	**35 076,-**

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

Kuchnia elektryczna



°C
50-400

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty: 300 x 300 mm
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową



PCQT-98ET

4 4 400V

4 4 4 4 400V

4 4 4 4 4 4 400V

Indeks	00028461	00028462	00028459
Model	PCQT-94ET	PCQT-98ET	PCQT-912ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	8	16	24
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	33	71	112
Cena netto PLN	**9 520,-**	**17 277,-**	**26 934,-**

Kuchnia z szafką elektryczna



°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty: 300 x 300 mm
- szafka otwarta



PCQ - 98 ET

4 4 400V

4 4 4 4 400V

4 4 4 4 4 4 400V

Indeks	00001010	00001015	00001020
Model	PCQ - 94 ET	PCQ - 98 ET	PCQ - 912 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	8	16	24
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	94	129
Cena netto PLN	**11 084,-**	**20 000,-**	**27 468,-**

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

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna



°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CFQ6 - 912 ET / CFQ8 - 916 ETV
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

CFQ6 - 912 ETV / CFVQ6 - 912 ETV / CFQ8 - 916 ETV
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami



CFVQ4 - 98 ET

GN2/1 6,7kW 400/3N	* 5,32kW 400/3N	GN2/1 6,7kW 400/3N	* 5,32kW 400/3N	1050x710 mm 9,2kW 400/3N
4 4 4 4 400V	4 4 4 4 400V	4 4 4 4 4 4 400V	4 4 4 4 4 4 400V	4 4 4 4 4 4 400V

Indeks	00001024	00028332	00001028	00028333	00001030
Model	CFQ4 - 98 ET	CFVQ4 - 98 ET	CFQ6 - 912 ETV	CFVQ6 - 912 ETV	CFQ6 - 912 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,7	21,32	30,7	29,32	33,2
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	4x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW	6x 4 kW	6x 4 kW
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2
Wymiar piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
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
Waga kg	150	150	212	212	218
Cena netto PLN	**29 837,-**	**30 895,-**	**41 527,-**	**41 860,-**	**44 292,-**

Piekarnik elektryczny

400/3N

- możliwe zastosowanie jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych
- górna płyta na piekarnik
- wymiary: 800 x 825 x 28 mm
- na zamówienie



Indeks	00028447
Model	MFV - 98 ET
Wymiary mm	800 x 830 x 570
Moc elektryczna kW	5,32
Wymiary wewnętrzne mm	550 x 360 x 340
Pojemność	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	80
Cena netto PLN	18 377,-

Kuchnia elektryczna



400/3N CERAMIC

- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PCCT - 98 ET

3,4 3,4 400V

3,4 3,4 3,4 3,4 400V

Indeks	00028451	00028452
Model	PCCT - 94 ET	PCCT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	38	70
Cena netto PLN	**11 715,-**	**20 120,-**

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

Kuchnia ceramiczna z szafką elektryczna

- łatwe utrzymanie czystości
- szafka otwarta



CERAMIC 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



PCC - 98 ET

3,4 kW 3,4 kW 400V

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

Indeks	00001011	00001016
Model	PCC - 94 ET	PCC - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	74
Cena netto PLN	**14 159,-**	**22 577,-**

Kuchnia ceramiczna z piekarnikiem elektryczna



CERAMIC 400/3N

- elektryczna trójfazowa
- łatwe utrzymanie czystości



CFC4 - 98 ET

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V
GN2/1 6,7kW 400/3N

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V
* 5,32kW 400/3N

Indeks	00001025	00028335
Model	CFC4 - 98 ET	CFVC4 - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,3	18,92
Moc piekarnika kW	6,7	5,32
Wymiary płyty mm	750 x 750	750 x 750
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	130	130
Cena netto PLN	**33 395,-**	**34 255,-**

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

Kuchnia żeliwna elektryczna



400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

TPT - 98 ET

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



TP - 98 ET

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

Indeks	00028486	00001018
Model	TPT - 98 ET	TP - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,6	13,6
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680	700 x 680
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	108	114
Cena netto PLN	**19 174,-**	**21 396,-**

Kuchnia indukcyjna elektryczna



INDUCTION 400/3N

- łatwe utrzymanie czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

TPIT - 98 ETD

- sterowanie elektroniczne

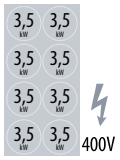


PCIT - 98 ET





400V



400V

Indeks	00028453	00028455	00028483
Model	PCIT - 94 ET	PCIT - 98 ET	TPIT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	10	20	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	38	76	80
Cena netto PLN	**38 917,-**	**74 125,-**	**109 500,-**

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

Kuchnia z szafką indukcyjna elektryczna



INDUCTION

- łatwe utrzymanie czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii

TPI - 98 ETD

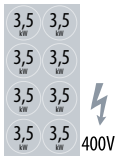
- sterowanie elektroniczne



PCI - 98 ET







Indeks	00001012	00001017	00026927
Model	PCI - 94 ET	PCI - 98 ET	TPI - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	10	20	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	94	95
Cena netto PLN	**39 967,-**	**76 302,-**	**110 607,-**

Kuchnia WOK indukcyjna elektryczna

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



INDUCTION



PCIWT - 94 ET

5 kW 400V

Indeks	00028457
Model	PCIWT - 94 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	4,5
Wymiary płyty mm	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34
Cena netto PLN	**28 860,-**

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

Kuchnia WOK z szafką indukcyjna elektryczna

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii



INDUCTION



PCIW - 94 ET

5 kW 400V

Indeks	00001013
Model	PCIW - 94 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	4,5
Wymiary płyty mm	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53
Cena netto PLN	**30 192,-**

Płyta grillowa gazowa





- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

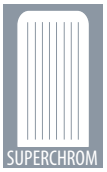


FTLT - 94 G

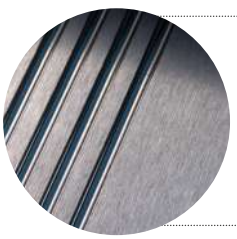








Indeks	00028425	00028433	00028426	00028434
Model	FTLT - 94 G	FTRT - 94 G	FTLT - 94 GS	FTRT - 94 GS
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280
Moc gazowa kW	9	9	9	9
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	71	71	71	71
Cena netto PLN	**11 402,-**	**11 950,-**	**13 647,-**	**14 239,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa





- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

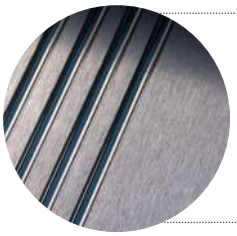
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 94 G



Indeks	00001103	00001104	00001105	00001106
Model	FTL - 94 G	FTR - 94 G	FTL - 94 GS	FTR - 94 GS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Moc gazowa kW	9	9	9	9
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	81	81	81	81
Cena netto PLN	**12 298,-**	**12 860,-**	**14 882,-**	**15 724,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa gazowa





- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 98 GS



Indeks	00028429	00028437	00028417	00028430	00028438	00028418
Model	FTLT - 98 G	FTRT - 98 G	FTLRT - 98 G	FTLT - 98 GS	FTRT - 98 GS	FTLRT - 98 GS
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	18	18	18	18	18	18
Moc kcal/h	15480	15480	15480	15480	15480	15480
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Płyta grzewcza	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	108	108	108	108	108	108
Cena netto PLN	**17 365,-**	**18 934,-**	**18 152,-**	**21 535,-**	**23 178,-**	**22 397,-**

Płyta grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

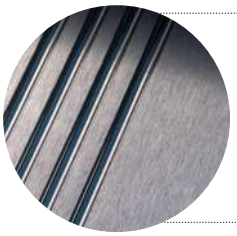
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 98 GS



Indeks	00001107	00001109	00001108	00001110	00001112	00001111
Model	FTL - 98 G	FTR - 98 G	FTLR - 98 G	FTL - 98 GS	FTR - 98 GS	FTLR - 98 GS
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 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	18	18	18	18	18	18
Moc kcal/h	15480	15480	15480	15480	15480	15480
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	134	134	134	134	134	134
Cena netto PLN	**18 954,-**	**20 635,-**	**19 730,-**	**23 093,-**	**25 296,-**	**24 259,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa gazowa





- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 912 GS









Indeks	00028421	00028413	00028422	00028414
Model	FTLT - 912 G	FTLRT - 912 G	FTLT - 912 GS	FTLRT - 912 GS
Wymiary mm	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	27	27	27	27
Moc kcal/h	23220	23220	23220	23220
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryfl. + 2/3 gł.	gładka chromowana	1/3 ryfl. + 2/3 gł. chromowana
Waga kg	173	173	173	173
Cena netto PLN	**28 233,-**	**29 922,-**	**32 260,-**	**33 978,-**

Płyta grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 912 GS

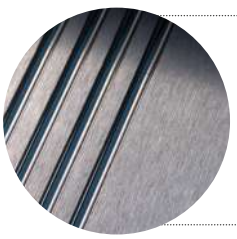








Indeks	00026930	00026931	00026932	00026933
Model	FTL - 912 G	FTLR - 912 G	FTL - 912 GS	FTLR - 912 GS
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	27	27	27	27
Moc gazowa kcal/h	23220	23220	23220	23220
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana + 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka chrom.
Waga kg	198	198	198	198
Cena netto PLN	**28 690,-**	**30 370,-**	**32 676,-**	**34 356,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 4x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 916 GS





Indeks	00026934	00026935
Model	FTL - 916 G	FTL - 916 GS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36	36
Moc kcal/h	30960	30960
Wymiary płyty mm	1505 x 650	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
Waga kg	266	266
Cena netto PLN	**36 364,-**	**41 535,-**

Płyta grillowa elektryczna



16 mm | 50-300 °C | 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

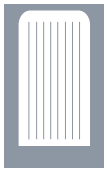
Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 94 ET

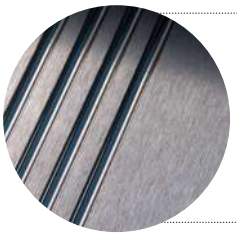








Indeks	00028423	00028431	00028424	00028432
Model	FTLT - 94 ET	FTRT - 94 ET	FTLT - 94 ETS	FTRT-94 ETS
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	7,5	7,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	69	69	69	69
Cena netto PLN	**11 070,-**	**11 713,-**	**13 834,-**	**14 424,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



16 mm | 50-300 °C | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 94 ET



Indeks	00001042	00001043	00001044	00001045
Model	FTL - 94 ET	FTR - 94 ET	FTL - 94 ETS	FTR - 94 ETS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	7,5	7,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	79	79	79	79
Cena netto PLN	**12 557,-**	**13 397,-**	**14 883,-**	**15 725,-**

Płyta grillowa elektryczna



16 mm 50-300 400/3N

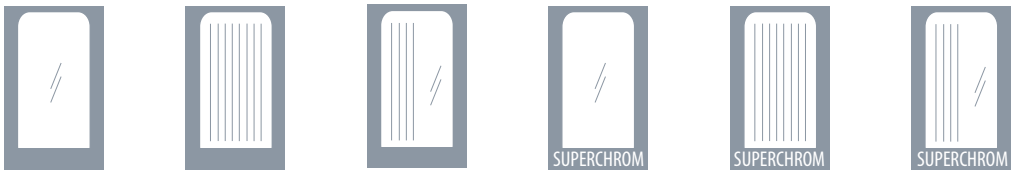
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

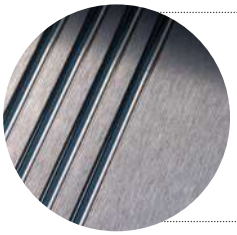
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 98 ETS



Indeks	00026454	00028435	00028415	00028428	00028436	00028416
Model	FTLT - 98 ET	FTRT - 98 ET	FTLRT - 98 ET	FTLT - 98 ETS	FTRT - 98 ETS	FTLRT - 98 ETS
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	15	15	15	15	15	15
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana 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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	103	103	103	103	103	103
Cena netto PLN	**16 642,-**	**17 854,-**	**17 039,-**	**19 896,-**	**21 475,-**	**20 683,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

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 grillowa elektryczna



16 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

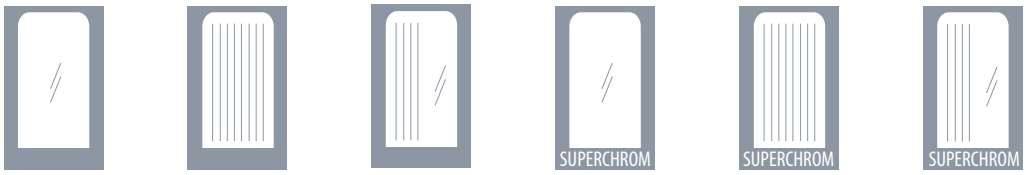
- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 98 ETS



Indeks	00001046	00001048	00001047	00001050	00001051	00001049
Model	FTL - 98 ET	FTR - 98 ET	FTLR - 98 ET	FTL - 98 ETS	FTR - 98 ETS	FTLR - 98 ETS
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 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	15	15	15	15	15	15
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana 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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	126	126	126	126	126	126
Cena netto PLN	**18 246,-**	**20 340,-**	**19 316,-**	**21 673,-**	**23 743,-**	**22 770,-**

Płyta grillowa elektryczna



20 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą: niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLT - 912 ETS

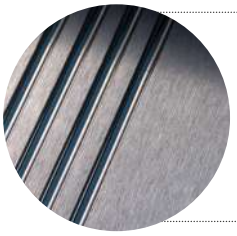








Indeks	00026455	00028411	00028420	00028412
Model	FTLT - 912 ET	FTLRT - 912 ET	FTLT - 912 ETS	FTLRT - 912 ETS
Wymiary mm	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	22,5	22,5	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana + 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka 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
Waga kg	161	161	161	161
Cena netto PLN	**27 117,-**	**28 164,-**	**30 493,-**	**32 178,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.


GASTRO ECONOMY

Płyta grillowa elektryczna



20 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTL - 912 ET



Indeks	00026936	00026937	00026938	00026939
Model	FTL - 912 ET	FTLR - 912 ET	FTL - 912 ETS	FTLR - 912 ETS
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,5	22,5	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana 2/3 gładka 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
Waga kg	186	186	186	186
Cena netto PLN	**26 563,-**	**28 294,-**	**30 556,-**	**32 237,-**

Płyta grillowa elektryczna



20 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 4x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

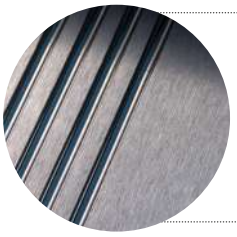


FTL - 916 ETS





Indeks	00026940	00026941
Model	FTL - 916 ET	FTL - 916 ETS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	30	30
Wymiary płyty mm	1505 x 650	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	256	256
Cena netto PLN	**35 742,-**	**40 784,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Grill lawowy gazowy



GAS PIEZZO

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT- 98 G: 10 kg)



CWT - 98 G

5 KG STONE

10 KG STONE

Indeks	00028400	00028402
Model	CWT - 94 G	CWT - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	12	24
Moc kcal/h	10320	20640
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Waga kg	56	97
Cena netto PLN	**12 141,-**	**18 685,-**

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 lawowy z szafką gazowy



GAS PIEZZO

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT- 98 G: 10 kg)



CW - 98 G

5 KG STONE

10 KG STONE

Indeks	00001113	00001114
Model	CW - 94 G	CW - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	12	24
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Moc kcal/h	10320	20640
Waga kg	77	131
Cena netto PLN	**13 029,-**	**19 948,-**

Grill wodny elektryczny





- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50-300°C
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



CWT - 98 ET

Indeks	00028399	00028401
Model	CWT - 94 ET	CWT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7,8	15,6
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Waga kg	57	87
Cena netto PLN	**11 686,-**	**17 606,-**

Grill wodny z szafką elektryczny





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50 -300°C
- szafka otwarta



CW - 98 ET

Indeks	00001040	00001041
Model	CW - 94 ET	CW - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,8	15,6
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	71	109
Cena netto PLN	**13 407,-**	**19 191,-**

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



CWKT - 98 ET

Indeks	00028397	00028398
Model	CWKT - 94 ET	CWKT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	5,415	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	85
Cena netto PLN	**14 893,-**	**20 759,-**



Grill wodny z szafką elektryczny

400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- szafka otwarta



CWK - 98 ET

Indeks	00024090	00024091
Model	CWK - 94 ET	CWK - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,41	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	105
Cena netto PLN	**16 897,-**	**23 061,-**

Frytownica gazowa

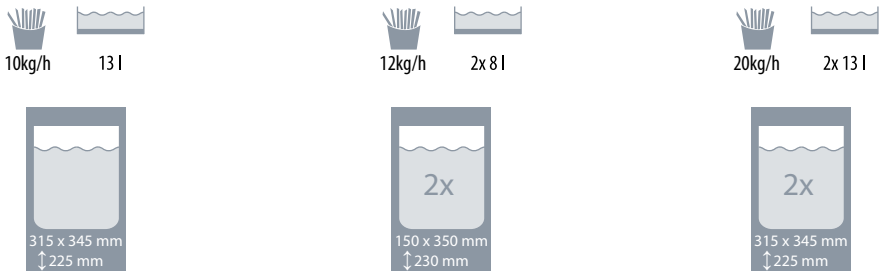


PILOT FLAME GAS DRAIN TANK PIEZZO

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**



F2/13T - 98 G



Indeks	00028404	00028408	00028406
Model	F13T - 94 G	F2/8T - 94 G	F2/13T - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	12	9	24
Moc kcal/h	10320	7740	20640
Wymiary wanny mm	1x 315 x 345 x 225	2x 150 x 350 x 230	2x 315 x 345 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 300 x 95	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Waga kg	60	58	81
Cena netto PLN	**14 797,-**	**20 118,-**	**23 371,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00026154	00029752	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74G	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 300 x 95	135 x 290 x 90
Waga kg	1,5	0,7	0,7
Cena netto PLN	479,-	339,-	459,-

Frytownica z szafką gazowa

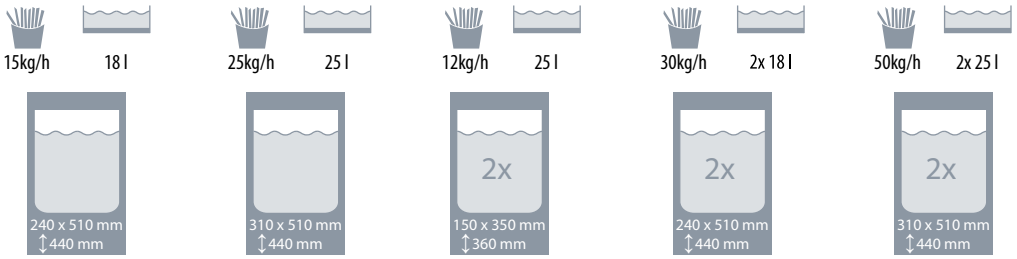
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny



PILOT FLAME GAS DRAIN TANK PIEZZO



F2/18 - 98 G



Indeks	00001115	00001116	00024088	00001117	00001118
Model	F18 - 94 G	F25 - 94 G	F2/8 - 94 G	F2/18 - 98 G	F2/25 - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	15	20	10	30	40
Moc kcal/h	12900	17200	8600	25770	34360
Moc elektryczna kW	0,005	0,005	-	0,001	0,001
Wymiary wanny mm	1x 240 x 510 x 440	1x 310 x 510 x 440	2x 150 x 350 x 360	2x 240 x 510 x 440	2x 310 x 510 x 440
Ilość koszy	1x 210 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	18	25	2x 8	2x 18	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	69	75	63	116	126
Cena netto PLN	**16 790,-**	**18 085,-**	**21 803,-**	**26 176,-**	**29 440,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00003037	00030498	00021684	00003038
Model	Kosz F - 1/1 do F18-G	Kosz F - 1/2 do F25-G/E + F25-ETD	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F25-G/E + F25-ETD
Wymiary mm	210 x 450 x 150	135 x 450 x 150	120 x 300 x 150	280 x 450 x 150
Waga kg	1,5	0,8	0,7	1,5
Cena netto PLN	429,-	349,-	349,-	619,-

Frytownica elektryczna

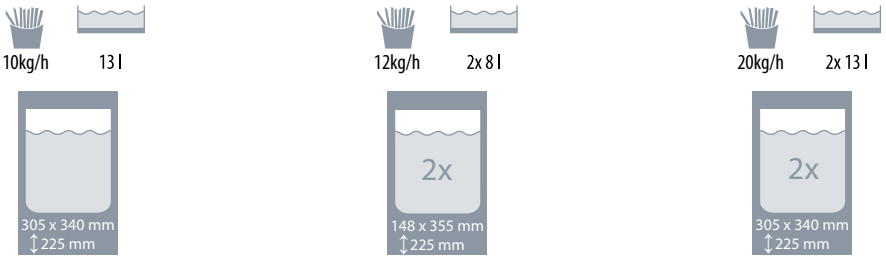


DRAIN TANK COLD ZONE 400/3N 50-190

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**



F2/13T - 98 ET



Indeks	00028403	00028407	00028405
Model	F13T - 94 ET	F2/8T - 94 ET	F2/13T - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	11,95	12	23,9
Wymiary wanny mm	305 x 340 x 225	2x 148 x 355 x 225	2x 305 x 340 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 290 x 115	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	58	75
Cena netto PLN	**13 340,-**	**17 236,-**	**19 230,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00026154	00026617	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74ET	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 290 x 115	135 x 290 x 90
Waga kg	1,5	0,8	0,8
Cena netto PLN	479,-	319,-	459,-

Frytownica z szafką elektryczna

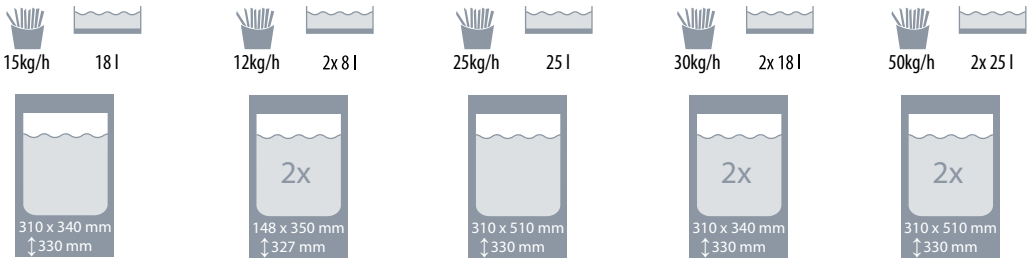


DRAIN TANK COLD ZONE 400/3N 50-190 °C

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie



F2/18 - 98 ET



Indeks	00001054	00001055	00001056	00001057	00001058
Model	F18 - 94 ET	F2/8 - 94 ET	F25 - 94 ET	F2/18 - 98 ET	F2/25 - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,9	12	22	31,8	44
Wymiary wanny mm	1x 310 x 340 x 330	2x 148 x 350 x 327	1x 310 x 510 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 510 x 330
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 280 x 290 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	18	2x 8	25	2x 18	2x 25
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
Waga kg	63	63	66	106	114
Cena netto PLN	**14 822,-**	**19 392,-**	**16 127,-**	**23 175,-**	**25 960,-**

Kosz F

- kosz do frytownicy



Indeks	00003035	00021684	00030498	00003036
Model	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G/ET	Kosz F - 1/2 do F25-G/E + F25-ETD	Kosz F - 1/2 do F18-ET (stand. do F18-ETD)
Wymiary mm	280 x 290 x 150	120 x 300 x 150	135 x 450 x 150	135 x 290 x 150
Waga	1,5	0,7	0,7	0,8
Cena netto PLN	**419,-**	**349,-**	**349,-**	**359,-**

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

RM Frytownice TouchFry



- elektroniczne sterowanie, zarządzanie i przetwarzanie informacji za pomocą 7-calowego ekranu dotykowego o rozdzielczości 800 x 480 pikseli
- perfekcyjna kontrola temperatury pracy - ustawienie z dokładnością do 1°C
- zdolność do filtrowania gorącego oleju (do 180°C) podczas pracy urządzenia
- możliwość zapisania 100 rożnych programów pracy urządzenia, krok po kroku oraz powtarzania ich w dowolnym momencie - gwarancja uzyskania tego samego perfekcyjnego efektu
- w modelach gazowych system Pre-Mix zapewniający optymalne, bezpieczne i energooszczędne spalanie

WERSJE

●○○ Sterowanie poprzez panel dotykowy

●●○ Sterowanie poprzez panel dotykowy, z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju

●●● Sterowanie poprzez panel dotykowy, z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju i automatycznym podnoszeniem kosza.

SYSTEM OGRZEWANIA OLEJU

- Modele elektryczne: układ wewnętrzny z grzałką w wannie

FUNKCJE

- Pojemnik na fryturę ze wspornikiem na kółkach
- Czujnik obecności oleju
- Czujnik maksymalnego poziomu oleju
- Podnośnik koszy
- Pompa i zestaw do filtrowania oleju (5 mikronów)

MENU

PODGRZEWANIE

- System do topienia tłuszczów stałych: smalec, frytura, masło itp.

PROGRAMY

- Możliwość przechowywania w pamięci do 100 różnych programów smażenia (nazwa, temperatura, czas).

PRACA

- Tryb ręczny: zarządzanie temperaturą, czasem podnoszenia 1 lub 2 koszy (jednocześnie lub osobno)
- Tryb pamięci: możliwość zapamiętania zestawu danych podczas sekcji pracy.

CZYSZCZENIE

- Filtrowanie oleju
- Czyszczenie zbiornika
- Opróżnianie zbiornika

USTAWIENIA

- Sekcja przygotowania i instalacji frytkownicy.

INFORMACJE

- Tryb serwisowy - weryfikacji oprogramowania i instalacja nowego oprogramowania przez USB.

Frytownica gazowa



- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie

Modele GDP

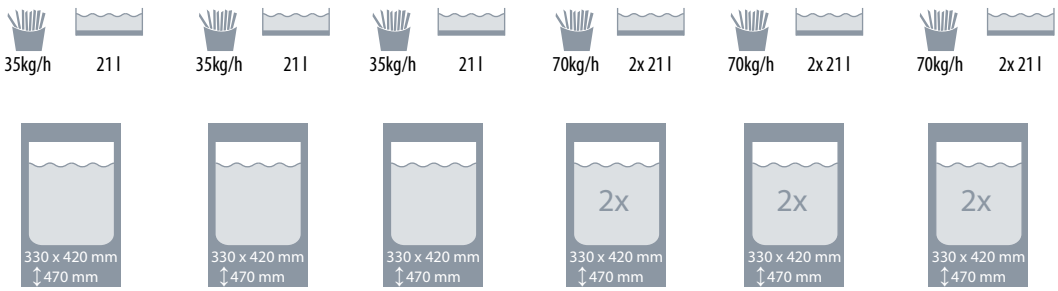
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele GDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/21-98 GDP



Indeks	00032091	00032105	00032124	00032107	00032108	00032109
Model	F21-94 GD	F21-94 GDP	F21-94 GDPS	F2/21-98 GD	F2/21-98 GDP	F2/21-98 GDPS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	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
Moc gazowa kW	23	23	23	46	46	46
Moc kcal/h	19780	19780	19780	39560	39560	39560
Moc elektryczna kW	0,05	0,3	0,65	0,1	0,6	1,3
Wymiary wanny mm	1x 330 x 420 x 470	1x 330 x 420 x 470	1x 330 x 420 x 470	2x 330 x 420 x 470	2x 330 x 420 x 470	2x 330 x 420 x 470
Ilość koszy	2x 140 x 360 x 150	2x 140 x 360 x 150	2x 140 x 360 x 150	4x 140 x 360 x 150	4x 140 x 360 x 150	4x 140 x 360 x 150
Pojemność l	21	21	21	21 + 21	21 + 21	21 + 21
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	81	91	101	132	152	172
Cena netto PLN	**39 110,-**	**53 100,-**	**61 480,-**	**75 660,-**	**103 900,-**	**120 620,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00032162
Model	Kosz F - 1/1 do F23-90GVP + F21-90GD
Wymiary mm	280 x 360 x 150
Cena netto PLN	**550,-**

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031942
Model	TT-PS90
Do frytownicy	F21-94 GD / F21-94 GDP / F21-94 GDPS / F2/21-98 GD F2/21-98 GDP / F2/21-98 GDPS
Cena netto PLN	**390,-**

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

Frytownica elektryczna



400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie
- **modele z dwoma komorami posiadają podwójne przyłącze elektryczne**

Modele TDP

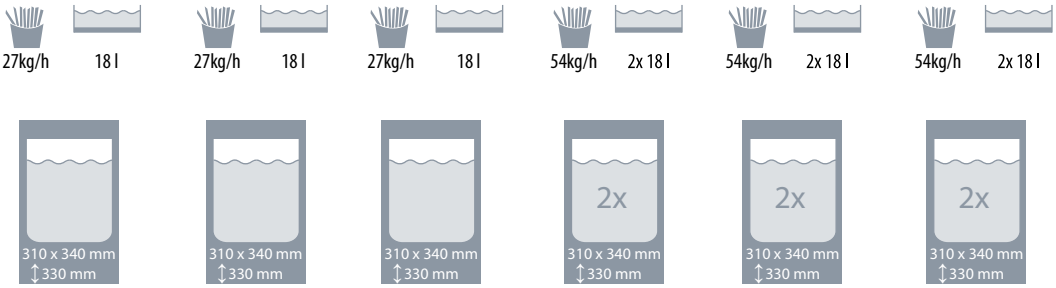
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/18-98 ETD



Indeks	00028777	00028778	00028779	00028780	00028781	00028782
Model	F18 - 94 ETD	F18 - 94 ETDP	F18-94 ETDPS	F2/18-98 ETD	F2/18-98 ETDP	F2/18-98 ETDPS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	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
Moc elektryczna kW	15,95	16,20	16,55	31,90	32,40	33,10
Wymiary wanny mm	310 x 340 x 330	310 x 340 x 330	310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330
Wymiary kosza mm	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150
Pojemność l	18	18	18	2x 18	2x 18	2x 18
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	79	89	118	138	158
Cena netto PLN	**30 892,-**	**47 227,-**	**58 619,-**	**55 526,-**	**88 124,-**	**111 041,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00003036	00003035
Model	Kosz F - 1/2 do F18-ET (stand. do F18-ETD)	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)
Wymiary mm	135 x 290 x 150	280 x 290 x 150
Waga kg	0,8	1,5
Cena netto PLN	**359,-**	**419,-**

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031942
Model	TT-PS90
Do frytownicy	F18 - 94 ETDP, F18-94 ETDPS, F2/18-98 ETDP, F2/18-98 ETDPS F25-94 ETDP, F25-94 ETDPS, F2/25-98 ETDP, F2/25-98 ETDPS
Cena netto PLN	**390,-**

Frytownica elektryczna



400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem (5 mikronów; 100 szt. w zestawie)
- sito, pokrywa i drzwi w standardzie
- **modele z dwoma komorami posiadają podwójne przyłącze elektryczne**

Modele TDP

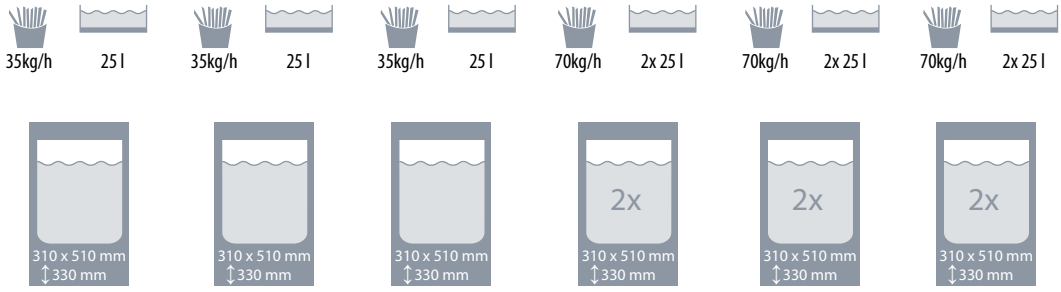
- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.



F2/25-98ETD



Indeks	00028783	00028784	00028785	00028786	00028787	00028788
Model	F25-94 ETD	F25-94 ETDP	F25-94 ETDPS	F2/25-98 ETD	F2/25-98 ETDP	F2/25-98 ETDPS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	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
Moc elektryczna kW	22,05	22,30	22,65	44,10	44,60	45,30
Wymiary wanny mm	310 x 510 x 330	310 x 510 x 330	310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330
Wymiary kosza mm	2x 135 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	25	25	25	2x 25	2x 25	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	72	82	92	126	146	166
Cena netto PLN	**32 081,-**	**48 410,-**	**59 868,-**	**57 962,-**	**90 495,-**	**113 346,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00030498	00003038
Model	Kosz F - 1/2 do F25-G/E + F25-ETD	Kosz F - 1/1 do F25-G/E + F25-ETD
Wymiary mm	135 x 450 x 150	280 x 450 x 150
Waga kg	0,8	1,5
Cena netto PLN	**349,-**	**619,-**

Filtr wiskozowy 100 szt.

Indeks	00031942
Model	TT-PS90
Do frytownicy	F18 - 94 ETDP, F18-94 ETDPS, F2/18-98 ETDP, F2/18-98 ETDPS F25-94 ETDP, F25-94 ETDPS, F2/25-98 ETDP, F2/25-98 ETDPS
Cena netto PLN	**390,-**

Podgrzewacz elektryczny

CERAMIC 30-90 230/1N

- lampa infra
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



Indeks	00028395
Model	BST - 94 EM
Wymiary mm	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiar wanny mm	305 x 510 x 165
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	48
Cena netto PLN	**8 113,-**



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

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe





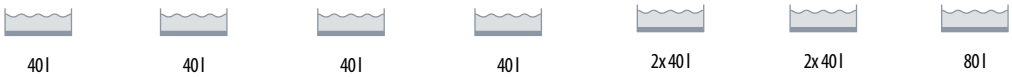
- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 94 G / CPA - 98 G / CPPA - 94 G

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody

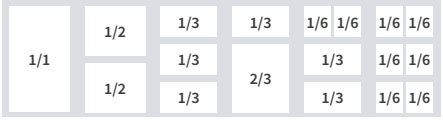


CP - 98 G



Indeks	00001100	00017012	00028336	00028337	00001101	00017013	00001102
Model	CP - 94 G	CPA - 94 G	CPP - 94 G	CPPA - 94 G	CP - 98 G	CPA - 98 G	CPB - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	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
Moc gazowa kW	13,95	13,95	23,50	23,50	27,9	27,9	31,5
Moc kcal/h	11997	11997	20210	20210	23994	23994	27060
Moc elektryczna kW	0,02	0,02	0,02	0,035	0,04	0,04	0,02
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	620 x 509 x 327 GN 2/1
Pojemność l	40	40	40	40	2x 40	2x 40	80
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	68	68	69	69	116	116	110
Cena netto PLN	**17 912,-**	**19 368,-**	**19 815,-**	**20 959,-**	**30 288,-**	**32 903,-**	**26 795,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



DRAIN TUBULAR COLD 30-110 400/3N

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 94 ET / CPA - 98 ET:

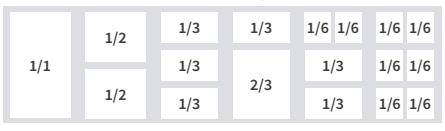
- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody



CP - 98 ET

	40 l	40 l	2x 40 l	2x 40 l	80 l
Indeks	00001037	00017010	00001038	00017011	00001039
Model	CP - 94 ET	CPA - 94 ET	CP - 98 ET	CPA - 98 ET	CPB - 98 ET
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
Moc elektryczna kW	13,5	13,5	27	27	27
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	620 x 509 x 327 GN 2/1
Pojemność l	40	40	2x 40	2x 40	80
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
Waga kg	57	57	98	98	93
Cena netto PLN	**16 805,-**	**19 405,-**	**27 743,-**	**33 045,-**	**26 108,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie



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

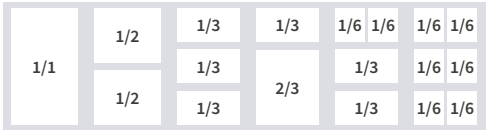
Kosze do urządzeń do gotowania makaronu

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			999,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				799,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			599,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			599,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				399,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					899,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					599,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					599,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	799,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		549,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	599,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	419,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		399,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	1 099,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	699,-

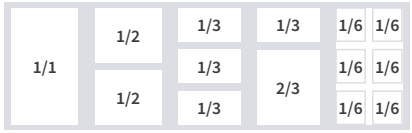


Możliwe ułożenie koszy w wannie

CP - 94
CP - 98



SCCP - 92 EM
(moduł automatycznego podnoszenia koszy)



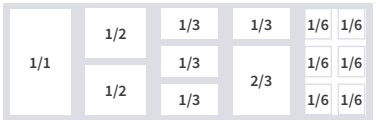
Moduł do automatycznego sterowania koszami w urządzeniach do gotowania makaronu

- umożliwia automatyczne opuszczanie i podnoszenie koszy w makaroniarkach
- ustawianie czasu gotowania
- 3 uchwyty

230/1N



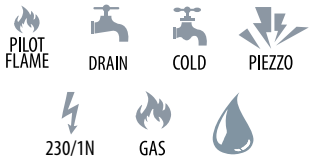
Możliwe użycie koszy



Indeks	00024089
Model	SCCP - 92 EM
Wymiary mm	200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	0,525
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Cena netto PLN	**21 091,-**

Bemar wodny gazowy





- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący



BMT - 98 G





Indeks	00028392	00028394
Model	BMT - 94 G	BMT - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny cm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 +2x GN 1/3 - 150 mm
Waga kg	48	61
Cena netto PLN	**9 750,-**	**14 106,-**

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

Bemar wodny z szafką gazowy





- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- szafka otwarta
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący



BM - 98 G





Indeks	00001098	00001099
Model	BM - 94 G	BM - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Waga kg	56	81
Cena netto PLN	**11 990,-**	**17 262,-**

Bemar wodny elektryczny



DRAIN 30-90

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



BMT - 98 ET



230/1N



400/3N

Indeks	00028391	00028393
Model	BMT - 94 EM	BMT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	2,85	5,7
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	39	54
Cena netto PLN	**8 871,-**	**12 494,-**

Bemar wodny z szafką elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- szafka otwarta



DRAIN 30-90 °C

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



BM - 98 ET



230/1N



400/3N

Indeks	00001035	00028338
Model	BM - 94 EM	BM - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	2,85	5,7
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	52	76
Cena netto PLN	**11 169,-**	**15 016,-**

Patelnia uchylna gazowa





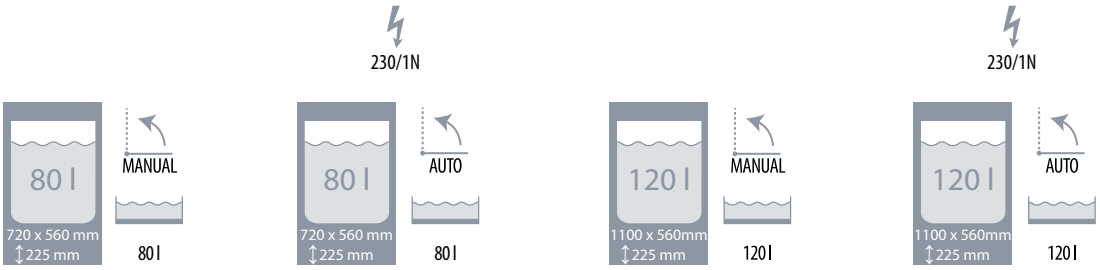
- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

BR80 - 98 G/N / BRM80 - 98 G/N / BR120 - 912 G/N / BRM120 - 912 G/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania



BRM80 - 98 G/N



Indeks	00001119	00001120	00001123	00001124	00001121	00001122	00001125	00001126
Model	BR80 - 98 G	BR80 - 98 G/N	BRM80 - 98 G	BRM80 - 98 G/N	BR120 - 912 G	BR120 - 912 G/N	BRM120 - 912 G	BRM120 - 912 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	22	22	30	30	30	30
Moc kcal/h	18920	18920	18920	18920	25800	25800	25800	25800
Moc elektryczna kW	-	-	0,1	0,1	-	-	0,1	0,1
Pojemność l	80	80	80	80	120	120	120	120
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	159	159	165	165	208	208	214	214
Cena netto PLN	**23 950,-**	**25 990,-**	**29 940,-**	**31 780,-**	**29 790,-**	**32 930,-**	**36 230,-**	**38 980,-**

Patelnia uchylna elektryczna





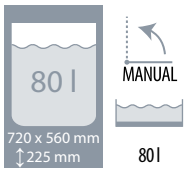
- nierdzewna wanna - dno ze specjalnej stali trudnościeralnej o gr. 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie lub automatyczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

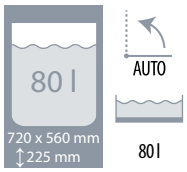
BR80 - 98 ET/N / BRM80 - 98 ET/N / BR120 - 912 ET/N / BRM120 - 912 ET/N

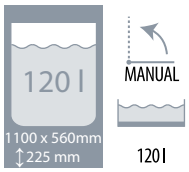
- nierdzewna wanna - nierdzewne dno
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania

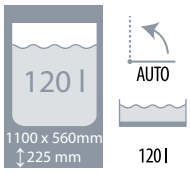


BRM80 - 98 ET/N









Indeks	00001059	00001060	00001061	00001062	00001063	00001064	00001065	00001066
Model	BR80 - 98 ET	BR80 - 98 ET/N	BRM80 - 98 ET	BRM80 - 98 ET/N	BR120 - 912 ET	BR120 - 912 ET/N	BRM120 - 912 ET	BRM120 - 912 ET/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12	12	12,1	12,1	18	18	18,1	18,1
Pojemność l	80	80	80	80	120	120	120	120
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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	156	156	162	162	205	205	211	211
Cena netto PLN	**22 510,-**	**24 430,-**	**28 100,-**	**29 830,-**	**28 800,-**	**32 430,-**	**34 250,-**	**37 350,-**

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

Patelnia multifunkcyjna gazowa

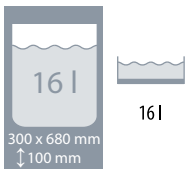
- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący



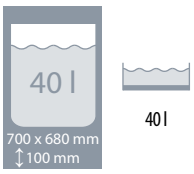




BRF - 98 G



16 l



40 l

Indeks	00001127	00001128
Model	BRF - 94 G	BRF - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	9	18
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100	700 x 680 x 100
Moc kcal/h	7740	15480
Pojemność l	16	40
Waga kg	79	129
Cena netto PLN	**21 780,-**	**30 684,-**



Patelnia multifunkcyjna elektryczna

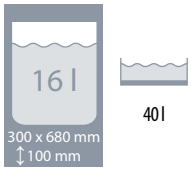
- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy

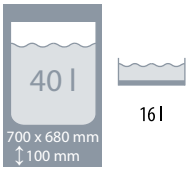






BRF - 98 ET





Indeks	00001067	00001068
Model	BRF - 94 ET	BRF - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100	700 x 680 x 100
Pojemność l	16	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	**18 311,-**	**27 700,-**

Kocioł gazowy



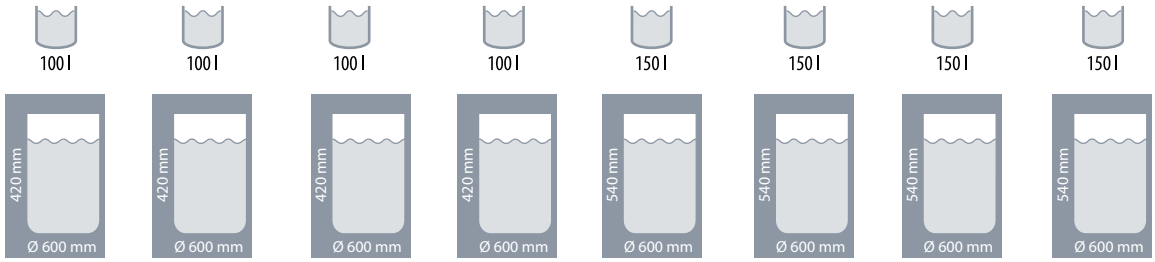
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system ENERGY LOGIC - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

BIA100 - 98 G / PIA100A - 98 G / BIA150 - 98 G / PIA150A - 98 G
- autoklaw - kocioł ciśnieniowy

PI100A - 98 G / PIA100A - 98 G / PI150A - 98 G / PIA150A - 98 G
- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego



PI150A - 98 G



Indeks	00007764	00028340	00008748	00028711	00007692	00028342	00008749	00028344
Model	BI100 - 98 G	PI100A - 98 G	BIA100 - 98 G	PIA100A - 98 G	BI150 - 98 G	PI150A - 98 G	BIA150 - 98 G	PIA150A - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 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	22,5	21	22,5	21	22,5	21	22,5	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Moc elektryczna kW	-	0,1	-	0,1	-	0,2	-	0,1
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540
Zasilanie el. V/Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz
Waga kg	131	131	136	136	135	135	136	136
Cena netto PLN	**32 870,-**	**52 440,-**	**37 890,-**	**60 290,-**	**34 250,-**	**54 470,-**	**39 250,-**	**61 930,-**

Kocioł elektryczny



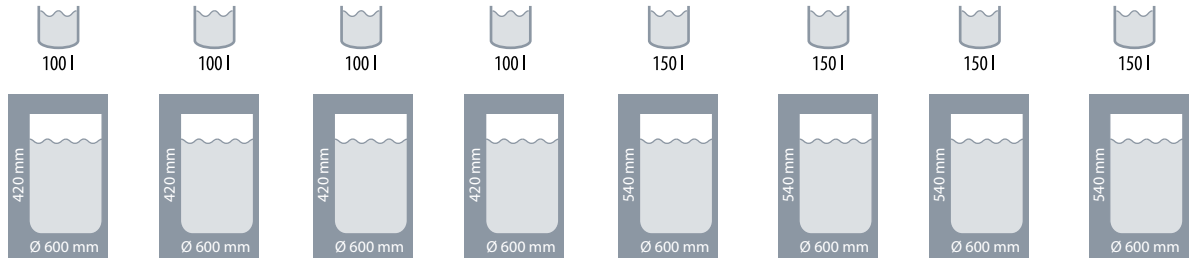
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system ENERGY LOGIC - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

BIA100 - 98 ET / PIA100A - 98 ET / BIA150 - 98 ET / PIA150A - 98 ET
- autoklaw - kocioł ciśnieniowy

PI100A - 98 ET / PIA100A - 98 ET / PI150A - 98 ET / PIA150A - 98 ET
- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego



BIA100 - 98 ET



Indeks	00007635	00028339	00008750	00028345	00007670	00028341	00008751	00028346
Model	BI100 - 98 ET	PI100A - 98 ET	BIA100 - 98 ET	PIA100A - 98 ET	BI150 - 98 ET	PI150A - 98 ET	BIA150 - 98 ET	PIA150A - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 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	21	16	21	16	21	18	21	18
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540
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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	107	113	113	110	116	116	116
Cena netto PLN	**30 150,-**	**51 190,-**	**35 440,-**	**59 180,-**	**30 980,-**	**53 180,-**	**36 170,-**	**60 890,-**

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 bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową



PLST - 96

Indeks	00028475	00028471	00028472	00028473	00028474
Model	PLT - 92	PLST - 93	PLST - 94	PLST - 96	PLST - 98
Wymiary mm	200 x 900 x 280	300 x 900 x 280	400 x 900 x 280	600 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Waga kg	18	22	23	29	35
Cena netto PLN	**3 354,-**	**3 490,-**	**3 556,-**	**5 569,-**	**6 106,-**

Płyta robocza z szafką, bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta



PLS - 98

Indeks	00028347	00028348	00028349	00028350	00028351
Model	PLS - 92	PLS - 93	PLS - 94	PLS - 96	PLS - 98
Wymiary mm	200 x 900 x 900	300 x 900 x 900	400 x 900 x 900	600 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	42	47	49	59	70
Cena netto PLN	**5 020,-**	**5 036,-**	**5 162,-**	**7 515,-**	**7 907,-**

Płyta robocza z szufladą



- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PLT - 94 / PLT - 98

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PLT- 98)



PLT - 98

Indeks	00028476	00028477	00028478	00028479
Model	PLT - 93	PLT - 94	PLT - 96	PLT - 98
Wymiary mm	300 x 900 x 280	400 x 900 x 280	600 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 150 mm
Waga kg	25	28	38	46
Cena netto PLN	**4 897,-**	**4 761,-**	**6 774,-**	**7 580,-**

Płyta robocza z szafką i z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta

PL - 94 / PL - 98

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PL- 98)

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



PL - 98

Indeks	00028352	00001003	00009831	00001004
Model	PL - 93	PL - 94	PL - 96	PL - 98
Wymiary mm	300 x 900 x 900	400 x 900 x 900	600 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 150 mm
Waga kg	50	54	70	82
Cena netto PLN	**6 470,-**	**6 337,-**	**8 950,-**	**9 589,-**

Podstawa zamknięta

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- drzwi nie są wliczone w cenę podstawy
- M-92 - brak możliwości montażu drzwi (posiada zabudowany front)

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



M-98

Indeks	00028442	00028443	00028444	00024420	00028446	00028440
Model	M-92	M-93	M-94	M-96	M-98	M-912
Wymiary mm	200 x 785 x 570	300 x 785 x 570	400 x 785 x 570	600 x 785 x 570	800 x 785 x 570	1200 x 785 x 570
Waga kg	14	16	19	23	26	38
Cena netto PLN	**2 600,-**	**2 534,-**	**2 760,-**	**3 211,-**	**3 351,-**	**4 464,-**

Drzwi



Indeks	00001005	00001006
Model	P - 94 DX	P - 94 SX
Typ	400 prawe	400 lewe
Wymiary mm	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	4	4
Cena netto PLN	**994,-**	**994,-**

Szuflady

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL
- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi

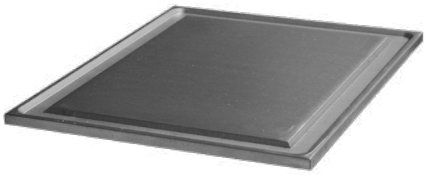


C - 76/96

Indeks	00028791	00000853	00000854	00000855
Model	C - 73/93	C - 74/94	C - 76/96	C - 78/98
Wymiary mm	295 x 590 x 475	395 x 590 x 475	595 x 590 x 475	795 x 590 x 475
Waga kg	16	18	22	26
Pojemność GN	-	2x GN 1/1 - 150	-	4x GN 1/1 - 150
Cena netto PLN	**3 490,-**	**3 500,-**	**5 247,-**	**4 990,-**

Płyta gładka

- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001135
Model	PLF/9
Wymiary mm	360 x 390 x 30
Waga kg	11
Cena netto PLN	**982,-**

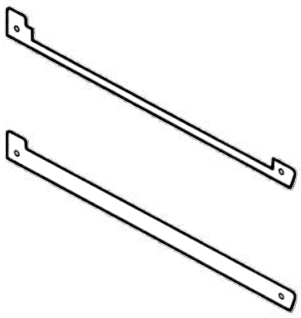
Płyta ryflowana

- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001136
Model	PRF/9
Wymiary mm	360 x 390 x 30
Waga kg	11
Cena netto PLN	**1 298,-**

Listwa boczna



Indeks	00001141	00001140
Model	TPC - 9	TPA - 9
Wymiary mm	15 x 900 x 50	15 x 900 x 50
Waga kg	1	1
Cena netto PLN	**347,-**	**347,-**

Maskownica boczna profilowana

- narożniki zaokrąglone, polerowane
- panele oraz narożniki wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego






Indeks	00028798	00028799	00028801
Model	TMTA - 9 SX	TMTA - 9 DX	TMTA - 99
Typ	lewa	prawa	lewa + prawa
Waga kg	16	16	32
Cena netto PLN	**3 884,-**	**3 884,-**	**7 569,-**

Maskownica boczna

- panele wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego





Indeks	00028355	00028356	00028357
Model	TMA - 9 SX	TMA - 9 DX	TMA - 99
Typ	lewa	prawa	lewa + prawa
Waga kg	10	10	20
Cena netto PLN	**1 281,-**	**1 281,-**	**2 492,-**

Podstawa zamknięta pod indukcję





Indeks	00028448	00028449
Model	MPI - 94	MPI - 98
Wymiary mm	400 x 810 x 570	800 x 810 x 570
Waga kg	24	29
Cena netto PLN	**4 041,-**	**4 595,-**

Płyta robocza ze zlewem

- bateria dźwigniowa

LAT - 94

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową





Indeks	00028439	00028353
Model	LAT - 94	LA - 94
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900
Wymiary wanny mm	300 x 350 x 150	300 x 350 x 150
Waga kg	24	53
Cena netto PLN	**5 932,-**	**7 482,-**

Marine System



- urządzenia dedykowane dla jednostek morskich, wyposażone w podstawy lub jako moduły TOP
- wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- dostępne w głębokościach 60, 70 i 90 cm, w postaci modułów w standardzie Lotus
- szafki wyposażone w magnesy zapobiegające niespodziewanemu otwieraniu
- moduły wyposażone w uchwyty przeciwdziałające przemieszczaniu się przedmiotów
- frytownice wykonane zgodnie ze standardem SOLAS







Regulowane uchwyty garnków we wszystkich kuchniach



Nóżki z flanszą służącą mocowaniu urządzenia do podłogi

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

Linia RM 900 Drop-in

Kuchnie gazowe 318
Kuchnie elektryczne 321
Kuchnie indukcyjne 322
Płyty grillowe 323
Grille 328
Kosze do makaroniarki 329
Urządzenie do gotowania makaronu 330
Bemary wodne 331
Piekarnik elektryczny 331
Akcesoria 332

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.

Kuchnia stołowa wodna gazowa

PILOT FLAME

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwiający pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- zawór do napuszczania wody
- niezależne sterowanie
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm



PCAD - 88 G

5,5 / 8,5 GAS

5,5 / 8,5 / 8,5 / 5,5 GAS

Indeks	00026942	00026943
Model	PCAD - 84 G	PCAD - 88 G
Wymiary mm	400 x 800 x 120	800 x 800 x 120
Moc gazowa kW	14	28
Moc kcal/h	12040	24080
Ilość palników	5,5 8,5 kW	2x 5,5 2x 8,5 kW
Waga kg	55	75
Cena netto PLN	**10 452,-**	**17 093,-**

Kuchnia stołowa gazowa

PILOT FLAME

- solidne, żeliwne ruszty
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **palniki FireFlex**
- niezależne sterowanie
- stała świeczka



PCD - 88 G

7 / 4 GAS

10 / 7 / 7 / 4 GAS

Indeks	00026944	00026945
Model	PCD - 84 G	PCD - 88 G
Wymiary mm	400 x 800 x 110	800 x 800 x 110
Moc gazowa kW	11	28
Moc kcal/h	9460	24080
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW
Waga kg	55	75
Cena netto PLN	**8 245,-**	**14 238,-**

Kuchnia żeliwna gazowa

230/1N

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe do utrzymania czystości
- wskaźnik obecności płomienia
- wanna wodna z odpływem



TPD - 89 G

Indeks	00029331	00029332
Model	TPD - 85 G	TPD - 89 G
Wymiary mm	500 x 800 x 310	900 x 800 x 310
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Moc elektryczna kW	0,001	0,001
Ilość palników	7 kW	12 kW
Waga kg	58	129
Cena netto PLN	**15 411,-**	**17 261,-**

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

Kuchnia żeliwna gazowa

230/1N

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe do utrzymania czystości
- wskaźnik obecności płomienia
- wanna wodna z odpływem



TPD - 99 G

Indeks	00029333	00029334
Model	TPD - 95 G	TPD - 99 G
Wymiary mm	500 x 950 x 310	900 x 950 x 310
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Moc elektryczna kW	0,001	0,001
Ilość palników	7 kW	12 kW
Waga kg	62	135
Cena netto PLN	**15 724,-**	**18 772,-**

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x kwadratowa płyta grzewcza: 4 kW



PCQD - 88 ET





Indeks	00026946	00026947
Model	PCQD - 84 ET	PCQD - 88 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 50	800 x 800 x 50
Moc elektryczna kW	8	16
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	24	48
Cena netto PLN	**9 496,-**	**17 301,-**

Kuchnia stołowa ceramiczna elektryczna

- trójfazowa
- 2x lub 4x powierzchnia grzejna: 3,4 kW
- powierzchnia płyty ceramicznej 35 x 77 cm

CERAMIC



PCCD - 88 ET





Indeks	00026948	00026949
Model	PCCD - 84 ET	PCCD - 88 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 50	800 x 850 x 50
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Waga kg	24	48
Cena netto PLN	**11 782,-**	**20 474,-**

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

Kuchnia stołowa indukcyjna elektryczna

- trójfazowa
- strefa grzewcza: 5,0 kW
- wymiar szklanej płyty roboczej: 35 x 35 cm

DIGITAL CONTROL INDUCTION



PCID - 84 ET

5 kW 400V | 5 kW 5 kW 400V | 5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V

Indeks	00026950	00026952	00026954
Model	PCID - 44 ET	PCID - 84 ET	PCID - 88 ET
Wymiary mm	400 x 400 x 310	400 x 800 x 310	800 x 800 x 310
Moc elektryczna kW	5	10	20
Strefa grzewcza	1x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW
Waga kg	18	25	50
Cena netto PLN	**23 383,-**	**37 336,-**	**71 483,-**

Kuchnia stołowa żeliwna elektryczna

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni, rondli o różnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe do utrzymania czystości
- wymiar żeliwnej płyty roboczej: 70 x 68 cm
- 1x powierzchnia grzejna: 13 kW

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V



Indeks	00026956
Model	TPD - 88 ET
Wymiary mm	800 x 800 x 240
Moc elektryczna kW	13,6
Strefa grzewcza	4x 3,4 kW
Waga kg	93
Cena netto PLN	**18 871,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

°C 50-300 | 400/3N

- trójfazowa
- stała wanna w całości nierdzewna
- dobrze rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno
- odpływ do podstawy



Indeks	00026957
Model	BRFD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 280
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100
Moc elektryczna kW	5,2
Waga kg	60
Cena netto PLN	**13 153,-**

Płyta grillowa elektryczna

°C 50-300 | 400/3N

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii



FTLD - 84 ET

Indeks	00029320	00029321	00026958	00026959	00026960	00026961
Model	FTLD - 84 ET	FTLD - 84 ETS	FTLD - 88 ET	FTLD - 88 ETS	FTLRD - 88 ET	FTLRD - 88 ETS
Wymiary mm	400 x 800 x 220	400 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Moc elektryczna kW	7,5	15	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	45	45	90	90	90	90
Cena netto PLN	**11 001,-**	**13 624,-**	**15 930,-**	**19 538,-**	**16 732,-**	**20 277,-**

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 grillowa gazowa

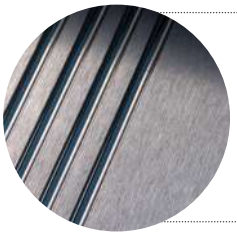
230/1N

- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTRD - 85 GS

Indeks	00029335	00029336	00029343	00029344
Model	FTLD - 85 GS	FTRD - 85 GS	FTLD - 95 GS	FTRD - 95 GS
Wymiary mm	500 x 800 x 330	500 x 800 x 330	500 x 950 x 330	500 x 950 x 330
Wymiary płyty mm	390 x 535	390 x 535	390 x 685	390 x 685
Moc gazowa kW	7	7	9	9
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	7440	7440
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	ryflowana chromowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	53	53	61	61
Cena netto PLN	**14 153,-**	**14 677,-**	**16 039,-**	**16 774,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

230/1N

- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLD - 87 GS

Indeks	00029337	00029338	00029339
Model	FTLD - 87 GS	FTLRD - 87 GS	FTRD - 78 GS
Wymiary mm	700 x 800 x 330	700 x 800 x 330	700 x 800 x 330
Wymiary płyty mm	590 x 535	590 x 535	590 x 535
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5
Moc gazowa kcal/h	9030	9030	9030
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	gładko-ryflowana chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	62	62	62
Cena netto PLN	**14 678,-**	**15 410,-**	**15 738,-**

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 grillowa gazowa

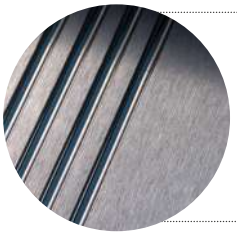
230/1N

- dwie strefy grzewcze
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLD - 89 GS

Indeks	00029340	00029341	00029342
Model	FTLD - 89 GS	FTLRD - 89 GS	FTRD - 89 GS
Wymiary mm	900 x 800 x 330	900 x 800 x 330	900 x 800 x 330
Wymiary płyty mm	790 x 535	790 x 535	790 x 535
Moc gazowa kW	2x 7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	12040	12040	12040
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	gładko-ryflowana chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	98	98	98
Cena netto PLN	**18 875,-**	**19 505,-**	**20 249,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

230/1N

- dwie strefy grzewcze
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTRD - 99 GS

Indeks	00029345	00029346	00029347
Model	FTLD - 99 GS	FTLRD - 99 GS	FTRD - 99 GS
Wymiary mm	900 x 950 x 330	900 x 950 x 330	900 x 950 x 330
Wymiary płyty mm	790 x 685	790 x 685	790 x 685
Moc gazowa kW	2x 9	2x 9	2x 9
Moc gazowa kcal/h	15480	15480	15480
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	gładko-ryflowana chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	102	102	102
Cena netto PLN	**22 655,-**	**23 813,-**	**24 136,-**

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 lawowy gazowy



PILOT FLAME

GAS

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- kamienie lawowe: 5 kg (CWD- 79 G: 10 kg)



CWD - 79 G

5 KG STONE

10 KG STONE

Indeks	00029329	00029330
Model	CWD - 75 G	CWD - 79 G
Wymiary mm	500 x 700 x 330	900 x 700 x 330
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Moc gazowa kW	9	18
Moc gazowa kcal/h	7740	15480
Moc elektryczna kW	0,001	0,001
Waga kg	51	94
Cena netto PLN	**10 790,-**	**15 727,-**

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- blokada zaworu spustowego



Indeks	00029318
Model	CWKD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 300
Wymiary rusztu mm	270 x 630
Moc elektryczna kW	5,415
Waga kg	35
Cena netto PLN	**15 623,-**

KOSZE DO MAKARONIARKI

Kosze do urządzeń do gotowania makaronu

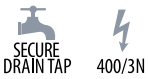


Indeks	00002968	00002966	00003061	00003059	00003060
Nazwa	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	Kosz 1/1S do CP-94/98	Kosz 1/2S do CP-94/98
Wymiary mm	280 x 320 x 215	280 x 160 x 215	135 x 160 x 215	280 x 490 x 215	280 x 240 x 215
CP-94/98	2/3S	1/3S	1/6S	1/1S	1/2S
Cena netto PLN	**799,-**	**599,-**	**419,-**	**1 099,-**	**699,-**

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

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

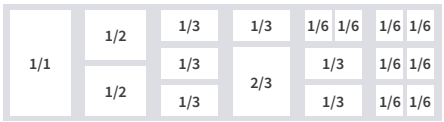


- trójfazowa
- wymiary wanny: 30,7 x 50,9 x 32,7 cm
- pojemność wanny: 40 l
- zawór spustowy

CPAD - 84 ET:

- automatyczne napuszczanie wody

Możliwe ułożenie koszy w wannie





Indeks	00026962	00026963
Model	CPD - 84 ET	CPAD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 510	400 x 800 x 510
Wymiary wanny cm	30,7 x 50,9 x 32,7	30,7 x 50,9 x 32,7
Pojemność l	40	40
Moc elektryczna kW	13,5	13,5
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 110	50 - 110
Waga kg	30	30
Cena netto PLN	**12 781,-**	**14 920,-**

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe

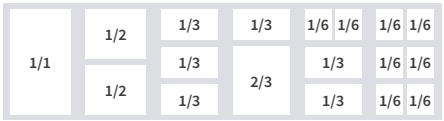


- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- zapłon elektryczny
- wskaźnik obecności płomienia

CPAD- 94 G:

- automatyczne napuszczanie wody

Możliwe ułożenie koszy w wannie





Indeks	00029327	00029328
Model	CPD - 94 G	CPAD - 94 G
Wymiary mm	400 x 900 x 650	400 x 900 x 650
Wymiary wanny cm	30,7 x 50,9 x 32,7	30,7 x 50,9 x 32,7
Pojemność l	40	40
Moc elektryczna kW	0,02	0,035
Moc gazowa kW	13,95	13,95
Moc gazowa kcal/h	11997	11997
Ilość wanien	1	1
Waga kg	58	58
Cena netto PLN	**14 841,-**	**15 997,-**

Bemar wodny elektryczny

SECURE DRAIN TAP 230/1N

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- jednofazowy
- zawór spustowy



BMD - 84 EM

Indeks	00026964	00026965
Model	BMD - 82 EM	BMD - 84 EM
Wymiary mm	200 x 800 x 300	400 x 800 x 300
Moc elektryczna kW	1,65	2,85
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 90	50 - 90
Pojemność GN	7x GN 1/9, 150 gł.	GN 1/1 + GN 1/3, 150 gł.
Waga kg	16	21
Cena netto PLN	**7 089,-**	**8 530,-**

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

Piekarnik elektryczny

SECURE DRAIN TAP 400/3N

- moduł piekarnika do zabudowy w linii Drop-In



Indeks	00026966	00026967	00026968
Model	FSD - 78 ET	FVD - 78 ET	FSD - 98 ET
Typ	statyczny	konwekcyjny	statyczny
Wymiary mm	800 x 690 x 486	800 x 615 x 486	800 x 855 x 486
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,7
Zakres temp. °C	50 - 300	50 - 300	50 - 300
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340
Wymiar rusztu mm	650 x 530 - GN 2/1	530 x 325 - GN 1/1	670 x 710 - GN 2/1
Waga kg	40	45	45
Cena netto PLN	**8 543,-**	**10 441,-**	**8 937,-**

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

Bateria kolumnowa

- do montażu w liniach grzewczych
- możliwość używania zimnej wody

COLD



Indeks	00033578
Model	CEAT
Waga kg	6
Cena netto PLN	**1 890,-**

Bateria kolumnowa

- do montażu w monoblock
- możliwość używania ciepłej i zimnej wody

HOT/COLD



Indeks	00029348
Model	CEAMS
Wymiary mm	120 x 120 x 680
Waga kg	6
Cena netto PLN	**3 347,-**

Linia RM 900 DIGITAL

Kuchnie ceramiczne 335
Kuchnie indukcyjne 336
Kuchnie żeliwne 338
Płyty grillowe 339
Grille wodne 340
Frytownice elektroniczne 341
Urządzenia do gotowania makaronu 342
Bemary wodne 343
Patelnie uchylne elektryczne 344
Patelnie multifunkcyjne elektryczne 345
Kotły 346
Akcesoria 347

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 RM 900 DIGITAL

Urządzenia RM Lotus 900 Digital w wersji z dotykowym panelem sterowania - alternatywą dla tradycyjnych pokręteł, to połączenie niezawodnej technologii z nowoczesną funkcjonalnością.

Użytkownik może obecnie dostosować i zapisać programy, czasy, metody gotowania i poziomy zużycia energii oraz łatwo je powtarzać.

System ułatwia pracę w kuchni, automatyzując procesy i eliminując błędy wynikające z rutyny. Doskonale sprawdza się przy powtarzalnych czynnościach, upraszczając je i przyspieszając. Jednocześnie wspiera rozwój umiejętności personelu i poprawia efektywność całego zespołu.



RM Lotus 900 Digital to idealne rozwiązanie dla wszystkich, którzy chcą wprowadzić cyfryzację do swojej kuchni – z myślą o podniesieniu jakości pracy, oszczędności czasu, energii i surowców oraz o większej równowadze i zrównoważonym zarządzaniu zasobami.





- ekran dotykowy 4,3”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”

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

Kuchnia ceramiczna z szafką elektryczna



CERAMIC 400/3N DIGITAL CONTROL

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

NOWOŚĆ

- ekran dotykowy 4,3”
- 10 poziomów mocy
- dwie niezależne strefy grzewcze (możliwość włączenia wewnętrznego, zewnętrznego lub obu pól grzewczych) oraz wskaźnik ciepła resztkowego
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9



PCC - 94 ETT

3,4 kW 3,4 kW 400V



PCC - 98 ETT

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

Indeks	00034006	00033999
Model	PCC - 94 ETT	PCC - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Wymiary płyty mm	300 x 770	750 x 770
Strefa grzewcza	2x 6,8 kW	4x 13,6 kW
Waga kg	48	74
Cena netto PLN	**15 590,-**	**30 590,-**

Kuchnia indukcyjna z szafką elektryczna



INDUCTION 400/3N

- ekran dotykowy 4,3”
- 10 poziomów mocy
- łatwe utrzymanie w czystości
- do 60% mniejsze zużycie energii w porównaniu z tradycyjną kuchnią elektryczną
- bezpieczny system grzewczy z obszarami gotowania o dużej wydajności
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9

TPI - 98 ETT

- pojedynczy wyświetlacz dla 2 stref gotowania z regulacją mocy

NOWOŚĆ



PCI - 94 ETT

5 kW 5 kW 400V



PCI - 98 ETT

5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V



TPI - 98 ETT

3,5 kW (8x) 400V

Indeks	00034023	00033863	00034017
Model	PCI - 94 ETT	PCI - 98 ETT	TPI - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	10	20	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770	750 X 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	94	95
Cena netto PLN	**25 020,-**	**77 560,-**	**115 540,-**

Kuchnia WOK indukcyjna z szafką elektryczna



INDUCTION 400/3N

- ekran dotykowy 4,3”
- 10 poziomów mocy
- 1x strefa grzewcza
- łatwe utrzymanie w czystości
- do 60% mniejsze zużycie energii w porównaniu z tradycyjną kuchnią elektryczną
- bezpieczny system grzewczy z obszarami gotowania o dużej wydajności
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9

NOWOŚĆ



PCIW - 94 ETT

4,5 kW 400V

Indeks	00034024
Model	PCIW - 94 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	4,5
Wymiary płyty mm	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53
Cena netto PLN	**41 240,-**

Kuchnia żeliwna elektryczna



400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

NOWOŚĆ

- ekran dotykowy 4,3”
- wysoka moc - możliwość nagrzania płyty do 400°C
- łatwe utrzymanie w czystości
- sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
- płyta grzewcza podzielona na cztery strefy gotowania wykonana z BIMETAL AISI-316/FE o grubości 18 mm
- solidna płyta Compound do bezpośredniego i pośredniego gotowania
- możliwość stosowania garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9



TPK - 98 ETT

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

Indeks	00034018
Model	TPK - 98 ETT
Wymiary mm	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,6
Ilość pól grzewczych	4 x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	710 x 650
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	114
Cena netto PLN	**41 180,-**

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 grillowa elektryczna



16 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- ekran dotykowy 4,3”
- higiena i komfort pracy
- szuflada na tłuszcz
- możliwość nagrzania płyty do 300°C
- sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej- 16 mm - jednolity rozkład ciepła i gwarancja utrzymania temperatury (modele FT-912/916- grubość płyty roboczej 20 mm)
- kontrolka pracy i grzania
- możliwość stosowania garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9

Modele ETTS - płyta SUPERCHROM:

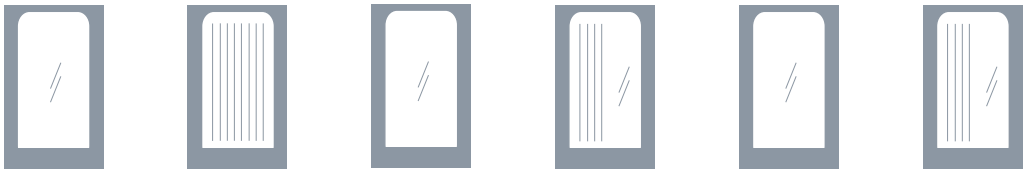
- wykończenie zapewniające jeszcze większą wytrzymałość niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka zapewniająca mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

opcjonalnie: sonda rdzeniowa

NOWOŚĆ



FTLR - 98 ETTS



Indeks	00034025	00034010	00034000	00033864	00034011	00034014
Model	FTL - 94 ETTS	FTR - 94 ETTS	FTL - 98 ETTS	FTLR - 98 ETTS	FTL - 912 ETTS	FTLR - 912 ETTS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	15	15	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	760 x 680	760 x 680	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka chromowana	ryflowana chromowana	gładka chromowana	½ ryflowana - ½ gładka chromowana	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka 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	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	79	126	126	186	186
Cena netto PLN	**17 430,-**	**18 650,-**	**27 430,-**	**27 690,-**	**42 230,-**	**42 650,-**

Indeks	00034021
Model	FTL - 916 ETTS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	30
Wymiary płyty mm	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	256
Cena netto PLN	**49 310,-**





FTL - 916 ETTS

Grill wodny z szafką elektryczny





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- ekran dotykowy 4,3”
- 10 poziomów mocy
- uniwersalny ruszt do mięsa i ryb
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- regulacja temp. 50-300°C
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9

opcjonalnie: sonda rdzeniowa

NOWOŚĆ



CWK - 94 ETT



CWK - 98 ETT

Indeks	00034022	00034003
Model	CWK - 94 ETT	CWK - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,41	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	105
Cena netto PLN	**18 730,-**	**31 710,-**

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

Frytownica z szafką elektryczna



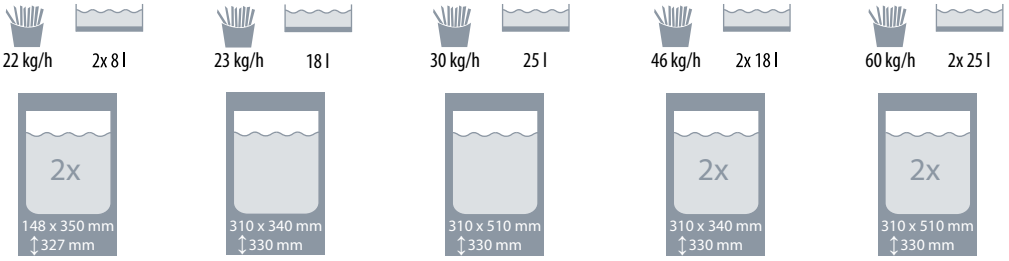
DRAIN TANK | COLD ZONE | 400/3N | 50-190 °C

- ekran dotykowy 4,3”
- możliwość rozgrzania do 190°
- sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
- funkcja topienia
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- 2x timer (maks. 99 min)
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA

NOWOŚĆ



F2/18 - 98 ETT



Indeks	00034004	00033865	00034001	00034012	00034015
Model	F2/8 - 94 ETT	F18 - 94 ETT	F25 - 94 ETT	F2/18 - 98 ETT	F2/25 - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12	15,9	22	31,8	44
Wymiary wanny mm	2x 148 x 350 x 327	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 510 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 510 x 330
Ilość koszy	2x 120 x 300 x 150	1x 280 x 290 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 280 x 290 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	2x 8	18	25	2x 18	2x 25
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
Waga kg	63	63	66	106	114
Cena netto PLN	**25 450,-**	**17 650,-**	**18 810,-**	**30 800,-**	**33 040,-**

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



DRAIN TUBULAR COLD 30-110 400/3N

- ekran dotykowy 4,3”
- komora wykonana ze stali AISI 316
- 4x timer (maks. 99 min)
- gotowanie na parze
- możliwość używania jako urządzenie do gotowania makaronu, jako bemar lub dzięki sondzie urządzenie do gotowania sous-vide
- automatyczne napuszczanie wody z czujnikiem poziomu - urządzenie przelewowe i odpływ podłogowy
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA-9

NOWOŚĆ



CPA - 94 ETT

40 l



CPA - 98 ETT

2x 40 l

Indeks	00033866	00034013
Model	CPA - 94 ETT	CPA - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	27
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1
Pojemność l	40	2x 40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	98
Cena netto PLN	**22 000,-**	**38 730,-**

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

Bemar wodny z szafką elektryczny



DRAIN 30-90

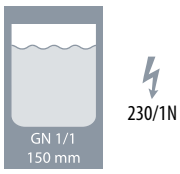
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- ekran dotykowy 4,3”
- możliwość rozgrzania wody do 90°C
- 2x timer (maks. 99 min)
- formowany zbiornik na pojemnik GN 1/1 o głębokości 150 mm
- zawór elektromagnetyczny do napuszczania wody
- zawór bezpieczeństwa przeciw przepełnieniu
- odpływ podłogowy
- łatwe utrzymanie w czystości
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- szafka otwarta (opcjonalna możliwość zakupu drzwi)
- w zestawie 1 listwa boczna TPA

NOWOŚĆ

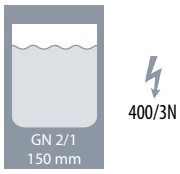


BM - 94 ETT





BM - 98 ETT



Indeks	00034026	00034019
Model	BM - 94 EMT	BM - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Pojemność GN	GN 1/1 - 150 mm	GN 2/1 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	52	76
Cena netto PLN	**13 910,-**	**16 450,-**

Patelnia uchylna elektryczna



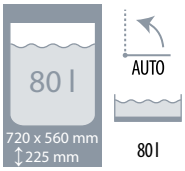
COLD | 50-300 | 12mm STAINLESS | 400/3N

- ekran dotykowy 4,3”
- możliwość rozgrzania do 300°C
- sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
- 2x timer (maks. 99 min)
- nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- automatyczne uchylanie wanny (80°)
- zawór do napuszczania wody
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni

NOWOŚĆ

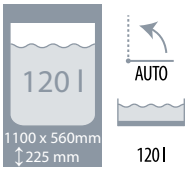


BRM80 - 98 ETT





BRM120 - 912 ETT



Indeks	00033867	00034027
Model	BRM80 - 98 ETT	BRM120 - 912 ETT
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12,1	18,1
Wymiary wanny mm	720 x 560 x 225	1100 x 560 x 225
Pojemność l	80	120
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	162	211
Cena netto PLN	**49 860,-**	**62 490,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna





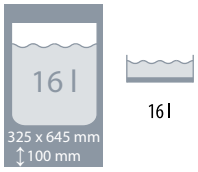
- ekran dotykowy 4,3”
- możliwość rozgrzania do 300°C
- sterowanie PID do precyzyjnej kontroli ustawionej temperatury
- 2x timer (maks. 99 min)
- stały zbiornik z grubym dnem ze stali nierdzewnej
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o grubości 16 mm
- odpływ do podstawy
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA

  opcjonalnie: sonda rdzeniowa

NOWOŚĆ

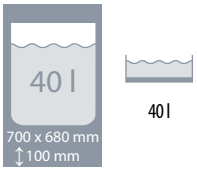


BRF - 94 ETT





BRF - 98 ETT



Indeks	00034020	00034007
Model	BRF - 94 ETT	BRF - 98 ETT
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,5	15
Wymiary wanny mm	325 x 645 x 100	725 x 645 x 100
Pojemność l	16	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	**22 070,-**	**35 400,-**

Kocioł elektryczny



OUTLET HOT/COLD 400/3N

- ekran dotykowy 4,3”
- 10 poziomów mocy
- 2x timer (maks. 99 min)
- grzanie pośrednie
- napełnianie zimną i ciepłą wodą
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system ENERGY LOGIC- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- zawór spustowy standardowo okrągły 2” (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- specjalny kształt rękojeści chroniący użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej
- możliwość podłączenia do standardowego Wi-Fi i Cloud, oraz zewnętrznego systemu „ENERGY SAVING”
- wodoodporność IPX5 - panel przedni
- drzwi do szafki w standardzie
- w zestawie 1 listwa boczna TPA

opcjonalnie: sonda rdzeniowa

NOWOŚĆ



PI100A - 98 ETT





Indeks	00034016	00034008
Model	PI100A - 98 ETT	PI150A - 98 ETT
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	16	18
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	116
Cena netto PLN	**56 450,-**	**63 710,-**

Sonda Ø 1,5mm

- cienka sonda rdzeniowa Ø 1,5mm z liniowym uchwytem
- do gotowania metodą sous vide w urządzeniach CPA i PI
- do gotowania próżniowego w urządzeniu do gotowania makaronu z termostatem
- do kontroli konsystencji kremów, sterylizacji lub pasteryzacji produktów w słoikach
- możliwość odczytu i ustawienia wymaganej temperatury (funkcja HOLD)

NOWOŚĆ



Indeks	00034002
Model	SCSV-ST
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	**1 000,-**

Sonda Ø 4mm

- gruba sonda rdzeniowa Ø 4mm z uchwytem 90º
- do gotowania w urządzeniach FT i BRF oraz CWK
- do smażenia na płycie grillowej porcji mięsa/ryb
- możliwość odczytu i ustawienia wymaganej temperatury (funkcja HOLD)

NOWOŚĆ



Indeks	00034009
Model	SCCD-ST
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	**1 000,-**

Uchwyt sondy

- uchwyt do zawieszania sondy w kotłach ze sterowaniem elektronicznym PI



Indeks	00034005
Model	SPSC-PI
Cena netto PLN	**600,-**

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

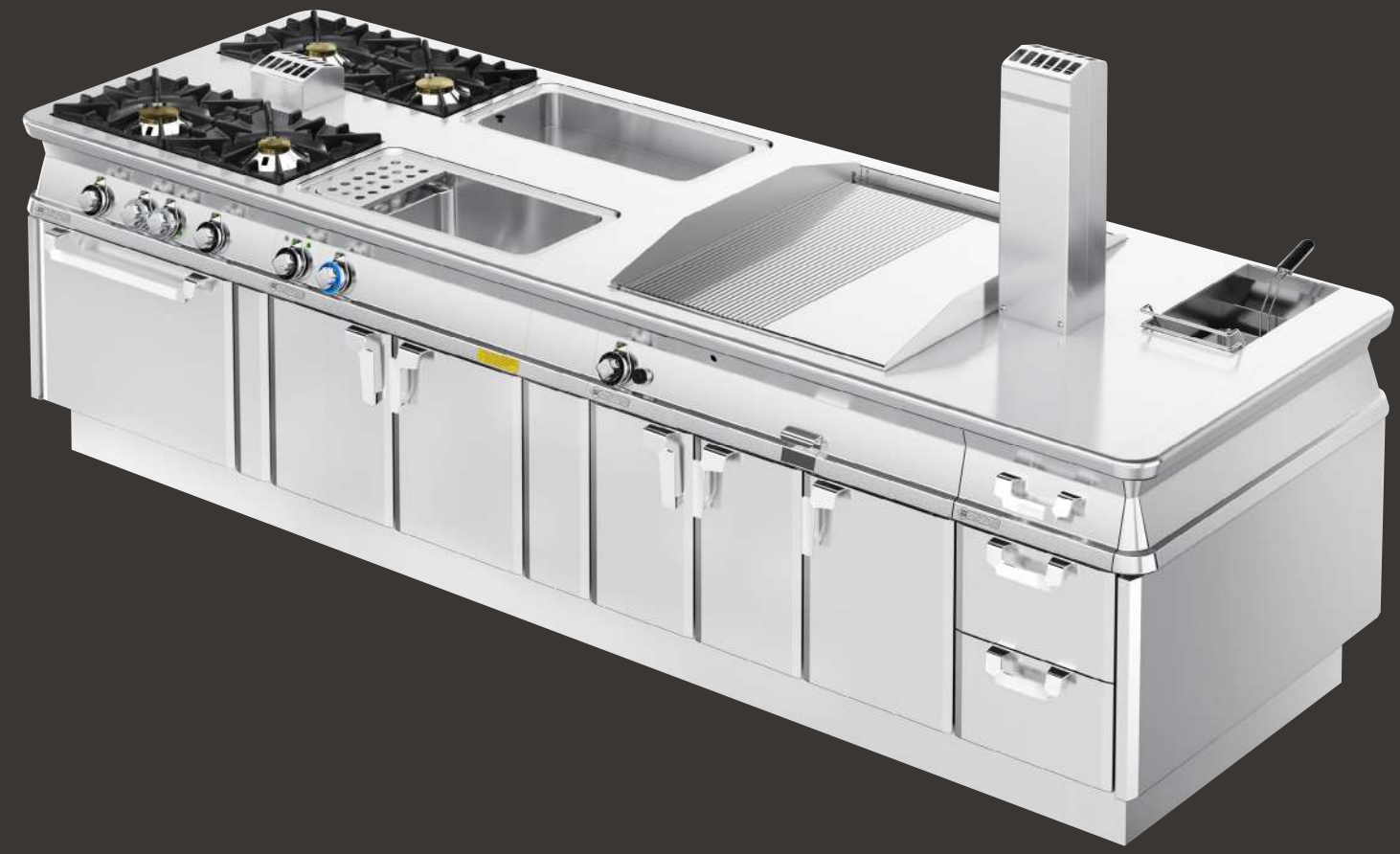

GASTRO ECONOMY

Linia RM 1100

Kuchnie gazowe 353
Kuchnie z piekarnikiem 354
Kuchnie elektryczne 356
Kuchnie Żeliwne 359
Kuchnie indukcyjne 362
Płyty grillowe 364
Grille lawowe 366
Frytownice 368
Urządzenia do gotowania makaronu 370
Bemary 372
Płyty robocze 374
Akcesoria 375

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 RM 1100









Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.





RAL 2004
Pomarańczowy



RAL 3000
Czerwony



RAL 5015
Niebieski



RAL 7024
Szary



RAL 9005
Czarny

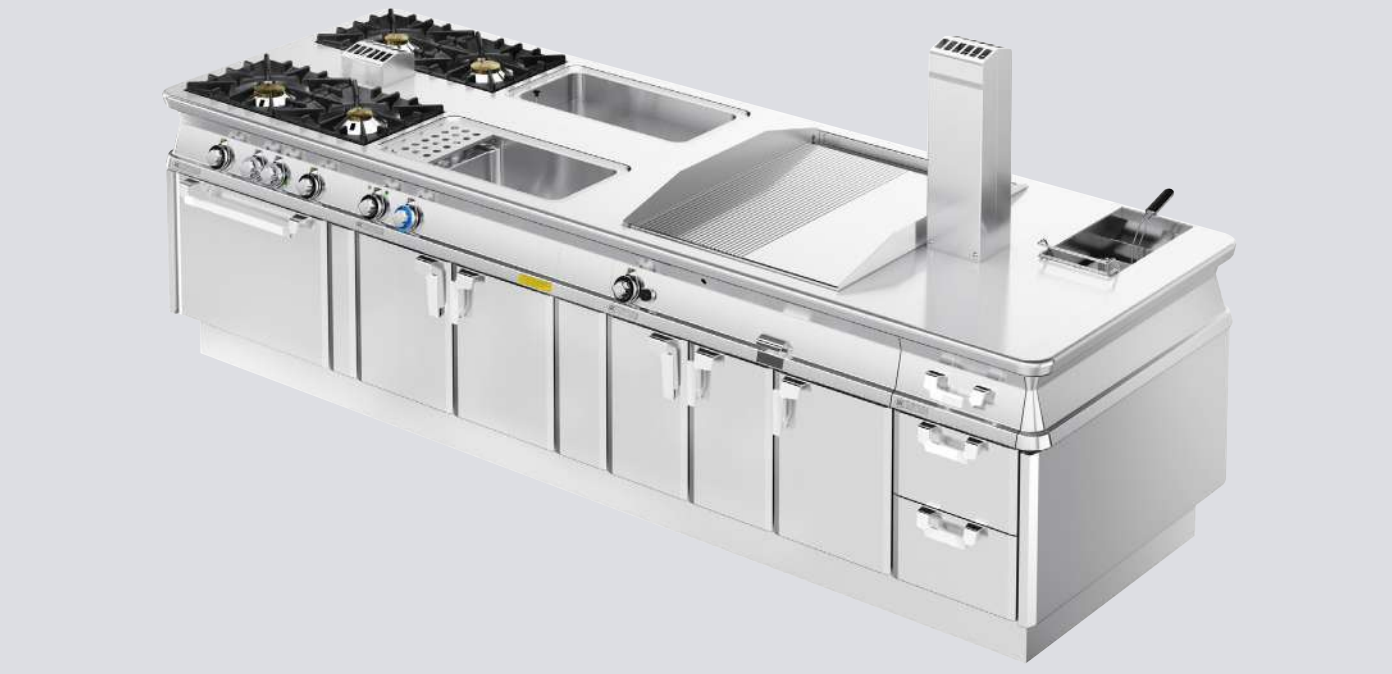


RAL 9016
Biały

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

RM 1100



- linia przeznaczona do lokali gastronomicznych, w których przygotowuje się do 400 dań dziennie
- złożona z urządzeń o szerokości 400, 800 oraz 1000 mm i głębokości 550 i 1100 mm
- jest pierwszą modułową „przelotową” linią, stworzoną, aby maksymalnie ułatwić dostęp do wszystkich zestawionych urządzeń
- urządzenia występują w wersji elektrycznej i zasilanej gazem ziemnym (dołączone dysze na gaz propan-butan)
- piekarniki, płyty grillowe, szafki, wszystkie zamontowane urządzenia można obsługiwać z obu stron
- cechami podkreślającymi jakości i niezawodność linii są stal nierdzewna AISI 304 oraz blat o grubości 2 mm





Kuchnia gazowa



- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- palniki FireFlex
- stała świeczka
- przelotowa, otwarta szafka

PC-114 G / PC-118 G

- obustronne sterowanie



PC-118 G



Indeks	00030351	00030352	00030353	00030354
Model	PC-554 G	PC-558 G	PC-114 G	PC-118 G
Wymiary mm	400 x 550 x 900	800 x 550 x 900	400 x 1100 x 900	800 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	10	17	20	34
Moc kcal/h	8600	14620	17200	29240
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	2x 10 kW	2x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	49	78	85	140
Cena netto PLN	**8 653,-**	**13 478,-**	**11 483,-**	**18 828,-**

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

Kuchnia z piekarnikiem gazowa



- żeliwny ruszt- umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- palniki FireFlex
- stała świeczka
- przelotowy piekarnik gazowy umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- regulacja temperatur piekarnika: 50-300°C
- obustronne sterowanie







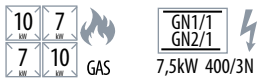
Indeks	00030360
Model	CF4-118 G
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	44
Moc kcal/h	37840
Ilość palników	2x 7 kW 2x 10 kW
Moc piekarnika kW	10 kW
Wymiary piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Waga kg	181
Cena netto PLN	**36 574,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym



- żeliwny ruszt- umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- palniki FireFlex
- stała świeczka
- przelotowy piekarnik elektryczny umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- zakres temperatur piekarnika: 50-300°C
- obustronne sterowanie







Indeks	00030355
Model	CF4-118 GE
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	34
Ilość palników	2x 7 kW 2x 10 kW
Moc gazowa kcal/h	29240
Moc elektryczna kW	7,5
Wymiary piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	181
Cena netto PLN	**37 519,-**

Kuchnia elektryczna



- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty: 300 x 300 mm

PCQ-118ET

- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka



PCQ-118 ET







Indeks	00030349	00030350
Model	PCQ-558 ET	PCQ-118 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	8	16
Ilość pól grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW
Wymiar płyty mm	300 x 300	300 x 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	60	115
Cena netto PLN	**13 373,-**	**23 973,-**


GASTRO ECONOMY

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna



- płyty szybkogrzejne
- przelotowy piekarnik elektryczny umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- wymiar piekarnika: 550 x 980 x 340 mm
- zakres temperatur piekarnika: 50-300°C
- wysoka moc- duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie







Indeks	00030359
Model	CFQ4-118 ET
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	23,5
Ilość płyt grzewczych	4x 4 kW
Moc piekarnika kW	7,5
Wymiar piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Wymiar płyty mm	300 x 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	167
Cena netto PLN	**47 809,-**

Kuchnia żeliwna gazowa



PILOT FLAME

- płyta żeliwna- umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka



12 kW GAS

Obustronne sterowanie

Indeks	00030362
Model	TP-1110 G
Wymiary mm	1000 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	12
Moc kcal/h	10320
Ilość pól grzewczych	12 kW
Wymiary płyty mm	730 x 790
Waga kg	198
Cena netto PLN	**28 278,-**

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

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem

- płyta żeliwna- umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc- duża wydajność
- przelotowy piekarnik elektryczny umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- wymiar piekarnika: 550 x 980 x 340 mm
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka

PILOT FLAME



12 kW GAS

GN1/1 GN2/1 10kW GAS

Obustronne sterowanie

Indeks	00030363
Model	TPF-1110 G
Wymiary mm	1000 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	22
Moc kcal/h	18 920
Wymiary płyty mm	730 x 790
Ilość palników	12 kW
Moc piekarnika kW	10
Wymiary piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Waga kg	245
Cena netto PLN	**39 829,-**

Kuchnia żeliwna elektryczna



- płyta żeliwna- umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc- duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka







Indeks	00030361
Model	TP-118 ET
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	13,6
Ilość pól grzewczych	13,6 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680
Waga kg	153
Cena netto PLN	**32 230,-**

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

Kuchnia indukcyjna elektryczna



INDUCTION 400/3N

- łatwe utrzymanie czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- średnica strefy grzewczej: 300 mm

PCI-114ET / PCI-118ET

- obustronne sterowanie



PCI-118 ET











Indeks	00030356	00030357	00030358
Model	PCI-558 ET	PCI-114 ET	PCI-118 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900	400 x 1100 x 900	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	10	10	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	2x 5 kW	4x 5kW
Wymiary płyty mm	550 x 350	2x 350 x 350	2x 750 x 350
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	59	65	115
Cena netto PLN	**44 560,-**	**45 610,-**	**86 556,-**

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

Płyta grillowa gazowa





Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x płyta grzejna z osobnym sterowaniem
- płyta robocza pokryta powłoką SUPERCHROM
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej- 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta
- modele GS - płyta SUPERCHROM:
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL-1110GS / FTLR-1110GS

- przelotowa, otwarta szafka



FTLR-558 GS

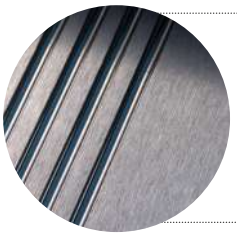








Indeks	00030368	00030454	00030455	00030369
Model	FTL-558 GS	FTLR-558 GS	FTL-1110 GS	FTLR-1110 GS
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900	1000 x 1100 x 900	1000 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	10	10	24	24
Moc kcal/h	8 600	8 600	20 640	20 640
Wymiary płyty mm	760 x 340	760 x 340	760 x 850	760 x 850
Rodzaj płyty	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	96	96	190	190
Cena netto PLN	**17 783,-**	**18 624,-**	**28 698,-**	**30 063,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



16 mm | 50-300 °C | 230/1N | 400/3N

- 2x płyta grzejna z osobnym sterowaniem
- płyta robocza pokryta powłoką SUPERCHROM
- odpowiednia grubość płyty roboczej- 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50-300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta
- Modele ETS - płyta SUPERCHROM
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL-118 ETS / FTLR-118 ETS

- przelotowa, otwarta szafka



FTLR-118 ETS









Indeks	00030366	00030456	00030457	00030458
Model	FTL-558 ETS	FTLR-558 ETS	FTL-118 ETS	FTLR-118 ETS
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900	800 x 1100 x 900	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	6,6	6,6	17	17
Wymiary płyty mm	760 x 340	760 x 340	760 x 850	760 x 850
Rodzaj płyty	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 400 V / 50 Hz	230 V / 400 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	84	84	160	160
Cena netto PLN	**17 678,-**	**18 729,-**	**26 178,-**	**27 438,-**

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 lawowy gazowy





- regulowany poziom rusztu
- uniwersalny ruszt do mięsa i ryb
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- przelotowa, otwarta szafka
- kamienie lawowe: 5 kg





Indeks	00030348
Model	CW-114 G
Wymiary mm	400 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	9
Moc kcal/h	7 740
Wymiary rusztu mm	380 x 520
Waga kg	83
Cena netto PLN	**14 319,-**

Grill lawowy elektryczny





- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- blokada zaworu spustowego
- przelotowa, otwarta szafka





Indeks	00030347
Model	CWK-114 ET
Wymiary mm	400 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	4,8
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary rusztu mm	270 x 430
Waga kg	83
Cena netto PLN	**17 784,-**

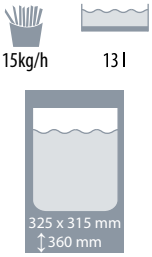
Frytownica gazowa



PILOT FLAME GAS DRAIN TANK PIEZZO

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- zakres temperatur: 50-180°C
- zimna strefa: 80°C
- piezzo zapalanie
- zawór spustowy
- odpływ oleju do podstawy
- pokrywa wanny
- podstawa z drzwiami





Indeks	00030346
Model	F13-554 G
Wymiary mm	400 x 550 x 900
Moc gazowa kW	10,5
Moc kcal/h	9 030
Wymiary wanny mm	325 x 315 x 360
Ilość koszy	1x 300 x 275 x 120
Pojemność l	13
Waga kg	60
Cena netto PLN	**13 588,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00028822	00030476
Model	Kosz F - 1/1 do F13-64G	Kosz F - 1/2 do F13-64G
Wymiary mm	300 x 275 x 120	150 x 270 x 120
Waga kg	1,4	0,7
Cena netto PLN	399,-	408,-

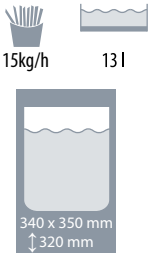
Frytownica elektryczna





- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- zakres temperatur: 50-180°C
- zimna strefa: 80°C
- zawór spustowy
- odpływ oleju do podstawy
- pokrywa wanny
- podstawa z drzwiami





Indeks	00030345
Model	F13-554 ET
Wymiary mm	400 x 550 x 900
Moc elektryczna kW	10,95
Wymiary wanny mm	240 x 350 x 320
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120
Pojemność l	13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 HZ
Waga kg	52
Cena netto PLN	**12 748,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00002867	00003056
Model	Kosz F - 1/1 do F13-64ET	Kosz F - 1/2 do F13-64E / F10T-63E
Wymiary mm	210 x 300 x 120	100 x 300 x 120
Waga kg	1,4	0,7
Cena netto PLN	299,-	299,-

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



GAS DRAIN TANK

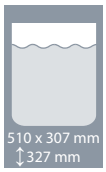
- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- podstawa z drzwiami

CPA-558G

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody



CP-558 G



40 l



40 l

Indeks	00030375	00030459
Model	CP-558 G	CPA-558 G
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900
Moc gazowa kW	13,95	13,95
Moc kcal/h	11 997	11 997
Moc elektryczna kW	0,02	0,035
Wymiary wanny mm	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Ilość koszy	-	-
Pojemność l	40	40
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 1N / 50 Hz	230 V / 1N / 50 Hz
Waga kg	84	84
Cena netto PLN	**20 934,-**	**22 509,-**

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



400/3N DRAIN TANK

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- podstawa z drzwiami

CPA-558ET:

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody



CP-558 ET



40 l



40 l

Indeks	00030374	00030460
Model	CP-558 ET	CPA-558 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	13,5
Wymiary wanny mm	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Ilość koszy	-	-
Pojemność l	40	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	72	72
Cena netto PLN	**20 199,-**	**22 614,-**

Bemar wodny z szafką elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- przelotowa, otwarta szafka









Indeks	00030344
Model	BM-114 EM
Wymiary mm	400 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	2,85
Wymiary wanny mm	GN 1/1 + GN 1/3 150
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 1N / 50 Hz
Waga kg	63
Cena netto PLN	**13 373,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy
- podstawa z drzwiami









Indeks	00030365
Model	BRF-558 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900
Moc elektryczna kW	5,2
Wymiary wanny mm	680 x 300 x 100
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	80
Cena netto PLN	**22 824,-**

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 szafką i z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy

PL-112
- podstawa bez szafki

PL-554 / PL-558
- szafka otwarta

PL-114
- przelotowa, otwarta szafka

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!



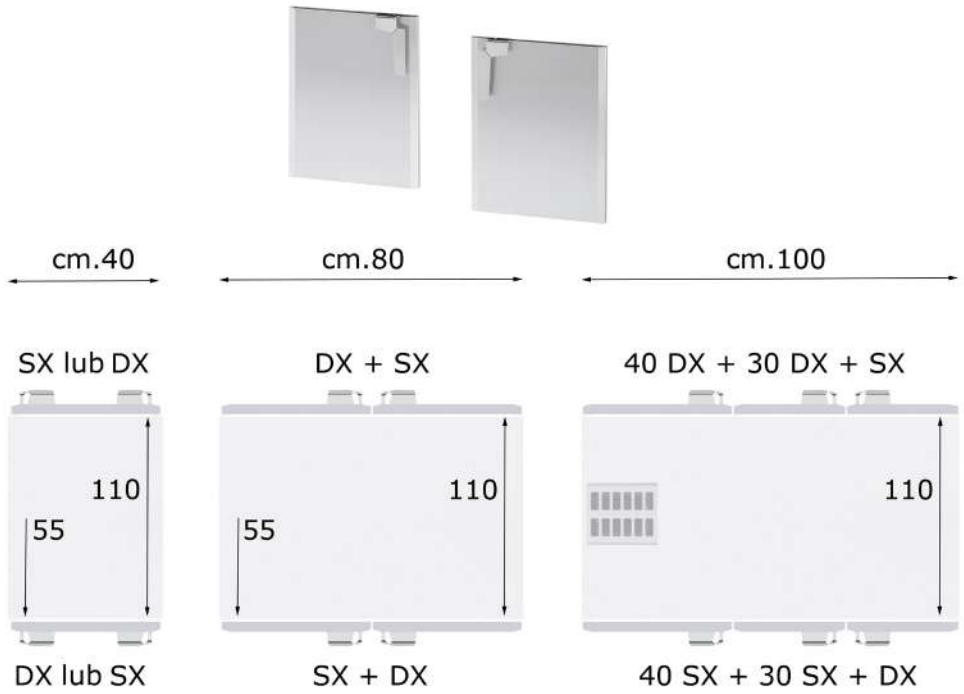



Indeks	00030370	00030371	00030372	00030373
Model	PL-112	PL-554	PL-558	PL-114
Wymiary mm	200 x 1100 x 900	400 x 550 x 900	800 x 550 x 900	400 x 1100 x 900
Waga kg	40	40	65	70
Cena netto PLN	**6 763,-**	**5 503,-**	**8 544,-**	**10 644,-**

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

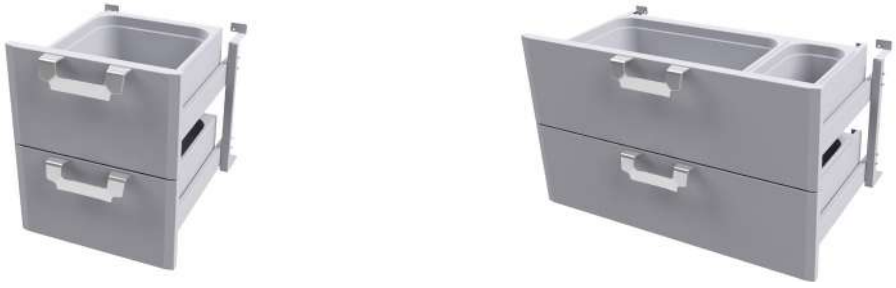
Drzwi



Indeks	00000849	00000850	00000851	00000852
Model	P-73/93DX	P-73/93SX	P-74/94DX	P-74/94SX
Typ	prawe	lewe	prawe	lewe
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	4	4		
Cena netto PLN	**890,-**	**890,-**	**919,-**	**919,-**

Szuflady

- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi



Indeks	00030461	00030462
Model	C-554	C-558
Wymiary mm	395 x 500 x 475	795 x 500 x 475
Pojemność GN	2x GN 1/1 - 150	2x GN 1/1 - 150
Waga kg	11	19
Cena netto PLN	**3 306,-**	**4 566,-**

Przegroda podwójna

- umożliwia podział podstawy w celu umieszczenia półek



Indeks	00030463
Model	D-11
Wymiary mm	50 x 1010 x 420
Waga kg	4
Cena netto PLN	**1 416,-**

Przegroda

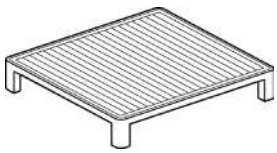


Indeks	00030464
Model	D-55
Wymiary mm	50 x 470 x 420
Waga kg	2
Cena netto PLN	**723,-**

Płyta

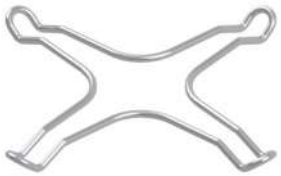
- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku





Indeks	00001135	00001136	00030478	00030479
Model	PLF/9	PRF/9	PLFT/9	PRFT/9
Typ	gładka na ruszt żeliwny	ryflowana na ruszt żeliwny	gładka na ruszt nierdzewny	ryflowana na ruszt nierdzewny
Wymiary mm	360 x 390	360 x 390	360 x 390	360 x 390
Waga kg	11	11	11	11
Cena netto PLN	**982,-**	**1 298,-**	**933,-**	**1 206,-**

Redukcja krzyżowa



Indeks	00030480
Model	533009200
Wymiary mm	250 x 250
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	**258,-**

Palnik WOK - komplet

- do stosowania z palnikami o mocy 10 kW
- w skład kompletu wchodzą: specjalna korona palnika - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW, nakładka na ruszt żeliwny - jej kształt zapewnia optymalne rozprowadzenie ciepła w ustawionej na niej patelni WOK



Indeks	00009829
Model	Kit-WOK
Wymiary mm	Ø 260 x 160
Waga kg	5
Cena netto PLN	**1 990,-**

Prowadnice na półki

- prowadnice 5 półek
- rozstaw prowadnic co 7 cm.

PT-114

- do urządzenia o głębokości 110 cm, pojemności GN 1/1 + GN 1/1 40 mm lub 3x GN 1/1 60 mm

PT-554

- do urządzenia o głębokość 55 cm, pojemność GN 2/3 40 mm lub GN 1/1 60 mm





Indeks	00030470	00030471
Model	PT-114	PT-554
Waga kg	5	2,5
Cena netto PLN	**3 253,-**	**1 941,-**

Półki

RRV-114

- nie pasuje do BM-114 E

RRV-118

- nie pasuje do PC-118 G









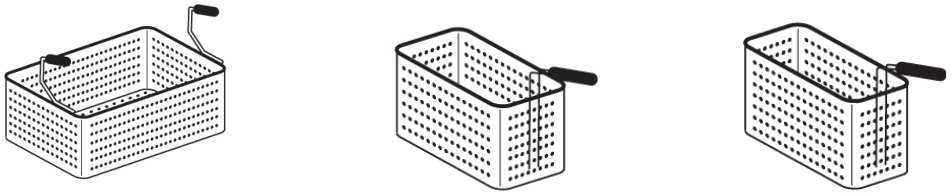
Indeks	00030481	00030482	00030483	00030484
Model	RRV-114	RRV-118	RRV-1110	RRV-554
Wymiary mm	340 x 950 x 100	740 x 950 x 100	940 x 950 x 100	740 x 460 x 100
Waga kg	7	13	16	2,5
Cena netto PLN	**2 298,-**	**4 356,-**	**6 246,-**	**2 886,-**

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

Kosz do CP

- do urządzenia do gotowania makaronu



Indeks	00002807	00005801	00002808
Model	Kosz 1/1	Kosz 1/3	Kosz 1/4
Typ	1/1 do CP	1/3 do CP	1/4 do CP
Wymiary mm	490 x 290 x 200	160 x 290 x 200	115 x 290 x 200
Cena netto PLN	**899,-**	**599,-**	**599,-**

Kosz F

- do frytownicy



Indeks	00003056	00030476
Model	F-71213	F-13G
Typ	1/2 do F13-554 E	1/2 do F13-554 G
Wymiary mm	100 x 300 x 120	150 x 270 x 120
Cena netto PLN	**299,-**	**408,-**

Ruszt



Indeks	00030472	00030473	00030474
Model	RN 1100	R CW1	R CW 2
Typ	do S110	do CW-114 G	do CW-114 G
Wymiary mm	380 x 350 x 50	360 x 510	360 x 510
Waga kg	6	11	11
Cena netto PLN	**817,-**	**1 941,-**	**1 941,-**

Łopatka



Indeks	00002897
Model	Łopatka do płyty grillowej ryflowanej
Cena netto PLN	**328,-**

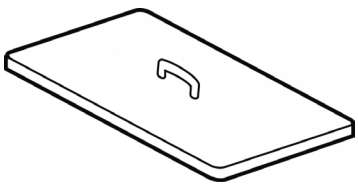
Korek

- do płyty grillowej



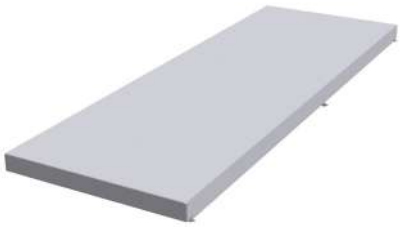
Indeks	00030475
Model	T-FT
Wymiary mm	100 x 20 x 50
Cena netto PLN	**1 206,-**

Pokrywa do BRF-114



Indeks	00030477
Model	P 1100
Typ	do BRF-114
Wymiary mm	320 x 700 x 50
Waga kg	2,5
Cena netto PLN	**681,-**

Półka



Indeks	00030465	00030466	00030467
Model	R-114	R-118	R-1110
Wymiary mm	350 x 1005 x 38	750 x 1005 x 38	950 x 1005 x 38
Waga kg	5	10	12
Cena netto PLN	**990,-**	**1 390,-**	**1 731,-**

Półka środkowa



Indeks	00030468	00030469
Model	R-554	R-558
Wymiary mm	350 x 470 x 38	750 x 470 x 38
Waga kg	2,5	5
Cena netto PLN	**618,-**	**750,-**

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

Listwa boczna



Indeks	00030485	00030486	00030487	00030488
Model	TPA-11	TPC-11	TPAC-11	TPA-55
Wymiary mm	2 x 1100 x 50	2 x 1100 x 50	2 x 1100 x 50	2 x 550 x 50
Waga kg	2	2	2	1
Cena netto PLN	**471,-**	**471,-**	**471,-**	**376,-**

Maskownica boczna

- profilowana maskownica do estetycznego zakończenia wyspy grzewczej



Indeks	00030364
Model	TM-TA-11
Wymiary mm	75 x 1100 x 740
Waga kg	24
Cena netto PLN	**6 561,-**



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

RM Zmywalnia

Zmywarki linii NT 387
Zmywarki linii TT 393
Zmywarki linii S - do garnków 403
Kosze do zmywarek S 408
Zmywarki linii CT - tunelowe 409
Zmywarki linii A - tunelowe HACCP 414
Zmywarki linii XT - tunelowe 417
Akcesoria do zmywarek 424
Chemia 426
Uzdatniacze wody 427

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 linii NT

- przeznaczone do zmywania szkła, porcelany, naczyń i mniejszych garnków
- wysoka jakość wykonania, łatwe sterowanie, skuteczna jakość mycia i cicha praca pozwalają na zastosowanie tych urządzeń w rożnych typach obiektów gastronomicznych
- pełna dwupłaszczowa konstrukcja ścian i drzwi
- wanna z tłoczonym dnem, wyposażona w pełnowymiarowy, zintegrowany filtr powierzchniowy wykonany ze stali nierdzewnej
- zaokrąglona w rogach komora mycia, z górnymi i dolnymi ramionami myjąco-płuczącymi, wykonanymi ze specjalnego antybakteryjnego kompozytu
- niezawodny, łatwy w użyciu, płaski panel sterujący, z czterema przyciskami i 4-znakowym wyświetlaczem LED oraz dwoma bocznymi wskaźnikami
- wyświetlanie wskazań systemu autodiagnostyki
- możliwość ustawienia poprzez panel temperatury wanny i bojlera oraz ilości dozowanego płynu myjącego i nabłyszczającego



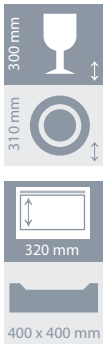


GASTRO ECONOMY

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





Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

NT42 **Zmywarka do naczyń i szkła** **9 230,-**
NT42P **Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową** **9 890,-**
NTA42 **Zmywarka do naczyń i szkła ze zmiękczaczem** **10 510,-**

- wydajność: 40/30/24 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 90", 120", 150") + 2 programy specjalne
- wymiary kosza: 400 x 400 mm
- wysokość otworu drzwi: 320 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 300 mm, talerza: 310 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,5 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack" na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**



OPCJE:
- specjalny zestaw do mycia szkła na dwóch poziomach
- do zmywarki NT42 pasuje podstawa PZ - 2 (00006452 z katalogu REDFOX)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025318	NT42	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	9 230,-
00025320	NT42P	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	9 890,-
00025319	NTA42	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	10 510,-

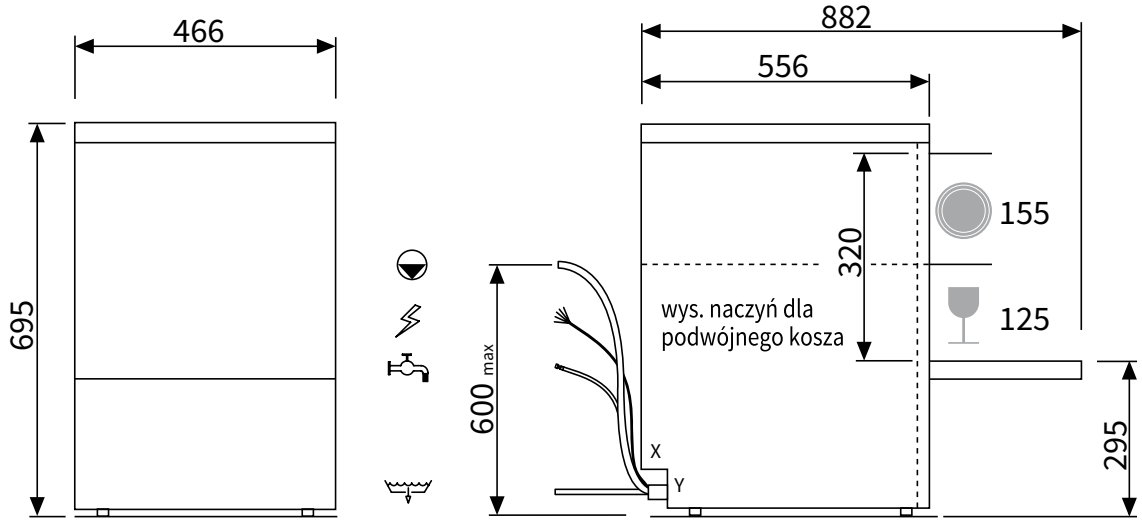




Dwupoziomowy zestaw do mycia szkła **855,-**

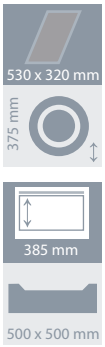
- możliwość mycia szkła na dwóch poziomach: 125 mm + 155 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00029231	NT DUO	400 x 400 x 320	3	855,-



X: 77 mm - Y: 45 mm





NT52T	**Zmywarka do naczyń i szkła**	**11 890,-**
NT52TP	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową**	**12 550,-**
NT52TB	**Zmywarka do naczyń i szkła**	**15 350,-**
NT52T ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą wspomagającą płukanie**	**17 700,-**
NT52TP ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową i wspomagającą płukanie**	**18 800,-**

Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 4 programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 385 mm (NT52T ABT, NT52TP ABT - 365 mm)
- maksymalna wysokość szklanki: 355 mm, talerza: 375 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,8 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack" na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJE
- do zmywarki NT52 pasuje podstawa PZ - 3 (00006025 z katalogu REDFOX)



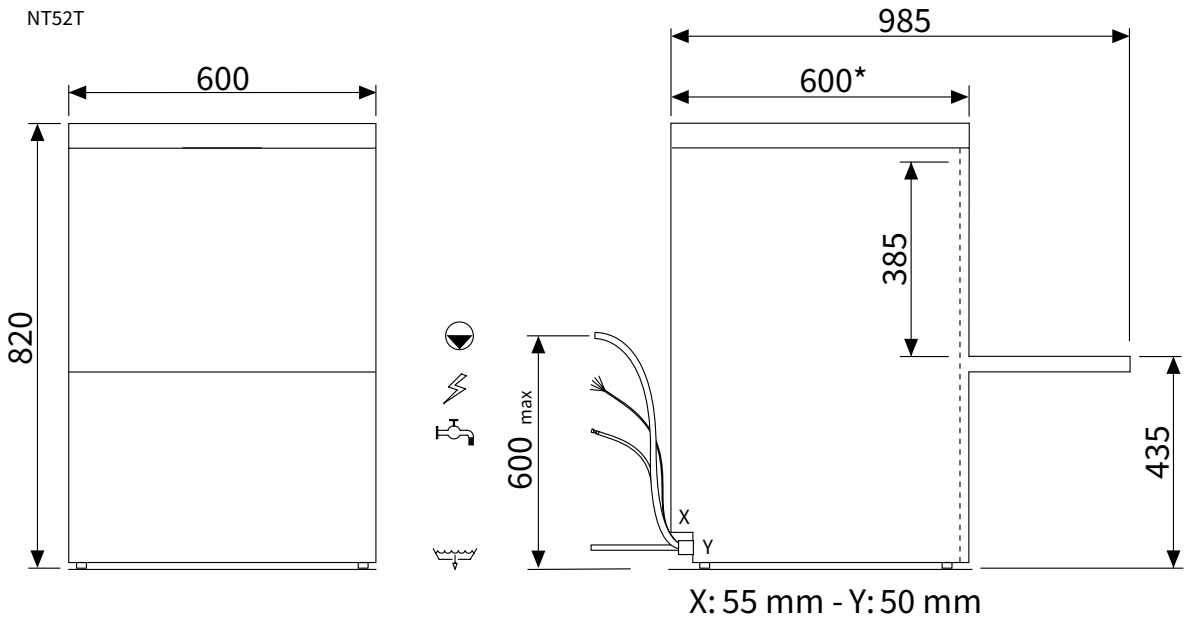
NT52T ABT, NT52TP ABT:
- ⊕ **w wyposażeniu pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **otwarty bojler atmosferyczny**

NT52TB:
- urządzenie o zwiększonej wysokości dla wygody obsługi

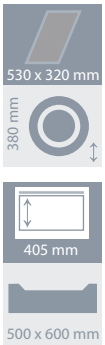
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025313	NT52T	600 x 600 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	59	11 890,-
00025321	NT52TP	600 x 600 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	59	12 550,-
00025322	NT52TB	600 x 600 x 1250	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	74	15 350,-
00025611	NT52T ABT	575 x 605 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	6,8	59	17 700,-
00025623	NT52TP ABT	575 x 605 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	6,8	59	18 800,-



NT52T







NT93T	**Zmywarka do tac, naczyń i garnków**	**16 340,-**
NT93PT	**Zmywarka do tac, naczyń i garnków z pompą spustową**	**17 220,-**
NT97	**Zmywarka do tac, naczyń i garnków**	**17 990,-**
NT97P	**Zmywarka do tac, naczyń i garnków z pompą spustową**	**18 650,-**

Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

- Kosz na tace na zamówienie

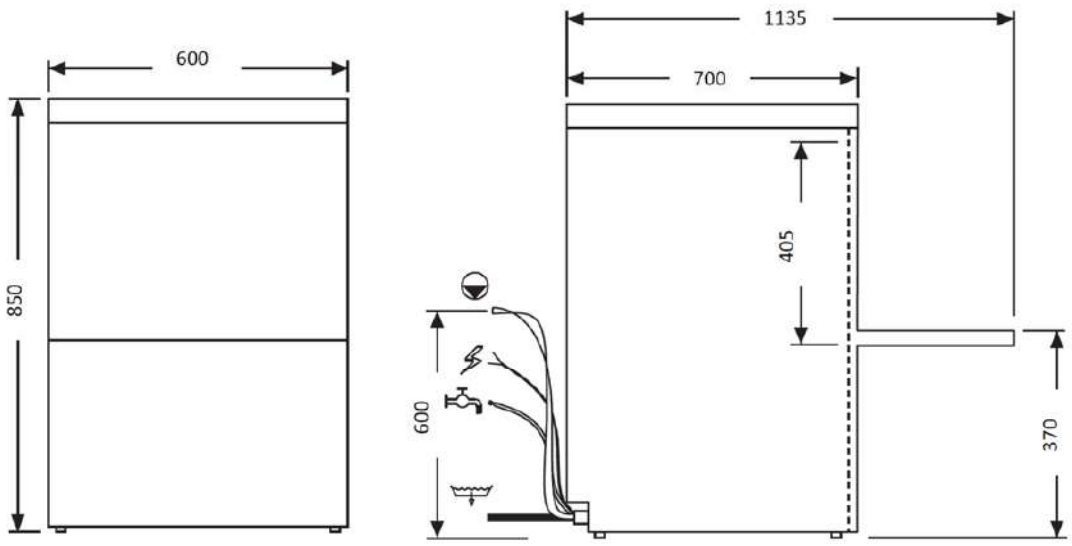
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 5 programów standardowych (cykle: 120”, 240”, 360”, 480”, 600”) + 3 programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 600 mm
- wysokość otworu drzwi: 405 mm
- maksymalna wysokość talerza: 380 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,4 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack” na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**



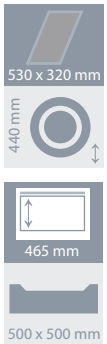
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029371	NT93T	600 x 700 x 850	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	61	16 340,-
00029372	NT93PT	600 x 700 x 850	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	61	17 220,-
00029373	NT97	600 x 700 x 1290	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	71	17 990,-
00029374	NT97P	600 x 700 x 1290	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	71	18 650,-



NT93







NT102	**Zmywarka do naczyń i szkła**	**17 570,-**
NT102P	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową**	**18 450,-**
NT102 ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą wspomagającą płukanie**	**27 600,-**
NT102P ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową i wspomagającą płukanie**	**28 850,-**

Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 4 programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 465 mm (NT102 ABT, NT102P ABT: 450 mm)
- maksymalna wysokość talerza: 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- jednoczęściowa obudowa kaptura
- zużycie wody: 2 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack" na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

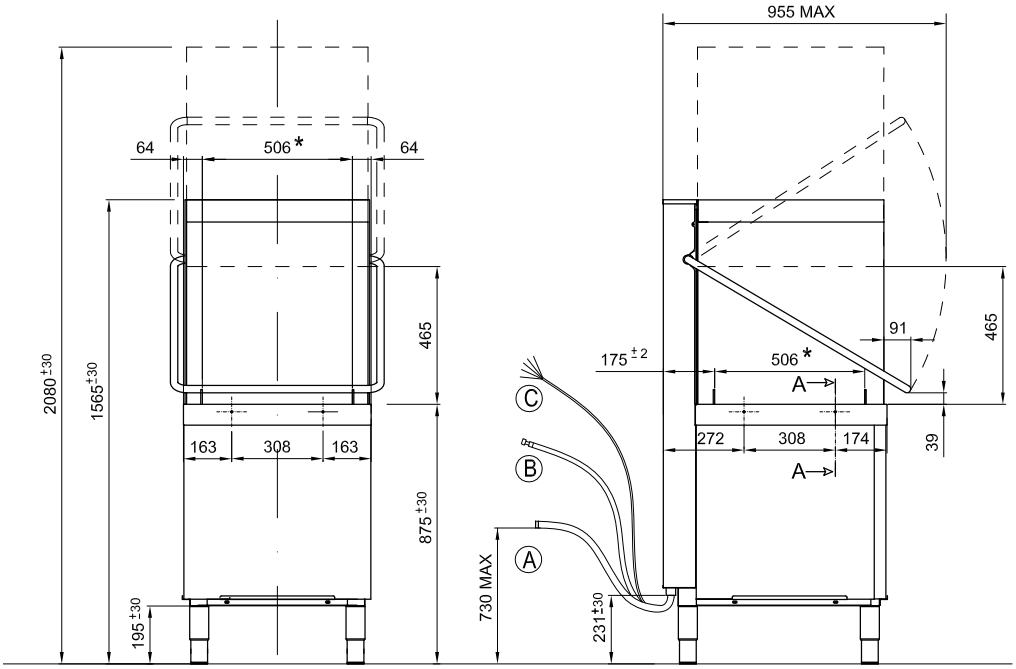


NT102 ABT, NT102P ABT:
- ⊕ **w wyposażeniu pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- panel sterowania znajduje się w dolnej części podstawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025323	NT102	720 x 835 x 1565/2080	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	17 570,-
00025324	NT102P	720 x 835 x 1565/2080	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	18 450,-
00025610	NT102 ABT	634 x 744 x 1529/2080	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	110	27 600,-
00025624	NT102P ABT	634 x 744 x 1529/2080	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	110	28 850,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



Specjalne programy w zmywarkach NT i TT:

NT - łatwa obsługa za pomocą czterech przycisków dotykowych i czterocyfrowego wyświetlacza LED z dwoma bocznymi wskaźnikami. Starannie dobrane kombinacje kolorów i symboli graficznych zapewniają przegląd aktualnego stanu urządzenia i cyklu mycia. Oprócz parametrów roboczych, takich jak temperatura wody w wannie i bojlerze lub liczba wykonanych cykli mycia, panel pozwala również na wyświetlanie komunikatów systemu autodiagnostyki za pomocą kodów, tekstu lub wskaźników graficznych i kolorów.

TT - łatwa obsługa za pomocą czterech przycisków dotykowych i dużego podświetlanego, polichromatycznego wyświetlacza LCD. W przeciwieństwie do innych marek na rynku nie tylko przycisk, ale cały ekran zmienia kolor w zależności od bieżącego trybu pracy i fazy mycia. Ułatwia to podgląd wyświetlacza i rozpoznanie aktualnego cyklu pracy z dużej odległości. Oprócz parametrów roboczych, takich jak temperatura wody w wannie i bojlerze oraz liczby wykonanych cykli mycia, panel pozwala również na wyświetlenie komunikatów systemu autodiagnostyki (za pomocą tekstu i ikon).

Zarówno w zmywarkach NT jak i TT można ustawić temperaturę wody w komorze i bojlerze oraz ilość chemii do mycia i płukania, a autoryzowany serwis może dostosować wszystkie pozostałe parametry operacyjne.

Programy standardowe:

	NT	TT	
ProSpeed	PR1		Krótki program do lekko zabrudzonych naczyń.
ProFessional	PR2		Standardowy program mycia dla normalnie zabrudzonych naczyń.
ProTemp	PR3		Długi program mycia mocno zabrudzonych naczyń.
ProDrain	DRAIN		Cykl opróżniania. (NT z pompą)
ProClean	CLEAN		Program czyszczenia komory myjącej – płukanie i opróżnianie wanny i bojlera (zawartość 80%).

Programy specjalne:

	NT	TT	
ProEco	ECO		Program o zmniejszonym zużyciu energii, mycie w niższej temperaturze i mniejszej ilości wody niż w przypadku programów konwencjonalnych. Dobre rezultaty zmywania osiąga się przez dłuższy czas trwania programu.
ProNew	-		Polecany, jeśli chcemy myć z pełną wymianą wody w komorze. Szczególnie nadaje się do ciągłego mycia tłustych i brudnych naczyń. Całkowita wymiana wody zwiększa długość trwania cyklu.
ProLong	LONG		Jest to wydłużony cykl. Czas trwania zależy od modelu, można go zmienić naciskając START w dowolnym momencie podczas mycia, aby zatrzymać mycie i rozpocząć fazę płukania.
ProGlass	GLAS		Specjalny program do wyrobów ze szkła o nietypowych kształtach. Czas cyklu jest dłuższy (płukanie o 20%) w optymalnej temperaturze 65°C.
ProCold	COLD		Specjalny program płukania zimną wodą, po normalnym cyklu płukaniu gorącą wodą.
ProWater	WATER		Specjalny cykl mycia szkła z wodą osmotyczną. Zaprojektowany do współpracy z filtrem odwróconej osmozy WS140, przy użyciu Pro-Wash Crystal i Pro-Rinse Crystal. Wszystkie parametry są modyfikowane, aby zoptymalizować ostateczny wynik mycia szkła.
ProActive	-		Bardzo intensywny cykl mycia bardzo brudnych, a nawet przypalonych naczyń. Program składa się z dwóch faz mycia i dwóch faz płukania.
ProSteel	-		Cykl mycia sztućców, obejmuje kilka etapów pracy w wyższej temperaturze mycia - do 70°C i końcowe płukanie w temperaturze 85°C. Zużycie wody wynosi 5,5 litra/cykl, a czas cyklu: 6 minut.
ProSan	-		Dezynfekcja termiczna zgodnie z EN ISO 15883-1 / 3; mycie w temperaturze 72°C i płukanie w temperaturze 85°C; czas cyklu jest regulowany elektronicznie i zależy od wybranej wartości A0 (z A0 = 30, około 12). poziom A0 regulowany w zakresie od 20 do 60.
ProPlates	PLAT		Cykl do mycia talerzy. Płukanie jest skrócone o 17%, a optymalna temperatura to 78°C.

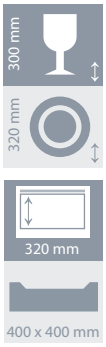
Zmywarki linii TT



- przeznaczone do wszystkich lokali wymagających perfekcyjnego mycia, przestrzegających norm HACCP, z wysokim standardem higienicznym i wysokim komfortem użytkownika
- masywna konstrukcja, wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 316, dwuwarstwowe dźwiękoszczelne drzwi
- tłoczona wanna i zaokrąglone rogi w komorze myjącej, ułatwiające czyszczenie i pozwalające na zachowanie maksymalnego poziomu higieny
- elektroniczne sterowanie z wyświetlaczem cyfrowym - panel dotykowy SmartButton
- wyświetlanie komunikatów diagnostycznych dotyczących np. ilości detergentów, otwartych drzwi czy usterek (komunikaty o błędach)
- szybkie podgrzewanie wody podczas napuszczania – woda jest podgrzewana w bojlerze do 82°C, a następnie napuszczana do komory
- program energooszczędny – opatentowany, sterowany elektronicznie proces umożliwiający rozgrzanie zmywarki do odpowiedniej temperatury o 30% szybciej - każdorazowa oszczędność 10 minut
- sterowany elektronicznie dozownik środka do mycia i do płukania
- pompa odpływu dwukierunkowa – odrębny dopływ wody dla każdego ramienia natryskowego
- regulowany termostat bojlera
- pompa wspomagająca płukanie

UWAGA: Do wszystkich zmywarek kapturowych linii TT (oprócz zmywarek z rekuperatorem) należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności







Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProNew, ProCold, ProPlates, ProWater

TT42 ABT Zmywarka do szkła — 14 910,-
TTA42 ABT Zmywarka do szkła ze zmiękczaczem — 16 340,-



- wydajność: 40/30/24 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 90”, 120”, 150”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 400 x 400 mm
- wysokość otworu drzwi: 320 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 300 mm, talerza: 320 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,5 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **program opłukiwania szkła zimną wodą**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJE:
- specjalny zestaw do mycia szkła na dwóch poziomach

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025317	TT42 ABT	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	14 910,-
00025325	TTA42 ABT	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	16 340,-

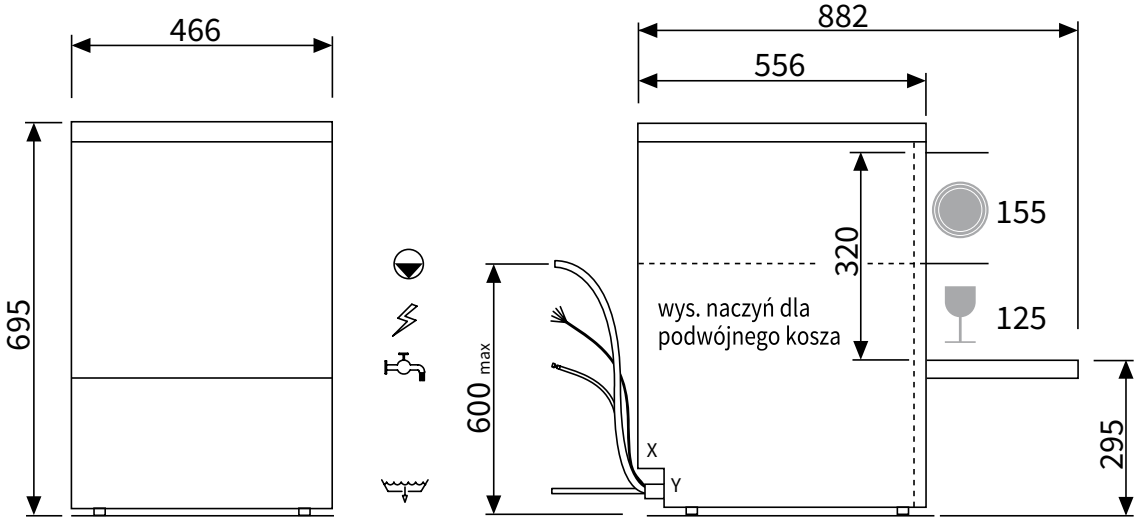
2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 230/1N



Dwupoziomowy zestaw do mycia szkła — 855,-

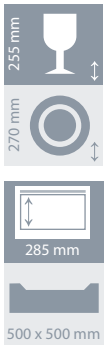
- możliwość mycia szkła na dwóch poziomach: 125 mm + 155 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00029474	TT DUO	400 x 400 x 320	3	855,-



X: 77 mm - Y: 45 mm







Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT52TS ABT Zmywarka do szkła i sztućców — 17 440,-
TTA52TS ABT Zmywarka ze zmiękczaczem — 19 310,-

za 1+1 zł

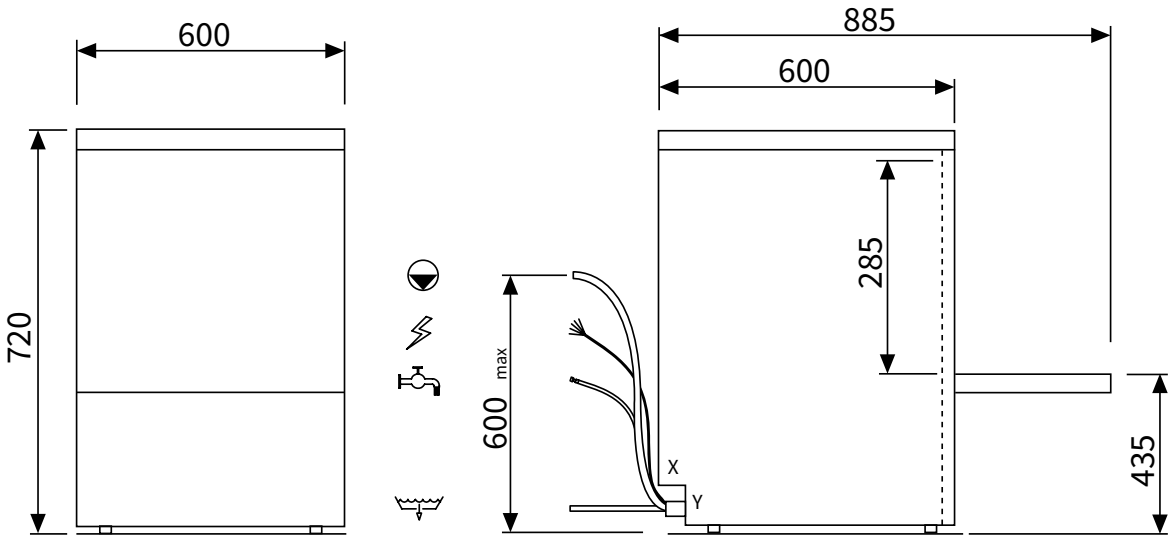


PAKIET CHEMII

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 285 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 255 mm, talerza: 270 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, 4x pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025337	TT52TS ABT	600 x 600 x 720	400 V / 3N / 50 Hz	6,8	50	17 440,-
00025326	TTA52TS ABT	600 x 600 x 720	400 V / 3N / 50 Hz	6,8	50	19 310,-

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N

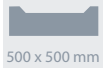


X: 55 mm - Y: 50 mm











Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT52T ABT **Zmywarka do naczyń i szkła** **18 990,-**
TTA52T ABT **Zmywarka ze zmiękczaczem** **20 250,-**

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 385 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 355 mm, talerza: 390 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJA:
- ⊕ **sonda płynów**

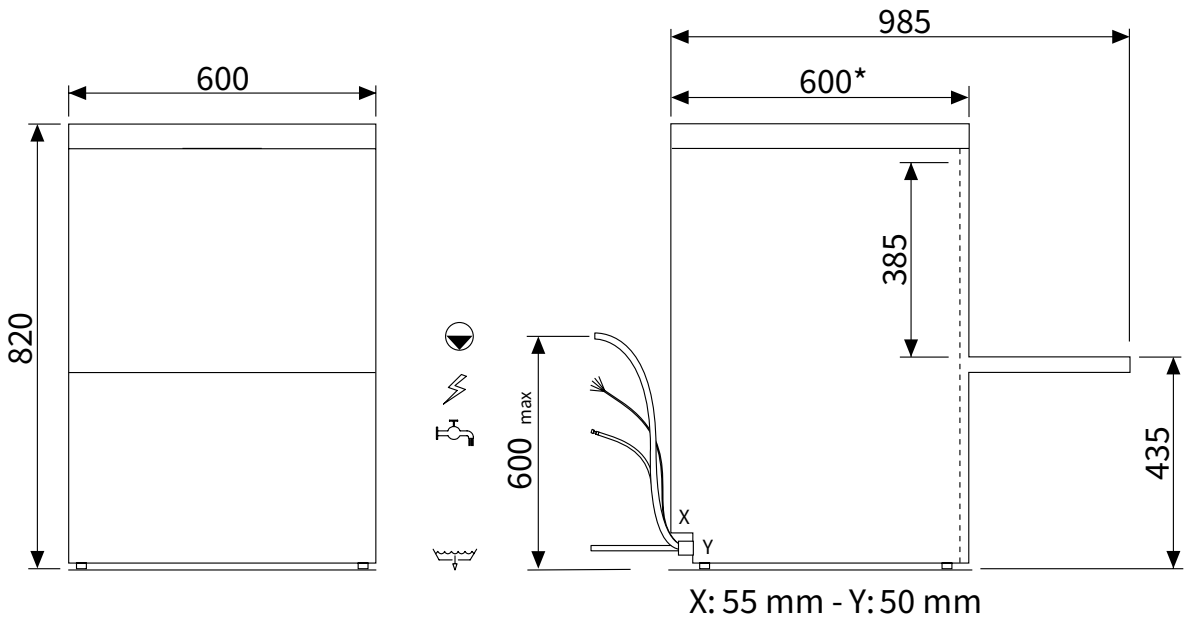
za 1+1 zł



PAKIET CHEMII

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025314	TT52T ABT	600 x 600 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	59	18 990,-
00025327	TTA52T ABT	600 x 600 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	59	20 250,-

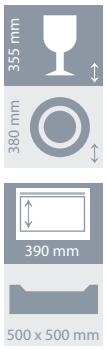
2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



X: 55 mm - Y: 50 mm

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







Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT52TB ABT Zmywarka do naczyń i szkła

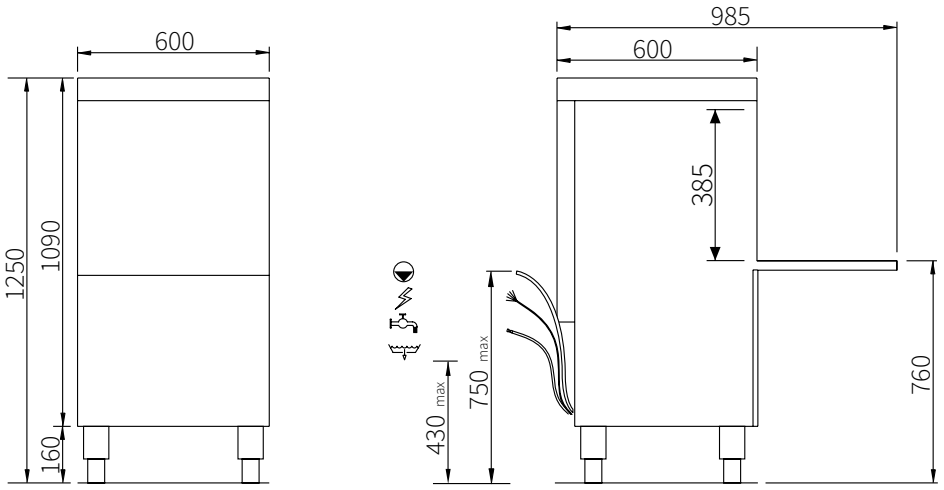
21 510,-



- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 390 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 355 mm, talerza: 380 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,2 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00025328	TT50TB ABT	600 x 600 x 1250	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	74

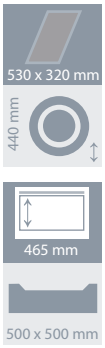




GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl


GASTRO ECONOMY







Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT112 ABT Zmywarka kapturowa 27 950,-
TTA112 ABT Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem 29 430,-



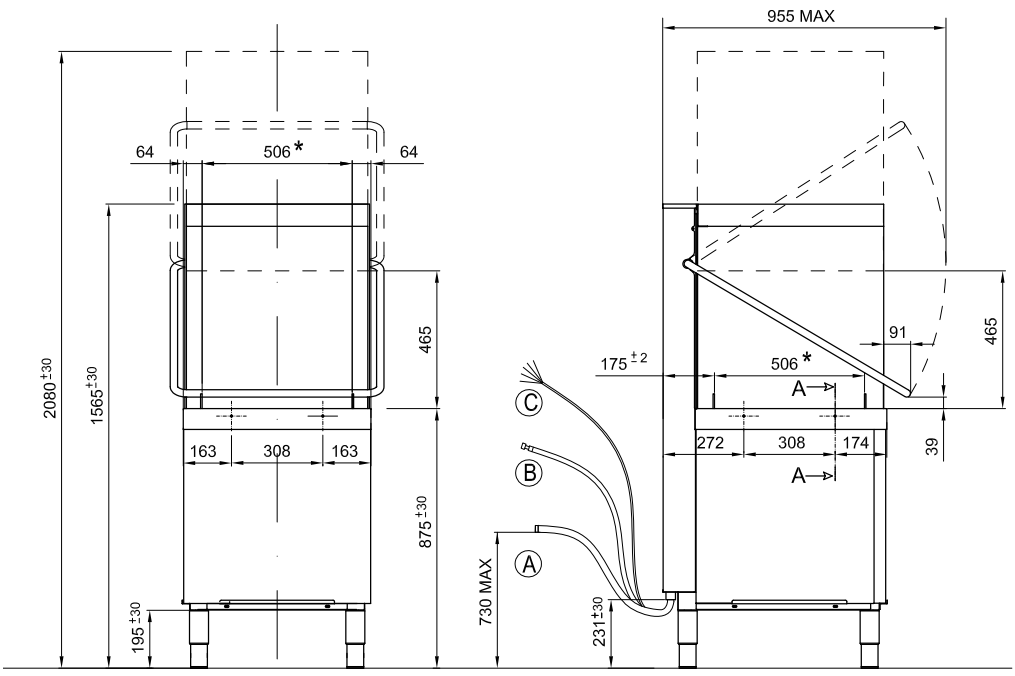
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 450 mm, talerza: 450 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJA:
- ⊕ **sonda płynów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025329	TT112 ABT	721 x 836 x 1565/2080	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	27 950,-
00025331	TTA112 ABT	721 x 836 x 1565/2080	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	29 430,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

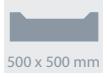
2 EXTRA PACKET DIGITAL CONTROL 400/3N













Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

Kondensacja pary obecnej przy płukaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką.
Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.
Praca przy takiej zmywarce jest niezwykle komfortowa - brak pary nasyconej po uniesieniu kaptura.

TT112 REC ABT — Zmywarka kapturowa z rekuperacją — 39 990,-

TTA112 REC ABT — Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją — 41 890,-

TT112 REC ABT OSMO — Zmywarka kapturowa z rekuperacją — 48 930,-

TTA112 REC ABT OSMO — Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją — 50 834,-



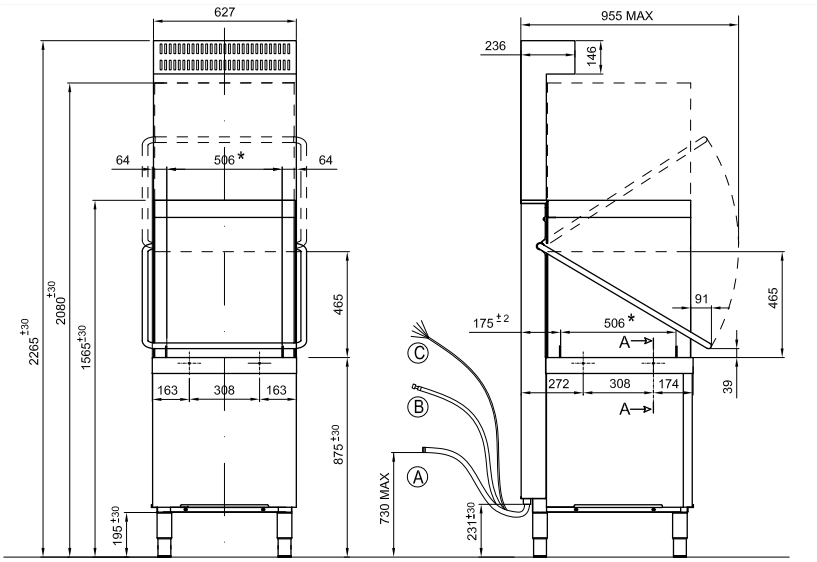
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 430 mm, talerza: 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,2 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **ZMYWARKA Z JEDNOSTKĄ REKUPERACYJNĄ**
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

TT112 REC ABT OSMO / TTA112 REC ABT OSMO
- zmywarki z systemem rekuperacji dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025330	TT112 REC ABT	721 x 836 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	128	39 990,-
00025332	TTA112 REC ABT	721 x 836 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	128	41 890,-
00025551	TT112 REC ABT OSMO	721 x 836 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	128	48 930,-
00025553	TTA112 REC ABT OSMO	721 x 836 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	128	50 834,-

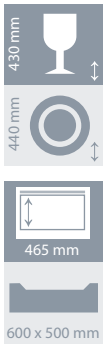
Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



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







Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT162 ABT **Zmywarka kapturowa** **37 210,-**
TTA162 ABT **Zmywarka kapturowa za zmiękczaczem** **38 990,-**

za 1+1 zł



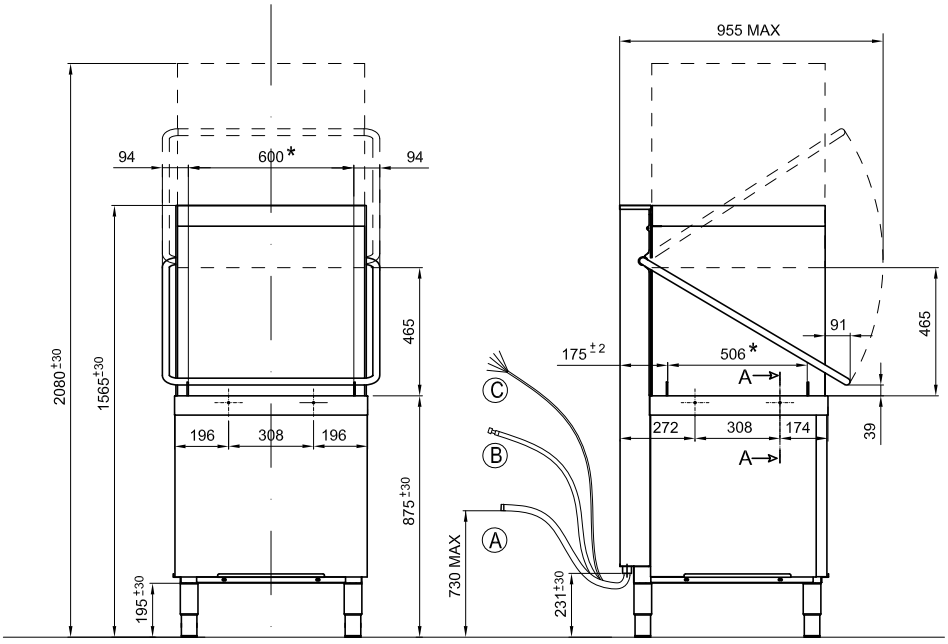
PAKIET CHEMII

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 9 programów specjalnych
- ⊕ **wymiary kosza: 600 x 500 mm**
- wysokość otworu drzwi: 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 430 mm, talerza: 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,4 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025333	TT162 ABT	788 x 835 x 1565	400 V / 3N / 50 Hz	11	120	37 210,-
00025335	TTA162 ABT	788 x 835 x 1565	400 V / 3N / 50 Hz	11	120	38 990,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET DIGITAL CONTROL 400/3N

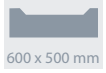














Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

Kondensacja pary obecnej przy wyparzaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką. Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.
Praca przy takiej zmywarce jest niezwykle komfortowa - brak pary nasyconej po uniesieniu kaptura.

TT162 REC ABT **Zmywarka kapturowa z rekuperacją** **48 490,-**
TTA162 REC ABT **Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją** **50 830,-**
TT162 REC ABT OSMO **Zmywarka kapturowa z rekuperacją** **58 300,-**
TTA162 REC ABT OSMO **Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją** **60 200,-**

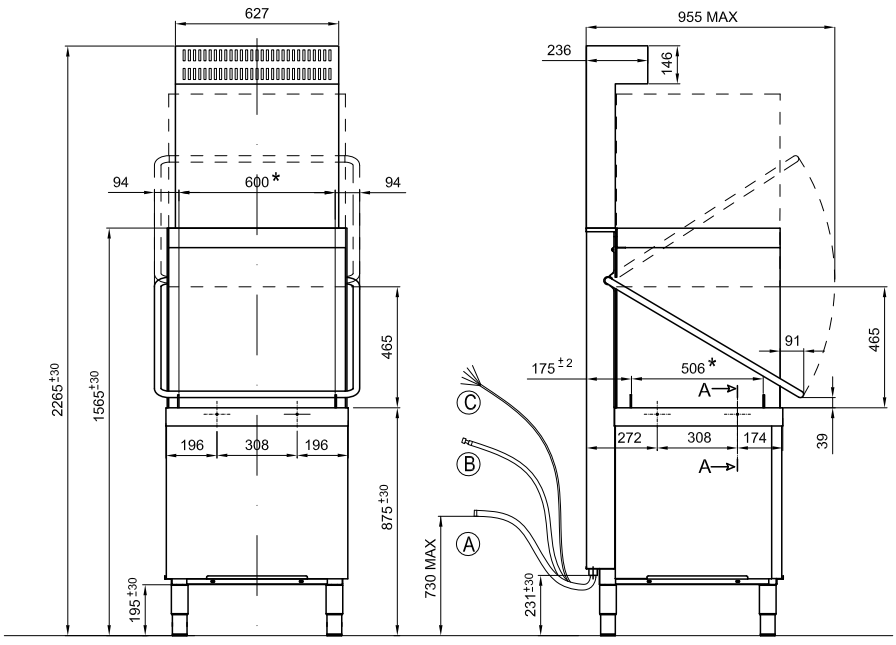
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- wymiary kosza: 600 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 430 mm, talerza: 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,2 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **ZMYWARKA Z JEDNOSTKĄ REKUPERACYJNĄ**
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

TT162 REC ABT OSMO / TTA162 REC ABT OSMO
- zmywarki z systemem rekuperacji dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025334	TT162 REC ABT	788 x 835 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	11	143	48 490,-
00025336	TTA162 REC ABT	788 x 835 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	11	143	50 830,-
00025554	TT162 REC ABT OSMO	788 x 835 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	11	143	58 300,-
00025552	TTA162 REC ABT OSMO	788 x 835 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	11	143	60 200,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



Zmywarki do garnków linii S



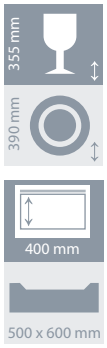
- seria zmywarek do garnków o różnorodnym zastosowaniu, zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy
- zaprojektowana specjalnie na potrzeby większych placówek gastronomicznych jak piekarnie, cukiernie, rzeźnie, lokale zbiorowego żywienia
- urządzenie umożliwia mycie i wyparzenie naczyń o większej objętości w bardzo wysokiej temperaturze
- wykonane ze stali nierdzewnej, dwuwarstwowa konstrukcja, tłoczone wanny, gładkie ściany i komora myjąca, nierdzewne filtry zbiornika głównego, nierdzewne filtry pompy, łatwo wyjmowane wyłapywacze zanieczyszczeń, masywne podwójne drzwi i zawiasy, zabezpieczona instalacja elektryczna
- sterowanie elektroniczne
- zmywarki z systemem rekuperacji
- zmywarki z pompą odpływu
- ABT - pompa wzmacniająca ciśnienie płukania
- sterowany elektronicznie dozownik środka do mycia i do płukania
- górne i dolne obrotowe ramiona myjące
- kontrolki pracy i nagrzewania
- regulowany termostat bojlera

UWAGA: Do wszystkich zmywarek linii S (bez rekuperacji) należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.

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





Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7, ProPlates, ProSan, ProSteel

S97 ABT **Zmywarka do garnków** **21 290,-**

S97 P ABT **Zmywarka do garnków** **22 500,-**

za **1+1** zł



PAKIET CHEMII

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120”, 240”, 360”, 720”) + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 500 x 600 mm (możliwość używania koszy 500 x 500 mm)
- wysokość otworu drzwi: 405 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,4 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

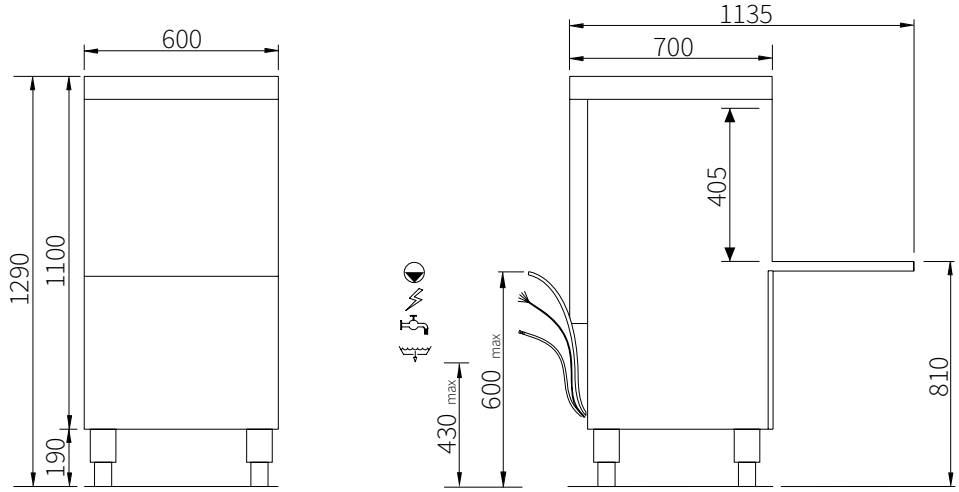
OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy

S97 P ABT:
- z pompą odpływu

Kosze do zmywarek S
str. 408

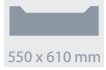
Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiar komory mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027073	S97 ABT	600 x 700 x 1290	500 x 600 x 405	400 V / 3N / 50 Hz	8,8	74	21 290,-
00026817	S97 P ABT	600 x 700 x 1290	500 x 600 x 405	400 V / 3N / 50 Hz	8,8	74	22 500,-

DIGITAL CONTROL | 400/3N











Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7



S107 ABT Zmywarka do garnków 31 230,-
S107 P ABT Zmywarka do garnków 32 190,-
S107 REC ABT Zmywarka z rekuperacją do garnków 46 990,-

za 1+1 zł



PAKIET CHEMII

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120", 240", 360", 720") + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 550 x 610 mm
- wysokość otworu drzwi: 650 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 3 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy o wymiarach 600 x 400 mm

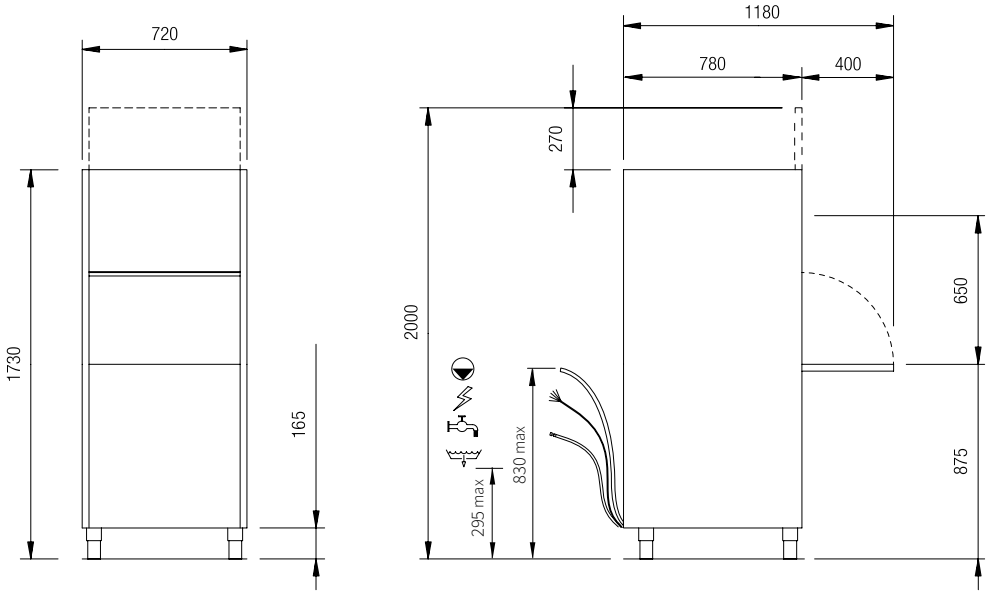
S107 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S107 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji i pompą odpływu

Kosze do zmywarek S
str. 408

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiar komory mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00026818	S107 ABT	720 x 780 x 1730 (2000)	560 x 630 x 650	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	148	31 230,-
00026819	S107 P ABT	720 x 780 x 1730 (2000)	560 x 630 x 650	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	148	32 190,-
00026820	S107 REC ABT	720 x 780 x 1980 (2000)	560 x 630 x 650	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	174	46 990,-

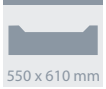
DIGITAL CONTROL 400/3N



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









S157 ABT **Zmywarka do garnków** **35 500,-**

S157 P ABT **Zmywarka do garnków** **36 140,-**

S157 REC ABT **Zmywarka z rekuperacją do garnków** **51 200,-**

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120”, 240”, 360”, 720”) + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 550 x 600 mm
- wysokość otworu drzwi: 850 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 3 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

za **1+1** zł



PAKIET CHEMII

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy o wymiarach 600 x 400 mm

S157 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S157 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji i pompą odpływu

Kosze do zmywarek S
str. 408

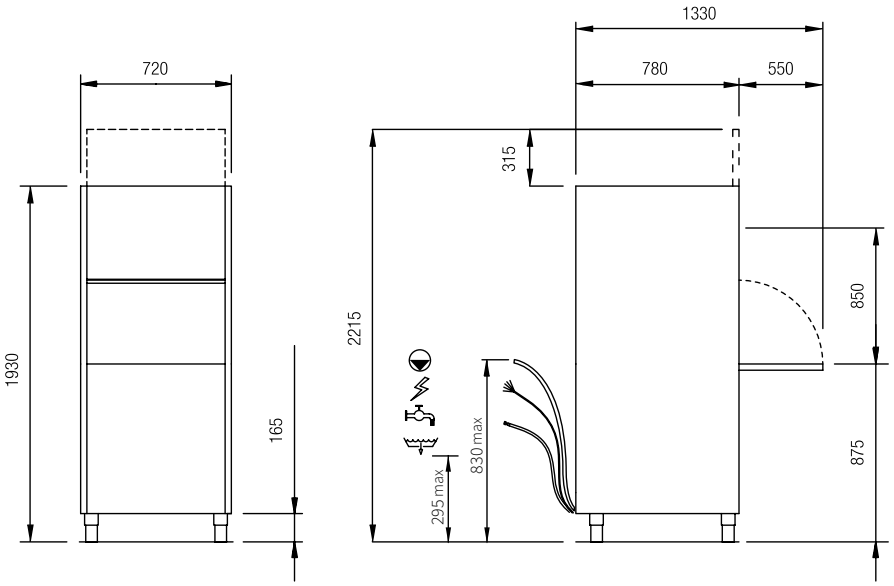


Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00026821	S157 ABT	720 x 780 x 1930 (2243)	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	173	35 500,-
00026822	S157 P ABT	720 x 780 x 1930 (2243)	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	173	36 140,-
00026823	S157 REC ABT	720 x 780 x 2150 (2243)	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	199	51 200,-

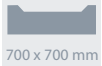
DIGITAL CONTROL

400/3N











Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7



S202 ABT **Zmywarka do garnków** **52 990,-**
S202 P ABT **Zmywarka do garnków** **54 990,-**
S202 REC ABT **Zmywarka z rekuperacją do garnków** **70 060,-**

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120", 240", 360", 720") + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 700 x 700 mm
- wysokość otworu drzwi: 850 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 3 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy o wymiarach 600 x 400 mm

za **1+1** zł



PAKIET CHEMII

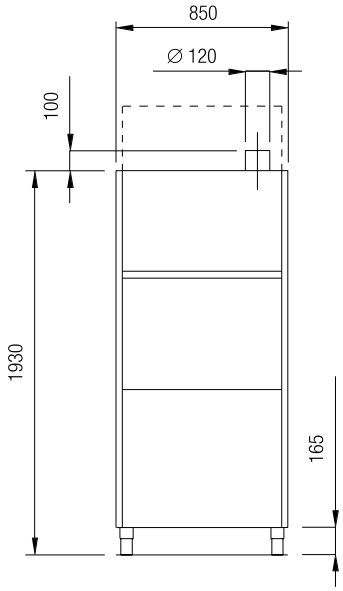
S202 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

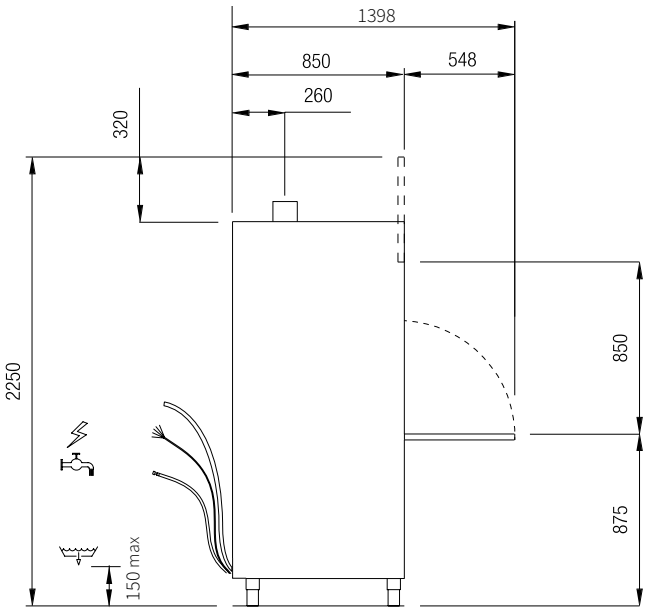
S202 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji i pompą odpływu

Kosze do zmywarek S
str. 408

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027074	S202 ABT	850 x 850 x 1960 (2274)	400 V / 3N / 50 Hz	18,7	181	52 990,-
00026824	S202 P ABT	850 x 850 x 1960 (2274)	400 V / 3N / 50 Hz	18,7	181	54 990,-
00026825	S202 REC ABT	850 x 850 x 2180 (2274)	400 V / 3N / 50 Hz	18,7	207	70 060,-

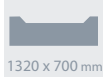
DIGITAL CONTROL
400/3N















Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7



S302 ABT **Zmywarka do garnków** **80 780,-**

S302 P ABT **Zmywarka do garnków** **82 570,-**

S302 REC ABT **Zmywarka z rekuperacją do garnków** **98 420,-**

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120", 240", 360", 720") + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 1320 x 700 mm
- wysokość otworu drzwi: 850 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 6 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy o wymiarach 600 x 400 mm

S302 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S302 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji i pompą odpływu

za 1+1 zł



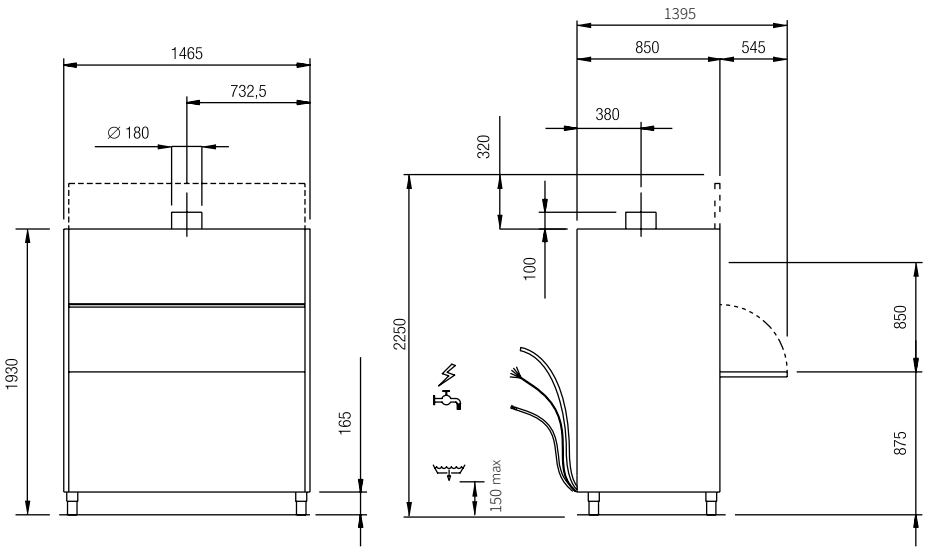
PAKIET CHEMII

Kosze do zmywarek S
str. 408

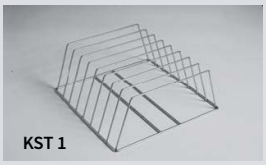
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PL
00026826	S302 ABT	1465 x 850 x 1940 (2250)	400 V / 3N / 50 Hz	15,9	301	80 780,-
00026827	S302 P ABT	1465 x 850 x 1940 (2250)	400 V / 3N / 50 Hz	15,9	301	82 570,-
00026828	S302 REC ABT	1465 x 850 x 2180 (2250)	400 V / 3N / 50 Hz	15,9	327	98 420,-

DIGITAL CONTROL

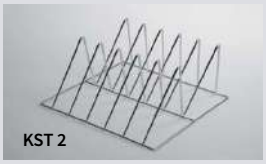
400/3N

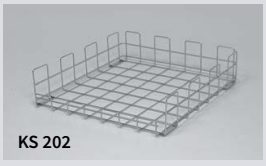


GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

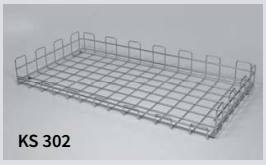

KST 1


KS 107


KST 2


KS 202


KS 97


KS 302

Kosze do zmywarek S

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00026829	KST 1	500 x 500	tace o gr. 40 mm	849,-
00026830	KST 2	500 x 500	tace o gr. 65 mm	969,-
00026831	KS 97	500 x 600	zmywarka S-97	1 059,-
00026832	KS 107	560 x 630	zmywarka S-107	1 159,-
00026833	KS 202	700 x 700	zmywarka S-202	1 379,-
00026834	KS 302	1310 x 700	zmywarka S-302	2 805,-

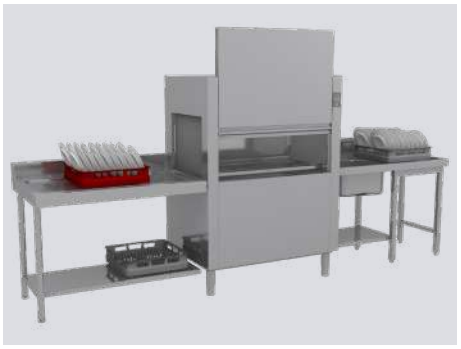


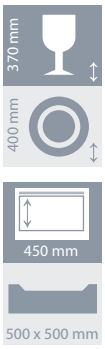
Zmywarki tunelowe linii CT



- seria charakteryzująca się dużą wydajnością mycia, przy jednoczesnych niewielkich wymaganiach dotyczących ich obsługi
- przeznaczona do ekstremalnych obciążeń w kuchniach stołówkowych, szpitalnych i hotelowych - możliwość umycia 120 do 270 koszy w ciągu godziny
- wykonanie ze stali nierdzewnej z tłoczoną wanną
- elektronicznie sterowany panel z prostymi symbolami ułatwiający obsługę zmywarki
- oryginalne rozwiązanie konstrukcyjne umożliwiające łatwą zmianę kierunku przesuwania koszy
- stół wyjściowy wyposażony w mikroprzełącznik służący do zakończenia mycia, jeśli kosz znajduje się na końcu toru
- możliwość zachowania stanu ciągłej gotowości do mycia, dzięki zastosowaniu systemu mycia czasowego i systemu STAND-BY
- płukanie realizowane przez bojler (z nową konstrukcją) zapewniający wodę
- do płukania o temperaturze ponad 80°C podczas mycia ciągłego
- automatyczny włącznik płukania oszczędzający zużycie wody na jeden kosz - ok. 1,3 litrów
- duże przesuwne drzwi z mikroprzełącznikiem
- tłoczona wanna ułatwiająca czyszczenie
- możliwość doposażenia zmywarki w dodatkowe moduły, np. tunel suszący lub moduł mycia wstępnego
- możliwość ustawienia w kształt litery L lub U elementów systemu myjącego i stołów roboczych
- moduł mycia wstępnego w standardzie
- płukanie ciągłe wodą o temperaturze ponad 90°C

UWAGA: Do wszystkich zmywarek linii CT należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności





CT 120 W RX Zmywarka tunelowa 51 810,-

- prędkość: 120/60 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (przedmycie, suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy
- bojler ciśnieniowy
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

CT 120 W LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony

za 1+1 zł

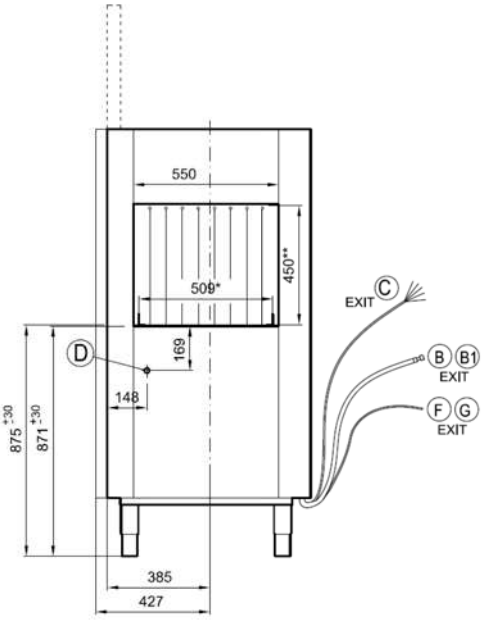


PAKIET CHEMII

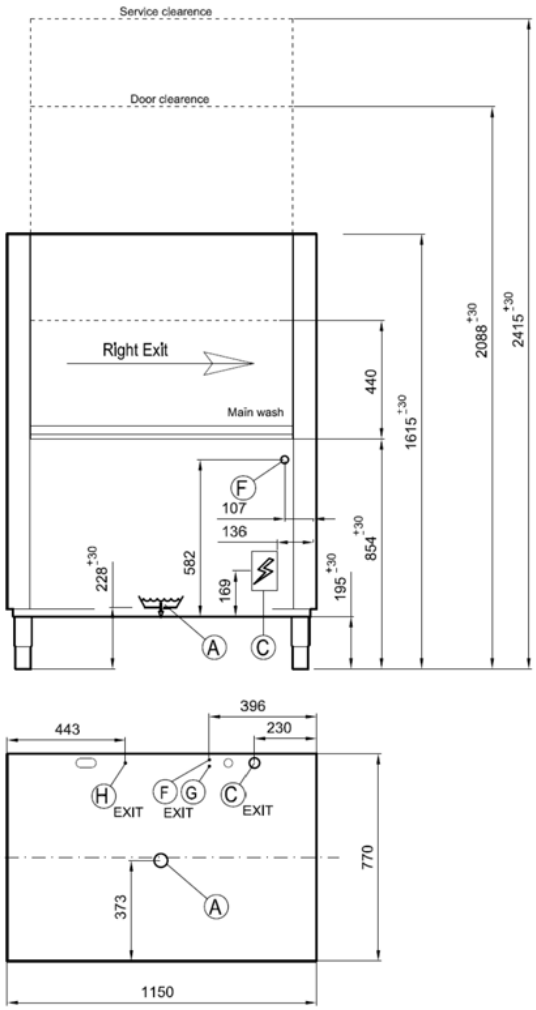
Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022140	CT 120 W RX	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,5 (woda zimna)	200	500 x 500	**51 810,-**
00030299	CT 120 W LX	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,5 (woda zimna)	200	500 x 500	**51 800,-**

2 DIGITAL 400/3N



CT 120 W RX



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





CT 160 W ABT RX Zmywarka tunelowa 57 340,-

- prędkość: 160/120/80/60 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (przedmycie, suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

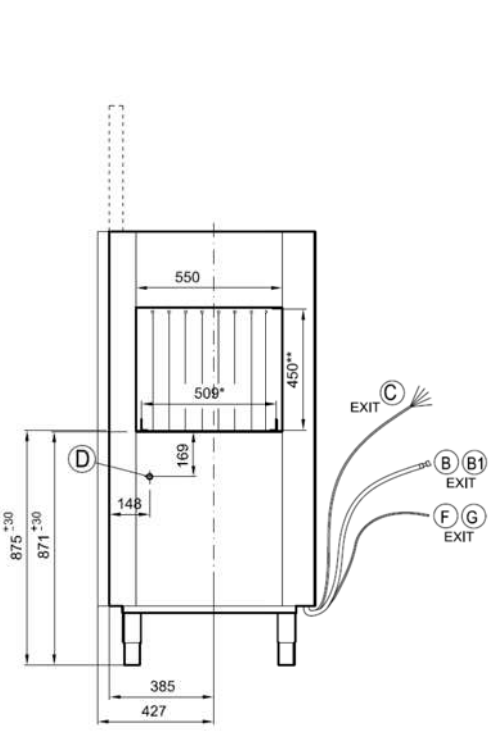
CT 160 W ABT LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony

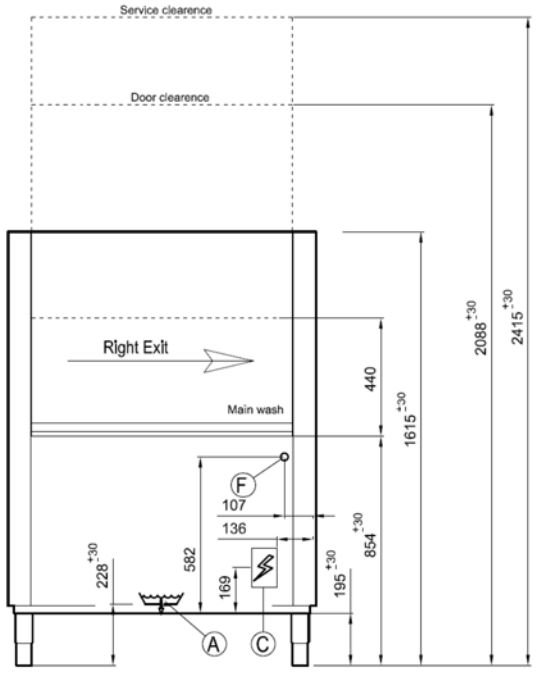


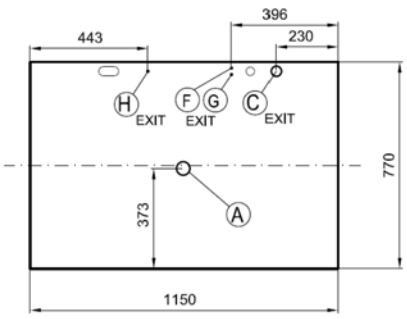
Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022139	CT 160 W ABT RX	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,5 (woda zimna)	200	500 x 500	**57 340,-**
00030302	CT 160 W ABT LX	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,5 (woda zimna)	200	500 x 500	**57 330,-**









CT 160 W ABT RX





CT 270 W ABT RX Zmywarka tunelowa 87 190,-

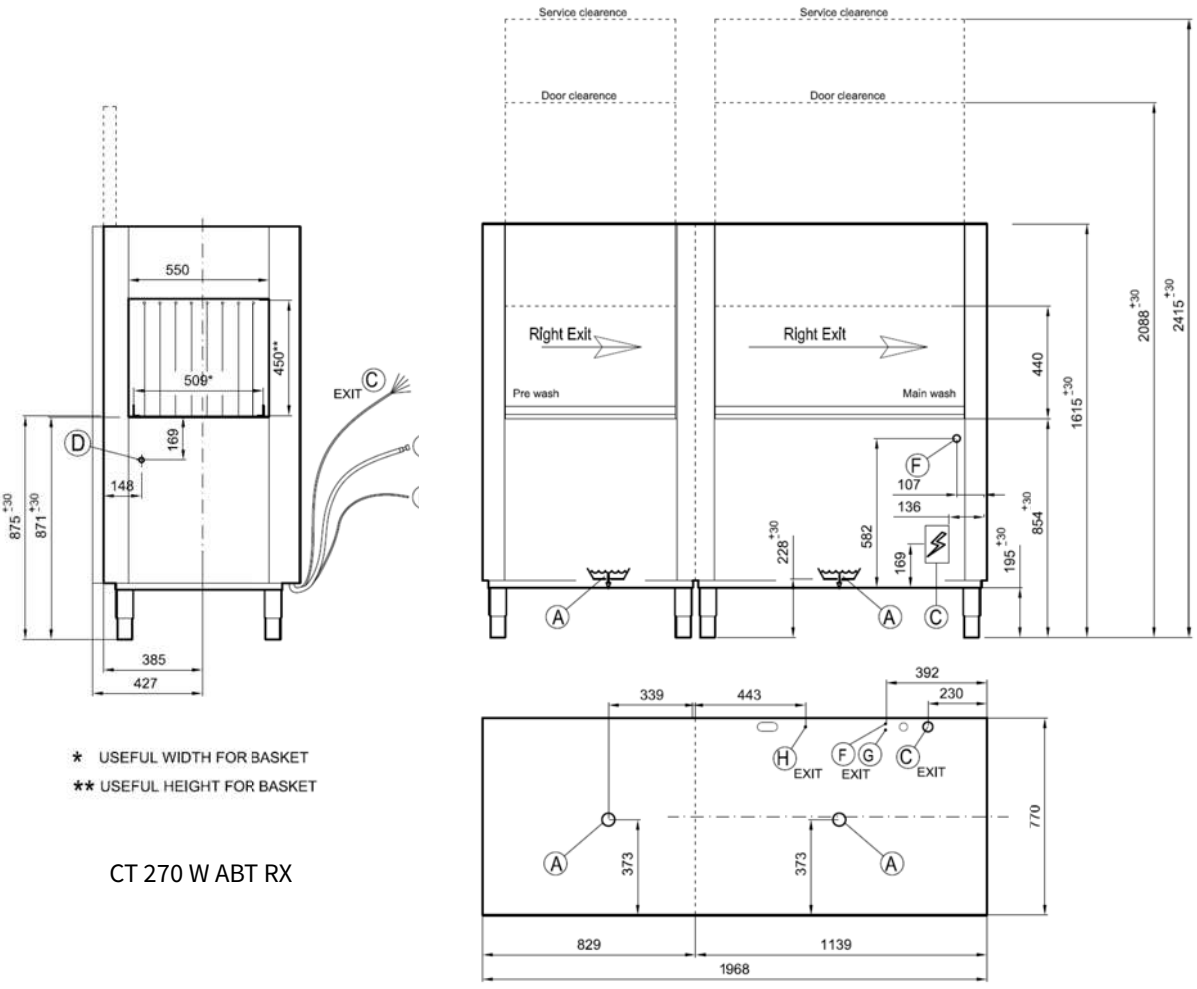
- prędkość: 270/200/135/110 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja PROMONT moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **strefa przedmycia (820 mm)**
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

CT 270 W ABT LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022138	CT 270 W ABT RX	1968 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	41 (woda zimna)	260	500 x 500	**87 190,-**
00030305	CT 270 W ABT LX	1968 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	41 (woda zimna)	260	500 x 500	**87 190,-**



CT 270 W ABT RX

Zmywarki tunelowe linii A



- seria posiadająca jedne z najbardziej kompleksowych rozwiązań - możliwość rozwijania tego systemu poprzez dołączanie kolejnych modułów
- wyposażone w trzy prędkości podawania - wydajność godzinowa 270 koszy (A270) - do 5040 talerzy na godzinę
- wyposażone w strefę mycia wstępnego
- elektroniczny panel sterowania, umożliwiający podłączenie urządzenia do PC i monitorowanie wszystkich parametrów, związanych z wymogami HACCP
- zużycie wody 1 l / kosz
- wykonanie ze stali nierdzewnej z powłoką powierzchniową odporną na zanieczyszczenia

UWAGA: Do wszystkich zmywarek linii A należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.













A 200 W ABT RX Zmywarka tunelowa 86 540,-

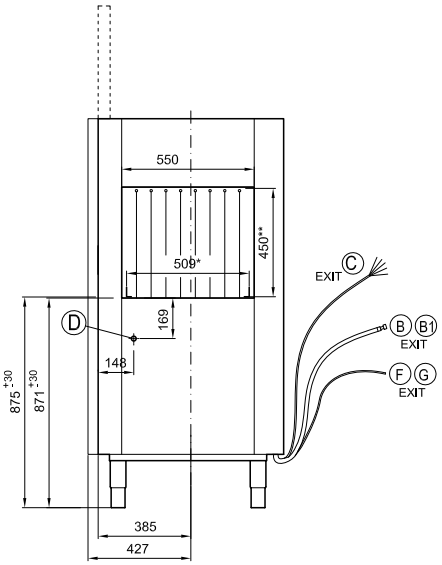
- prędkość: 200 koszy /h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- moduł myjący wysokiej mocy
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy - elektroniczna kontrola prędkości
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania (interfejs ProSmart)**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- multipłukanie UltraRinse
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- cztery programy mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

A 200 W ABT LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony



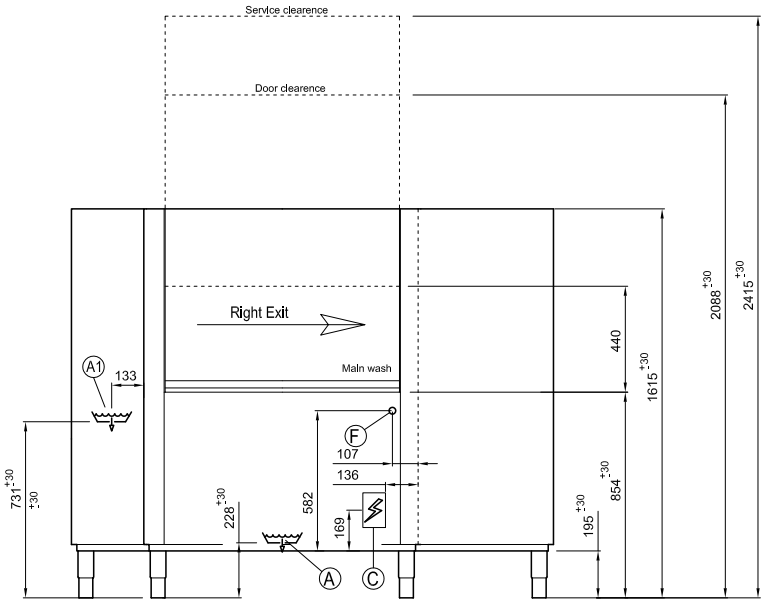
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022141	A 200 W ABT RX	2001 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	30,2 (woda zimna)	340	500 x 500	**86 540,-**
00030308	A 200 W ABT LX	2001 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	30,2 (woda zimna)	340	500 x 500	**86 520,-**

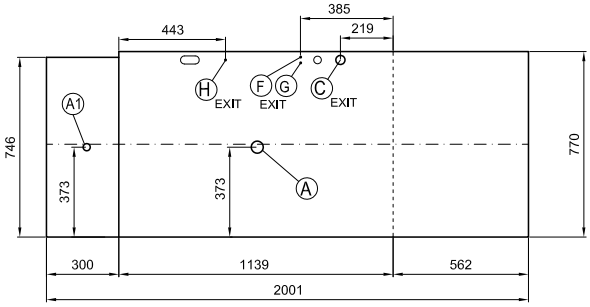




* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

A 200 W ABT RX





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









A 270 W ABT RX Zmywarka tunelowa 115 950,-

- prędkość: 270 koszy /h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja PROMONT moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- moduł myjący wysokiej mocy
- płukanie adaptacyjne ProPortional
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy - elektroniczna kontrola prędkości
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania (interfejs ProSmart)**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- multipłukanie UltraRinse
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- cztery programy mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

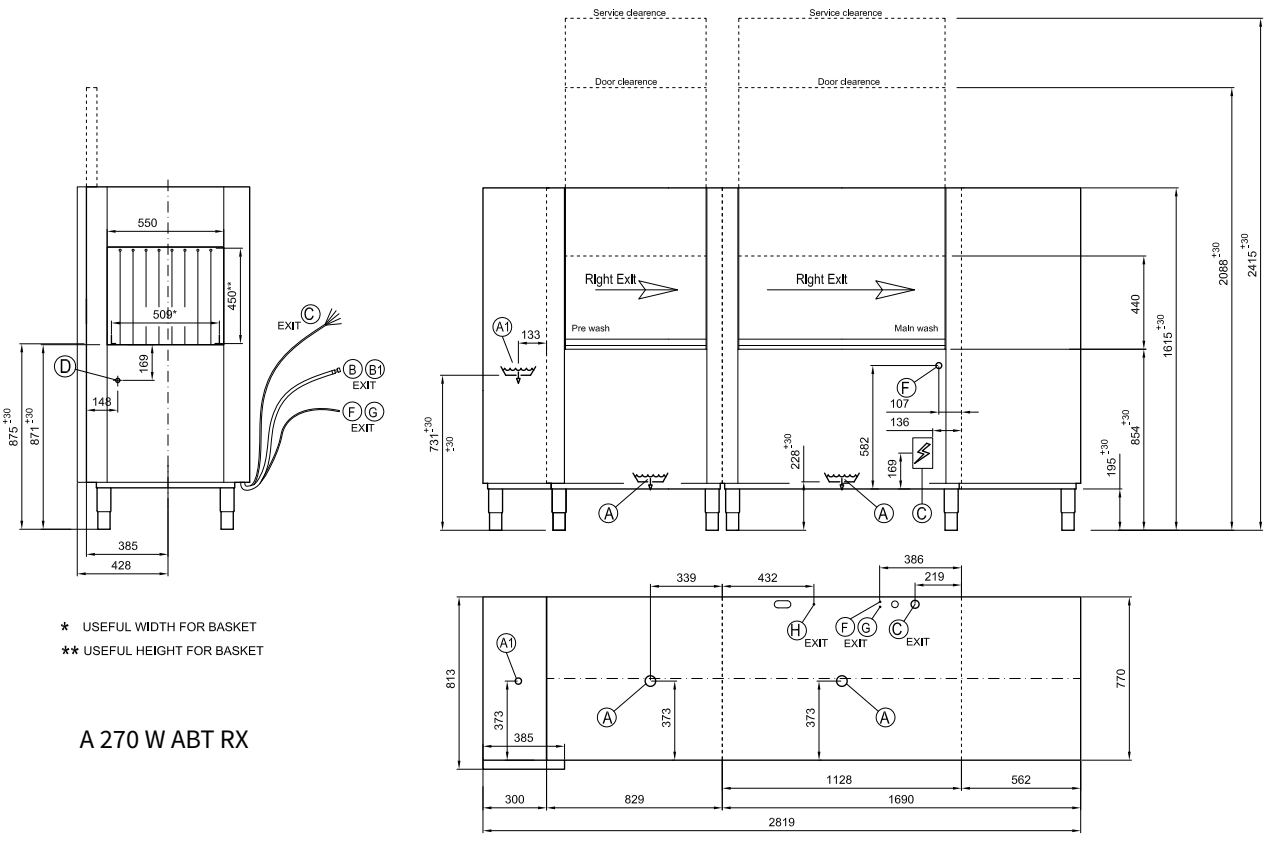
A 270 W ABT LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022142	A 270 W ABT RX	2819 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,2 (woda ciepła) 37,7 (woda zimna)	400	500 x 500	**115 950,-**
00030311	A 270 W ABT LX	2819 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,2 (woda ciepła) 37,7 (woda zimna)	400	500 x 500	**115 940,-**



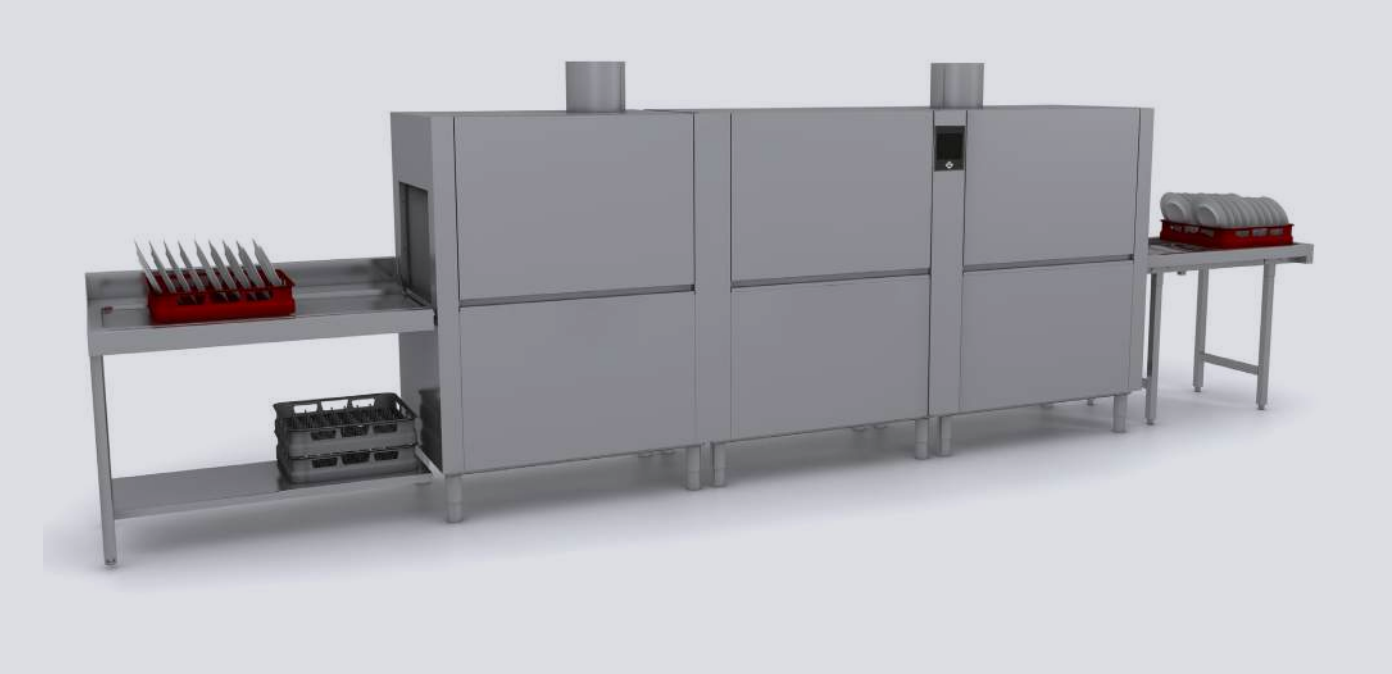


* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

A 270 W ABT RX


GASTRO ECONOMY

Zmywarki tunelowe XT



- modele z najbardziej zaawansowaną technologią w całej gamie zmywarek RM
- urządzenia o rożnej wydajności, wymiarach i konfiguracji - optymalne rozwiązanie zmywania dla użytkowników wszystkich typów lokali gastronomicznych
- bardzo niskie zużycie wody (do 0,6 litra na kosz)
- dynamiczna kontrola rożnych stref zmywania (pompy dwustrumieniowe, ramiona spryskujące z dyszami - niższe koszty operacyjne - mniejsze zużycie wody i detergentu
- system odzysku ciepła
- wyposażone w unikalny system ProPortional plus - regulujący zużycie wody do płukania, w zależności od prędkości przenośnika koszowego oraz do rodzaju mytych przedmiotów - strumień wody kierowany od góry na talerze i sztućce, od dołu na szklanki i pojemniki oraz równomiernie dla mieszanych wsadów. Skuteczne rozprowadzanie wody zapewniające lepszą wydajność i niższe koszty eksploatacji
- zintegrowane suszenie w module płukania ze strefą ociekową
- konstrukcja dwupowłokowa
- drzwi z przeciwwagą, które otwierają się na całą szerokość, aby ułatwić dostęp do czyszczenia
- potrójne filtrowanie- wyjmowane filtry szufladowe (bez konieczności otwierania drzwi zmywarki)
- inwerter do regulacji prędkości
- zaawansowana elektronika z wygodnym, intuicyjnym, 5’’ panelem dotykowym (kontrola, raportowanie i wybór programów w jednym miejscu)

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



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

Kondensacja pary obecnej przy płukaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką.
Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.

XT 270 R Zmywarka tunelowa 182 080,-

- maksymalna prędkość przesuwu: 270 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze, 1x koszyk na sztućce)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja- moduł przedmycia- z prawej lub lewej strony
- moduł przedmycia XL o wysokiej mocy
- moduł myjący wysokiej mocy
- płukanie adaptacyjne ProPortional Plus
- wbudowany tunel suszenia
- ⊕ **wbudowany system odzysku ciepła**
- obustronny przesuw koszy (należy definiować przy zamówieniu)
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- multipłukanie UltraRinse 3
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- pięć programów mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth
- dozownik płynu myjącego i płuczącego
- wyjście z prawej lub lewej (należy definiować przy zamówieniu)
- standardowe przyłącze do zimnej wody
- zalecane zastosowanie systemu wentylacji



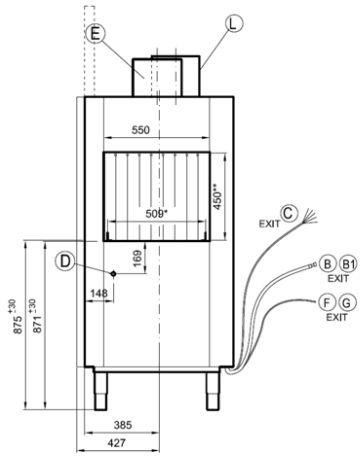
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Opis	Cena netto PLN
00030320	XT 270 R	3406 x 770 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	44,1	640	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony	**182 080,-**
00030321	XT 270 R XTRS	3643 x 880 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	44,1	690	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel suszenia rogowy	**205 420,-**
00030322	XT 270 R CTPWR	3096 x 990 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	44,1	640	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel przedmycia rogowy	**194 260,-**
00030323	XT 270 R XTRS CTPWR	3333 x 990 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	44,1	690	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel przedmycia rogowy, tunel suszenia rogowy	**217 590,-**





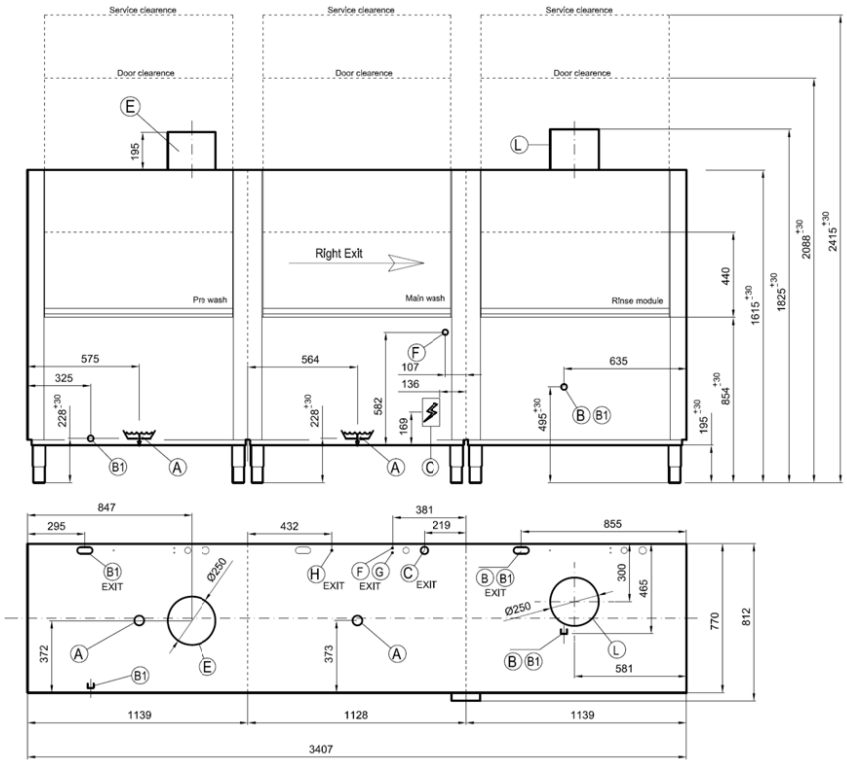
OPCJE:
R (L)- wyjście ze zmywarki z prawej strony (wyjście ze zmywarki z lewej strony)
XTRCO- zmywarka z systemem rekuperacji dostosowanej do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)
CTBVYP- zmywarka z wyłącznikiem bezpieczeństwa pod panelem sterowania

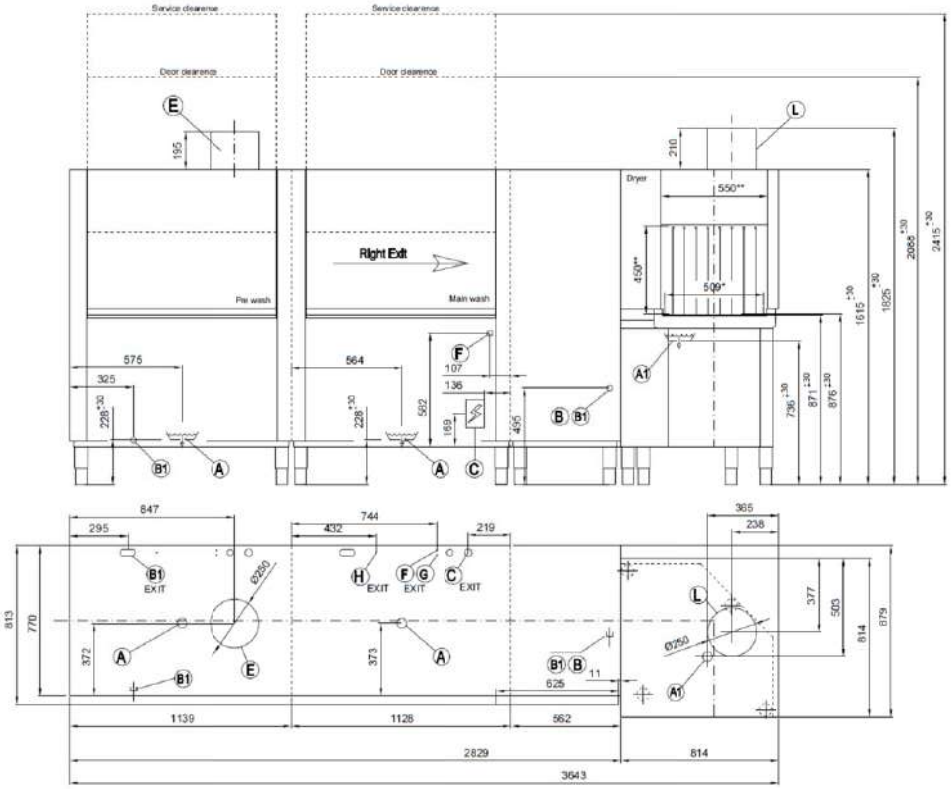


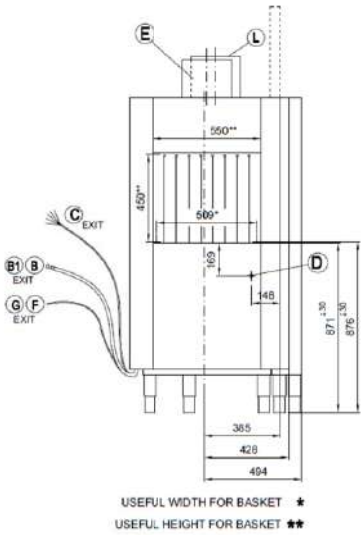


* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

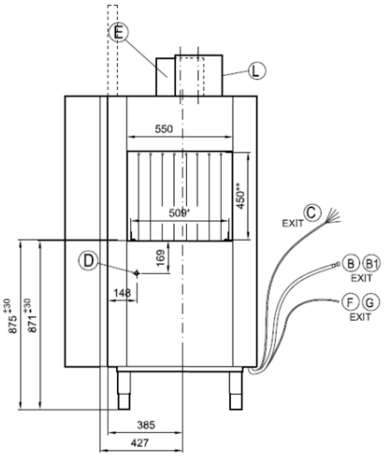
XT 270 R





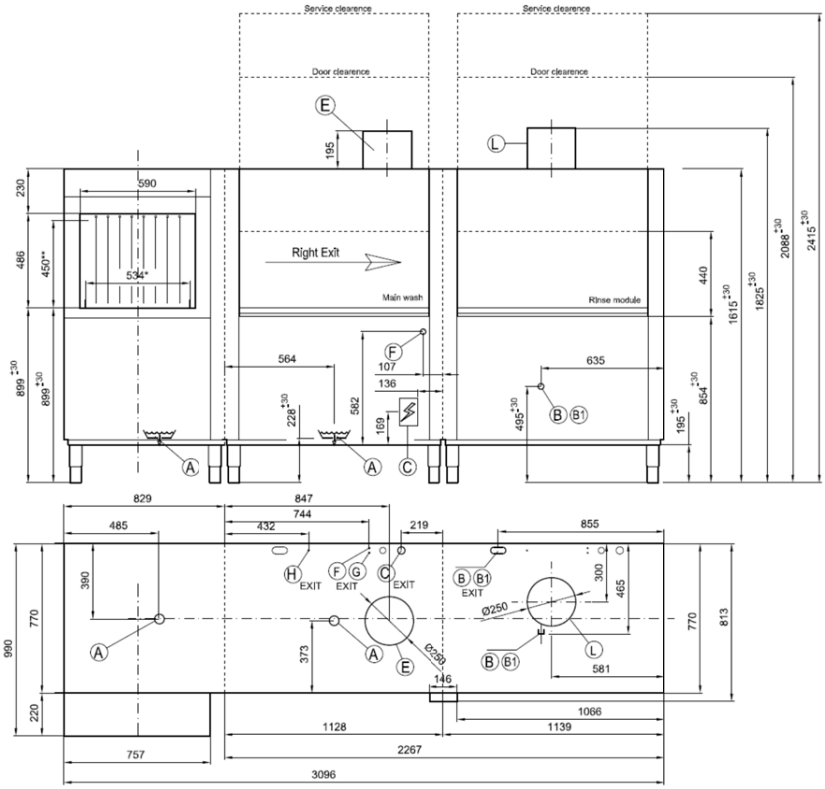


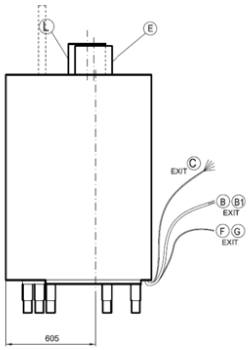
XT 270 R XTRS



* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

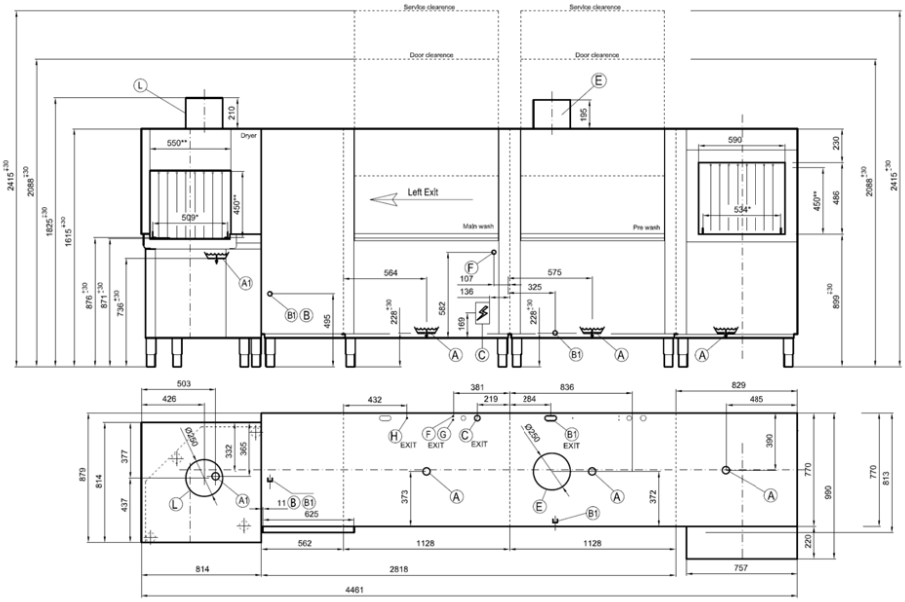
XT 270 R CTPWR





* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

XT 270 R XTRS CTPWR





Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

XT 300 R Zmywarka tunelowa 221 650,-

- maksymalna prędkość przesuwu: 300 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze, 1x koszyk na sztućce)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja- moduł przedmycia- z prawej lub lewej strony
- moduł przedmycia XL o wysokiej mocy
- moduł myjący wysokiej mocy
- płukanie adaptacyjne ProPortional Plus
- wbudowany tunel suszenia
- ⊕ **wbudowany system odzysku ciepła**
- obustronny przesuw koszy (należy definiować przy zamówieniu)
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- multipłukanie UltraRinse 3
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- pięć programów mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth
- dozownik płynu myjącego i płuczącego
- wyjście z prawej lub lewej (należy definiować przy zamówieniu)
- standardowe przyłącze do zimnej wody
- zalecane zastosowanie systemu wentylacji

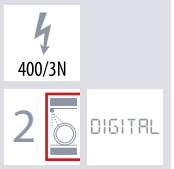
za 1+1 zł

PAKIET CHEMII

UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

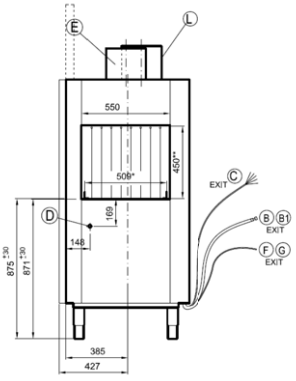
Kondensacja pary obecnej przy płukaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką.
Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Opis	Cena netto PLN
00030336	XT 300 R	4535 x 770 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	46,8	470 + 470	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony	**221 650,-**
00030337	XT 300 R XTRS	4771 x 880 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	46,8	470 + 520	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel suszenia rogowy	**244 980,-**
00030338	XT 300 R CTPWR	4224 x 990 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	46,8	470 + 315	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel przedmycia rogowy	**232 800,-**
00030339	XT 300 R XTRS CTPWR	4461 x 990 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	46,8	520 + 315	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel przedmycia rogowy, tunel suszenia rogowy	**256 140,-**

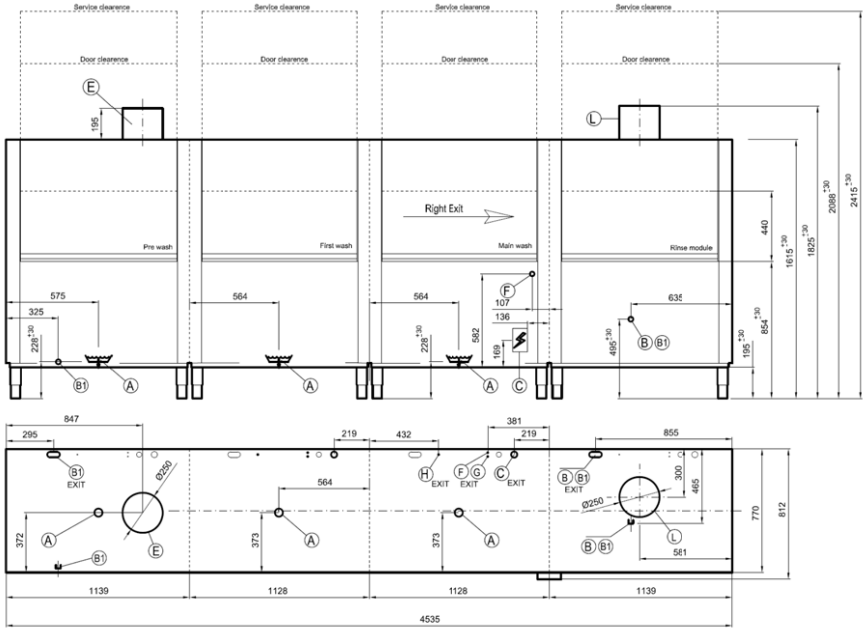


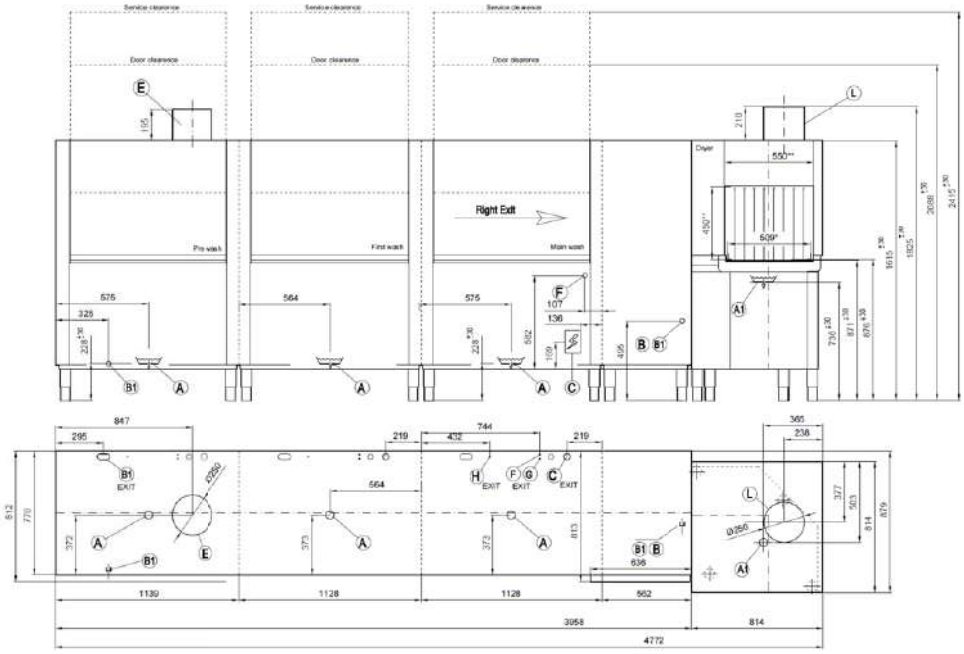
OPCJE:
R (L)- wyjście ze zmywarki z prawej strony (wyjście ze zmywarki z lewej strony)
XTRCO- zmywarka z systemem rekuperacji dostosowanej do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)
CTBVYP- zmywarka z wyłącznikiem bezpieczeństwa pod panelem sterowania

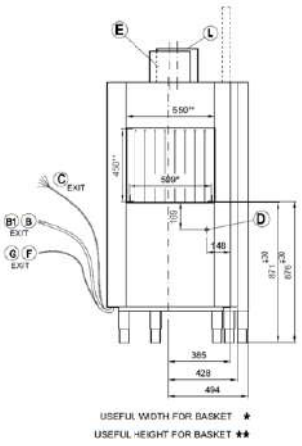




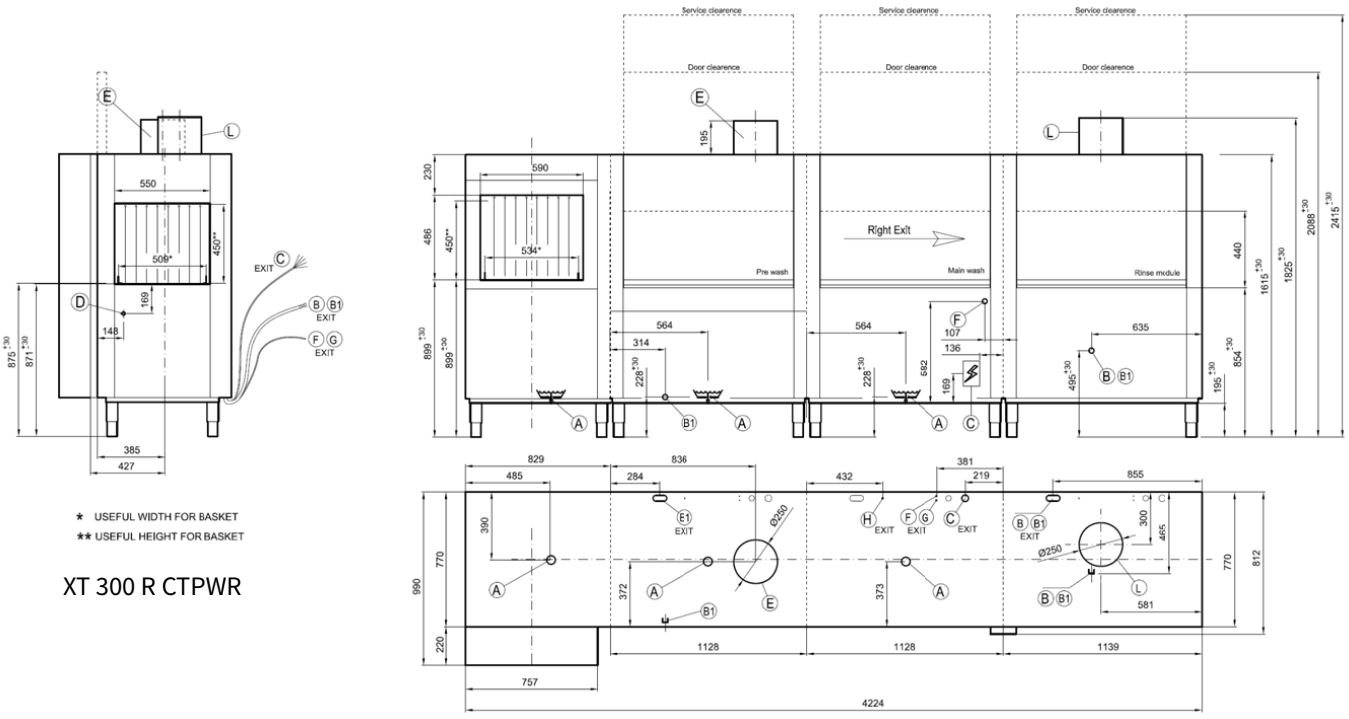
XT 300 R



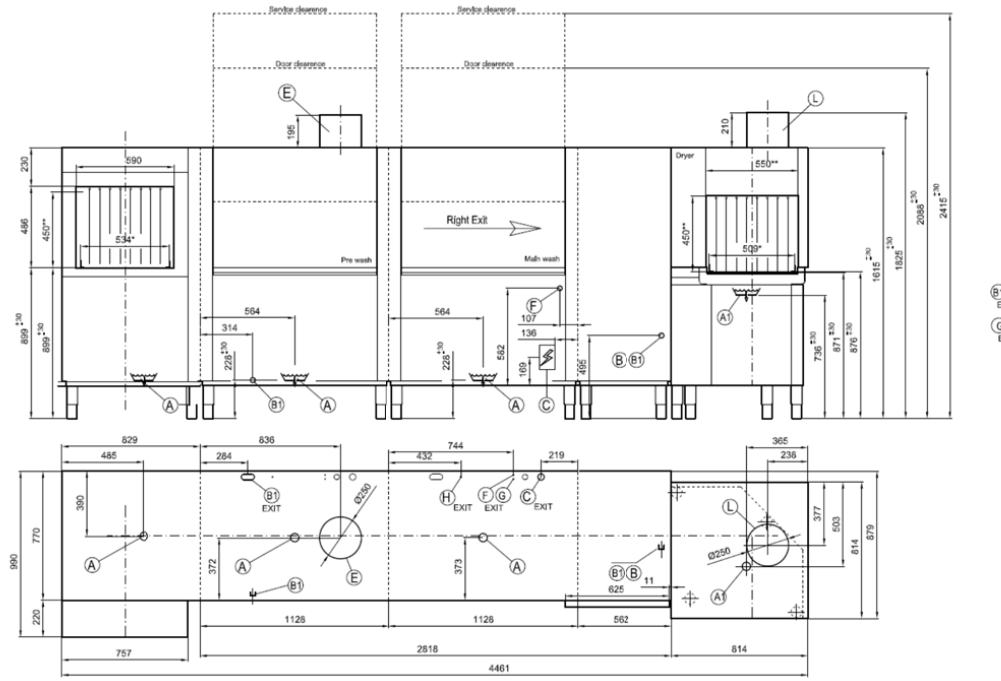




XT 300 R XTRS



XT 300 R CTPWR



XT 300 R XTRS CTPWR



CT - 168 Transporter rolkowy 90° 10 850,-

- wejściowy lub wyjściowy

Indeks	Model	Wymiary mm
00000203	CT - 168	1100 x 1100 x 875



CT - 166 Transportery wałeczkowe 7 450,-

- wyjściowy
- wykonanie prawe lub lewe

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00000204	CT - 166	1145 x 630 x 875	7 450,-
00000205	CT - 167	1645 x 630 x 875	9 950,-
00000206	CT - 186	2145 x 630 x 875	12 880,-



CT - 171 Transporter rolkowy 90° z podajnikiem 18 990,-

- wyjściowy
- wykonanie prawe lub lewe

Indeks	Model	Wymiary mm
00000207	CT - 171	800 x 800 x 875



RMS - 1151 Stół załadowczy ze zlewem

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

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

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



CTRC **Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT/A** **18 980,-**
CTRC Z1 **Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT** **33 170,-**
CTRC Z2 **Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla A** **39 860,-**

- wentylator elektryczny 0,18 kW

CTRC Z1 / CTRC Z2

- dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)

Indeks	Model	Cena netto PLN
00000208	CTRC	18 980,-
00028710	CTRC Z1	33 170,-
00028709	CTRC Z2	39 860,-



CTAV **Jednostka wentylacyjna** **5 810,-**

- do wyciągania wilgoci
- wentylator elektryczny 0,18 kW

Indeks	Model
00000209	CTAV



CTPWR **Tunel rogowy przedmycia** **12 120,-**

- **przy zastosowaniu tunelu rogowego należy dobrać odpowiednie kosze (str. 427)**

Indeks	Model	Wymiary mm
00000210	CTPWR	820 x 990 x 1565±300



CTTA **Tunel suszenia** **22 630,-**

- wydajność 1400 m³/h
- moc grzałek 6 kW + 0,55 kW (wentylator)
- **przy zastosowaniu tunelu rogowego należy dobrać odpowiednie kosze (str. 427)**

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW	
00000211	CTTA	600 x 770 x 1775±300	70	6,55	400/3N



CTTAR **Tunel suszenia rogowy** **43 190,-**

- wydajność 1400 m³/h
- moc grzałek 6 kW + 0,55 kW (wentylator)
- **przy zastosowaniu tunelu rogowego należy dobrać odpowiednie kosze (str. 427)**

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW	
00000212	CTTAR	820 x 879 x 1775±300	100	6,55	400/3N



RM - C RM Myjący - 12 kg 219,-
RM - C 25 RM Myjący - 25 kg 419,-

- 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

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00001509	RM - C	12	219,-
00009751	RM - C 25	25	419,-



RM - R RM Płuczący - 10 kg 209,-

- 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

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00001510	RM - R	10



RM - S RM Kamień Wodny - 2x 5 kg 199,-

- uniwersalny środek do usuwania kamienia kotłowego w profesjonalnych zmywarkach

DOZOWANIE:

- 15 - 30 ml środka na 1 l wody, w zależności od grubości osadów mineralnych

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00001511	RM - S	2x 5



RM - G RM Grill - 2x 5 kg 199,-

- 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 usunięcia pozostałości środka należy dodać do wody trochę octu przy ostatnim płukaniu.
- Nie stosować na powierzchnie ocynkowane, aluminiowe, lakierowane i ceramiczne.

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00001512	RM - G	2x 5



Kosze do zmywarek CT/A

- przeznaczone do zmywarek tunelowych CT oraz A
- stosowanie w przypadku użycia tuneli rogowych

Możliwość dobrania także innych koszy (na zamówienie).

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00010712	780072	500 x 500 x 100	kosz na talerze 18 szt. Ø240	299,-
00029475	780073	500 x 500 x 125	kosz na talerze 15 szt. Ø280	359,-
00029476	780106	500 x 500 x 100	kosz na tace 6 szt. 530 x 370	399,-
00027897	780080	500 x 500 x 100	kosz uniwersalny	359,-
00027899	780090	500 x 500 x 140	kosz na szkło 25 szt. wys. 130 Ø90	539,-
00027898	780092	500 x 500 x 140	kosz na szkło 49 szt. wys. 130 Ø63	559,-



Uzdatniacze wody

- zmiękczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- skuteczna ochrona przed osadami kamienia
- znaczne zredukowanie środka myjącego
- mniejsze zużycie energii

Pełna oferta urządzeń do uzdatniania wody dostępna jest w katalogu REDFOX.

Produkt z katalogu REDFOX
Dział: Uzdatnienie wody
warunki handlowe REDFOX

Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]					Cena netto PLN
			10°	15°	20°	30°	40°	
00024065	J - 8M	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375	1 149,-
00025809	R - 8B	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 399,-
00024066	R - 8M	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 799,-
00010624	RV - 8	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 949,-
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600	1 989,-
00008739	RV - 50	automatyczny	9000	6000	4500	3000	2250	3 679,-
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675	4 799,-

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


GASTRO ECONOMY

RM Chłodnictwo

Szafy do sezonowania mięsa 430
Kostkarki do lodu 432
Łuskarki 436
Zestawy do czyszczenia kostkarek 436
Stoły chłodnicze 438
Stoły mroźnicze 440
Szafy chłodnicze 442
Szafy mroźnicze 444
Szafy chłodnicze specjalne 446
Akcesoria do szaf 447

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 do sezonowania mięsa



- dedykowane dla wyspecjalizowanych restauratorów i rzeźników, którzy nie zadowalają się dobrym produktem, ale dążą do doskonałości
- inwestycja, gwarantująca doskonałą jakość produktów i znaczne oszczędności
- idealnie dopasowany system wentylacji
- kontrola wilgotności i temperatury
- częste cykle sterylizacji - najwyższa jakość przygotowanego mięsa

Akcesoria

Indeks	Model	Cena netto PLN
00031080	MD PP Prowadnice GN 2/1 (2 szt.)	99,-
00031075	MD P Półka ze stali nierdzewnej AISI 304 GN 2/1	299,-
00031076	MD PW Półka ze stali nierdzewnej AISI 304 GN 2/1 (wzmocniona)	399,-
00031077	MD ZH Zestaw do montażu haków do mięsa	990,-
00031078	MD H Hak do mięsa (długość 10 mm)	39,-
00031079	MD MPH Przenośny cyfrowy miernik pH	3 990,-



MD - 700G Szafa do sezonowania mięsa 36 890,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- drzwi przeszklone
- przystosowana do GN 2/1
- w standardzie 3 półki ze stali nierdzewnej oraz zestaw z hakami do zawieszenia mięsa
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 90 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- regulowane nóżki
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- czynnik chłodniczy: R290
- ozonator do sterylizacji komory (3 min co 3 godziny)

OPCJE:
- kółka
- kolor RAL (front górny oraz front drzwi)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00030292	MD - 700G	733 x 847 x 2090	0,13	458	124	230 V / 50 Hz



MD - 1400G Szafa do sezonowania mięsa 52 590,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- drzwi przeszklone
- przystosowana do GN 2/1
- w standardzie 6 półek ze stali nierdzewnej oraz 2x zestaw z hakami do zawieszenia mięsa
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 90 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- regulowane nóżki
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- czynnik chłodniczy: R290
- ozonator do sterylizacji komory (3 min co 3 godziny)

OPCJE:
- kółka
- kolor RAL (front górny oraz front drzwi)

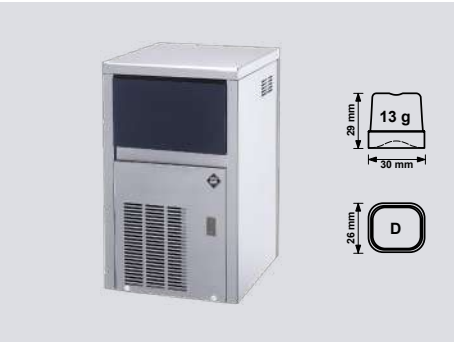
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00030294	MD - 1400G	1466 x 847 x 2090	0,175	916	209	230 V / 50 Hz



Kostkarki do lodu



- niezastąpiony pomocnik małych i dużych lokali gastronomicznych - podczas przygotowania potraw lub napojów aż po krótkotrwale zewnętrzne chłodzenie GN-ów
- dostępne w dwóch opcjach w zależności od typu lodu - kostki lub lód kruszony
- istnieje możliwość dostarczenia modeli z chłodzeniem za pomocą wody lub powietrza
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- drzwiczki z tworzywa sztucznego ABS
- ilość produkowanego lodu na dobę podawana szacunkowo przy temperaturze wody 15°C i temperaturze otoczenia 21°C



4 kg
310 szt.
21 kg/24h



IMC - 2104 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **5 590,-**

IMC - 2104 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **5 590,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 21 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 4 kg / 310 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006301	IMC - 2104 A	355 x 404 x 590	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,35	4,5	5 590,-
00006302	IMC - 2104 W	355 x 404 x 590	wodą	230 V / 50 Hz	0,35	20	5 590,-



9 kg
530 szt.
29 kg/24h



IMC - 2809 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **6 590,-**

IMC - 2809 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **6 690,-**

IMC - 2809 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **7 290,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 29 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 9 kg / 530 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC - 2809 ADP:

- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006242	IMC - 2809 A	390 x 460 x 690	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	5,1	6 590,-
00006311	IMC - 2809 W	390 x 460 x 690	wodą	230 V / 50 Hz	0,37	14	6 690,-
00026969	IMC - 2809 ADP	390 x 460 x 690	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	5,1	7 290,-



16 kg
950 szt.
38 kg/24h



IMC - 3316 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **7 690,-**

IMC - 3316 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **7 690,-**

IMC - 3316 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **8 390,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 38 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 16 kg / 950 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC - 3316 ADP:

- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006312	IMC - 3316 A	500 x 580 x 820	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	3,3	7 690,-
00006313	IMC - 3316 W	500 x 580 x 820	wodą	230 V / 50 Hz	0,37	13	7 690,-
00026970	IMC - 3316 ADP	500 x 580 x 820	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	3,3	8 390,-



25 kg
1470 szt.
48 kg/24h



IMC - 4625 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **8 390,-**

IMC - 4625 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **8 390,-**

IMC - 4625 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **9 590,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 48 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 25 kg / 1470 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC - 4625 ADP:

- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006316	IMC - 4625 A	500 x 580 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,5	4	8 390,-
00006341	IMC - 4625 W	500 x 580 x 930	wodą	230 V / 50 Hz	0,5	14	8 390,-
00026971	IMC - 4625 ADP	500 x 580 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,5	4	9 590,-



40 kg
2350 szt.
72 kg/24h



IMC - 6540 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **11 290,-**
IMC - 6540 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **11 290,-**
IMC - 6540 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **12 990,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 72 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC - 6540 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006318	IMC - 6540 A	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	2,8	11 290,-
00006319	IMC - 6540 W	738 x 600 x 1050	wodą	230 V / 50 Hz	0,65	12,8	11 290,-
00026972	IMC - 6540 ADP	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	2,8	12 990,-

R290 230/1N



40 kg
2350 szt.
80 kg/24h



IMC - 8040 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **11 990,-**
IMC - 8040 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **11 990,-**
IMC - 8040 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **13 790,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 80 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.

IMC - 8040 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006320	IMC - 8040 A	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,8	2,6	11 990,-
00006321	IMC - 8040 W	738 x 600 x 1050	wodą	230 V / 50 Hz	0,8	14,4	12 290,-
00026973	IMC - 8040 ADP	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,8	2,6	13 790,-

R290 230/1N



65 kg
3830 szt.
130 kg/24h



IMC - 13065 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **17 590,-**
IMC - 13065 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **17 590,-**
IMC - 13065 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **17 990,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 130 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.

IMC - 13065 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006342	IMC - 13065 A	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,05	2,8	17 590,-
00006325	IMC - 13065 W	840 x 740 x 1205	wodą	230 V / 50 Hz	1,05	15,3	17 590,-
00026974	IMC - 13065 ADP	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,05	2,8	17 990,-

R290 230/1N



65 kg
3830 szt.
155 kg/24h



IMC - 15565 A **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **17 990,-**
IMC - 15565 W **Kostkarka do lodu chłodzona wodą** **17 990,-**
IMC - 15565 ADP **Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem** **18 490,-**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 155 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.

IMC - 15565 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006326	IMC - 15565 A	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,4	2,6	17 990,-
00006327	IMC - 15565 W	840 x 740 x 1205	wodą	230 V / 50 Hz	1,4	13	17 990,-
00026975	IMC - 15565 ADP	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,4	2,6	18 490,-

R290 230/1N



20 kg
3000 szt.
od 45 kg/24h



N - 50 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 8 799,-
N - 70 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 11 299,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie amerykańskiego lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- pojemność zbiornika kostek: 20 kg / 3000 kostek
- zdolność mrożenia: od 45 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)

N - 60 W:
- czynnik R-452a

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Wydajność kg/dobę	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029390	N - 50 A	535 x 595 x 894 / 944	powietrzem	45	230 V / 50 Hz	0,615	48	8 799,-
00029391	N - 70 A	535 x 595 x 894 / 944	powietrzem	76	230 V / 50 Hz	1,007	48	11 299,-

R290 230/1N



215 kg/24h



N - 215 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 18 390,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- zdolność mrożenia: 215 kg na 24 h

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009863	N - 215 A	760 x 620 x 500	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	18 390,-

R290 230/1N



200 kg
30000 szt.

N - zasobnik Zasobnik do N - 215 9 090,-

- wykonanie nierdzewne
- pojemność: 200 kg / 3000 kostek

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00009865	N - zasobnik	762 x 820 x 1071	80



200 kg
30000 szt.
215 kg/24h



N - 215 AC Kostkarka chłodzona powietrzem + zasobnik 27 590,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- pojemność zasobnika: 200 kg / 3000 kostek
- zdolność mrożenia: 215 kg na 24 h

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009866	N - 215 AC	762 x 820 x 1571	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	27 590,-

R290 230/1N







IMG - 9030 A Łuskarka chłodzona powietrzem 15 690,-
IMG - 9030 W Łuskarka chłodzona wodą 16 290,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- zdolność mrożenia: 113 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- pojemność zbiornika łusek: 30 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórniach a także restauracjach, dyskotekach i barach

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006350	IMG - 9030 A	500 x 660 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,55	1	15 690,-
00006351	IMG - 9030 W	500 x 660 x 930	wodą	230 V / 50 Hz	0,55	6,3	16 290,-

R290 230/1N







IMG - 15055 A Łuskarka chłodzona powietrzem 17 990,-
IMG - 15055 W Łuskarka chłodzona wodą 17 990,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- zdolność mrożenia: 153 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- pojemność zbiornika łusek: 55 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórniach a także restauracjach, dyskotekach i barach

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006352	IMG - 15055 A	738 x 690 x 1150	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	1	17 990,-
00006353	IMG - 15055 W	738 x 690 x 1150	wodą	230 V / 50 Hz	0,65	6,4	17 990,-

R290 230/1N

ZESTAWY DO CZYSZCZENIA KOSTKAREK



Kit Cleaner Środek do czyszczenia kostkarek 499,-

- rekomendowany do czyszczenia w kostkarkach raz w miesiącu
- wpływa na lepszą jakość kostek lodu
- zapewnia dłuższy cykl życia urządzenia
- obniża koszty utrzymania urządzenia
- zestaw 24 sztuk saszetek

Indeks	Model
00009860	Kitcleaner

Stoły chłodnicze i mroźnicze
Szafy chłodnicze i mroźnicze





Stoły chłodnicze i mroźnicze

- przeznaczone do wszystkich lokali gastronomicznych
- połączenie wygodnej powierzchni roboczej z technologią chłodzenia lub mrożenia
- 2, 3 i 4-ro drzwiowe wyposażone w prowadnice do umieszczenia rusztów lub GN 1/1 lub z szufladami
- blaty wykonane są ze stali nierdzewnej z dwiema opcjami zakończenia tylnej części blatu – z rantem lub bez
- wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304
- wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 43°C
- agregat chłodniczy umieszczony z prawej lub lewej strony
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczna jednostka sterująca

Wszystkie urządzenia posiadają jednostkę sterowania z nowym panelem.

Szafy chłodnicze i mroźnicze

- do wszystkich typów lokali gastronomicznych
- dostępne są pojemności od 560 do 1400 litrów
- wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304
- w komorach od 2 do 4 rusztów z możliwością regulacji wysokości
- poszczególne komory z 2-4 zasuwami z rusztami i możliwością regulacji wysokości
- funkcja automatycznego rozmrażania oraz możliwość otwierania drzwi z prawej lub z lewej strony
- wymuszony obieg powietrza
- monoblokowa jednostka chłodnicza
- agregat umieszczony na górze urządzenia
- wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 43°C
- izolacja o grubości 70 mm
- elektroniczna jednostka sterująca

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
265 L



SCH 2D DH **Stół chłodniczy dwudrzwiowy bez rantu** **12 680,-**

SCH 2D DL **Stół chłodniczy dwudrzwiowy z rantem** **12 920,-**

SCH 2D DSL **Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem i rantem** **14 670,-**

SCH 2D-4Z DL **Stół chłodniczy czteroszufladowy z rantem** **17 520,-**

SCH 2D-4Z DSL **Stół chłodniczy czteroszufladowy ze zlewem i rantem** **19 315,-**

- przystosowane do GN 1/1 (2 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 2°C / 8°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029375	SCH 2D DH	1380 x 700 x 900	-	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,32	99	12 680,-
00008713	SCH 2D DL	1380 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,32	100	12 920,-
00008714	SCH 2D DSL	1380 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,32	102	14 670,-
00029376	SCH 2D-4Z DL	1380 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,32	106	17 520,-
00029377	SCH 2D-4Z DSL	1380 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,32	107	19 315,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N



3x GN 1/1
420 L



SCH 3D DH **Stół chłodniczy trzydrzwiowy bez rantu** **15 650,-**

SCH 3D DL **Stół chłodniczy trzydrzwiowy z rantem** **16 150,-**

SCH 3D DSL **Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem i rantem** **17 790,-**

SCH 3D-6Z DL **Stół chłodniczy sześcioszufladowy z rantem** **22 890,-**

SCH 3D-6Z DSL **Stół chłodniczy sześcioszufladowy ze zlewem z rantem** **24 610,-**

- przystosowane do GN 1/1 (3 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 2°C / 8°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
-

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029378	SCH 3D DH	1880 x 700 x 900	-	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,38	119	15 650,-
00008716	SCH 3D DL	1880 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	120	16 150,-
00008717	SCH 3D DSL	1880 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,38	122	17 790,-
00029379	SCH 3D-6Z DL	1880 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	129	22 890,-
00029380	SCH 3D-6Z DSL	1880 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	130	24 610,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N







Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

SCH 4D DH **Stół chłodniczy czterodrzwiowy bez rantu** **19 200,-**

SCH 4D DL **Stół chłodniczy czterodrzwiowy z rantem** **19 050,-**

SCH 4D DSL **Stół chłodniczy czterodrzwiowy ze zlewem i rantem** **20 990,-**

SCH 4D-8Z DL **Stół chłodniczy ośmioszufladowy z rantem** **28 600,-**

SCH 4D-8Z DSL **Stół chłodniczy ośmioszufladowy ze zlewem i rantem** **30 500,-**

- przystosowane do GN 1/1 (4 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 2°C / 8°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029381	SCH 4D DH	2380 x 700 x 900	-	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,43	149	19 200,-
00008719	SCH 4D DL	2380 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,43	150	19 050,-
00008720	SCH 4D DSL	2380 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,43	152	20 990,-
00029382	SCH 4D-8Z DL	2380 x 700 x 900	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,43	162	28 600,-
00029383	SCH 4D-8Z DSL	2380 x 700 x 900	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,43	163	30 500,-



Model	SCH 2D		SCH 3D		SCH 4D	
Korpus SCH	00009812	6 755,-	00009814	7 765,-	00009816	8 755,-
Drzwi - 1szt.	00009818 755,-					
Zestaw 2 szuflad: 1/2 + 1/2	00001469 2 655,-					
Zestaw 3 szuflad: 1/3 + 1/3 +1/3	00001470 3 455,-					
Zestaw 2 szuflad: 2/3 (na butelki) + 1/3	00008908 2 995,-					
Płyta z tylnym rantem	00009875	1 655,-	00009876	2 055,-	00009877	2 355,-
Płyta ze zlewem	00009881	2 475,-	00009882	2 885,-	00009883	3 135,-
Zamek do drzwi stołu	00001471 159,-					
Agregat chłodzący po lewej stronie	00001486 390,-					
Prowadnica rusztu	00001490 139,-					
Ruszt nierdzewny GN 1/1 - 53 x 32,5 x 3	00001487 135,-					



Zestaw 2 szuflad: 1/2 + 1/2



Zestaw 3 szuflad: 1/3 + 1/3 +1/3



Zestaw 2 szuflad: 2/3 (na butelki) + 1/3





2x GN 1/1
265 L



SM 2D DH **Stół mroźniczy dwudrzwiowy bez rantu** **14 300,-**

SM 2D DL **Stół mroźniczy dwudrzwiowy z rantem** **14 620,-**

- przystosowane do GN 1/1 (2 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 18°C / -24°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- brak możliwości instalacji szuflad oraz zlewu

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029384	SM 2D DH	1380 x 700 x 900	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,32	109	14 300,-
00008722	SM 2D DL	1380 x 700 x 900	z rantem	230 V / 50 Hz	0,32	110	14 620,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N



3x GN 1/1
420 L



SM 3D DH **Stół mroźniczy trzydrzwiowy bez rantu** **17 620,-**

SM 3D DL **Stół mroźniczy trzydrzwiowy z rantem** **17 980,-**

- przystosowane do GN 1/1 (3 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 18°C / -24°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- brak możliwości instalacji szuflad oraz zlewu

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029386	SM 3D DH	1880 x 700 x 900	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,38	129	17 620,-
00008725	SM 3D DL	1880 x 700 x 900	z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	130	17 980,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N





4x GN 1/1

575 L

SM 4D DH **Stół mroźniczy czterodrzwiowy bez rantu** **20 980,-**

SM 4D DL **Stół mroźniczy czterodrzwiowy z rantem** **20 990,-**

- przystosowane do GN 1/1 (4 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 18°C / -24°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- brak możliwości instalacji szuflad oraz zlewu

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029388	SM 4D DH	2380 x 700 x 900	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,43	159	20 980,-
00008728	SM 4D DL	2380 x 700 x 900	z rantem	230 V / 50 Hz	0,43	160	20 990,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N

Model	SM 2D		SM 3D		SM 4D	
Korpus SM	00009813	10 760,-	00009815	12 450,-	00009817	14 300,-
Drzwi - 1szt.	00009818 1 110,-					
Płyta z tylnym rantem	00009878	2 390,-	00009879	2 940,-	00009880	3 360,-
Zamek do drzwi stołu	00001471 990,-					
Prowadnica rusztu	00001490 220,-					
Ruszt nierdzewny GN 1/1 - 53 x 32,5 x 3	00001487 390,-					



Szuflada + prowadnica rusztu + ruszt GN 1/1



Zamek do drzwi stołu



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







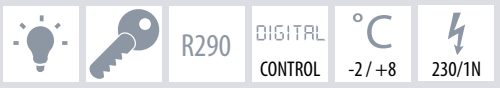


LS 50 Szafa chłodnicza — 11 240,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024043	LS 50	710 x 700 x 2000	0,43	450	140	230 V / 50 Hz











LS 50 SV Szafa chłodnicza przeszklona — 13 450,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024044	LS 50 SV	710 x 700 x 2000	0,43	450	150	230 V / 50 Hz











LS 70 Szafa chłodnicza GN 2/1 — 11 990,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001482	LS - 70	710 x 800 x 2000	0,43	650	150	230 V / 50 Hz









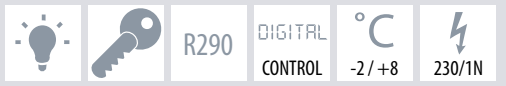


LS 70 SV Szafa chłodnicza przeszklona GN 2/1 — 14 160,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024045	LS 70 SV	710 x 800 x 2000	0,43	650	160	230 V / 50 Hz











LS 140 Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1 — 18 240,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00001484	LS 140	1420 x 800 x 2000	1300	230 V / 50 Hz	0,64	250









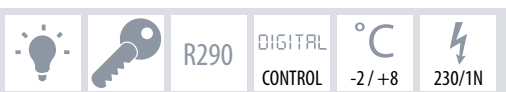


LS 140 SV Szafa chłodnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 — 22 340,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024046	LS 140 SV	1420 x 800 x 2000	0,53	1300	250	230 V / 50 Hz





3x
530 x 550
450 L



MS 50 Szafa mroźnicza 13 620,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024047	MS 50	710 x 700 x 2000	0,5	450	152	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N



3x
530 x 550
450 L



MS 50 SV Szafa mroźnicza przeszklona 18 200,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -22°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024048	MS 50 SV	710 x 700 x 2000	0,5	450	160	230 V / 50 Hz

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



4x
GN 2/1
650 L



MS 70 Szafa mroźnicza GN 2/1 14 260,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001483	MS 70	710 x 800 x 2000	0,6	650	162	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N

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



4x GN 2/1
650 L



MS 70 SV Szafa mroźnicza przeszklona GN 2/1 — 18 840,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -22°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024049	MS 70 SV	710 x 800 x 2000	0,43	650	170	230 V / 50 Hz

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



8x GN 2/1
1300 L



MS 140 Szafa mroźnicza dwudrzwiowa GN 2/1 — 19 950,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001485	MS 140	1420 x 700 x 2000	0,7	1300	245	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N



8x GN 2/1
1300 L



MS 140 SV Szafa mroźnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 — 28 240,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -22°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024050	MS 140 SV	1420 x 800 x 2000	0,9	1300	270	230 V / 50 Hz

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



10x
650 L



LS 70 CAMP Szafa chłodnicza campingowa 22 340,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **10x półka z zamkiem**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
  ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- zakres temperatur: -2°C / 8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024057	LS 70 CAMP	710 x 800 x 2000	0,425	650	180	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N



8x
600x800
770 L



MS 90 L Szafa mroźnicza 600x800 na lody 23 450,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **8x ruszt 600x800 mm z prowadnicami**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
  ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- zakres temperatur: -5°C / -30°C
- czynnik chłodniczy: R290

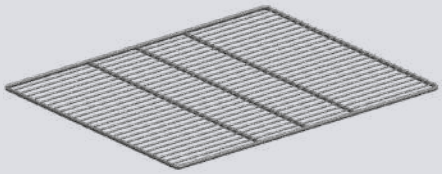
OPCJE:
- kółka

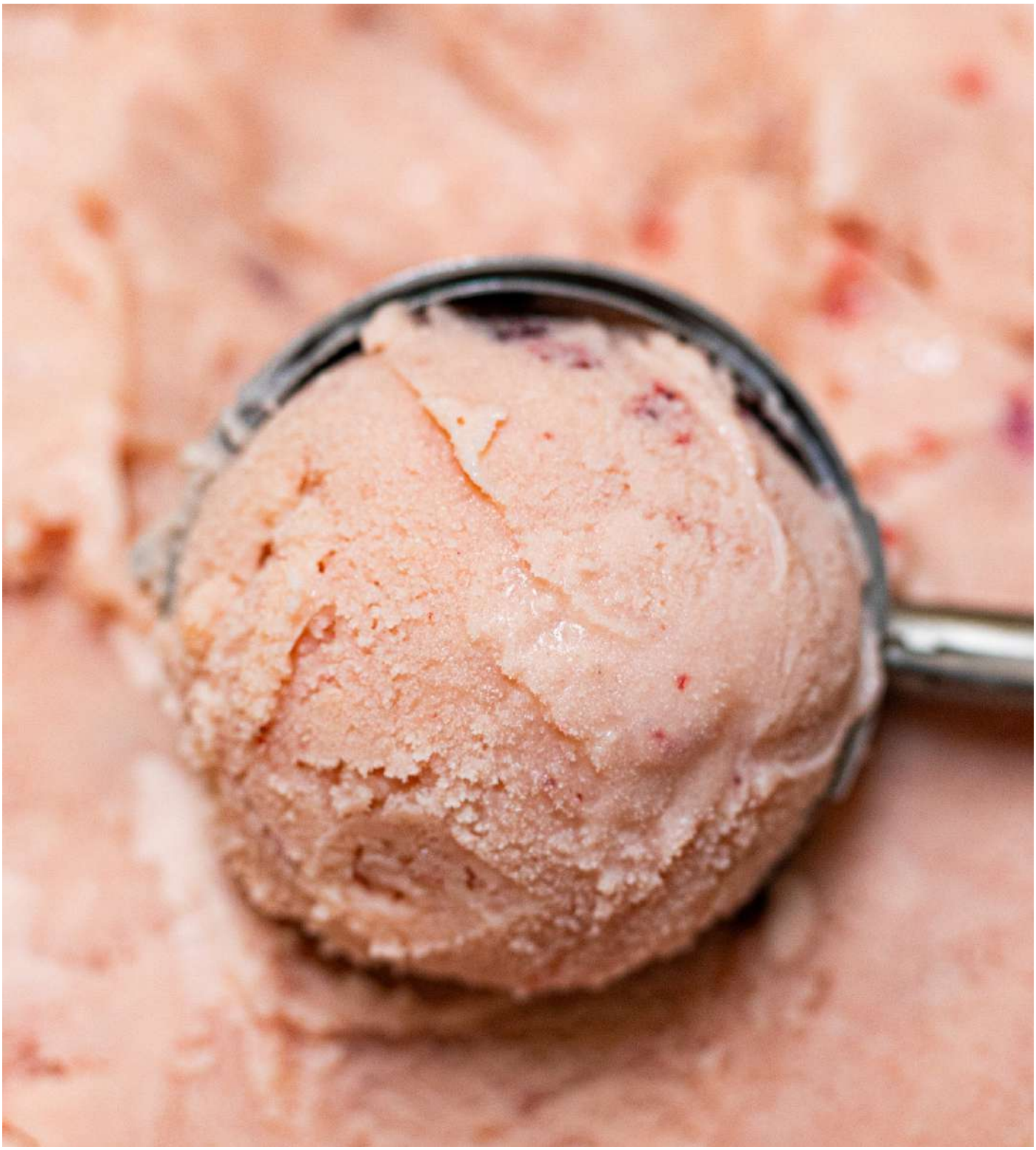
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024056	MS 90 L	780 x 980 x 2000	0,7	770	180	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -5 / -30 | 230/1N

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis	Cena netto PLN
00029487	RSP1	530 x 550 x 30	Ruszt powlekany 530 x 550	199,-
00001489	LSP	650 x 530 x 30	Ruszt powlekany GN 2/1	199,-
00001488	LS	650 x 530 x 30	Ruszt nierdzewny GN 2/1	490,-
00001491	VL - LS		Prowadnica rusztów do szafy chłodniczej - 2 szt.	199,-
00001492	KS		Kółka - zestaw 2x z hamulcem + 2x bez hamulca	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

RM Schładzarko--zamrażarki szokowe

Schładzarko - zamrażarki szokowe IS / ISN 451

Multifunkcyjne urządzenia INFINITY 458

Akcesoria 464

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.

Schładzarko-zamrażarki szokowe IS / ISN

- wielofunkcyjne urządzenie chłodnicze o wysokiej mocy i oszczędnej eksploatacji
- szybkie obniżanie temperatury produktu - schładzanie, mrożenie, kontrolowane rozmrażanie, schładzanie szokowe (do 200 kg żywności w ciągu 90 min)
- różnorodna gama modeli - pojemność od 5 GN do komór chłodniczych na wózki
- funkcja przechowywania chłodzonej lub mrożonej żywności przez dłuższy czas - oszczędność powierzchni przechowywania w innych szafach chłodniczych
- po zakończeniu cyklu pracy w trybie chłodzenia lub zamrażania, przełączanie na tzw. tryb utrzymywania
- możliwość wykorzystania pojemników GN o głębokości 40 lub 65 mm, w zależności od typu urządzenia
- funkcja FOOD SCAN z wielopunktową sondą potrawy, zapewniającą wyłączenie urządzenia po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rdzenia potrawy
- masywna konstrukcja
- wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304
- wentylatory o maksymalnych rozmiarach
- przemyślana konstrukcja prowadnic, umożliwiająca swobodną cyrkulację powietrza, zapewniając wysokiej jakości szybkie schładzanie i zamrażanie potraw
- dotykowy 9 - calowy, kolorowy panel LCD, intuicyjny ekran dotykowy ze złączem USB do pobierania danych HACCP
- pianowa izolacja PUR wykonana pod wysokim ciśnieniem, wolna od halonów FCKW
- kompaktowe, mocne nogi o regulowanej wysokości
- prosta autodiagnostyka, bez przerywania pracy urządzenia















Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

ISN 0511 Schładzarko-zamrażarka szokowa 5x GN 1/1 — 34 990,-

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 25 kg /cykl
- zamrażanie: 15 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

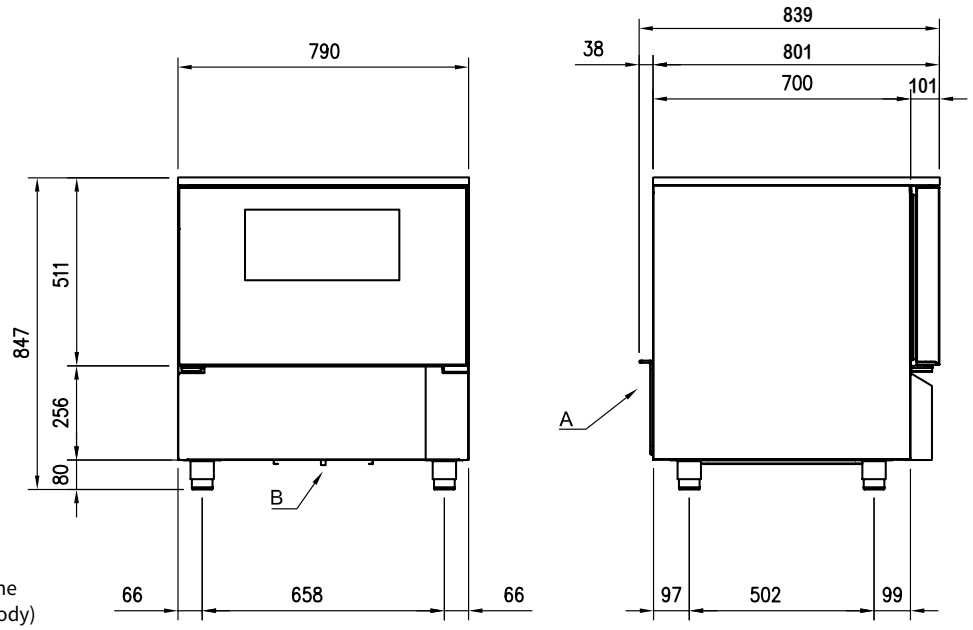
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- ⊕ **karta SD z filmami instruktażowymi**
- ⊕ **oświetlenie komory roboczej diodami LED**
- ⊕ **filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)**

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 8 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00033885	ISN 0511	790 x 839 x 847	0,578	100	5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400

R290 | WIFI OPTION | USB SD | HACCP | DIGITAL | 230/1N



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)













Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

ISN 1011 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 1/1 56 990,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 45 kg /cykl
- zamrażanie: 30 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

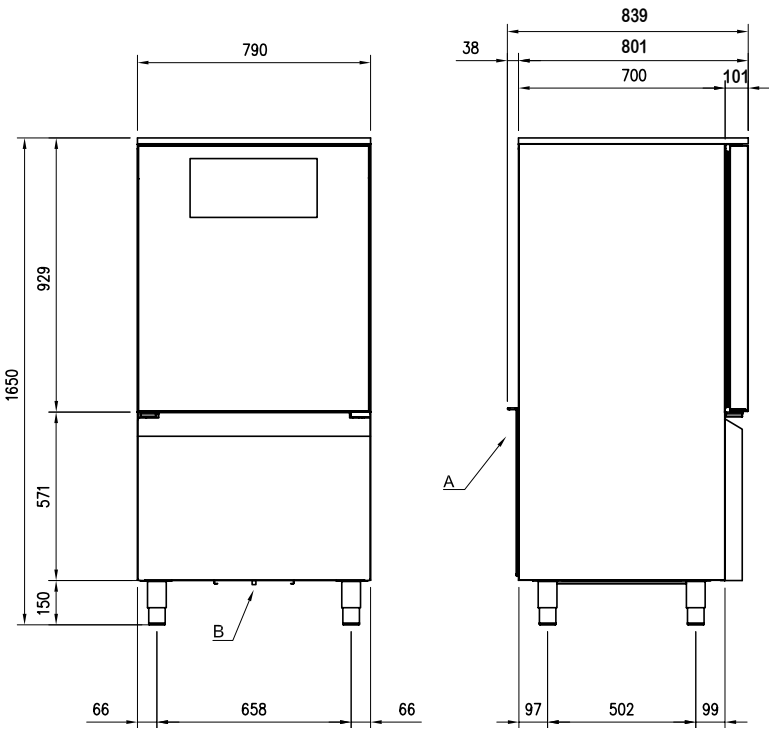
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- ⊕ **karta SD z filmami instruktażowymi**
- ⊕ **oświetlenie komory roboczej diodami LED**
- ⊕ **filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)**

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 18 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00033886	ISN 1011	790 x 839 x 1650	1,6	179	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

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







70 kg
+90°C » +3°C
90 min.

50 kg
+90°C » -18°C
240 min.

ISN 1021 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 2/1 75 990,-

- pojemność: 10x GN 2/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 70 kg /cykl
- zamrażanie: 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

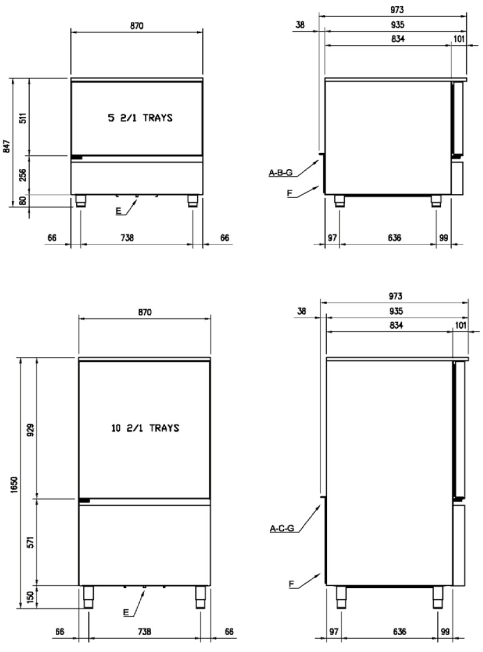
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 14 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00033888	ISN 1021	870 x 974 x 1650	0,876	156	10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800

R290 | WIFI OPTION | USB SD | HACCP | TOUCH CONTROL | 400/3N



A - przyłącze elektryczne
C - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody)

A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø8 ø10
C= GAS CONNECTION ø12 ø16
D= GAS CONNECTION 2xø12 2xø16
E= WATER DISCARGE ø18 (F)
F= WATER INLET CONNECTION G3/4" (M) (ALL-IN-ONE)
G= WATER OUTLET CONNECTION ø20 (M) (ALL-IN-ONE)











ISN 1511 Schładzarko-zamrażarka szokowa 15x GN 1/1 67 590,-

- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65 mm lub 15x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 70 kg /cykl
- zamrażanie: 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- kółka

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

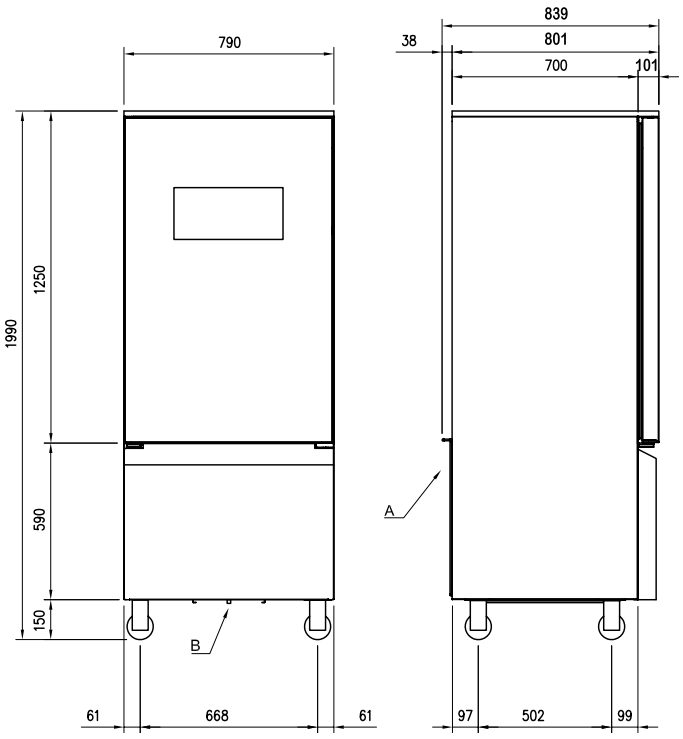
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- prowadnice na 15 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00033887	ISN 1511	790 x 839 x 1990	2,39	225	15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

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



110 kg
+90°C » +3°C
90 min.

95 kg
+90°C » -18°C
240 min.

IS 2011 4HP **Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1** **143 600,-**

IS 2011 4HP SILENT **Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1** **156 600,-**

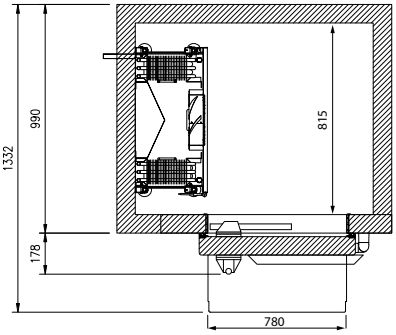
- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie: 110 kg /cykl**
- zamrażanie: 95 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

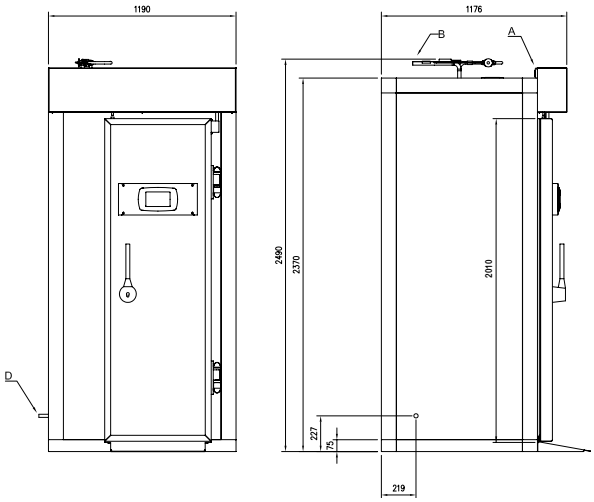
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 1/1 lub EN 600x400

IS 2011 4HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (45 dB)**





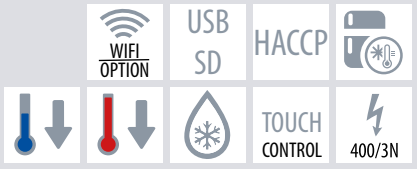
A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN*
00026794	IS 2011 4HP	Komora 1190 x 1332 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	404/169	wózek 20x GN1/1	148 990,-
00026795	IS 2011 4HP SILENT	Komora 1190 x 1332 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	404/260	wózek 20x GN1/1	159 990,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory





200 kg
+90°C » +3°C
90 min.

175 kg
+90°C » -18°C
240 min.

IS 4011 9HP **Schładzarko-zamrażarka szokowa 40x GN 1/1** **181 700,-**

IS 4011 9HP SILENT **Schładzarko-zamrażarka szokowa 40x GN 1/1** **202 590,-**

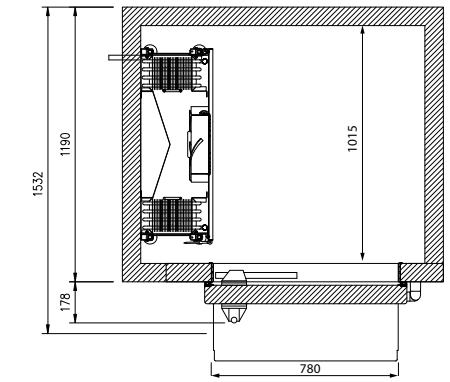
- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie: 200 kg /cykl**
- zamrażanie: 175 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9" HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

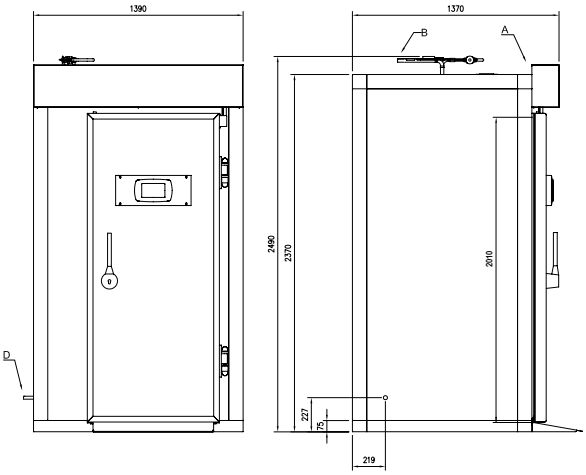
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 2/1 lub EN 600x400

IS 4011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (60 dB)**





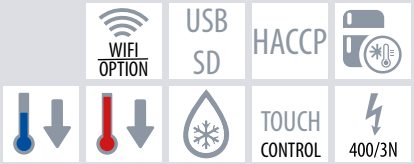
A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN*
00026798	IS 4011 9HP	Komora 1390 x 1532 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	461/169	wózek 40x 1/1	189 990,-
00026799	IS 4011 9HP SILENT	Komora 1390 x 1532 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	461/260	wózek 40x 1/1	209 990,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory



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

Multifunkcyjne urządzenia INFINITY



- rozmrażanie, utrzymywanie, wolne gotowanie, chłodzenie, mrożenie szokowe i przechowywanie
- zmniejszenie obciążenia pieca konwekcyjno-parowego
- 2 warianty oprogramowania i 7 cykli - nieskończone możliwości obróbki
- automatyczny program chłodzenia lub zamrażania dla poszczególnych produktów
- wysoka wydajność – chłodzenie szokowe do 200 kg w ciągu 90 min.
- możliwość ręcznego ustawienia wszelkich parametrów i łączenia cykli
- kroki ustawiane po włożeniu produktu
- możliwość włączenia obróbki w czasie przestojów lub nocą, kiedy korzystać można z tańszej energii
- obniżone zużycie energii nawet do 50% oraz zmniejszenie o 20% ubytku masy produktów w porównaniu z tradycyjnym pieczeniem, dzięki gotowaniu niskotemperaturowemu
- Dotykowy panel sterujący o wielkości 9” z 16 mln kolorów, rozdzielczość 800x480 WVGA i pamięć DDR RAM 128MB - szybsze ustawianie parametrów, dokładny podgląd przebiegających procesów w czasie rzeczywistym
- łatwa konserwacja, bez zatrzymywania pracy urządzenia
- funkcja FOOD SCAN przy użyciu wielopunktowej sondy funkcyjnej

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











Infinity 0511 N Multifunkcyjne urządzenie 5x GN 1/1 41 990,-

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 25 kg /cykl
- zamrażanie: 15 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

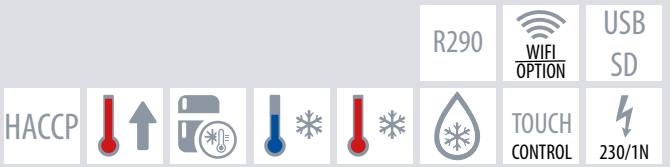
POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

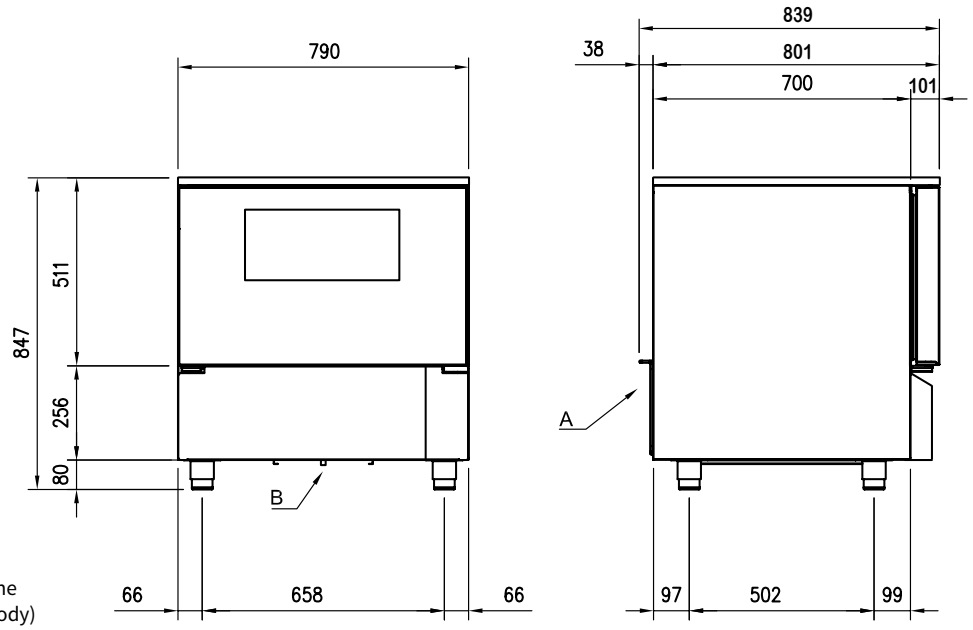
OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 8 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00033889	Infinity 0511 N	790 x 839 x 847	0,578	5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	100





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)













Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Infinity 1011 N Multifunkcyjne urządzenie 10x GN1/1 — 69 990,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 45 kg /cykl
- zamrażanie - 30 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:

- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

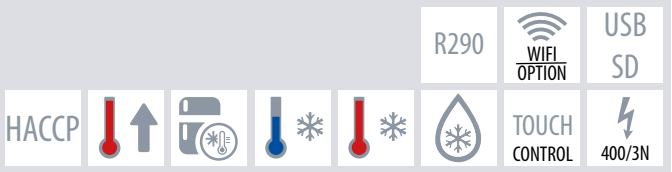
POZOSTAŁE FUNKCJE:

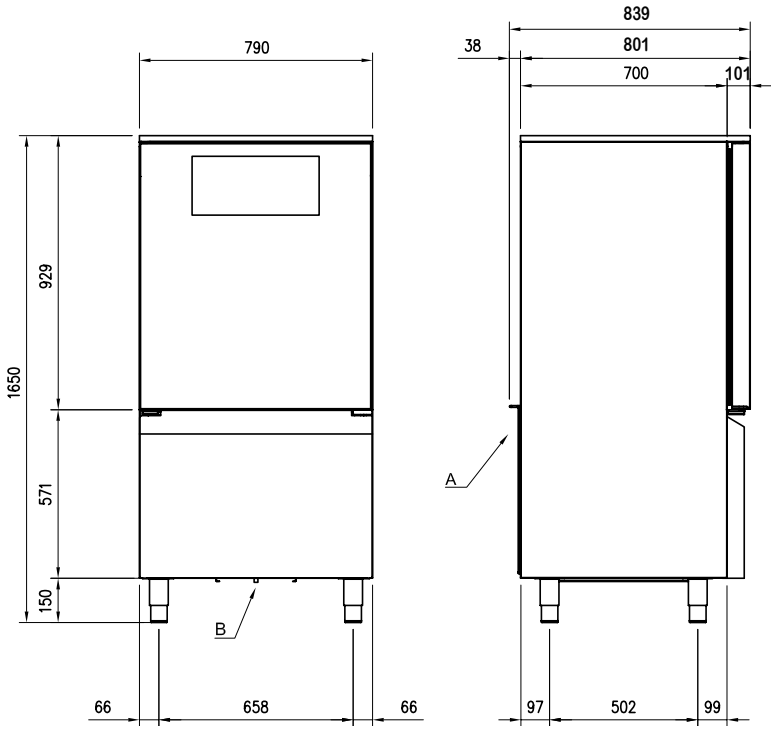
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 18 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00033890	Infinity 1011 N	790 x 839 x 1650	1,6	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	179





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (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











Infinity 1021 N Multifunkcyjne urządzenie 10x GN2/1 94 990,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:

- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

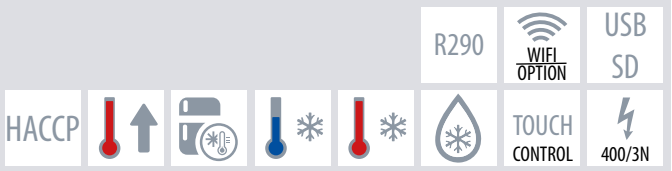
OPCJE ZA DOPŁATĄ:

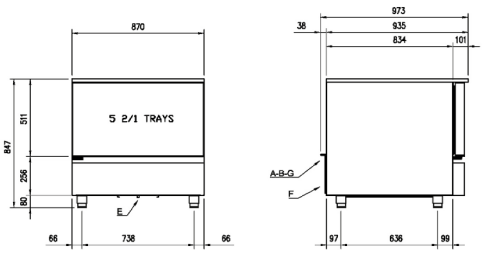
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 14 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

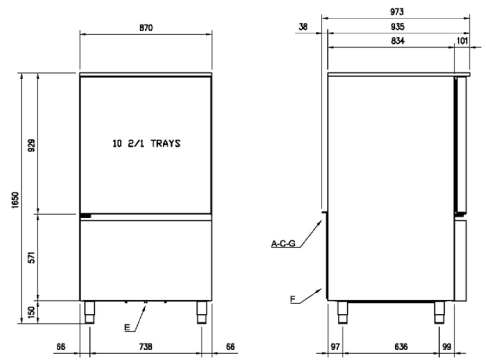


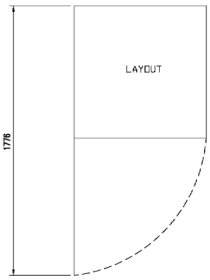
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00033892	Infinity 1021 N	870 x 974 x 1650	0,876	10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800	156









A - przyłącze elektryczne
C - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø8 ø10
C= GAS CONNECTION ø12 ø16
D= GAS CONNECTION 2xø12 2xø16
E= WATER DISCARGE ø18 (F)
F= WATER INLET CONNECTION G3/4" (M) (ALL-IN-ONE)
G= WATER OUTLET CONNECTION ø20 (M) (ALL-IN-ONE)











Infinity 1511 N Multifunkcyjne urządzenie 15x GN1/1 85 990,-

- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65 mm lub 15x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:

- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- kółka

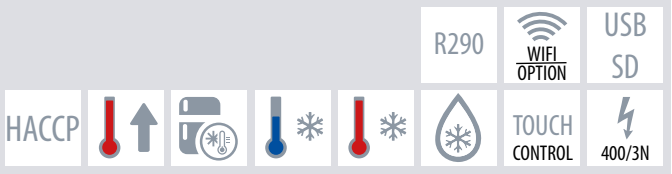
OPCJE ZA DOPŁATĄ:

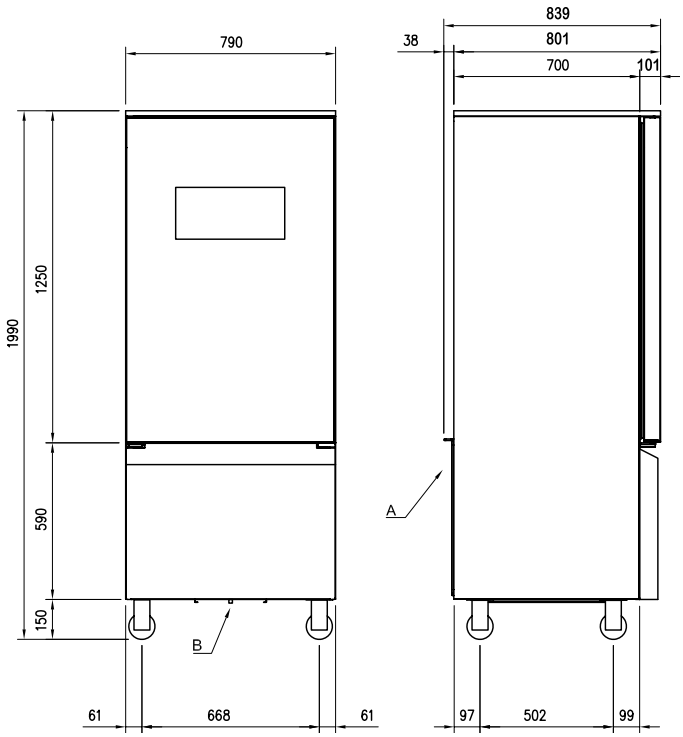
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- prowadnice na 15 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00033891	Infinity 1511 N	790 x 839 x 1990	2,39	15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	225



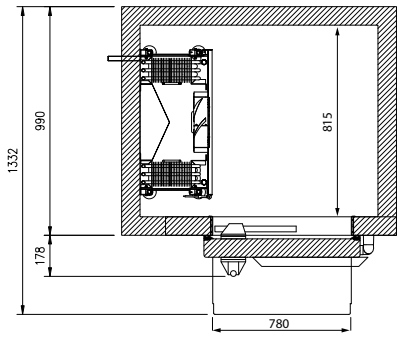


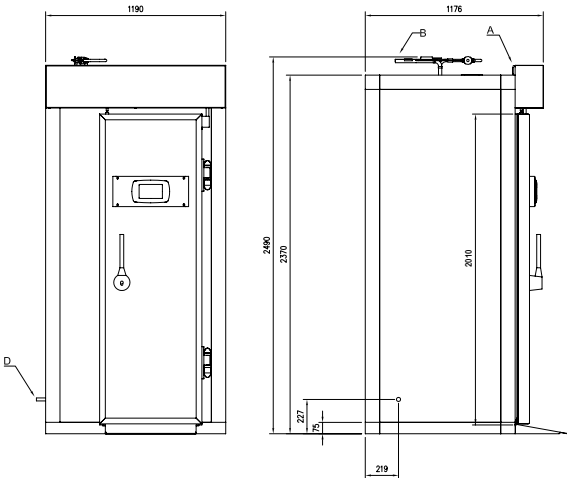
A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody) Ø14 Ø18



110 kg
+90°C » +3°C
90 min.

95 kg
+90°C » -18°C
240 min.





Infinity 2011 4HP — **Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1** — **159 900,-**

Infinity 2011 4HP SILENT — **Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1** — **169 900,-**

- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie - 110 kg /cykl**
- zamrażanie - 95 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 1/1 lub EN 600x400

Infinity 2011 4HP SILENT / Infinity 2011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (45 dB)**

A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Cena netto PLN*
00026800	Infinity 2011 4HP	Komora 1190 x 1332 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	404/169	159 900,-
00026801	Infinity 2011 4HP SILENT	Komora 1190 x 1332 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	558/260	169 900,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory



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



200 kg
+90°C » +3°C
90 min.

175 kg
+90°C » -18°C
240 min.

Infinity 4011 9HP — **Multifunkcyjne urządzenie 40x GN1/1** — **229 900,-**

Infinity 4011 9HP SILENT — **Multifunkcyjne urządzenie 40x GN1/1** — **249 900,-**

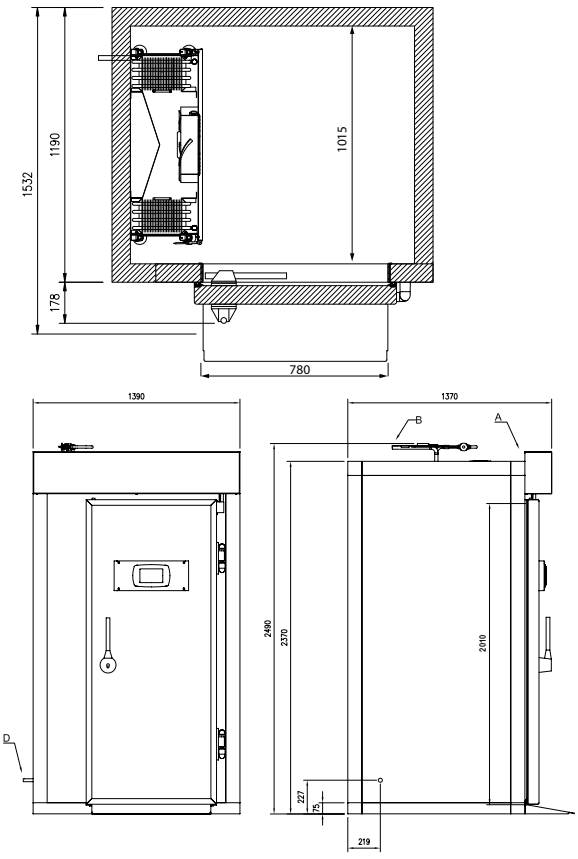
- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie - 200 kg /cykl**
- zamrażanie - 175 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa

FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 2/1 lub EN 600x400

Infinity 4011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (60 dB)**



A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm



Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Cena netto PLN*
00026804	Infinity 4011 9HP	Komora 1390 x 1532 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/169	229 900,-
00026805	Infinity 4011 9HP SILENT	Komora 1390 x 1532 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/260	249 900,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory



Akcesoria

Indeks	Model	Nazwa	Cena netto PLN
00016902	HISON	Podgrzewana sonda termiczna*	1 990,-
00024175	WISON	Sonda bezprzewodowa*	3 790,-
00016903	ISTRL	Sterylizator*	3 190,-
00024178	IRO 0515	Odwrotne drzwi dla Infinity 0511 - 1511*	1 799,-
00024179	IRO 2040	Odwrotne drzwi dla Infinity 2011 i 4011*	1 799,-
00016911	ITRA	PC Software Tracer	1 350,-
00024188	IKOL 0508	Zestaw kółek 0511 - 1511	499,-
00024189	IKOL 1011	Zestaw kółek 1011	539,-
00024191	IVZ 11	Wózek GN 1/1 (383x540x1750 mm)	6 990,-
00024192	IVZ 21	Wózek GN 2/1 (590x660x1750 mm)	7 290,-
00024193	IVZ EN	Wózek EN 400x600 (460x624x1750 mm)	7 290,-

*** należy określić przy zamówieniu urządzenia**


Oświetlenie LED w modelach IS


Sonda termiczna

RM Pizza System

Piece do pizzy 468
Podstawy pod piece do pizzy 470
Miksery spiralne 473
Wałkownice 475

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.


GASTRO ECONOMY

Piece do pizzy



- urządzenia do wszelkiego rodzaju placówek, oferujących pizzę i inne podobnego rodzaju potrawy
- dostępne w wersji jednopoziomowej lub dwupoziomowej
- oznaczenie numeryczne wskazuje na liczbę pizz o średnicy od 25 do 35 cm, które można umieścić na jednym poziomie
- każda komora posiada samodzielne sterowanie, górną i dolną grzałkę, górny i dolny termostat z temperaturą wyłączania 450°C oraz samodzielne oświetlenie poszczególnych komór - równomierne pieczenie
- na górnej i dolnej ścianie komory osadzone płyty szamotowe
- panel sterowania wyposażony w termometr
- możliwość zamówienia podstawy
- kominek odprowadzający parę
- tłoczone, doskonale uszczelnione drzwiczki
- oświetlenie wewnętrzne
- szerokie uchwyty

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







P - 4 Piec do pizzy 7 990,-

- pojemność: 4x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 700 x 700 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00010236	P - 4	983 x 906 x 412	4,8	80,8









P - 6 Piec do pizzy 10 790,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 700 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019379	P - 6	982 x 1252 x 412	7,2	114,6









P - 6 L Piec do pizzy 10 990,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 1050 x 700 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019380	P - 6 L	1313 x 910 x 412	8	118





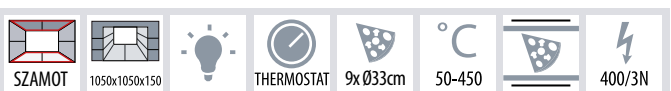




P - 9 Piec do pizzy 14 290,-

- pojemność: 9x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 1050 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019381	P - 9	1313 x 1253 x 412	12	145,3



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







P - 8 Piec do pizzy — 13 990,-

- pojemność: 8x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (700 x 700 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00015995	P - 8	983 x 902 x 763	9,6	160







P - 12 Piec do pizzy — 18 690,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (700 x 1050 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019383	P - 12	983 x 1255 x 763	14,4	205,3







P - 12 L Piec do pizzy — 18 990,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (1050 x 700 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00018934	P - 12 L	1313 x 903 x 763	16	211,1







P - 18 Piec do pizzy — 24 790,-

- pojemność: 18x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (1050 x 1050 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019040	P - 18	1313 x 1273 x 763	24	288,6

GASTRO ECONOMY

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

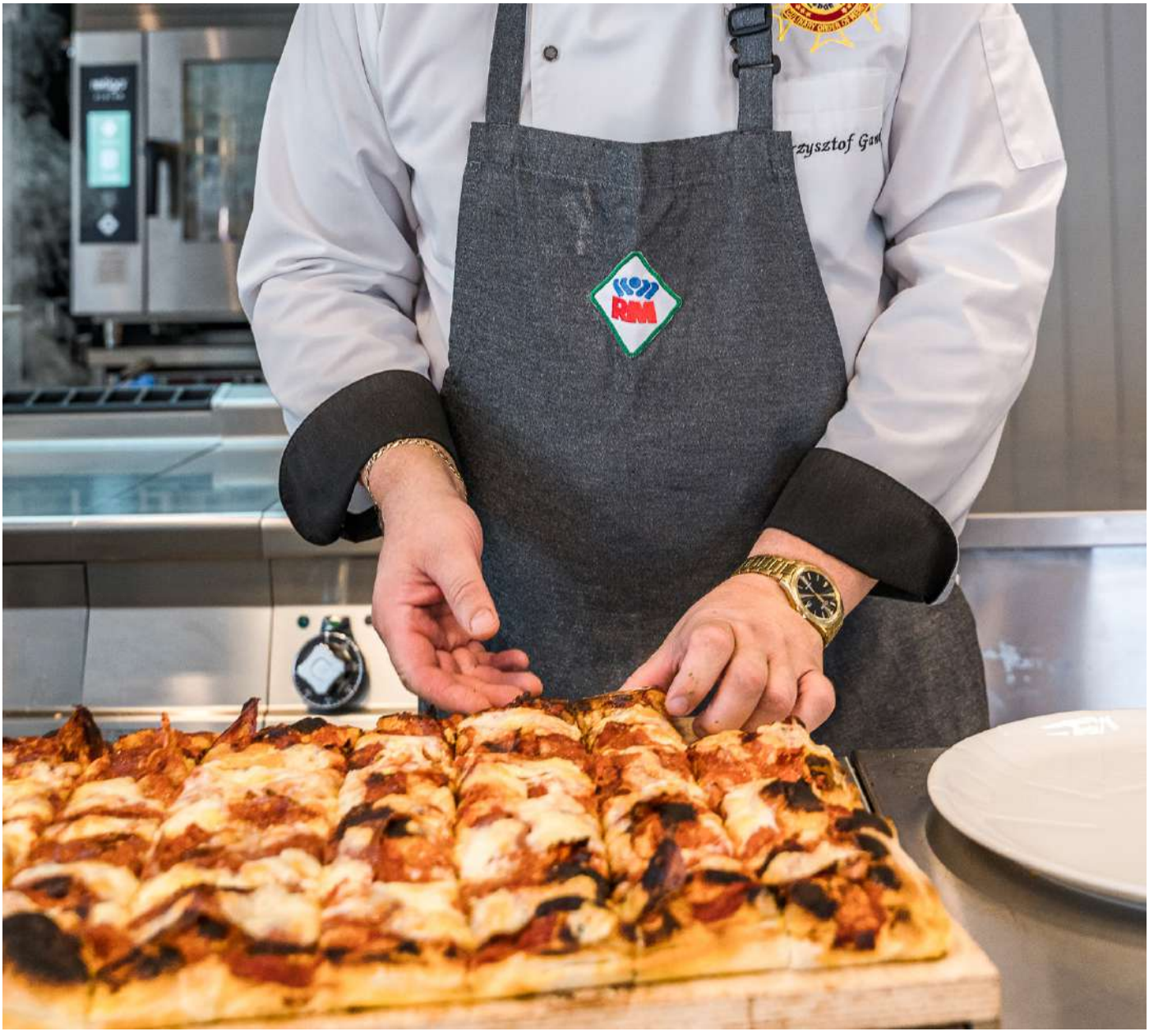
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



ES Podstawy pod piec do pizzy P

- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo

Indeks	Model	Przeznaczenie	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00029479	ES4	Podstawa pod piec do pizzy P - 4	950 x 780 x 950	24,2	1 990,-
00029480	ES6	Podstawa pod piec do pizzy P - 6	950 x 1130 x 950	28,9	2 390,-
00029482	ES9	Podstawa pod piec do pizzy P - 9	1300 x 1130 x 950	45,6	2 990,-
00029483	ES8	Podstawa pod piec do pizzy P - 8	950 x 780 x 850	22,8	1 990,-
00029484	ES12	Podstawa pod piec do pizzy P - 12	950 x 1130 x 850	28,1	2 490,-
00029486	ES18	Podstawa pod piec do pizzy P - 18	1300 x 1130 x 850	40,5	2 990,-




GASTRO ECONOMY

Miksery do ciasta
Wałkownice do ciasta



Miksery do ciasta:

- urządzenia idealne do przygotowania znacznych ilości ciężkich ciast
- wyjmowana dzieża
- uchylana pokrywa ochronna

Wałkownice do ciasta:

- znajdują zastosowanie w każdej placówce
- zapewniają oszczędność czasu i zwiększenie efektywności pracy w lokalach z dużą mocą przerobową
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- proste lub ukośne ustawienie wałka







HTS 15 **Mikser spiralny 15 l** **7 690,-**
HTS 15 T **Mikser spiralny trójfazowy 15 l** **7 699,-**
HTS 15 2T **Mikser spiralny trójfazowy 15 l dwubiegowy** **8 790,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022143	HTS 15	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,9	78	1	7 690,-
00022147	HTS 15 T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,75	78	1	7 699,-
00022146	HTS 15 2T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,6 / 0,8	78	2	8 790,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N







HTS 20 **Mikser spiralny 20 l** **8 199,-**
HTS 20 T **Mikser spiralny trójfazowy 20 l** **8 199,-**
HTS 20 2T **Mikser spiralny trójfazowy 20 l dwubiegowy** **9 299,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022144	HTS 20	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,9	83	1	8 199,-
00022149	HTS 20 T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,75	83	1	8 199,-
00022148	HTS 20 2T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,6 / 0,8	83	2	9 299,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N







HTS 33 **Mikser spiralny 33 l** **9 890,-**
HTS 33 T **Mikser spiralny trójfazowy 33 l** **9 899,-**
HTS 33 2T **Mikser spiralny trójfazowy 33 l dwubiegowy** **11 199,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022145	HTS 33	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	9 890,-
00022150	HTS 33 T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	9 899,-
00022151	HTS 33 2T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1 / 1,4	113	2	11 199,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N



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







HTS 42 T Mikser spiralny trójfazowy 42 l 10 999,-
HTS 42 2T Mikser spiralny trójfazowy 42 l dwubiegowy 12 199,-

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022152	HTS 42 T	480 x 838 x 770	ø45,2 x 26 h	1,5	128	1	10 999,-
00022153	HTS 42 2T	480 x 838 x 770	ø45,2 x 26 h	1,5 / 2,2	128	2	12 199,-

2 SPEED 1 SPEED TIMER 400/3N







HTS 53 T Mikser spiralny trójfazowy 53 l 11 899,-
HTS 53 2T Mikser spiralny trójfazowy 53 l dwubiegowy 12 999,-

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022154	HTS 53 T	530 x 878 x 770	ø50 x 27 h	1,5	128	1	11 899,-
00022155	HTS 53 2T	530 x 878 x 770	ø50 x 27 h	1,5 / 2,2	138	2	12 999,-

2 SPEED 1 SPEED TIMER 400/3N







HTS 75 2T Mikser spiralny trójfazowy 75 l dwubiegowy 27 699,-

- ⊕ **stała dzieża**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

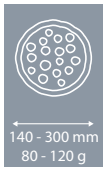
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022156	HTS 75 2T	583 x 966 x 847	ø55 x 37 h	2,6 / 3,4	270	2	27 699,-

2 SPEED 1 SPEED TIMER 400/3N









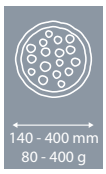
DL-30 Wałkownica — 4 999,-

- średnica pizzy: 14 - 30 cm
- waga pizzy: 80 - 210 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie włącznikiem nożnym - opcja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009855	DL-30	420 x 450 x 650	0,375	35

230/1N







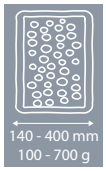
DL-40 Wałkownica — 5 999,-

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

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

230/1N







DL-40P Wałkownica — 6 199,-

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 100 - 700 g
- wykonanie nierdzewne
- wałki ułożone poziomo i równolegle
- sterowanie włącznikiem nożnym

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009857	DL-40P	520 x 450 x 750	0,375	45

230/1N



WN Włącznik nożny — 189,-

- służy do uruchamiania urządzenia

Indeks	Model
00010119	WN

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

RM Urządzenia dynamiczne

Miksery zanurzeniowe 479
Pakowarki próżniowe 483
Krajalnice 485
Wilki do mięsa 488
Miksery uniwersalne 490
Akcesoria do mikserów uniwersalnych 494
Obieraczki do ziemniaków 497

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.

Miksery zanurzeniowe



- szeroka gama modeli do wszystkiego rodzaju zapleczy gastronomicznych
- bogata gama akcesoriów - możliwość zastosowania jednego urządzenia do rożnych operacji przy pomocy przystawki do ubijania, homogenizatora, przystawki emulsyjnej
- wysokowydajne ostrze ze stali nierdzewnej
- elektronicznie sterowana technologia zasilania SRS - stała prędkość mieszania, nawet w przypadku potraw o bardzo twardych lub mocno zmrożonych cząstkach
- cyfrowy wyświetlacz LED pokazujący ustawioną prędkość mieszania
- zabezpieczenie termiczne przed przeciążeniem, wentylowany silnik
- w asortymencie dodatkowym uchwyty do umieszczenia miksera na kotle lub dużym garnku, ułatwiające pracę przy dłuższym użytkowaniu



Silnik do miksera

1 290,-

- pokrywa silnika wykonana ze specjalnego tworzywa
- silnik wentylowany
- termiczne zabezpieczenie przed przeciążeniem
- ergonomiczny uchwyt do wygodnego użytkowania
- możliwość zamocowania przystawki do miksowania, homogenizowania i ubijania

PMF M25

- regulator prędkości

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Dla miksera obr/min	Dla rózgi obr/ min	Cena netto PLN
00028367	PMF M25	Ø75 x 285	0,25	1,4	15 000	2 500 - 15 000	1 290,-
00028368	PMFF M25	Ø75 x 285	0,25	1,45	15 000	-	1 050,-

230/1N



Przystawka miksująca do PMF M

479,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 220, 270 mm
- do miksowania płynów
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028369	PMF N20	Ø75 x 220	0,45	479,-
00028370	PMF N25	Ø75 x 270	0,45	559,-



Przystawka homogenizująca do PMFF M

859,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 220, 270 mm
- do homogenizowania płynów
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028374	PMF H20	Ø45 x 220	0,35	859,-
00028375	PMF H25	Ø45 x 270	0,4	929,-



Przystawka ubijająca do PMF M i PMFF M

929,-

- elementy ubijające wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 290 mm
- do ubijania np. śmietany, białka
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Wydajność l	Waga kg	Cena netto PLN
00028371	PMF SM	Ø90 x 290	10	0,45	929,-

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



Silnik do miksera

1 780,-

- pokrywa silnika wykonana ze stali nierdzewnej
- silnik wentylowany
- termiczne zabezpieczenie przed przeciążeniem
- ergonomiczny uchwyt do wygodnego użytkowania
- wyświetlacz cyfrowy
- 9 stopniowy regulator prędkości
- przełącznik obrotów mikser / rózga
- możliwość zamocowania przystawki do miksowania, homogenizowania i ubijania
- płyta sterująca wyposażona w urządzenie SRS (samoregulujące prędkość) do stabilizacji mocy i prędkości

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Dla miksera obr/min	Dla rózgi obr/min	Cena netto PLN
00028358	PMF M35	130 x 130 x 360	0,35	2,8	2 000 - 9 000	2 000 - 15 000	1 780,-
00028359	PMF M45	130 x 130 x 380	0,45	3,3	2 000 - 11 000	2 000 - 17 000	2 260,-
00028360	PMF M55	130 x 130 x 390	0,55	3,4	2 000 - 9 000	2 000 - 15 000	2 560,-
00028361	PMF M65	130 x 130 x 400	0,65	3,9	2 000 - 9 000	2 000 - 13 000	2 880,-

230/1N



Przystawka miksująca do PMF

779,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 300, 400, 500, 600 mm
- do i szybkiego przygotowania zup, sosów, dipów, miksów
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Wydajność l	Waga kg	Cena netto PLN
00028362	PMF N30	95 x 330	30 - 80	1,3	779,-
00028363	PMF N40	95 x 430	80 - 120	1,5	869,-
00028364	PMF N50	95 x 530	150 - 230	1,75	979,-
00028365	PMF N60	95 x 630	250 - 330	1,95	1 050,-



Nadstawka homogenizująca do PMF M

1 320,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 300, 400, 500, 600 mm
- do homogenizowania płynów
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028376	PMF H30	Ø60 x 330	1,2	1 320,-
00028377	PMF H40	Ø60 x 430	1,5	1 410,-
00028378	PMF H50	Ø60 x 530	1,7	1 520,-
00028379	PMF H60	Ø60 x 630	1,9	1 610,-

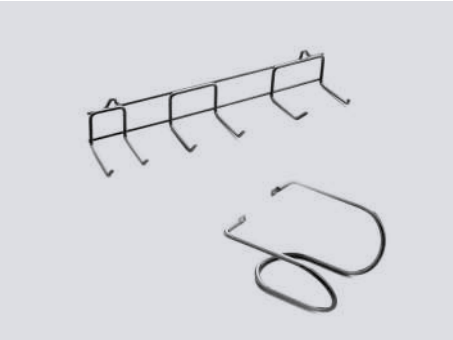


Przystawka ubijająca do PMF

1 090,-

- elementy ubijające wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 300 mm
- do ubijania np. śmietany, białka
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Wydajność l	Waga kg	Cena netto PLN
00028366	PMF S	120 x 300	80	0,9	1 090,-



Uchwyt ścienny

119,-

- uchwyty do zawieszania mikserów lub zestawów mikserów na ścianie

Indeks	Model	Zastosowanie	Cena netto PLN
00028381	PMF PSM	pojedynczy uchwyt do miksera PMF M25 lub PMFF M25	119,-
00028382	PMF PS	pojedynczy uchwyt do miksera PMF M35 - M65	159,-
00028380	PMF PCM	uchwyt do zestawu - mikser PMF M25 lub PMFF M25	179,-
00028383	PMF PC	uchwyt do zestawu - mikser PMF M35 - M65	209,-



Uchwyt na kocioł PMF K

1 190,-

- nasadka na duże garnki i kotły
- regulowana szerokość
- możliwość montażu miksera
- ułatwia pracę, zmniejszając obciążenie rąk

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00028384	PMF K04	400	1 190,-
00028385	PMF K06	600	1 190,-
00028386	PMF K08	800	1 420,-
00028387	PMF K10	1000	1 420,-
00028388	PMF K12	1200	1 420,-

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

Pakowarki próżniowe



- zapewniają doskonałą ochronę żywności - brak dostępności powietrza oznacza spowolniony rozwój mikroorganizmów
- pakowanie próżniowo chroni przed zepsuciem, wyschnięciem, zmianą smaku, zanieczyszczeniem i utratą masy
- wykorzystywane do wcześniejszego przygotowania poszczególnych porcji surowców w celu przyspieszenia realizacji zamówień, do pakowania wędlin, serów, ryb i warzyw
- znajdują też zastosowanie w przypadku pakowania obranych ziemniaków i suchych owoców
- coraz częściej wykorzystywane w gastronomii do gotowania sous vide i pakowania półproduktów, gotowych dań, zup czy sosów
- możliwością podłączenia gazu - odpowiednie mieszanki dobrane w zależności od rodzaju produktu przedłużają dodatkowo jego trwałość

GAZ - jaki i do czego?

Produkt	Skład mieszanin gazowych [%]		
	Tlen	Dwutlenek węgla	Azot
Mięso czerwone	60-85	15-40	-
Gotowane/ konserwowane mięso	-	20-35	65-80
Drób	-	25	75
Ryby (białe)	30	40	30
Ryby (w oleju)	-	60	40
Łosoś	20	60	20
Sery twarde	-	100	-
Sery miękkie	-	30	70
Chleb	-	60-70	30-40
Ciastka bez składników mleczarskich	-	60	40
Ciastka ze składnikami mleczarskimi	-	-	100
Żywność suszona i prażona	-	-	100

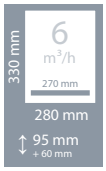


WPP - 1 Worki do pakowarki próżniowej

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007927	WPP - 1	160 x 240	32,-
00000323	WPP - 2	237 x 318	63,-
00007928	WPP - 3	400 x 400	125,-





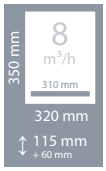
VBD - 6 Pakowarka próżniowa 6 m³/h 9 499,-
VBD - 6 SB Pakowarka próżniowa 6 m³/h + gaz 10 999,-

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

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027062	VBD - 6	355 x 445 x 420	280 x 330 x 95 + 60 h	0,25	35	9 499,-
00028496	VBD - 6 SB	355 x 445 x 420	280 x 330 x 95 + 60 h	0,25	35	10 999,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N





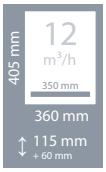
VBD - 8 Pakowarka próżniowa 8 m³/h 10 199,-
VBD - 8 SB Pakowarka próżniowa 8 m³/h + gaz 12 099,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 310 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028497	VBD - 8	395 x 465 x 450	320 x 350 x 115+ 60 h	0,35	47	10 199,-
00028498	VBD - 8 SB	395 x 465 x 450	320 x 350 x 115+ 60 h	0,35	47	12 099,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N





VBD - 12 Pakowarka próżniowa 12 m³/h 11 099,-
VBD - 12 SB Pakowarka próżniowa 12 m³/h + gaz 12 899,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 350 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028499	VBD - 12	435 x 520 x 450	360 x 405 x 115 + 60 h	0,45	55	11 099,-
00028500	VBD - 12 SB	435 x 520 x 450	360 x 405 x 115 + 60 h	0,45	55	12 899,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N





VBD - 20 Pakowarka próżniowa 20 m³/h 13 999,-
VBD - 20 SB Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz 15 499,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 410 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028501	VBD - 20	510 x 570 x 525	435 x 455 x 115 + 60 h	0,75	80	13 999,-
00028502	VBD - 20 SB	510 x 570 x 525	435 x 455 x 115 + 60 h	0,75	80	15 499,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 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





VBD - 20B Pakowarka próżniowa 20 m³/h 15 999,-
VBD - 20B SB Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz 17 999,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 460 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028503	VBD 20B	545 x 655 x 540	470 x 530 x 115 + 95 h	0,75	90	15 999,-
00028504	VBD 20B SB	545 x 655 x 540	470 x 530 x 115 + 95 h	0,75	90	17 999,-

TIMER DIGITAL CONTROL 230/1N





VBD - 20C Pakowarka próżniowa 20 m³/h 17 199,-
VBD - 20C SB Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz 19 999,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 520 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028505	VBD - 20C	605 x 655 x 525	530 x 530 x 115 + 95 h	0,75	98	17 199,-
00028506	VBD - 20C SB	605 x 655 x 525	530 x 530 x 115 + 95 h	0,75	98	19 999,-

TIMER DIGITAL CONTROL 230/1N





VBD - 25 Pakowarka próżniowa 25 m³/h 22 999,-
VBD - 25 SB Pakowarka próżniowa 25 m³/h + gaz 25 199,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 520 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028507	VBD - 25	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	0,90	120	22 999,-
00028508	VBD - 25 SB	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	0,90	120	25 199,-

TIMER DIGITAL CONTROL 230/1N





VBD - 40 Pakowarka próżniowa 40 m³/h 31 199,-
VBD - 40 SB Pakowarka próżniowa 40 m³/h + gaz 33 799,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 520 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028509	VBD - 40	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	1,1	120	31 199,-
00028510	VBD - 40 SB	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	1,1	120	33 799,-

TIMER DIGITAL CONTROL 400/3N

Krajalnice



- urządzenia z przekładnią ślimakową oraz krajalnice półautomatyczne
- przekładnia ślimakowa i nierdzewny nóż ze specjalną powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów
- silniki z wentylatorem oraz zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- budowa wyłącznika zapobiegająca samowolnemu ponownemu uruchomieniu urządzenia w razie przerwy w dostawie prądu
- otwarta konstrukcja ułatwiająca okresową
- konserwację i czyszczenie
- ukośna pozycja noża



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







GMS - 220 **Krajalnica - nóż gładki** **4 499,-**
NG 220 **Nóż gładki** **359,-**
NZ 220 **Nóż zębaty do twardych wędlin** **509,-**
NT 220 **Nóż teflonowy do sera** **649,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 19 x 20
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000412	GMS - 220	380 x 445 x 370	220	0,14	4 499,-
00008829	NG 220		220		359,-
00008833	NZ 220		220		509,-
00008827	NT 220		220		649,-









GMS - 250 **Krajalnica - nóż gładki** **5 299,-**
NG 250 **Nóż gładki** **479,-**
NZ 250 **Nóż zębaty do twardych wędlin** **699,-**
NT 250 **Nóż teflonowy do sera** **699,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 21,5 x 22
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000413	GMS - 250	425 x 525 x 380	250	0,16	5 299,-
00008830	NG 250		250		479,-
00008834	NZ 250		250		699,-
00007703	NT 250		250		699,-









GMS - 275 XL **Krajalnica - nóż gładki** **7 299,-**
NG 275 XL **Nóż gładki** **1 099,-**
NZ 275 XL **Nóż zębaty do twardych wędlin** **1 499,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 23 x 22
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00010672	GMS - 275 XL	480 x 510 x 400	275	0,23	7 299,-
00011290	NG 275 XL		275		1 099,-
00011291	NZ 275 XL		275		1 499,-









GMS - 300 **Krajalnica - nóż gładki** **8 399,-**
NG 300 **Nóż gładki** **849,-**
NZ 300 **Nóż zębaty do twardych wędlin** **1 299,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 23 x 22
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000415	GMS - 300	480 x 580 x 515	300	0,22	8 399,-
00008832	NG 300		300		849,-
00008836	NZ 300		300		1 299,-





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







S - 12 Wilk do mięsa — 4 399,-

- ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- korpus mielący - polerowane aluminium
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 100 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 7 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
00000305	S - 12	400 x 250 x 500	230 V / 50 Hz	0,75

1 | 100kg/h | 230/1N







TS - 12 / 230V Wilk do mięsa — 4 999,-
TS - 12 / 400V Wilk do mięsa — 4 899,-
TS - 12D / 230V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 5 699,-
TS - 12D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 5 599,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwe utrzymanie czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 100 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 7 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium

TS - 12D:
- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000306	TS - 12 / 230V	400 x 290 x 510	230 V / 50 Hz	0,75	4 999,-
00000307	TS - 12 / 400V	400 x 290 x 510	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	4 899,-
00000308	TS - 12D / 230V	400 x 290 x 510	230 V / 50 Hz	0,75	5 699,-
00000309	TS - 12D / 400V	400 x 290 x 510	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	5 599,-

2 UNGER | 1 | 100kg/h | 400/3N | 230/1N







TE - 22 / 230V Wilk do mięsa — 5 799,-
TE - 22 / 400V Wilk do mięsa — 5 699,-
TE - 22D / 230V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 6 799,-
TE - 22D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 6 599,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwe utrzymanie czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 150 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 8 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium

TE - 22D:
- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000312	TE - 22 / 230V	450 x 290 x 520	230 V / 50 Hz	1,1	5 799,-
00000314	TE - 22 / 400V	450 x 290 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	5 699,-
00000313	TE - 22D / 230V	450 x 290 x 520	230 V / 50 Hz	1,1	6 799,-
00000315	TE - 22D / 400V	450 x 290 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	6 599,-

2 UNGER | 1 | 150kg/h | 400/3N | 230/1N







TS - 22 / 400V Wilk do mięsa — 8 199,-

TS - 22D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 9 299,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwe utrzymanie czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- ⊕ **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 150 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 8 cm
- obudowa napędu - wykonanie nierdzewne

TS - 22D:

- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000310	TS - 22 / 400V	420 x 300 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	8 199,-
00000311	TS - 22D / 400V	420 x 300 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	9 299,-









TS - 32 / 400V Wilk do mięsa — 10 299,-

TS - 32D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 11 399,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwe utrzymanie czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- ⊕ **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 300 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 10 cm
- obudowa napędu - wykonanie nierdzewne

TS - 32D:

- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000316	TS - 32 / 400V	520 x 320 x 550	400 V /3N/ 50 Hz	2,2	10 299,-
00000317	TS - 32D / 400V	520 x 320 x 550	400 V /3N/ 50 Hz	2,2	11 399,-



Sitka i noże do wilków jednozakresowych

Model wilka	S -12, TS-12		TE-22, TS-22		TS-32	
Ø otworu [mm]	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto
2	00002438	265,-	00002472	325,-	00002504	465,-
3	00002439	195,-	00002473	238,-	00002505	316,-
3,5	00006573	193,-	00008789	238,-	00008794	315,-
4,5	00002440	180,-	00002474	207,-	00002506	266,-
6	00002441	180,-	00002475	207,-	00002507	266,-
8	00002442	180,-	00002476	207,-	00002508	266,-
nóż	00002449	105,-	00002483	118,-	00002516	143,-



Sitka o innej średnicy otworu - informacja telefoniczna.

Sitka i noże do wilków dwuzakresowych

Model wilka	TS-12D		TE-22D, TS-22D		TS-32D	
Ø otworu [mm]	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto
2	00002459	219,-	00002481	254,-	00002517	326,-
2,5	00008796	217,-	00008801	256,-	00008805	325,-
3	00002460	179,-	00002497	187,-	00002518	256,-
3,5	00008797	176,-	00008802	188,-	00008806	256,-
4,5	00002461	162,-	00002498	167,-	00002519	203,-
5	-	-	00002495	167,-	-	-
6	00002462	162,-	00002499	167,-	00002520	203,-
8	00002463	162,-	00002496	167,-	00002521	203,-
szarpak	00002466	219,-	00002494	217,-	00002526	231,-
nóż	00002458	150,-	00002493	177,-	00002515	217,-



Sitka o innej średnicy otworu - informacja telefoniczna.

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

Miksery uniwersalne



- pojemność dzieży od 8 do 80 litrów
- zestaw obejmuje dzieżę, rózgę, mieszadło i hak - wystarczy rozpakować
- urządzenie może być użytkowane natychmiast po zakupie - wystarczy podłączyć do sieci elektrycznej i dokonać podstawowego czyszczenia
- do wszystkich modeli (z wyjątkiem RM 800) można dokupić dodatkowe akcesoria – przystawkę do szatkowania warzyw i do mielenia mięsa
- masywna konstrukcja zapewniająca dobrą stabilność i wytrzymałość
- urządzenia z dzieżą o pojemności 50, 60 i 80 litrów dostarczane wraz z wózkiem na dzieżę
- do poszczególnych urządzeń (modele od RM 200 i wyżej), możliwość dokupienia dzieży redukcyjnej (dostarczane z trzema narzędziami i zaczepem redukcyjnym) - rozwiązanie korzystne podczas obróbki mniejszych porcji żywności
- pokrywa ochronna z wsypem
- wybrane modele wyposażone w 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







RM - 800 Mikser uniwersalny — 5 790,-

- ⊕ **cyfrowy timer**
- 3 stopnie prędkości (132/235/421 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- napęd za pomocą przekładni zębatej
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- poliwęglanowa pokrywa dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000045	RM - 800	346 x 442 x 579	8	0,18	25,5

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N







RM - 100 Mikser uniwersalny — 9 999,-

- 3 stopnie prędkości (106/196/358 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000046	RM - 100	431 x 488 x 766	10	0,25	78

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N







RM - 200 Mikser uniwersalny — 10 999,-

- 3 stopnie prędkości (106/196/358 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 10 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000047	RM - 200	513 x 523 x 874	20	0,375	92

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N







RM - 22/230V Mikser uniwersalny — 12 399,-

- 3 stopnie prędkości (108/183/352 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 10 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000054	RM - 22/230V	540 x 557 x 922	24	0,565	116	12 399,-
00000048	RM - 22	540 x 557 x 922	24	0,565	116	12 399,-

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N | 400/3N







RM - 30 Mikser uniwersalny 17 999,-

- 3 stopnie prędkości
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000049	RM - 30	576 x 668 x 1172	30	0,75	195









RM - 50 Mikser uniwersalny 25 999,-

- 3 stopnie prędkości (99/176/320 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 20 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000050	RM - 50	638 x 738 x 1316	50	1,5	275









RM - 60 Mikser uniwersalny 27 999,-

- 3 stopnie prędkości (99/176/320 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 30 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000051	RM - 60	638 x 778 x 1316	60	2,25	285



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







RM - 80A Mikser uniwersalny 52 999,-

- 4 stopnie prędkości (69/121/204/356 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- automatyczne unoszenie dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją
- automatyczne (elektryczne) podnoszenie dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000052	RM - 80A	788 x 1088 x 1559	80	2,24	400

AUTO | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 4 SPEED | 400/3N







RM - 80B Mikser uniwersalny 45 999,-

- 4 stopnie prędkości (69/121/204/356 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją
- ręczne (mechaniczne) podnoszenie dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000053	RM - 80B	788 x 1088 x 1559	80	2,24	392

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 4 SPEED | 400/3N





WKK Wózek do dzieży RM 779,-

- do dzieży 40/50/60/80 l

Indeks	Model
00000055	WKK





V 99 S Przystawka szatkująca do RM 5 399,-

- zestaw tarcz: tnące na plasterki (grubości cięcia: 2, 3, 8 mm)
- szatkujące (Ø otworu: 2, 3, 4, 7, 12 mm)

Indeks	Model
00000068	V 99 S







VH - 12 Przystawka do mielenia mięsa 2 499,-

Indeks	Model	Wymiary mm
00000065	VH - 12	205 x 300 x 290

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

Hak do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00003089	RM-800	339,-
00003111	RM-100	519,-
00003125	RM-200	639,-
00003141	RM-22	749,-
00003163	RM-30	929,-
00003189	RM-50	1 059,-
00003212	RM-60	1 339,-
00003213	RM-80	1 879,-



Mieszadło do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00003088	RM-800	339,-
00003113	RM-100	519,-
00003114	RM-200	639,-
00007739	RM-30	929,-
00003190	RM-50	1 059,-
00007938	RM-80	1 899,-
00007817	RM-60	1 399,-



Rózga do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00003090	RM-800	399,-
00003115	RM-100	689,-
00003142	RM-22	939,-
00003164	RM-30	1 149,-
00003191	RM-50	1 299,-
00003214	RM-60	1 599,-
00003215	RM-80	2 199,-
00003126	RM-200	809,-



Dzieża do miksera RM

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00003091	D - RM-800	8l do RM- 800	599,-
00003116	D - RM-100	10l do RM-100	879,-
00003127	D - RM-200	19l do RM-200	989,-
00003143	D - RM-22	24l do RM-22	1 119,-
00003165	D - RM-30	30l do RM-30	1 879,-
00003192	D - RM-50	50l do RM-50	2 299,-
00003216	D - RM-60	60l do RM-60	2 499,-
00006126	D - RM-80	80l do RM-80	3 599,-



Redukcja do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00000056	10l - RM-200	3 390,-
00000057	10l - RM-22	3 390,-
00000063	20l - RM-50	6 149,-
00000064	30l - RM-60	8 349,-
00007940	40l - RM-80	9 999,-

Ze względu na różne wymiary mocowań akcesoriów, nie stosuje się ich zamiennie pomiędzy różnymi modelami.

Prędkości pracy poszczególnych narzędzi:

Narzędzie	Prędkość
Rózga 	1-2-3
Mieszadło 	1-2
Hak 	1-2

UWAGA

Prędkość zmieniamy przy zatrzymanym urządzeniu!
Półprodukty należy dodawać sukcesywnie!

Możliwości pojemnościowe (ilości orientacyjne):

Produkt	RM-800	RM-100	RM-200	RM-22	RM-30	RM-50	RM-60	RM-80
Purée ziemniaczane	2,1 kg	3,5 kg	6,8 kg	7 kg	10,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,7 kg
Biszkopt	1,4 kg	3 kg	5 kg	9,5 kg	11 kg	17 kg	22 kg	28 kg
Ubijane kremy	2,31 l	2,5 l	4,2 l	5 l	5,7 l	10,5 l	11,4 l	13,8 l
Majonez	2,3 l	2,5 l	7 l	11 l	15 l	18 l	22 l	25 l
Ciasto chlebowe	1,8 kg	4 kg	6,8 kg	7 kg	13,6 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Ciasto na pizzę ciężkie	1,2 kg	2,5 kg	4 kg	5 kg	6,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,4 kg
Ciasto na pizzę średnie	1,5 kg	3,5 kg	4,5 kg	7 kg	9,1 kg	22,7 kg	31,8 kg	40,7 kg
Ciasto na pizzę lekkie	1,8 kg	5 kg	9,1 kg	11 kg	18,2 kg	27,3 kg	31,8 kg	40,7 kg
Wafle i gorące ciasta	2 l	6 l	11 l	13 l	11,6 l	19 l	22,8 l	30,5 l
Kołacze	3 kg	5 kg	7 kg	9 kg	14 kg	21 kg	25 kg	31,8 kg
Ciasto drożdżowe	4 kg	6 kg	8 kg	10 kg	12 kg	19 kg	22,7 kg	29,8 kg
Piana z białek	0,4 l	0,5 l	1 l	1 l	1,4 l	1,9 l	2,1 l	2,8 l
Makarony	1 kg	2 kg	3 kg	5 kg	8 kg	10 kg	13,6 kg	20,2 kg

Dobór urządzenia i prędkości pracy do planowanego typu obróbki:

Produkt	RM-800			RM-100			RM-200			RM-22			RM-30			RM-50			RM-60			RM-80		
Prędkość	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Purée ziemniaczane		•			•			•			•			•			•			•			•	
Biszkopt	•	•		•	•		•				•		•			•			•			•		
Ubijane kremy	•			•			•			•			•			•			•			•		
Majonez	•			•			•			•			•			•			•			•		
Ciasto chlebowe			•			•			•			•			•			•			•			•
Ciasto na pizzę ciężkie			•			•			•			•			•			•			•			•
Ciasto na pizzę średnie			•			•			•			•			•			•			•			•
Ciasto na pizzę lekkie		•			•				•			•			•			•			•			•
Wafle i gorące ciasta		•			•			•			•			•			•			•			•	
Kołacze		•			•		•	•			•		•	•		•	•		•	•		•	•	
Ciasto drożdżowe		•			•			•			•			•			•			•			•	
Piana z białek	•			•			•			•			•			•			•			•		
Makarony			•			•			•			•			•			•			•			•

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/E PP5 Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 9 799,-
C/E PP5-1 Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 9 999,-
C/E PP5T Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 10 899,-

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- zalecane montowanie do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- wydajność - 100 -150 kg / h
- (przy założeniu, że cały proces załadunku, obierania i opróżnienia trwa max. 3 min)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Waga kg	Cena netto PLN
00009890	C/E PP5	402 x 610 x 561	5	400 V /3N/ 50 Hz	0,27	1355	26	9 799,-
00024210	C/E PP5-1	402 x 610 x 561	5	230 V/ 50 Hz	0,42	1355	26	9 999,-
00010541	C/E PP5T	402 x 610 x 800	5	400 V /3N/ 50 Hz	0,27	1355	29	10 899,-

2-3 min. | 230/1N | 400/3N







C/E PP10T Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 11 499,-

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- zalecane montowanie do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- wydajność - 200-300 kg / h
(przy założeniu, że cały proces załadunku, obierania i opróżnienia trwa max. 3 min)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Prędkość obr./min
00009892	C/E PP10T	442 x 686 x 945	10	400 V /3N/ 50 Hz	0,735	45	1429

2-3 min. | 400/3N







C/E PP20T Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 12 699,-

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- zalecane montowanie do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- wydajność - 400-600 kg / h
(przy założeniu, że cały proces załadunku, obierania i opróżnienia trwa max. 3 min)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Prędkość obr./min
00010542	C/E PP20T	505 x 737 x 1078	20	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	59	1389

2-3 min. | 400/3N

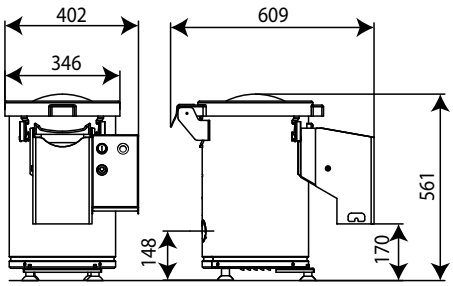


LS 3N Separator do obierzyn 1 449,-

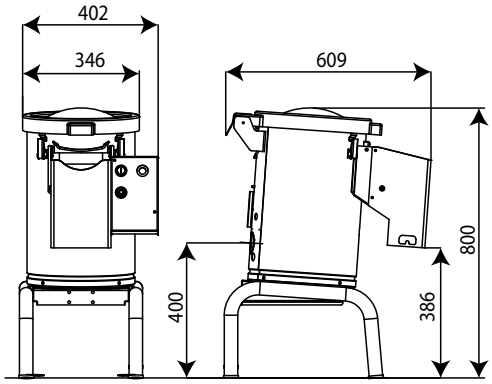
- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model
00010543	LS 3N

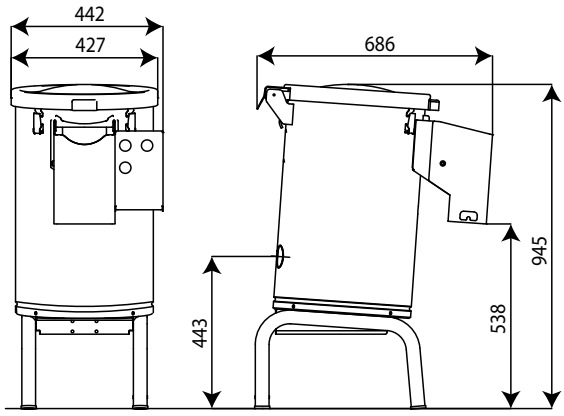
Wymiary obieraczek



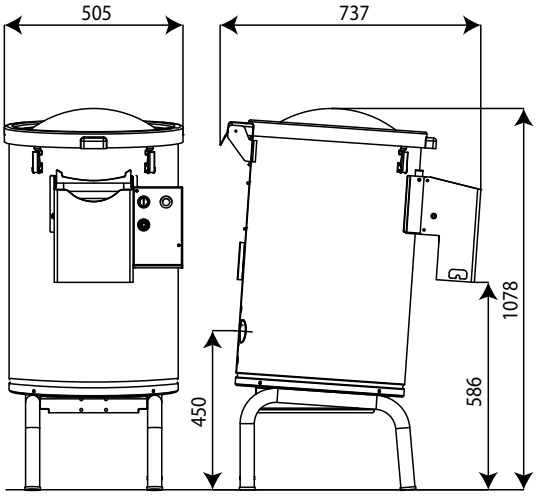
C/E PP5 ▪ C/E PP5-1



C/E PP5T



C/E PP10T



C/E PP20T

Panel sterujący obieraczek

przycisk START

przycisk STOP



regulator czasowy

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

RM Salamandry

Salamandry cyfrowe 501

Salamandry cyfrowe automatyczne 502

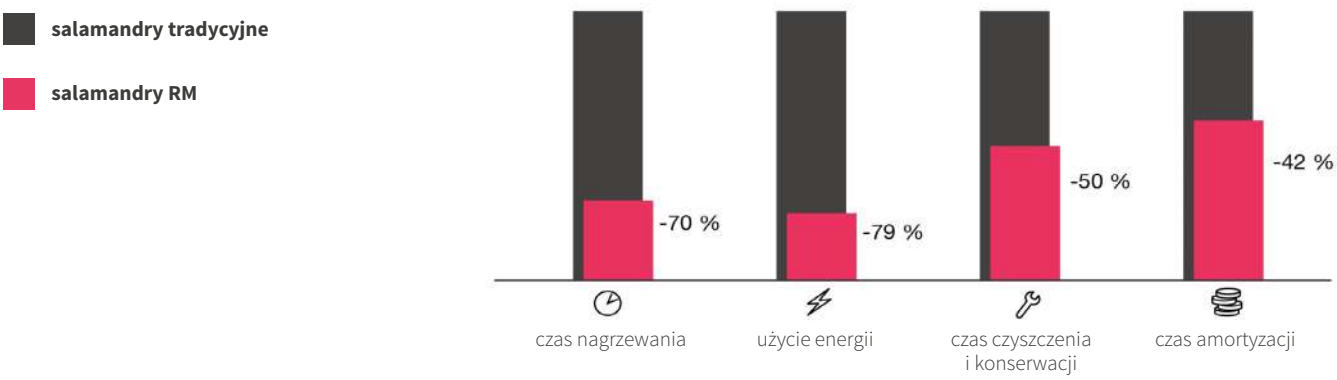
Salamandry cyfrowe dotykowe 503

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.

Salamandry



- skuteczne rozmrażanie, podgrzewanie i zapiekanie, a nawet grillowanie produktów za pomocą jednego urządzenia
- specjalna konstrukcja grzałek, umożliwiająca zmniejszenie dystansu między produktem spożywczym a źródłem ciepła
- konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- cyfrowy panel sterowania
- bardzo dobre dopasowanie termiczne - oszczędności energii o 79%
- łatwa konserwacja i czyszczenie podstawowymi środkami



- wysokie parametry termiczne umożliwiają osiągnięcie temperatury w rekordowo krótkim czasie
- do 79% oszczędności energii w stosunku do tradycyjnych salamandrów







SD 21 Salamander cyfrowy 9 100,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **2 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 2/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023995	SD 21	400 x 545 x 515	3	40	390 x 300

°C do 230 | DIGITAL | 230/1N







SD 32 Salamander cyfrowy 13 500,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **3 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023996	SD 32	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N





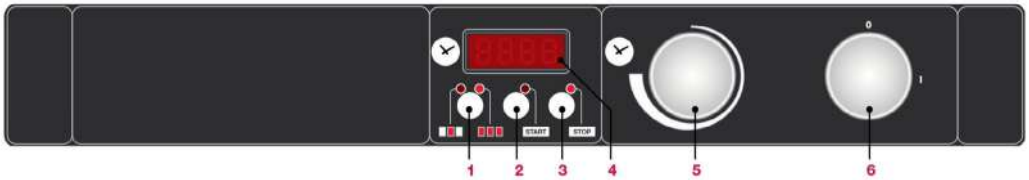


SD 42 Salamander cyfrowy 15 600,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **4 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023997	SD 42	735 x 580 x 520	5,3	80,5	725 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N



1. Przycisk włączania/wyłączania elementów grzejnych.
2. Start cyklu grzania/powtórzenie wcześniej ustawionego cyklu.
3. Przycisk zatrzymania cyklu grzania/wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej, która informuje o końcu ustawionego cyklu.
4. Wyświetlacz cyfrowy – informuje o czasie grzania.
5. Pokrętło ustawienia czasu - od 5 sekund do 15 minut (co 5 sekund).
6. Włącznik on/off.









SD 37 Salamander cyfrowy automatyczny 14 700,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **3 elementy grzewcze, 7 wariantów grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023998	SD 37	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N







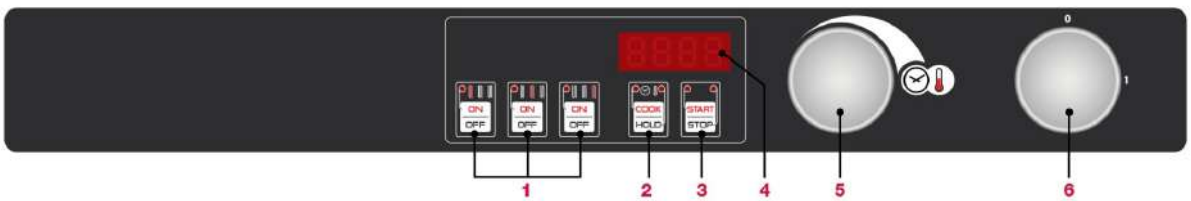


SD 46 Salamander cyfrowy automatyczny 19 900,-

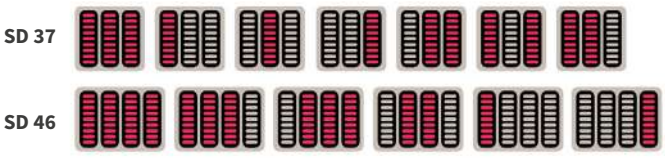
- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **4 elementy grzewcze, 6 wariantów grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023999	SD 46	735 x 580 x 520	6	80,5	725 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N



1. Przycisk włączania/wyłączania elementów grzejnych.
2. Wybór trybu gotowania (z timerem) lub utrzymywania ciepła.
3. Cykle Cook/Hold - start/stop.
4. Wyświetlanie ustawień czasu.
5. Pokrętło ustawienia czasu - do 20 minut (co 1 sekundę) i możliwość ustawienia 1 z 8 stopni temperatury podtrzymania - pomiędzy 40-70 ° C.
6. Włącznik on/off.



Warianty ustawienia elementów grzejnych:

- 3 lub 4 elementy grzejne oraz 7 lub 6 wariantów grzania
- zwiększenie wydajności ogrzewania i minimalizacja strat ciepła - w przypadku mniejszej porcji można aktywować tylko środkowy element









ST 32 Salamander cyfrowy dotykowy 15 900,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **3 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**
- ⊕ **możliwość tworzenia własnych programów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00024000	ST 32	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N







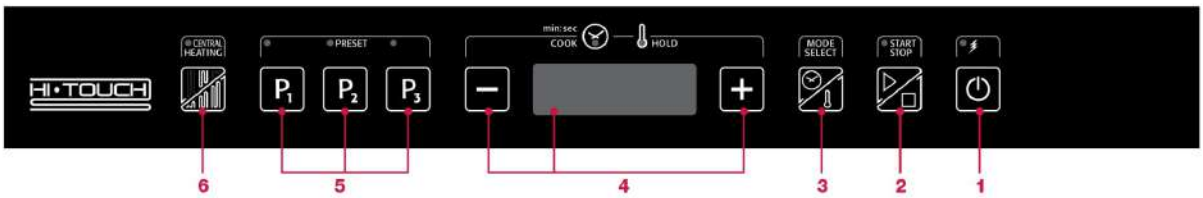


ST 42 Salamander cyfrowy dotykowy 20 900,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **4 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**
- ⊕ **możliwość tworzenia własnych programów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00024001	ST 42	735 x 580 x 520	6	80,5	725 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N



1. Przycisk włączania/wyłączania urządzenia.
2. Przycisk Start / Stop cyklu grzania / utrzymywania.
3. Wybór cyklu pracy urządzenia, czasu pracy.
4. Wyświetlacz cyfrowy – ustawianie czasu grzania, wybór jednej z 8 ustawionych temperatur (40-70°C).
5. Przyciski własnych ustawień programów.
6. Ustawianie wariantów stref grzania.

ST 32



ST 42



Warianty ustawienia elementów grzejnych:

- 3 lub 4 elementy grzewcze z 2 wariantami grzania
- zwiększenie wydajności ogrzewania i minimalizacja strat ciepła - w przypadku mniejszej porcji można aktywować tylko środkowy element

	Cyfrowy	Cyfrowy automatyczny	Cyfrowy dotykowy
Sterowanie	mechanicznie - pokrętła	mechanicznie - pokrętła	panel dotykowy
Detekcja potraw		•	•
Włączenie grzałek	wszystkie / centralne	wszystkie / centralne / skrajne / z prawej strony / z lewej strony	wszystkie / centralne
Programy			•
Funkcja utrzymywania		•	•



RM Bary sałatkowe i bemary

Bemary jezdne 507

Bemary stacjonarne 509

Witryny chłodnicze 512

Półki do witryn 514

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.

Bemary jezdne



- przeznaczone do transportu, przechowywania i wydawania ciepłych dań w restauracjach, stołówkach, fast-foodach itp.
- do dyspozycji 2 warianty – jezdny i stacjonarny
- możliwość wyboru sterowania po krótszej lub dłuższej stronie
- 2, 3 lub 4 komory GN - 1/1-200
- grzałki umieszczone pod dnem komór - łatwa konserwacja i czyszczenie
- każda komora wyposażona w wyłącznik sieciowy, kontrolkę pracy i termostat - regulacja temperatury do 90°C
- wszystkie modele posiadają kran spustowy pod każdą komorą - łatwe wypuszczanie wody
- tłoczone komory o głębokości 230 mm
- górna płyta z higienicznym przetłoczeniem dla każdej komory
- duże przednie koła skrętne z hamulcem



3x
GN 1/1
200 mm



BMPK - 3120 CS Bemar jezdny 3-kom. zabudowany 9 190,-
BMPD - 3120 CS Bemar jezdny 3-kom. zabudowany 9 190,-

- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- możliwość zamontowania drzwi z jednej lub z obu stron
- BMPK- 3120 CS - sterowanie na krótszym boku, BMPD- 3120 CS sterowanie na dłuższym boku

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009786	BMPK - 3120 CS	1300 x 650 x 900	2,1	3	98,1	3x 1/1-200	9 190,-
00009787	BMPD - 3120 CS	1250 x 680 x 900	2,1	3	98,7	3x 1/1-200	9 190,-

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N



2x
GN 1/1
200 mm



BMPD 2120 Bemar jezdny 2-komorowy 5 560,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 2x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

		mm	kW		kg	GN
00000290	BMPD 2120	850 x 700 x 900	1,4	2	42	2x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N



3x
GN 1/1
200 mm



BMPD 3120 Bemar jezdny 3-komorowy 7 550,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 3x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000291	BMPD 3120	1250 x 700 x 900	2,1	3	59,1	3x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N



4x
GN 1/1
200 mm



BMPD 4120 Bemar jezdny 4-komorowy 9 390,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 4x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000292	BMPD 4120	1650 x 700 x 900	2,8	4	70,1	4x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

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







BMPK 2120 Bemar jezdny 2-komorowy 5 560,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 2x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000287	BMPK 2120	650 x 900 x 900	1,4	2	42	2x 1/1-200









BMPK 3120 Bemar jezdny 3-komorowy 7 550,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 3x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000288	BMPK 3120	650 x 1300 x 900	2,1	3	58,1	3x 1/1-200









BMPK 4120 Bemar jezdny 4-komorowy 9 390,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 4x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000289	BMPK 4120	650 x 1700 x 900	2,8	4	73	4x 1/1-200









BMSD 2120 Bemar stacjonarny 2-komorowy — 4 990,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 2x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Waga kg	Pojemność GN
00000270	BMSD 2120	800 x 670 x 900	1,4	2	30-90	38,9	2x 1/1-200

DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N







BMSD 3120 Bemar stacjonarny 3-komorowy — 6 890,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 3x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000271	BMSD 3120	1200 x 670 x 900	2,1	3	55,8	3x 1/1-200

DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N







BMSD 4120 Bemar stacjonarny 4-komorowy — 8 690,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 4x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000272	BMSD 4120	1600 x 670 x 900	2,8	4	67,2	4x 1/1-200

DRAIN TAP | °C 30-90 | 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







BMSK 2120 Bemar stacjonarny 2-komorowy 5 099,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 2x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000267	BMSK 2120	600 x 870 x 900	1,4	2	38,7	2x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N







BMSK 3120 Bemar stacjonarny 3-komorowy 6 990,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 3x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000268	BMSK 3120	600 x 1270 x 900	2,1	3	54,8	3x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N







BMSK 4120 Bemar stacjonarny 4-komorowy 8 790,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 4x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000269	BMSK 4120	600 x 1670 x 900	2,8	4	69,7	4x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N



Witryny chłodnicze i grzewcze



- do przechowywania i wydawania dań w każdego rodzaju lokalach gastronomicznych
- witryny grzewcze: ogrzewanie żywności zapewnia system łaźni wodnych oraz górne lampy halogenowe - możliwość uzyskania temperatur dań od 30 do 90°C
- witryny chłodnicze: wyposażone w jednostkę chłodzącą - możliwość uzyskania temperatur od 4 do 8°C
- jednostka sterująca, z wyświetlaną aktualną temperaturą komory
- najlepsze rozwiązanie do eksponowania dań w formie łatwo dostępnego bufetu
- produkt tylko pod indywidualne zamówienie klienta
- kółka jezdne z hamulcem
- szeroka paleta kolorów RAL
- wybrane modele z obudową z pleksiglasu
- szkło ceramiczne
- płaskie grzałki

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









TR - green+ 3 W **Witryna chłodnicza** **24 493,-**

TR - green+ 4 W **Witryna chłodnicza** **25 894,-**

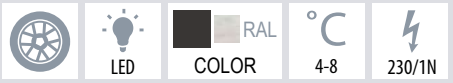
TR - green+ 6 W **Witryna chłodnicza** **29 431,-**

- 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: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026976	TR - green+ 3 W	1169 x 650 x 1448	0,229	1	cyfrowe	3x 1/1-200	24 493,-
00027090	TR - green+ 3 H	1169 x 650 x 1448	0,229	1	cyfrowe	3x 1/1-200	24 229,-
00027091	TR - green+ 3 RAL	1169 x 650 x 1448	0,229	1	cyfrowe	3x 1/1-200	26 937,-
00026977	TR - green+ 4 W	1494 x 650 x 1488	0,229	1	cyfrowe	4x 1/1-200	25 894,-
00027092	TR - green+ 4 H	1494 x 650 x 1488	0,229	1	cyfrowe	4x 1/1-200	25 673,-
00027093	TR - green+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	0,229	1	cyfrowe	4x 1/1-200	28 492,-
00026978	TR - green+ 6 W	2144 x 650 x 1488	0,275	1	cyfrowe	6x 1/1-200	29 431,-
00027094	TR - green+ 6 H	2144 x 650 x 1488	0,275	1	cyfrowe	6x 1/1-200	29 128,-
00027095	TR - green+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	0,275	1	cyfrowe	6x 1/1-200	34 508,-











TR - lime+ 3 W **Witryna chłodnicza** **23 687,-**

TR - lime+ 4 W **Witryna chłodnicza** **25 568,-**

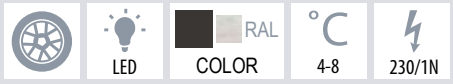
TR - lime+ 6 W **Witryna chłodnicza** **29 502,-**

- pojemność 3x, 4x, 6x GN 1/1 – gł. 20 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od 4°C do 8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026980	TR - lime+ 3 W	1169 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	3x 1/1-20	23 687,-
00027098	TR - lime+ 3 H	1169 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	3x 1/1-20	23 466,-
00027099	TR - lime+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	3x 1/1-20	26 298,-
00026981	TR - lime+ 4 W	1494 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	4x 1/1-20	25 568,-
00027100	TR - lime+ 4 H	1494 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	4x 1/1-20	25 340,-
00027101	TR - lime+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	4x 1/1-20	28 020,-
00026982	TR - lime+ 6 W	2144 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	6x 1/1-20	29 502,-
00027102	TR - lime+ 6 H	2144 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	6x 1/1-20	29 128,-
00027103	TR - lime+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	6x 1/1-20	32 684,-











TR - blue+ 3 W **Witryna chłodnicza** **32 671,-**
TR - blue+ 4 W **Witryna chłodnicza** **35 147,-**
TR - blue+ 6 W **Witryna chłodnicza** **44 640,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 150 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie dynamiczne
- utrzymywanie potraw od 4°C do 8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026983	TR - blue+ 3 W	1169 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	3x 1/1-24/150	32 671,-
00027104	TR - blue+ 3 H	1169 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	3x 1/1-24/150	32 670,-
00027105	TR - blue+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	3x 1/1-24/150	35 543,-
00026984	TR - blue+ 4 W	1494 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	4x 1/1-24/150	35 147,-
00027106	TR - blue+ 4 H	1494 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	4x 1/1-24/150	35 288,-
00027107	TR - blue+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	4x 1/1-24/150	37 962,-
00026985	TR - blue+ 6 W	2144 x 650 x 1488	2,7	1	cyfrowe	6x 1/1-24/150	44 640,-
00027108	TR - blue+ 6 H	2144 x 650 x 1488	2,7	1	cyfrowe	6x 1/1-24/150	44 852,-
00027109	TR - blue+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	2,7	1	cyfrowe	6x 1/1-24/150	48 290,-









TR - red+ 3 W **Witryna grzewcza** **25 328,-**
TR - red+ 4 W **Witryna grzewcza** **28 370,-**
TR - red+ 6 W **Witryna grzewcza** **35 161,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna wodna
- ⊕ **lampy halogenowe grzewcze nad wanną - możliwość regulacji mocy**
- utrzymywanie potraw od 60°C do 99°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- możliwość montażu w linie wydawcze
- odpływ do podstawy
- czujnik poziomu wody

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

TR - red+ 6:
- zasilanie prądem trójfazowym

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026988	TR - red+ 6 W	2144 x 650 x 1488	4,4	1	cyfrowe	6x 1/1-200	35 161,-
00027114	TR - red+ 6 H	2144 x 650 x 1488	4,4	1	cyfrowe	6x 1/1-200	35 232,-
00027115	TR - red+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	4,4	1	cyfrowe	6x 1/1-200	36 880,-

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









TR - brown+ 3 W **Witryna grzewcza szklana** **25 880,-**
TR - brown+ 4 W **Witryna grzewcza szklana** **29 063,-**
TR - brown+ 6 W **Witryna grzewcza szklana** **35 868,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1
- ceramiczna płyta grzewcza
- ⊕ **lampy halogenowe grzewcze nad płytą - możliwość regulacji mocy**
- utrzymywanie potraw od 60°C do 99°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- możliwość montażu w linie wydawcze
- odpływ do podstawy
- czujnik poziomu wody

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026989	TR - brown+ 3 W	1169 x 650 x 1488	1,6	cyfrowe	3x 1/1	25 880,-
00027122	TR - brown+ 3 H	1169 x 650 x 1488	1,6	cyfrowe	3x 1/1	25 912,-
00027123	TR - brown+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	1,6	cyfrowe	3x 1/1	31 372,-
00026990	TR - brown+ 4 W	1494 x 650 x 1488	2,2	cyfrowe	4x 1/1	29 063,-
00027124	TR - brown+ 4 H	1494 x 650 x 1488	2,2	cyfrowe	4x 1/1	29 212,-
00027125	TR - brown+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	2,2	cyfrowe	4x 1/1	31 154,-
00026991	TR - brown+ 6 W	2144 x 650 x 1488	3,1	cyfrowe	6x 1/1	35 868,-
00027126	TR - brown+ 6 H	2144 x 650 x 1488	3,1	cyfrowe	6x 1/1	36 024,-
00027127	TR - brown+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	3,1	cyfrowe	6x 1/1	38 338,-



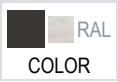
PÓŁKI DO WITRYN



SCOW3+ **Półka pełna 3** **1 287,-**
SCOW4+ **Półka pełna 4** **1 614,-**
SCOW6+ **Półka pełna 6** **1 823,-**
SCOSPAW+ **Półka pełna boczna** **1 097,-**
SCOSPAVW+ **Półka pełna boczna** **1 288,-**

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

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





SCOX3+ **Półka z profili, nierdzewna** **1 468,-**
SCOSPAVX+ **Półka z profili, nierdzewna** **1 247,-**
SCOSPAX+ **Półka z profili, nierdzewna** **1 455,-**

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

RAL COLOR

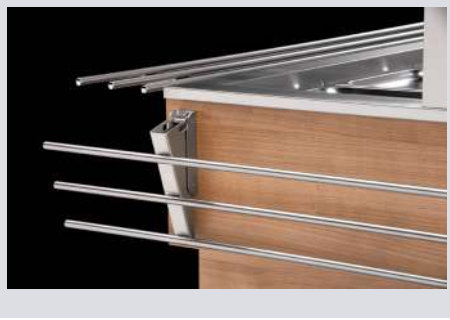


SCOSQW8+ **Półka pełna do witryn TR - square** **1 614,-**

- 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	Waga kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027015	SCOSQH8+		1492 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 614,-
00027016	SCOSQW8+		1492 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 614,-
00027017	SCOSQR8+		1492 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 855,-

RAL COLOR



SCOSPAVSQX8+ **Półka z profili, nierdzewna do witryn TR - square** **1 857,-**

SCOSQX8+ **Półka z profili, nierdzewna do witryn TR - square** **1 588,-**

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	Waga kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027019	SCOSPAVSQX8+		1214 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 857,-

RAL COLOR

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

RM System regałowy

Modułowy system regałowy 518

Regały wolnostojące 519

Modułowy system regałowy 520

Program do projektowania systemu regałowego 521

Regały wolnostojące 522

Regały narożne 523

System regałowy przesuwny 526

System regałowy przesuwny z prowadnicą podłogową 527

Szczegóły techniczne 528

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.

Modułowy system regałowy



- szeroki zakres zastosowania: w magazynach, pomieszczeniach chłodniczych (nie koroduje) lub jako regały sklepowe, również z ukośnie ułożonymi podstawami, jako wózki wydawcze i magazynowe
- system umożliwiający ustawienie regałów w kształt litery L lub U oraz łączenie rożnych wysokości itp.
- nośność pólek (w zależności od długości) wynosząca od 90 do 260 kg - półki z tworzywa łatwe do demontażu, można myć w zmywarce
- wykonanie modułowe umożliwiające dostosowanie regału do dowolnych pomieszczeń oraz uzupełnienia o kolejne segmenty - zwiększenie powierzchni magazynowej
- ustawienie regałów w kształt litery L lub U oraz łączenie rożnych wysokości - wymagane wykorzystanie narożnych modułów łączących - montaż bez konieczności demontowania dotychczasowych zestawów, za pomocą śrubokrętu
- system 577 umożliwia umieszczenie pojemnika GN 1/1 zamiast półki
- użycie wariantu z najniższą wysokością - możliwość przymocowania do podstaw nawet dziesięć półek o rozstawie 150 mm
- do regałów o długości ok. 1 m można włożyć do trzydziestu GN 1/1
- możliwość wykorzystania jako powierzchni do przechowywania butelek lub jako zestawu lekkiego, przenośnego blatu roboczego
- może służyć jako wózek do podawania dań o szerokości 373 lub 577 mm, wózek ze skośnymi regałami do ruchomych regałów sklepowych lub wózek posiadający dużą powierzchnię magazynową do wykorzystania w magazynach żywności lub sklepach odzieżowych
- komponenty regałów złożone z walcowanych anodowanych profili aluminiowych oraz plastikowych form z tworzyw sztucznych o wysokiej wytrzymałości
- wykonane z tworzywa, płaskie półki posiadające otwory odciążające, dzięki którym można umieszczać na nich wilgotne lub nawet mokre produkty
- nogi wyposażone w elementy regulujące drobne nierówności z możliwością osadzenia kołek

N373 Noga do regału 373

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001581	N373 / 1550	32 x 373 x 1550	324,-
00001582	N373 / 1700	32 x 373 x 1700	327,-
00001583	N373 / 2000	32 x 373 x 2000	354,-



N577 Noga do regału 577

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001609	N577 / 1550	32 x 577 x 1550	362,-
00001610	N577 / 1700	32 x 577 x 1700	365,-
00001611	N577 / 2000	32 x 577 x 2000	393,-

P532 - 373 Półka do regału 373

Indeks	Model	Szerokość mm	Nośność kg	Cena netto PLN
00001584	P532 - 373	532	260	191,-
00001585	P620 - 373	620	250	204,-
00001586	P708 - 373	708	240	212,-
00001587	P798 - 373	798	230	231,-
00001588	P886 - 373	886	220	240,-
00001589	P974 - 373	974	210	250,-
00001590	P1062 - 373	1062	190	261,-
00001591	P1152 - 373	1152	170	282,-
00001592	P1240 - 373	1240	150	295,-
00001593	P1330 - 373	1330	140	316,-
00001594	P1505 - 373	1505	120	335,-



P532 - 577 Półka do regału 577

Indeks	Model	Szerokość mm	Nośność kg	Cena netto PLN
00001612	P532 - 577	532	260	209,-
00001613	P620 - 577	620	250	218,-
00001614	P708 - 577	708	240	231,-
00001615	P798 - 577	798	230	253,-
00001616	P886 - 577	886	220	266,-
00001617	P974 - 577	974	210	276,-
00001618	P1062 - 577	1062	190	286,-
00001619	P1152 - 577	1152	170	295,-
00001620	P1240 - 577	1240	150	329,-
00001621	P1330 - 577	1330	140	354,-
00001622	P1505 - 577	1505	120	376,-

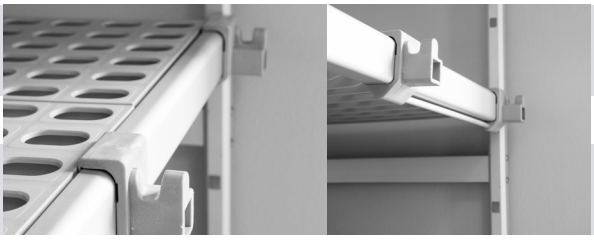


MN - 373 Moduł narożny 373

Indeks	Model	Cena netto PLN
00001634	MN - 373	76,-

MN - 577 Moduł narożny 577

Indeks	Model	Cena netto PLN
00001638	MN - 577	76,-







Dowolne ustawienie

System pozwala na ustawienie regału w kształt litery L, U oraz jako wolnostojące. Przy konstruowaniu regału w kształt L i U konieczny jest moduł narożny, który można zainstalować bez konieczności demontażu postawionych wcześniej regałów.

Modułowa konstrukcja

Dzięki modułowemu wykonaniu możliwe jest dołączenie dalszej części segmentów i w ten sposób zwiększenie przestrzeni regału. Jeśli zachodzi potrzeba regał można w prosty sposób zdemontować i powtórnie złożyć.

W przypadku zainteresowania systemem rogowym prosimy o kontakt telefoniczny. Zaproponujemy najlepsze rozwiązania i wyliczymy cenę.

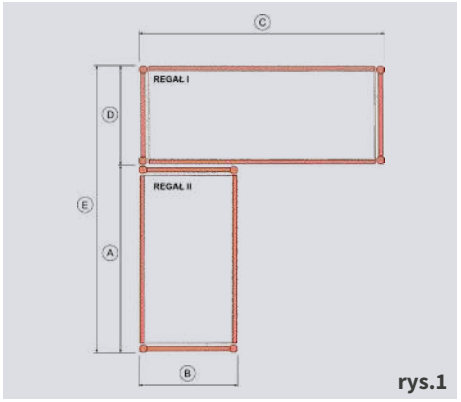
Udostępnimy także program wspomagający projektowanie i wycenę systemów regałowych.



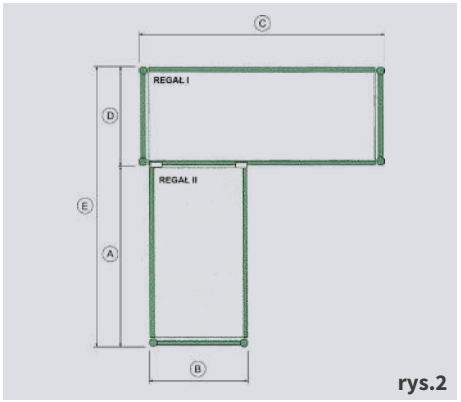
REGAŁ WOLNOSTOJĄCY
- nogi: 2szt.
- półki: 4 szt.



CZĘŚĆ REGAŁU NAROŻNEGO
- nogi: 1 szt.
- półki: 4 szt.
- moduł narożny: 4 szt.



rys.1



rys.2

Przykładowe wyliczenie

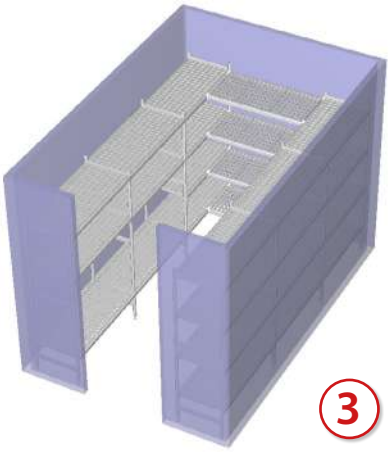
- ceny i wymiary zestawu dwóch regałów ustawionych w rogu pomieszczenia
- seria 577, 4 półki, wysokość 2000 mm

Dwa regały postawione obok siebie	Cena netto PLN	
regał I - 1569 x 577 x 2000 mm		2 180,-
regał II - 1038 x 577 x 2000 mm	+	1 800,-
łącznie	=	3 980,-

Połączenie dwóch regałów za pomocą modułu narożnego wpływa na zwiększenie stabilności. Przy takim połączeniu - zamianie nogi na zestawy łączące - wymiar E (rys.2) zmniejsza się o 2,5 cm. Daje to możliwość lepszego dopasowania zestawu regałów w pomieszczeniach.

Dwa regały połączone razem	Cena netto PLN	
2 regały (1569 x 577 x 2000 mm + 1038 x 577 x 2000 mm)		3 980,-
1 noga	-	374,-
4 moduły narożne (MN -373, MN -575) - dla regału 4-półkowego	+	304,-
łącznie	=	3 910,-

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

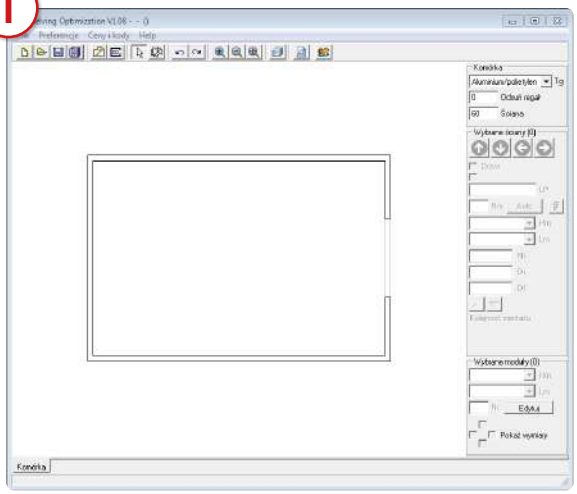


Program do projektowania systemu regałowego

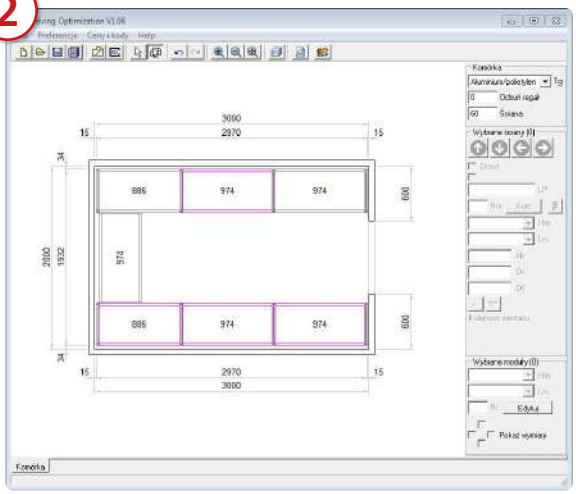
Na Państwa życzenie udostępniamy oprogramowanie służące do szybkiego projektowania i wyceny dowolnego systemu regałowego z oferty RM Gastro. Teraz kalkulacja i wizualizacja sprowadzają się do kilku prostych kroków:

1. utworzenie zarysu pomieszczenia
2. wstawienie regałów:
   - **automatyczne** - wybieramy ściany, przy których chcemy ułożyć regały, ustawiamy parametry: głębokość i wysokość regału, naciskamy przycisk **Auto**
   - **ręczne** - wybieramy każdy regał według ustawionych parametrów
3. wizualizacja 3D pomieszczenia z umieszczonymi regałami
4. wydruk kalkulacji z zestawieniem poszczególnych elementów i cen katalogowych netto
5. wydruk rysunku wymiarowego stworzonego projektu

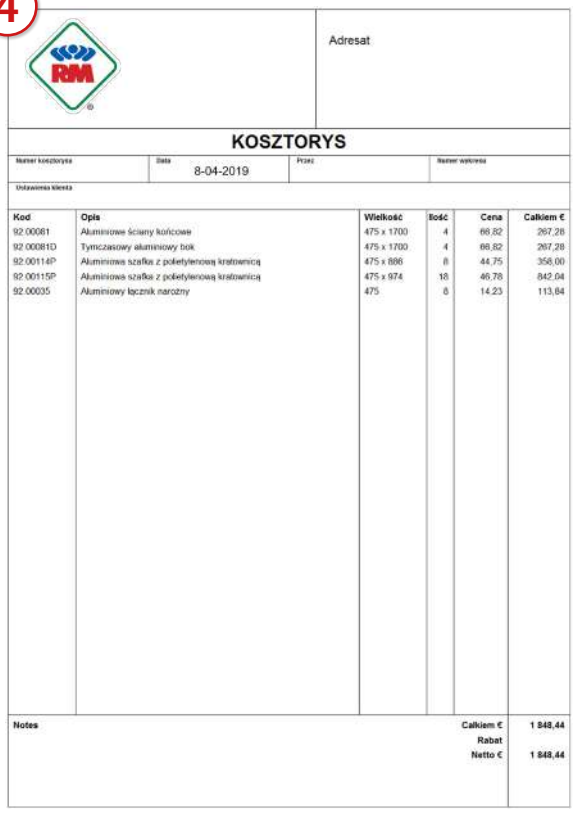
1



2



4



Adresat

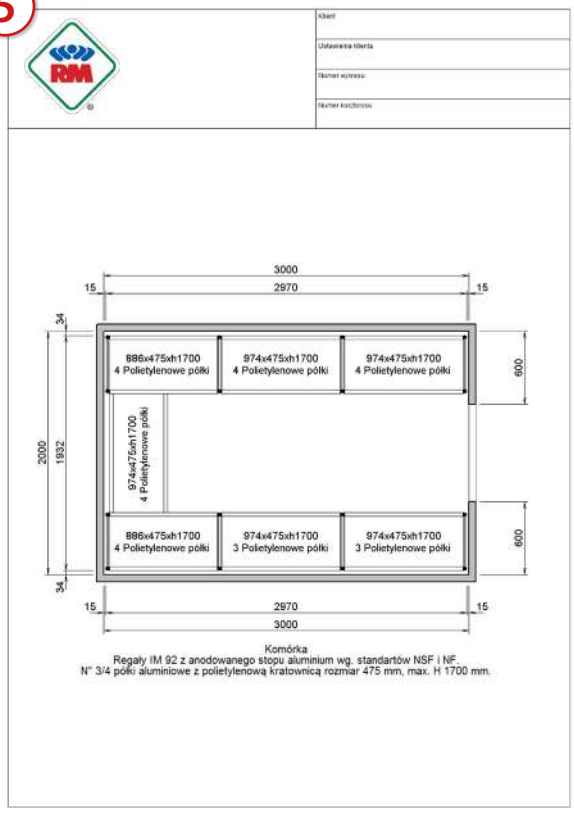
KOSZTORYS

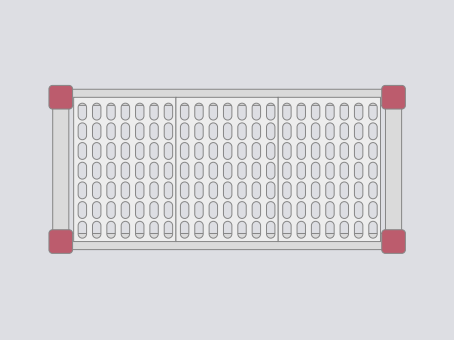
Data: 8-04-2019

Kod	Opis	Wielkość	Ilość	Cena	Całkiem €
92.00081	Aluminiowe ściany końcowe	475 x 1700	4	66,82	267,28
92.00081D	Tymczasowy aluminiowy bok	475 x 1700	4	66,82	267,28
92.00114P	Aluminiowa szafka z polietylenową kratownicą	475 x 886	8	44,75	358,00
92.00115P	Aluminiowa szafka z polietylenową kratownicą	475 x 974	18	46,78	842,04
92.00035	Aluminiowy łącznik narożny	475	8	14,23	113,84

Notes	Całkiem € 1 848,44
	Rabat
	Netto € 1 848,44

5









Regały wolnostojące

- ilość podpór / nóg uzależniona od długości regału (min. 2)
- wysokość: 1700 mm

Seria 373 mm, h-1700 mm

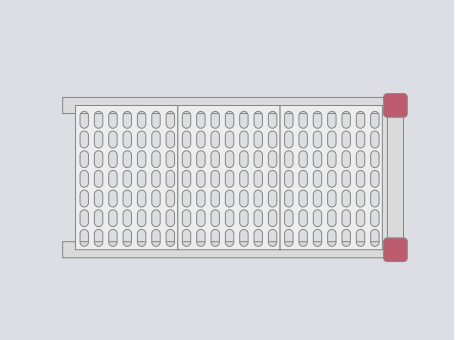
Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
596	1 227,-	1.	1 418,-	62.
684	1 266,-	2.	1 470,-	63.
772	1 290,-	3.	1 502,-	64.
862	1 347,-	4.	1 578,-	65.
950	1 374,-	5.	1 614,-	66.
1038	1 404,-	6.	1 654,-	67.
1126	1 437,-	7.	1 698,-	68.
1216	1 500,-	8.	1 782,-	69.
1304	1 539,-	9.	1 834,-	70.
1394	1 602,-	10.	1 918,-	71.
1569	1 659,-	11.	1 994,-	72.
1602	2 304,-	12.	2 745,-	73.
1690	2 343,-	13.	2 797,-	74.
1778	2 367,-	14.	2 829,-	75.
1868	2 424,-	15.	2 905,-	76.
1956	2 451,-	16.	2 941,-	77.
2044	2 481,-	17.	2 981,-	78.
2132	2 514,-	18.	3 025,-	79.
2222	2 577,-	19.	3 109,-	80.
2310	2 616,-	20.	3 161,-	81.
2400	2 679,-	21.	3 245,-	82.
2575	2 736,-	22.	3 321,-	83.
2663	2 769,-	23.	3 365,-	84.
2753	2 832,-	24.	3 449,-	85.
2841	2 871,-	25.	3 501,-	86.
2931	2 934,-	26.	3 585,-	87.
3106	2 991,-	27.	3 661,-	88.
3138	3 591,-	28.	4 352,-	89.
3226	3 624,-	29.	4 396,-	90.
3314	3 657,-	30.	4 440,-	91.
3404	3 720,-	31.	4 524,-	92.
3492	3 759,-	32.	4 576,-	93.
3582	3 822,-	33.	4 660,-	94.
3672	3 885,-	34.	4 744,-	95.
3762	3 948,-	35.	4 828,-	96.
3848	3 963,-	36.	4 848,-	97.
3938	4 026,-	37.	4 932,-	98.
4028	4 089,-	38.	5 016,-	99.
4118	4 152,-	39.	5 100,-	100.
4200	4 101,-	40.	5 032,-	101.
4290	4 164,-	41.	5 116,-	102.
4378	4 203,-	42.	5 168,-	103.
4468	4 266,-	43.	5 252,-	104.
4502	4 893,-	44.	5 979,-	105.
4590	4 923,-	45.	6 019,-	106.
4678	4 956,-	46.	6 063,-	107.
4768	5 019,-	47.	6 147,-	108.
4856	5 058,-	48.	6 199,-	109.
4946	5 121,-	49.	6 283,-	110.
5032	5 136,-	50.	6 303,-	111.
5120	5 175,-	51.	6 355,-	112.
5210	5 238,-	52.	6 439,-	113.
5302	5 325,-	53.	6 555,-	114.
5390	5 364,-	54.	6 607,-	115.
5480	5 427,-	55.	6 691,-	116.
5561	5 370,-	56.	6 615,-	117.
5649	5 400,-	57.	6 655,-	118.
5737	5 433,-	58.	6 699,-	119.
5827	5 496,-	59.	6 783,-	120.
5915	5 535,-	60.	6 835,-	121.
6005	5 598,-	61.	6 919,-	122.

Seria 577 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
596	1 357,-	123.	1 566,-	184.
684	1 384,-	124.	1 602,-	185.
772	1 423,-	125.	1 654,-	186.
862	1 489,-	126.	1 742,-	187.
950	1 528,-	127.	1 794,-	188.
1038	1 558,-	128.	1 834,-	189.
1126	1 588,-	129.	1 874,-	190.
1216	1 615,-	130.	1 910,-	191.
1304	1 717,-	131.	2 046,-	192.
1394	1 792,-	132.	2 146,-	193.
1569	1 858,-	133.	2 234,-	194.
1602	2 550,-	134.	3 035,-	195.
1690	2 577,-	135.	3 071,-	196.
1778	2 616,-	136.	3 123,-	197.
1868	2 682,-	137.	3 211,-	198.
1956	2 721,-	138.	3 263,-	199.
2044	2 751,-	139.	3 303,-	200.
2132	2 781,-	140.	3 343,-	201.
2222	2 808,-	141.	3 379,-	202.
2310	2 910,-	142.	3 515,-	203.
2400	2 985,-	143.	3 615,-	204.
2575	3 051,-	144.	3 703,-	205.
2663	3 081,-	145.	3 743,-	206.
2753	3 108,-	146.	3 779,-	207.
2841	3 210,-	147.	3 915,-	208.
2931	3 285,-	148.	4 015,-	209.
3106	3 351,-	149.	4 103,-	210.
3138	3 974,-	150.	4 812,-	211.
3226	4 004,-	151.	4 852,-	212.
3314	4 034,-	152.	4 892,-	213.
3404	4 061,-	153.	4 928,-	214.
3492	4 163,-	154.	5 064,-	215.
3582	4 238,-	155.	5 164,-	216.
3672	4 217,-	156.	5 136,-	217.
3762	4 292,-	157.	5 236,-	218.
3848	4 421,-	158.	5 408,-	219.
3938	4 496,-	159.	5 508,-	220.
4028	4 571,-	160.	5 608,-	221.
4118	4 646,-	161.	5 708,-	222.
4200	4 574,-	162.	5 612,-	223.
4290	4 601,-	163.	5 648,-	224.
4378	4 703,-	164.	5 784,-	225.
4468	4 778,-	165.	5 884,-	226.
4502	5 278,-	166.	6 429,-	227.
4590	5 308,-	167.	6 469,-	228.
4678	5 338,-	168.	6 509,-	229.
4768	5 365,-	169.	6 545,-	230.
4856	5 467,-	170.	6 681,-	231.
4946	5 542,-	171.	6 781,-	232.
5032	5 671,-	172.	6 953,-	233.
5120	5 773,-	173.	7 089,-	234.
5210	5 848,-	174.	7 189,-	235.
5302	5 896,-	175.	7 253,-	236.
5390	5 998,-	176.	7 389,-	237.
5480	6 073,-	177.	7 489,-	238.
5561	6 007,-	178.	7 401,-	239.
5649	6 037,-	179.	7 441,-	240.
5737	6 067,-	180.	7 481,-	241.
5827	6 094,-	181.	7 517,-	242.
5915	6 196,-	182.	7 653,-	243.
6005	6 271,-	183.	7 753,-	244.

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







Regały narożne

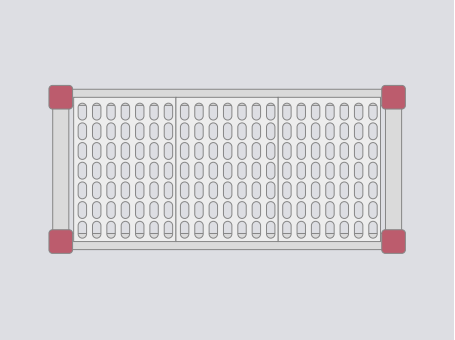
- ilość podpór / nóg uzależniona od długości regału (min. 2)
- wysokość: 1700 mm

Seria 373 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
570	1 128,-	245.	1 395,-	306.
658	1 167,-	246.	1 447,-	307.
746	1 191,-	247.	1 479,-	308.
836	1 248,-	248.	1 555,-	309.
924	1 275,-	249.	1 591,-	310.
1012	1 305,-	250.	1 631,-	311.
1100	1 338,-	251.	1 675,-	312.
1190	1 401,-	252.	1 759,-	313.
1278	1 440,-	253.	1 811,-	314.
1368	1 503,-	254.	1 895,-	315.
1543	1 560,-	255.	1 971,-	316.
1576	2 205,-	256.	2 722,-	317.
1664	2 244,-	257.	2 774,-	318.
1752	2 268,-	258.	2 806,-	319.
1842	2 325,-	259.	2 882,-	320.
1930	2 352,-	260.	2 918,-	321.
2018	2 382,-	261.	2 958,-	322.
2106	2 415,-	262.	3 002,-	323.
2196	2 478,-	263.	3 086,-	324.
2284	2 517,-	264.	3 138,-	325.
2374	2 580,-	265.	3 222,-	326.
2549	2 637,-	266.	3 298,-	327.
2637	2 670,-	267.	3 342,-	328.
2727	2 733,-	268.	3 426,-	329.
2815	2 772,-	269.	3 478,-	330.
2905	2 835,-	270.	3 562,-	331.
3080	2 892,-	271.	3 638,-	332.
3112	3 492,-	272.	4 329,-	333.
3200	3 525,-	273.	5 373,-	334.
3288	3 558,-	274.	4 417,-	335.
3378	3 621,-	275.	4 501,-	336.
3466	3 660,-	276.	4 553,-	337.
3556	3 723,-	277.	4 637,-	338.
3646	3 786,-	278.	4 721,-	339.
3736	3 849,-	279.	4 805,-	340.
3822	3 864,-	280.	4 825,-	341.
3912	3 927,-	281.	4 909,-	342.
4002	3 990,-	282.	4 993,-	343.
4092	4 053,-	283.	5 077,-	344.
4174	4 002,-	284.	5 009,-	345.
4264	4 065,-	285.	5 093,-	346.
4352	4 104,-	286.	5 145,-	347.
4442	4 167,-	287.	5 229,-	348.
4476	4 794,-	288.	5 956,-	349.
4564	4 824,-	289.	5 996,-	350.
4652	4 857,-	290.	6 040,-	351.
4742	4 920,-	291.	6 124,-	352.
4830	4 959,-	292.	6 176,-	353.
4920	5 022,-	293.	6 260,-	354.
5006	5 037,-	294.	7 690,-	355.
5094	5 076,-	295.	6 332,-	356.
5184	5 139,-	296.	6 416,-	357.
5276	5 226,-	297.	6 532,-	358.
5364	5 265,-	298.	6 584,-	359.
5454	5 328,-	299.	6 668,-	360.
5535	5 271,-	300.	6 592,-	361.
5623	5 301,-	301.	6 632,-	362.
5711	5 334,-	302.	6 676,-	363.
5801	5 397,-	303.	6 760,-	364.
5889	5 436,-	304.	6 812,-	365.
5979	5 499,-	305.	6 896,-	366.

Seria 577 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
570	1 220,-	367.	1 505,-	428.
658	1 247,-	368.	1 541,-	429.
746	1 286,-	369.	1 593,-	430.
836	1 352,-	370.	1 681,-	431.
924	1 391,-	371.	1 733,-	432.
1012	1 421,-	372.	1 773,-	433.
1100	1 451,-	373.	1 813,-	434.
1190	1 478,-	374.	1 849,-	435.
1278	1 580,-	375.	1 985,-	436.
1368	1 655,-	376.	2 085,-	437.
1543	1 721,-	377.	2 173,-	438.
1576	2 413,-	378.	2 974,-	439.
1664	2 440,-	379.	3 010,-	440.
1752	2 479,-	380.	3 062,-	441.
1842	2 545,-	381.	3 150,-	442.
1930	2 584,-	382.	3 202,-	443.
2018	2 614,-	383.	3 242,-	444.
2106	2 644,-	384.	3 282,-	445.
2196	2 671,-	385.	3 318,-	446.
2284	2 773,-	386.	3 454,-	447.
2374	2 848,-	387.	3 554,-	448.
2549	2 914,-	388.	3 642,-	449.
2637	2 944,-	389.	3 682,-	450.
2727	2 971,-	390.	3 718,-	451.
2815	3 073,-	391.	3 854,-	452.
2905	3 148,-	392.	3 954,-	453.
3080	3 214,-	393.	4 042,-	454.
3112	3 837,-	394.	4 751,-	455.
3200	3 867,-	395.	5 895,-	456.
3288	3 897,-	396.	4 831,-	457.
3378	3 924,-	397.	4 867,-	458.
3466	4 026,-	398.	5 003,-	459.
3556	4 101,-	399.	5 103,-	460.
3646	4 080,-	400.	5 075,-	461.
3736	4 155,-	401.	5 175,-	462.
3822	4 284,-	402.	5 347,-	463.
3912	4 359,-	403.	5 447,-	464.
4002	4 434,-	404.	5 547,-	465.
4092	4 509,-	405.	5 647,-	466.
4174	4 437,-	406.	5 551,-	467.
4264	4 464,-	407.	5 587,-	468.
4352	4 566,-	408.	5 723,-	469.
4442	4 641,-	409.	5 823,-	470.
4476	5 141,-	410.	6 368,-	471.
4564	5 171,-	411.	6 408,-	472.
4652	5 201,-	412.	6 448,-	473.
4742	5 228,-	413.	6 484,-	474.
4830	5 330,-	414.	6 620,-	475.
4920	5 405,-	415.	6 720,-	476.
5006	5 534,-	416.	8 367,-	477.
5094	5 636,-	417.	7 028,-	478.
5184	5 711,-	418.	7 128,-	479.
5276	5 759,-	419.	7 192,-	480.
5364	5 861,-	420.	7 328,-	481.
5454	5 936,-	421.	7 428,-	482.
5535	5 870,-	422.	7 340,-	483.
5623	5 900,-	423.	7 380,-	484.
5711	5 930,-	424.	7 420,-	485.
5801	5 957,-	425.	7 456,-	486.
5889	6 059,-	426.	7 592,-	487.
5979	6 134,-	427.	7 692,-	488.







Regały wolnostojące - opis zestawów

Seria 373 mm, h-1700 mm

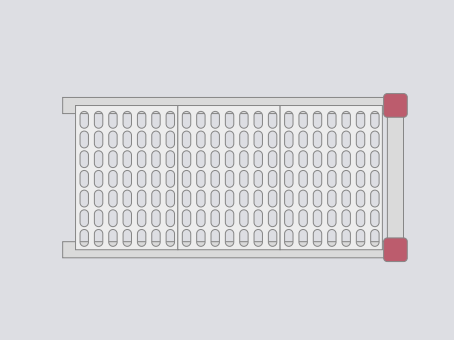
3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
1.	2 N373 + 3 P532	62.	2 N373 + 4 P532
2.	2 N373 + 3 P620	63.	2 N373 + 4 P620
3.	2 N373 + 3 P708	64.	2 N373 + 4 P708
4.	2 N373 + 3 P798	65.	2 N373 + 4 P798
5.	2 N373 + 3 P886	66.	2 N373 + 4 P886
6.	2 N373 + 3 P974	67.	2 N373 + 4 P974
7.	2 N373 + 3 P1062	68.	2 N373 + 4 P1062
8.	2 N373 + 3 P1152	69.	2 N373 + 4 P1152
9.	2 N373 + 3 P1240	70.	2 N373 + 4 P1240
10.	2 N373 + 3 P1330	71.	2 N373 + 4 P1330
11.	2 N373 + 3 P1505	72.	2 N373 + 4 P1505
12.	3 N373 + 3 P974 + 3 P532	73.	3 N373 + 4 P974 + 4 P532
13.	3 N373 + 3 P974 + 3 P620	74.	3 N373 + 4 P974 + 4 P620
14.	3 N373 + 3 P974 + 3 P708	75.	3 N373 + 4 P974 + 4 P708
15.	3 N373 + 3 P974 + 3 P798	76.	3 N373 + 4 P974 + 4 P798
16.	3 N373 + 3 P974 + 3 P886	77.	3 N373 + 4 P974 + 4 P886
17.	3 N373 + 3 P974 + 3 P974	78.	3 N373 + 4 P974 + 4 P974
18.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1062	79.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1062
19.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1152	80.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1152
20.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1240	81.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1240
21.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1330	82.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1330
22.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1505	83.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1505
23.	3 N373 + 3 P1062 + 3 P1505	84.	3 N373 + 4 P1062 + 4 P1505
24.	3 N373 + 3 P1152 + 3 P1505	85.	3 N373 + 4 P1152 + 4 P1505
25.	3 N373 + 3 P1240 + 3 P1505	86.	3 N373 + 4 P1240 + 4 P1505
26.	3 N373 + 3 P1330 + 3 P1505	87.	3 N373 + 4 P1330 + 4 P1505
27.	3 N373 + 3 P1505 + 3 P1505	88.	3 N373 + 4 P1505 + 4 P1505
28.	4 N373 + 3 P1062 + 6 P974	89.	4 N373 + 4 P1062 + 8 P974
29.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P974	90.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P974
30.	4 N373 + 9 P1062	91.	4 N373 + 12 P1062
31.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1152	92.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1152
32.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1240	93.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1240
33.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1330	94.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1330
34.	4 N373 + 6 P1152 + 3 P1240	95.	4 N373 + 8 P1152 + 4 P1240
35.	4 N373 + 6 P1152 + 3 P1330	96.	4 N373 + 8 P1152 + 4 P1330
36.	4 N373 + 9 P1240	97.	4 N373 + 12 P1240
37.	4 N373 + 6 P1240 + 3 P1330	98.	4 N373 + 8 P1240 + 4 P1330
38.	4 N373 + 6 P1330 + 3 P1240	99.	4 N373 + 8 P1330 + 4 P1240
39.	4 N373 + 9 P1330	100.	4 N373 + 12 P1330
40.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1062	101.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1062
41.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1152	102.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1152
42.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1240	103.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1240
43.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1330	104.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1330
44.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P886	105.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P886
45.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P974	106.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P974
46.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1062	107.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1062
47.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1152	108.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1152
48.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1240	109.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1240
49.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1330	110.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1330
50.	5 N373 + 9 P1240 + 3 P1152	111.	5 N373 + 12 P1240 + 4 P1152
51.	5 N373 + 12 P1240	112.	5 N373 + 16 P1240
52.	5 N373 + 9 P1240 + 3 P1330	113.	5 N373 + 12 P1240 + 4 P1330
53.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1152	114.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1152
54.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1240	115.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1240
55.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1330	116.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1330
56.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P886	117.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P886
57.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P974	118.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P974
58.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1062	119.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1062
59.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1152	120.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1152
60.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1240	121.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1240
61.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1330	122.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1330

Seria 577 mm, h-1700 mm

3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
123.	2 N577 + 3 P532	184.	2 N577 + 4 P532
124.	2 N577 + 3 P620	185.	2 N577 + 4 P620
125.	2 N577 + 3 P708	186.	2 N577 + 4 P708
126.	2 N577 + 3 P798	187.	2 N577 + 4 P798
127.	2 N577 + 3 P886	188.	2 N577 + 4 P886
128.	2 N577 + 3 P974	189.	2 N577 + 4 P974
129.	2 N577 + 3 P1062	190.	2 N577 + 4 P1062
130.	2 N577 + 3 P1152	191.	2 N577 + 4 P1152
131.	2 N577 + 3 P1240	192.	2 N577 + 4 P1240
132.	2 N577 + 3 P1330	193.	2 N577 + 4 P1330
133.	2 N577 + 3 P1505	194.	2 N577 + 4 P1505
134.	3 N577 + 3 P974 + 3 P532	195.	3 N577 + 4 P974 + 4 P532
135.	3 N577 + 3 P974 + 3 P620	196.	3 N577 + 4 P974 + 4 P620
136.	3 N577 + 3 P974 + 3 P708	197.	3 N577 + 4 P974 + 4 P708
137.	3 N577 + 3 P974 + 3 P798	198.	3 N577 + 4 P974 + 4 P798
138.	3 N577 + 3 P974 + 3 P886	199.	3 N577 + 4 P974 + 4 P886
139.	3 N577 + 3 P974 + 3 P974	200.	3 N577 + 4 P974 + 4 P974
140.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1062	201.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1062
141.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1152	202.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1152
142.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1240	203.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1240
143.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1330	204.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1330
144.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1505	205.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1505
145.	3 N577 + 3 P1062 + 3 P1505	206.	3 N577 + 4 P1062 + 4 P1505
146.	3 N577 + 3 P1152 + 3 P1505	207.	3 N577 + 4 P1152 + 4 P1505
147.	3 N577 + 3 P1240 + 3 P1505	208.	3 N577 + 4 P1240 + 4 P1505
148.	3 N577 + 3 P1330 + 3 P1505	209.	3 N577 + 4 P1330 + 4 P1505
149.	3 N577 + 3 P1505 + 3 P1505	210.	3 N577 + 4 P1505 + 4 P1505
150.	4 N577 + 3 P1062 + 6 P974	211.	4 N577 + 4 P1062 + 8 P974
151.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P974	212.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P974
152.	4 N577 + 9 P1062	213.	4 N577 + 12 P1062
153.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1152	214.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1152
154.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1240	215.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1240
155.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1330	216.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1330
156.	4 N577 + 6 P1152 + 3 P1240	217.	4 N577 + 8 P1152 + 4 P1240
157.	4 N577 + 6 P1152 + 3 P1330	218.	4 N577 + 8 P1152 + 4 P1330
158.	4 N577 + 9 P1240	219.	4 N577 + 12 P1240
159.	4 N577 + 6 P1240 + 3 P1330	220.	4 N577 + 8 P1240 + 4 P1330
160.	4 N577 + 6 P1330 + 3 P1240	221.	4 N577 + 8 P1330 + 4 P1240
161.	4 N577 + 9 P1330	222.	4 N577 + 12 P1330
162.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1062	223.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1062
163.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1152	224.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1152
164.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1240	225.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1240
165.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1330	226.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1330
166.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P886	227.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P886
167.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P974	228.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P974
168.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1062	229.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1062
169.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1152	230.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1152
170.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1240	231.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1240
171.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1330	232.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1330
172.	5 N577 + 9 P1240 + 3 P1152	233.	5 N577 + 12 P1240 + 4 P1152
173.	5 N577 + 12 P1240	234.	5 N577 + 16 P1240
174.	5 N577 + 9 P1240 + 3 P1330	235.	5 N577 + 12 P1240 + 4 P1330
175.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1152	236.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1152
176.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1240	237.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1240
177.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1330	238.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1330
178.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P886	239.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P886
179.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P974	240.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P974
180.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1062	241.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1062
181.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1152	242.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1152
182.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1240	243.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1240
183.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1330	244.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1330

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







Regały narożne - opis zestawów

Seria 373 mm, h-1700 mm

3 poziomowe

Zestaw nr	Elementy zestawu
245.	1 N373 + 3 P532 + 3 MN
246.	1 N373 + 3 P620 + 3MN
247.	1 N373 + 3 P708 + 3MN
248.	1 N373 + 3 P798 + 3MN
249.	1 N373 + 3 P886 + 3MN
250.	1 N373 + 3 P974 + 3MN
251.	1 N373 + 3 P1062 + 3MN
252.	1 N373 + 3 P1152 + 3MN
253.	1 N373 + 3 P1240 + 3MN
254.	1 N373 + 3 P1330 + 3MN
255.	1 N373 + 3 P1505 + 3MN
256.	2 N373 + 3 P974 + 3 P532 + 3MN
257.	2 N373 + 3 P974 + 3 P620 + 3MN
258.	2 N373 + 3 P974 + 3 P708 + 3MN
259.	2 N373 + 3 P974 + 3 P798 + 3MN
260.	2 N373 + 3 P974 + 3 P886 + 3MN
261.	2 N373 + 3 P974 + 3 P974 + 3MN
262.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1062 + 3MN
263.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1152 + 3MN
264.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1240 + 3MN
265.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1330 + 3MN
266.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1505 + 3MN
267.	2 N373 + 3 P1062 + 3 P1505 + 3MN
268.	2 N373 + 3 P1152 + 3 P1505 + 3MN
269.	2 N373 + 3 P1240 + 3 P1505 + 3MN
270.	2 N373 + 3 P1330 + 3 P1505 + 3MN
271.	2 N373 + 3 P1505 + 3 P1505 + 3MN
272.	3 N373 + 3 P1062 + 6 P974 + 3MN
273.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P974 + 3MN
274.	3 N373 + 9 P1062 + 3MN
275.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1152 + 3MN
276.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1240 + 3MN
277.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1330 + 3MN
278.	3 N373 + 6 P1152 + 3 P1240 + 3MN
279.	3 N373 + 6 P1152 + 3 P1330 + 3MN
280.	3 N373 + 9 P1240 + 3MN
281.	3 N373 + 6 P1240 + 3 P1330 + 3MN
282.	3 N373 + 6 P1330 + 3 P1240 + 3MN
283.	3 N373 + 9 P1330 + 3MN
284.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1062 + 3MN
285.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1152 + 3MN
286.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1240 + 3MN
287.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1330 + 3MN
288.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P886 + 3MN
289.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P974 + 3MN
290.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1062 + 3MN
291.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1152 + 3MN
292.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1240 + 3MN
293.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1330 + 3MN
294.	4 N373 + 9 P1240 + 3 P1152 + 3MN
295.	4 N373 + 12 P1240 + 3MN
296.	4 N373 + 9 P1240 + 3 P1330 + 3MN
297.	4 N373 + 9 P1330 + 3 P1152 + 3MN
298.	4 N373 + 9 P1330 + 3 P1240 + 3MN
299.	4 N373 + 12 P1330 + 3MN
300.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P886 + 3MN
301.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P974 + 3MN
302.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1062 + 3MN
303.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1152 + 3MN
304.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1240 + 3MN
305.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1330 + 3MN

4 poziomowe

Zestaw nr	Elementy zestawu
306.	1 N373 + 4 P532 + 4MN
307.	1 N373 + 4 P620 + 4MN
308.	1 N373 + 4 P708 + 4MN
309.	1 N373 + 4 P798 + 4MN
310.	1 N373 + 4 P886 + 4MN
311.	1 N373 + 4 P974 + 4MN
312.	1 N373 + 4 P1062 + 4MN
313.	1 N373 + 4 P1152 + 4MN
314.	1 N373 + 4 P1240 + 4MN
315.	1 N373 + 4 P1330 + 4MN
316.	1 N373 + 4 P1505 + 4MN
317.	2 N373 + 4 P974 + 4 P532 + 4MN
318.	2 N373 + 4 P974 + 4 P620 + 4MN
319.	2 N373 + 4 P974 + 4 P708 + 4MN
320.	2 N373 + 4 P974 + 4 P798 + 4MN
321.	2 N373 + 4 P974 + 4 P886 + 4MN
322.	2 N373 + 4 P974 + 4 P974 + 4MN
323.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1062 + 4MN
324.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1152 + 4MN
325.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1240 + 4MN
326.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1330 + 4MN
327.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1505 + 4MN
328.	2 N373 + 4 P1062 + 4 P1505 + 4MN
329.	2 N373 + 4 P1152 + 4 P1505 + 4MN
330.	2 N373 + 4 P1240 + 4 P1505 + 4MN
331.	2 N373 + 4 P1330 + 4 P1505 + 4MN
332.	2 N373 + 4 P1505 + 4 P1505 + 4MN
333.	3 N373 + 4 P1062 + 8 P974 + 4MN
334.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P974 + 4MN
335.	3 N373 + 12 P1062 + 4MN
336.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1152 + 4MN
337.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1240 + 4MN
338.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1330 + 4MN
339.	3 N373 + 8 P1152 + 4 P1240 + 4MN
340.	3 N373 + 8 P1152 + 4 P1330 + 4MN
341.	3 N373 + 12 P1240 + 4MN
342.	3 N373 + 8 P1240 + 4 P1330 + 4MN
343.	3 N373 + 8 P1330 + 4 P1240 + 4MN
344.	3 N373 + 12 P1330 + 4MN
345.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1062 + 4MN
346.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1152 + 4MN
347.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1240 + 4MN
348.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1330 + 4MN
349.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P886 + 4MN
350.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P974 + 4MN
351.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1062 + 4MN
352.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1152 + 4MN
353.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1240 + 4MN
354.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1330 + 4MN
355.	4 N373 + 12 P1240 + 4 P1152 + 4MN
356.	4 N373 + 16 P1240 + 4MN
357.	4 N373 + 12 P1240 + 4 P1330 + 4MN
358.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1152 + 4MN
359.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1240 + 4MN
360.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1330 + 4MN
361.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P886 + 4MN
362.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P974 + 4MN
363.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1062 + 4MN
364.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1152 + 4MN
365.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1240 + 4MN
366.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1330 + 4MN

Seria 577 mm, h-1700 mm

3 poziomowe

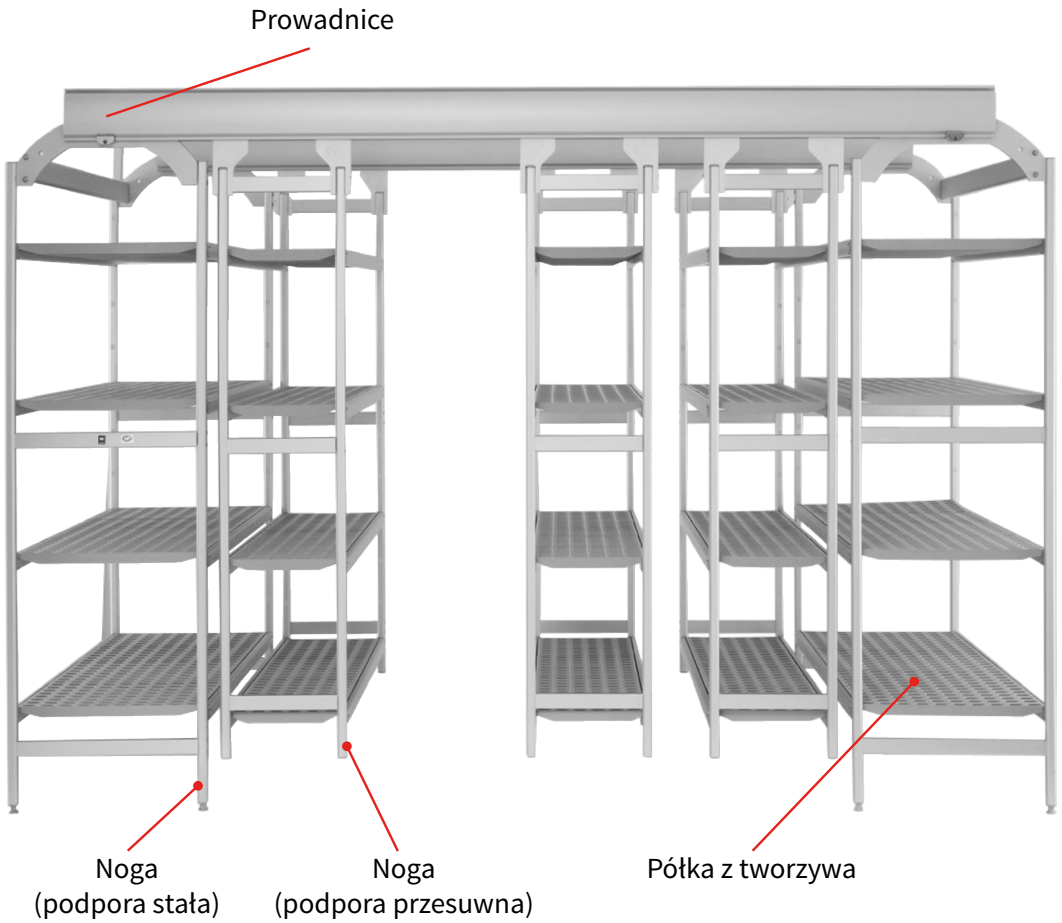
Zestaw nr	Elementy zestawu
367.	1 N577 + 3 P532 + 3 MN
368.	1 N577 + 3 P620 + 3MN
369.	1 N577 + 3 P708 + 3MN
370.	1 N577 + 3 P798 + 3MN
371.	1 N577 + 3 P886 + 3MN
372.	1 N577 + 3 P974 + 3MN
373.	1 N577 + 3 P1062 + 3MN
374.	1 N577 + 3 P1152 + 3MN
375.	1 N577 + 3 P1240 + 3MN
376.	1 N577 + 3 P1330 + 3MN
377.	1 N577 + 3 P1505 + 3MN
378.	2 N577 + 3 P974 + 3 P532 + 3MN
379.	2 N577 + 3 P974 + 3 P620 + 3MN
380.	2 N577 + 3 P974 + 3 P708 + 3MN
381.	2 N577 + 3 P974 + 3 P798 + 3MN
382.	2 N577 + 3 P974 + 3 P886 + 3MN
383.	2 N577 + 3 P974 + 3 P974 + 3MN
384.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1062 + 3MN
385.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1152 + 3MN
386.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1240 + 3MN
387.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1330 + 3MN
388.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1505 + 3MN
389.	2 N577 + 3 P1062 + 3 P1505 + 3MN
390.	2 N577 + 3 P1152 + 3 P1505 + 3MN
391.	2 N577 + 3 P1240 + 3 P1505 + 3MN
392.	2 N577 + 3 P1330 + 3 P1505 + 3MN
393.	2 N577 + 3 P1505 + 3 P1505 + 3MN
394.	3 N577 + 3 P1062 + 6 P974 + 3MN
395.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P974 + 3MN
396.	3 N577 + 9 P1062 + 3MN
397.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1152 + 3MN
398.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1240 + 3MN
399.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1330 + 3MN
400.	3 N577 + 6 P1152 + 3 P1240 + 3MN
401.	3 N577 + 6 P1152 + 3 P1330 + 3MN
402.	3 N577 + 9 P1240 + 3MN
403.	3 N577 + 6 P1240 + 3 P1330 + 3MN
404.	3 N577 + 6 P1330 + 3 P1240 + 3MN
405.	3 N577 + 9 P1330 + 3MN
406.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1062 + 3MN
407.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1152 + 3MN
408.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1240 + 3MN
409.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1330 + 3MN
410.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P886 + 3MN
411.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P974 + 3MN
412.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1062 + 3MN
413.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1152 + 3MN
414.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1240 + 3MN
415.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1330 + 3MN
416.	4 N577 + 9 P1240 + 3 P1152 + 3MN
417.	4 N577 + 12 P1240 + 3MN
418.	4 N577 + 9 P1240 + 3 P1330 + 3MN
419.	4 N577 + 9 P1330 + 3 P1152 + 3MN
420.	4 N577 + 9 P1330 + 3 P1240 + 3MN
421.	4 N577 + 12 P1330 + 3MN
422.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P886 + 3MN
423.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P974 + 3MN
424.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1062 + 3MN
425.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1152 + 3MN
426.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1240 + 3MN
427.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1330 + 3MN

4 poziomowe

Zestaw nr	Elementy zestawu
428.	1 N577 + 4 P532 + 4MN
429.	1 N577 + 4 P620 + 4MN
430.	1 N577 + 4 P708 + 4MN
431.	1 N577 + 4 P798 + 4MN
432.	1 N577 + 4 P886 + 4MN
433.	1 N577 + 4 P974 + 4MN
434.	1 N577 + 4 P1062 + 4MN
435.	1 N577 + 4 P1152 + 4MN
436.	1 N577 + 4 P1240 + 4MN
437.	1 N577 + 4 P1330 + 4MN
438.	1 N577 + 4 P1505 + 4MN
439.	2 N577 + 4 P974 + 4 P532 + 4MN
440.	2 N577 + 4 P974 + 4 P620 + 4MN
441.	2 N577 + 4 P974 + 4 P708 + 4MN
442.	2 N577 + 4 P974 + 4 P798 + 4MN
443.	2 N577 + 4 P974 + 4 P886 + 4MN
444.	2 N577 + 4 P974 + 4 P974 + 4MN
445.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1062 + 4MN
446.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1152 + 4MN
447.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1240 + 4MN
448.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1330 + 4MN
449.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1505 + 4MN
450.	2 N577 + 4 P1062 + 4 P1505 + 4MN
451.	2 N577 + 4 P1152 + 4 P1505 + 4MN
452.	2 N577 + 4 P1240 + 4 P1505 + 4MN
453.	2 N577 + 4 P1330 + 4 P1505 + 4MN
454.	2 N577 + 4 P1505 + 4 P1505 + 4MN
455.	3 N577 + 4 P1062 + 8 P974 + 4MN
456.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P974 + 4MN
457.	3 N577 + 12 P1062 + 4MN
458.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1152 + 4MN
459.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1240 + 4MN
460.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1330 + 4MN
461.	3 N577 + 8 P1152 + 4 P1240 + 4MN
462.	3 N577 + 8 P1152 + 4 P1330 + 4MN
463.	3 N577 + 12 P1240 + 4MN
464.	3 N577 + 8 P1240 + 4 P1330 + 4MN
465.	3 N577 + 8 P1330 + 4 P1240 + 4MN
466.	3 N577 + 12 P1330 + 4MN
467.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1062 + 4MN
468.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1152 + 4MN
469.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1240 + 4MN
470.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1330 + 4MN
471.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P886 + 4MN
472.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P974 + 4MN
473.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1062 + 4MN
474.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1152 + 4MN
475.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1240 + 4MN
476.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1330 + 4MN
477.	4 N577 + 12 P1240 + 4 P1152 + 4MN
478.	4 N577 + 16 P1240 + 4MN
479.	4 N577 + 12 P1240 + 4 P1330 + 4MN
480.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1152 + 4MN
481.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1240 + 4MN
482.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1330 + 4MN
483.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P886 + 4MN
484.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P974 + 4MN
485.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1062 + 4MN
486.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1152 + 4MN
487.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1240 + 4MN
488.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1330 + 4MN

System regałowy przesuwny

ZADZWOŃ - ZAPROJEKTUJEMY - WYCENIMY



- Systemy regałowe znacznie poszerzają możliwości przechowywania i pozwalają na maksymalne wykorzystanie każdej dostępnej przestrzeni.
- Regały można montować w pomieszczeniach chłodniczych i mroźniczych, magazynach artykułów suchych, piwnicach itp. – wszędzie, gdzie wymagane są trwałe i poręczne systemy przechowywania.
- Montaż regałów odbywa się wyłącznie za pomocą śrubokręta, półki można zakotwiczyć bezpośrednio na ścianie. Dzięki zamontowanym łożyskowym kółkom, zwiększa się mobilność poszczególnych segmentów.
- Półki są łatwo demontowalne, sprawnie można zmienić ich położenie lub wymontować w celu umycia w zmywarce. Istnieje możliwość umieszczania GN bezpośrednio na konstrukcji regału.

Przykład powiększenia magazynu 10 x 5,7 m



System regałowy przesuwny

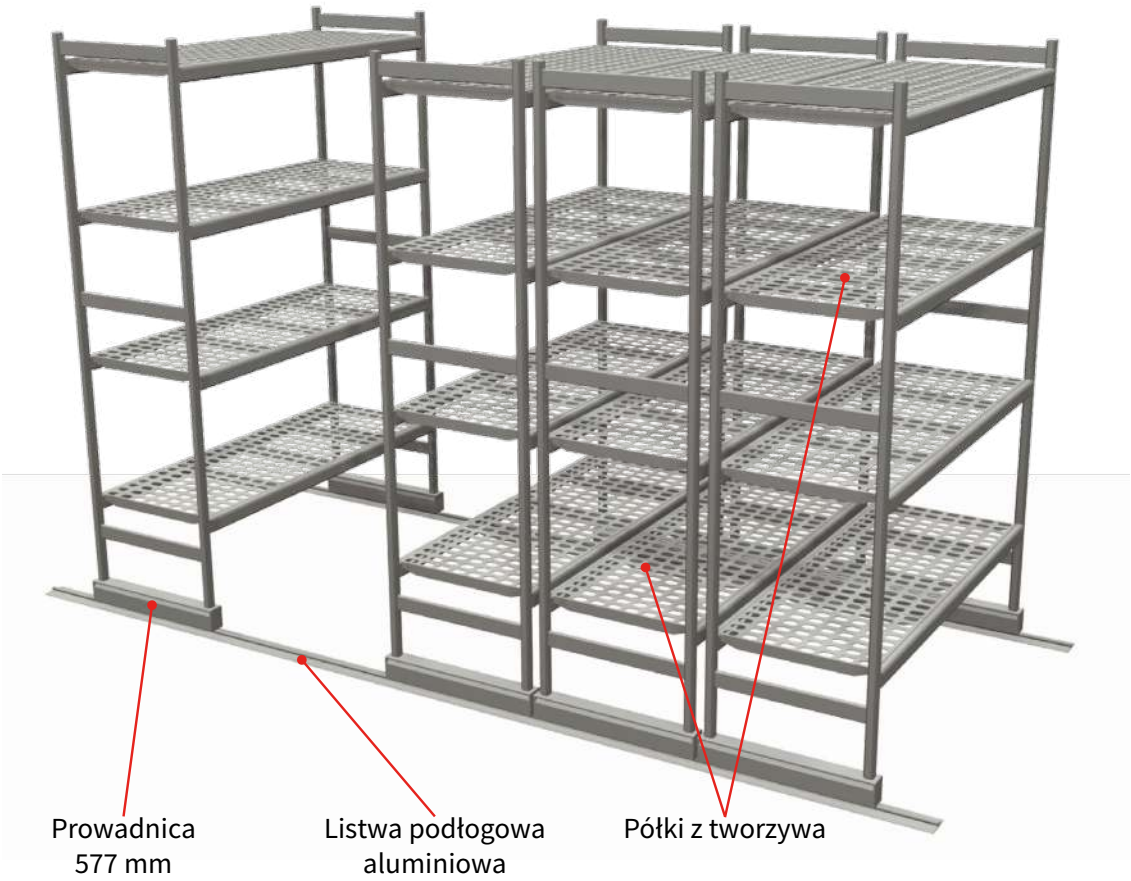
GASTRO ECONOMY

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

System regałowy przesuwny z prowadnicą podłogową

ZADZWOŃ - ZAPROJEKTUJEMY - WYCENIMY

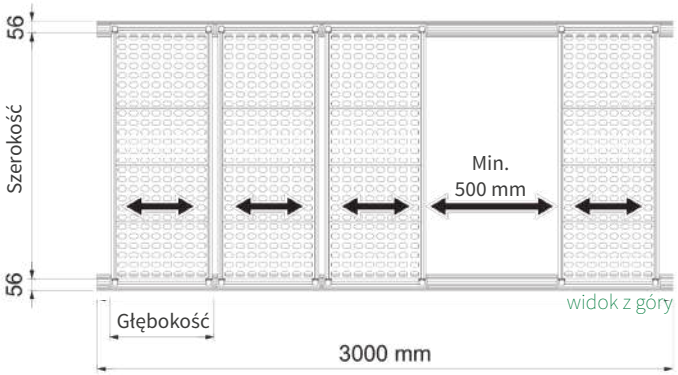


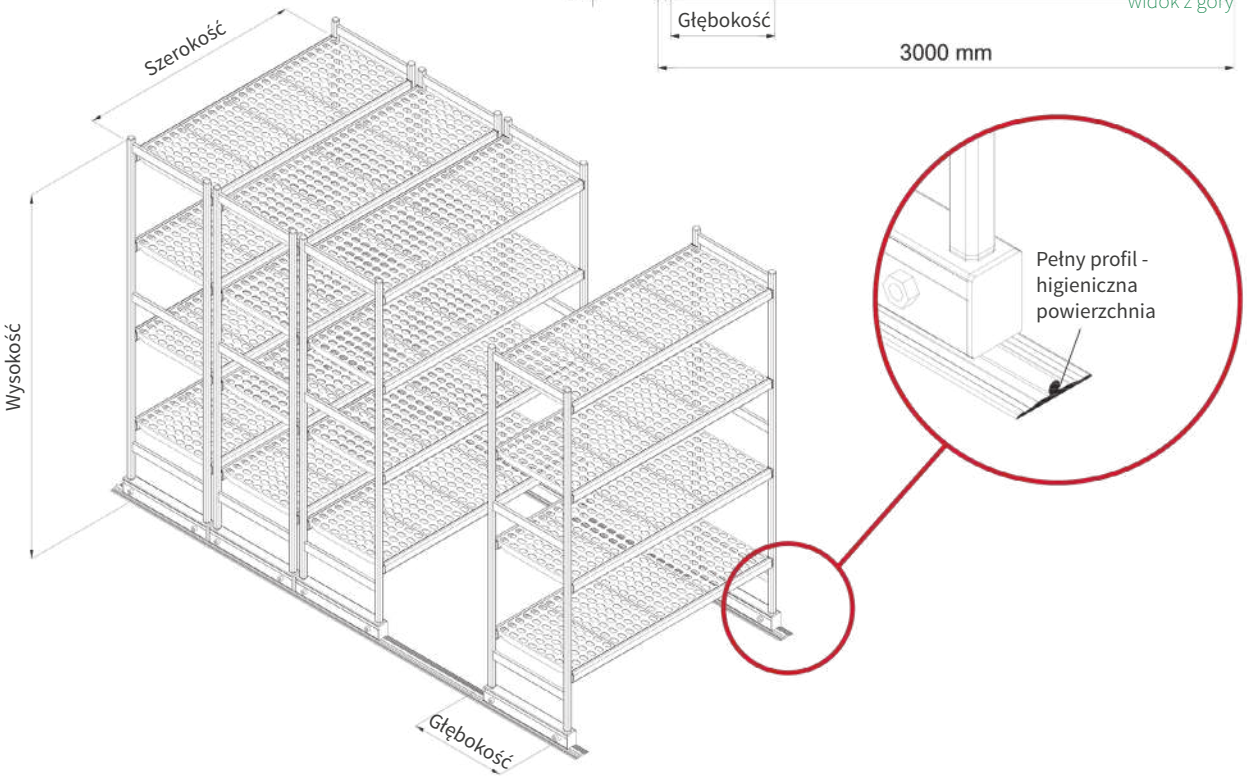
- System, poprzez szybki i nieskomplikowany montaż na podłodze, umożliwia ekspresowe zorganizowanie przestrzeni.
- Nowy model regałowy - optymalne rozwiązanie do organizowania i zwiększania dostępnej powierzchni magazynowej.
- Innowacyjny system przesuwny, który działa płynnie i cicho, czyni go idealnym wyborem do zwiększenia powierzchni magazynowej od 25% do 90% w porównaniu z tradycyjnymi półkami.
- Wykonany z anodyzowanego stopu aluminium, półki polietylenowe lub aluminiowe.
- System umożliwia instalowanie elementów chłodzenia (w chłodniach i mroźniach) i klimatyzacji.
- Zapewnia lepszą cyrkulację powietrza, a co za tym idzie oszczędność energii.
- Nowoczesny, elegancki design, niezawodna stabilność, łatwość montażu i imponująca ładowność sprawiają, że jest to idealne rozwiązanie dla każdego, kto potrzebuje zorganizować i maksymalnie wykorzystać dostępną przestrzeń.

Szczegóły techniczne

Dostępne wymiary		
Wysokość	**Głębokość**	**Szerokość**
1650 mm 1800 mm	592 mm	532 mm 620 mm 708 mm 798 mm 886 mm 974 mm 1062 mm 1152 mm 1240 mm 1330 mm 1505 mm

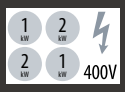






Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00025361	LPA Listwa podłogowa aluminiowa	75 x 3000 x 15	329,-
00025362	ZP 577 Zestaw prowadnic 577 mm	50 x 582 x 82	1 549,-

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli



Ułożenie płyt elektrycznych



Ułożenie płyt elektrycznych



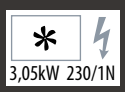
Ułożenie płyt elektrycznych



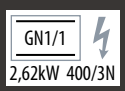
Ułożenie palników gazowych



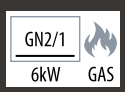
Ułożenie płyt żeliwnych gazowych



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



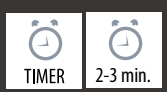
Zimna i ciepła woda



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



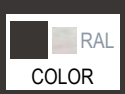
Szokowe schładzanie



Szokowe zamrażanie



Rozmrażanie



Możliwość wyboru koloru



Kamienie lawowe



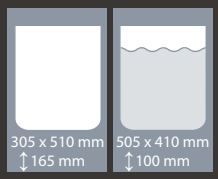
Pełny szamot



Szamot góra - dół



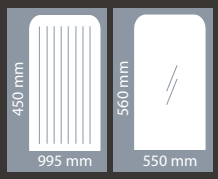
Sterowanie z obu stron



Wymiary wanny



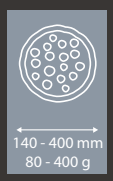
Pojemność wanny



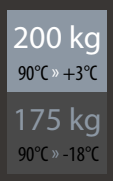
Wymiary płyty ryflowanej / gładkiej



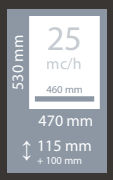
Wymiary i pojemność użyteczna pojemnika



Wałkowane ciasto



Zdolność chłodzenia / mrożenia



Zdolność pakowania próżniowego i wymiary komory



Pojemność komory chłodzącej



Wykorzystanie / wymiary kosza i drzwi zmywarki

A

Akcesoria ... 432

B

Bateria kolumnowa ... 109, 203, 231, 334, 334
Bemar elektryczny ... 190, 191
Bemar gazowy ... 189, 192
Bemar jezdny 2-komorowy ... 509, 510
Bemar jezdny 3-kom. zabudowany ... 509, 509
Bemar jezdny 3-komorowy ... 509, 510
Bemar jezdny 4-komorowy ... 509, 510
Bemar stacjonarny 2-komorowy ... 511, 512
Bemar stacjonarny 3-komorowy ... 511, 512
Bemar stacjonarny 4-komorowy ... 511, 512
Bemar wodny elektryczny ... 101, 228, 303, 333
Bemar wodny gazowy ... 101, 301
Bemar wodny z szafką elektryczny ... 304, 345
Bemar wodny z szafką elektryczny ... 374
Bemar wodny z szafką gazowy ... 302

D

Drzwi ... 107, 202, 313, 377
Dwupoziomowy zestaw do mycia szkła ... 389, 395

F

Filtr wiskozowy 100 szt. ... 182, 294, 295, 296
Frytownica elektryczna ... 96, 178, 179, 182, 226, 291, 295, 296, 371
Frytownica gazowa ... 95, 176, 177, 181, 289, 294, 370
Frytownica z szafką elektryczna ... 292, 343
Frytownica z szafką gazowa ... 290

G

Garownik 16-półkowy ... 44
Grill lawowy elektryczny ... 369
Grill lawowy gazowy ... 93, 170, 171, 282, 330, 368
Grill lawowy z szafką gazowy ... 283
Grill wodny elektryczny ... 94, 172, 173, 174, 175, 225, 284, 286, 331
Grill wodny z szafką elektryczny ... 285, 288, 342

H

Holdomat 3x GN 1/1 standard ... 52
Holdomat 3x GN 2/3 ... 52
Holdomat 4x GN 1/1 ... 52

J

Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla A ... 427
Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT ... 427
Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT/A ... 427
Jednostka wentylacyjna ... 427

K

Kocioł elektryczny ... 310, 348
Kocioł elektryczny 50 l ... 198
Kocioł gazowy ... 309
Kocioł gazowy 50 l ... 197
Konsola do pieca 623 ... 44
Korek ... 382
Kostkarka chłodzona powietrzem + zasobnik ... 437
Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem ... 435, 436, 437
Kostkarka do lodu chłodzona wodą ... 435, 436
Kosz F ... 179, 292
Kosz F ... 381
Kosz do CP ... 381
Kosze do frytownicy 95, 96, 176, 177, 178, 181, 182, 226, 289, 290, 291, 294, 295, 296, 370, 371
Kosze do urządzeń do gotowania makaronu ... 331
Kosze do zmywarek CT/A ... 429
Kosze do zmywarek S ... 410
Krajalnica - nóż gładki ... 488, 489
Kuchnia WOK indukcyjna elektryczna ... 148, 265
Kuchnia WOK indukcyjnaz szafką elektryczna ... 339
Kuchnia WOK z szafką indukcyjna elektryczna ... 266
Kuchnia ceramiczna ... 81
Kuchnia ceramiczna z szafką elektryczna ... 337
Kuchnia ceramiczna z piekarnikiem elektryczna ... 261
Kuchnia ceramiczna z szafką elektryczna ... 260
Kuchnia elektryczna ... 79, 135, 138, 253, 256, 259, 358
Kuchnia elektryczna ceramiczna ... 144
Kuchnia elektryczna ceramiczna zpiekarnikiem ... 145
Kuchnia elektryczna indukcyjna ... 146
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem ... 80, 140
Kuchnia elektryczna z szafką ... 136, 139
Kuchnia gazowa ... 71, 115, 122, 123, 237, 243, 355
Kuchnia gazowa WOK ... 75
Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem ... 76
Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektrycznym ... 77
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym ... 357
Kuchnia gazowa z piekarnikiem ... 72
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym ... 118, 119, 240
Kuchnia gazowa z piekarnikiemelektrycznym ... 73
Kuchnia gazowa z szafką ... 124
Kuchnia indukcyjna ... 82
Kuchnia indukcyjna elektryczna ... 263, 364
Kuchnia indukcyjna z szafką elektryczna ... 338
Kuchnia niskotemperaturowa ... 225
Kuchnia stołowa ceramiczna elektryczna ... 220, 323
Kuchnia stołowa elektryczna ... 219, 221, 323
Kuchnia stołowa gazowa ... 222, 320
Kuchnia stołowa indukcyjna WOK elektryczna ... 221
Kuchnia stołowa indukcyjna elektryczna ... 324
Kuchnia stołowa wodna gazowa ... 320
Kuchnia stołowa żeliwna elektryczna ... 220, 324
Kuchnia wodna gazowa z szafką ... 120
Kuchnia wodna z piekarnikiem gazowa ... 121, 242
Kuchnia wodna z szafką gazowa ... 241
Kuchnia z piekarnikiem elektryczna ... 137, 255, 258, 360
Kuchnia z piekarnikiem gazowa ... 117, 122, 239, 243, 356
Kuchnia z szafką elektryczna ... 254, 257
Kuchnia z szafką gazowa ... 116, 238
Kuchnia z szafką indukcyjna elektryczna ... 264
Kuchnia z szafką indukcyjna elektryczna ... 147
Kuchnia żeliwna ... 74
Kuchnia żeliwna elektryczna ... 142, 262, 363
Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem ... 143
Kuchnia żeliwna gazowa ... 125, 126, 244, 246, 321, 322, 361
Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym 130, 132, 247, 249, 251
Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiemelektrycznym ... 134
Kuchnia żeliwna gazowa zszafką ... 128
Kuchnia żeliwna z piekarnikiem ... 362
Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektryczna ... 252
Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa ... 129, 131, 133
Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa ... 248, 250
Kuchnia żeliwna z szafką gazowa ... 245
Kuchnia żeliwna elektryczna ... 340

L

Listwa boczna ... 314, 384
Listwa kryjąca ... 108
Listwy łączące ... 206

Ł

Łopatka ... 382
Łuskarka chłodzona powietrzem ... 438
Łuskarka chłodzona wodą ... 438
Łącznik nóg ... 109

M

Maskownica boczna ... 104, 105, 201, 315, 384
Maskownica boczna profilowana ... 201, 315
Maskownica tylna ... 105
Mikser spiralny 15 l ... 475
Mikser spiralny 20 l ... 475
Mikser spiralny 33 l ... 475
Mikser spiralny trójfazowy 15 l ... 475
Mikser spiralny trójfazowy 15 l dwubiegowy ... 475
Mikser spiralny trójfazowy 20 l ... 475
Mikser spiralny trójfazowy 20 l dwubiegowy ... 475
Mikser spiralny trójfazowy 33 l ... 475
Mikser spiralny trójfazowy 33 l dwubiegowy ... 475
Mikser spiralny trójfazowy 42 l ... 476
Mikser spiralny trójfazowy 42 l dwubiegowy ... 476
Mikser spiralny trójfazowy 53 l ... 476
Mikser spiralny trójfazowy 53 l dwubiegowy ... 476
Mikser spiralny trójfazowy 75 l dwubiegowy ... 476
Mikser uniwersalny ... 493, 494, 495
Moduł do automatycznego sterowania koszami w urządzeniach do gotowania makaronu ... 188, 300
Moduł narożny 373 ... 521
Moduł narożny 577 ... 521
Moduł neutralny ze zlewem ... 229
Moduł rogowy ... 103
Multifunkcyjne urządzenie 10x GN1/1 ... 461
Multifunkcyjne urządzenie 10x GN2/1 ... 462
Multifunkcyjne urządzenie 15x GN1/1 ... 463
Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1 ... 464
Multifunkcyjne urządzenie 40x GN1/1 ... 465
Multifunkcyjne urządzenie 5x GN 1/1 ... 460

N

Nadstawka homogenizująca do PMF M ... 482
Nadstawka kominka ... 205
Noga do regału 373 ... 521
Noga do regału 577 ... 521
Nóż gładki ... 488, 489
Nóż teflonowy do sera ... 488
Nóż zębaty do twardych wędlin ... 488, 489

O

Obieraczka nierdzewna do ziemniaków ... 499
Okap kondensacyjny do pieca Retigo 2011 ... 46
Okap kondensacyjny do pieca Retigo 611 DUO ... 46
Okap kondensacyjny do pieca Retigo 611/1011 ... 46
Okap kondensacyjny do pieca Retigo 623 ... 46
Okap uniwersalny ... 46
Opcjonalne wyposażenie ... 25, 27, 29, 31, 33, 35, 37, 39

P

Pakowarka próżniowa 12 m³/h ... 485
Pakowarka próżniowa 12 m³/h + gaz ... 485
Pakowarka próżniowa 20 m³/h ... 485, 486
Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz ... 485, 486
Pakowarka próżniowa 25 m³/h ... 486
Pakowarka próżniowa 25 m³/h + gaz ... 486
Pakowarka próżniowa 40 m³/h ... 486
Pakowarka próżniowa 40 m³/h + gaz ... 486
Pakowarka próżniowa 6 m³/h ... 485
Pakowarka próżniowa 6 m³/h + gaz ... 485
Pakowarka próżniowa 8 m³/h ... 485
Pakowarka próżniowa 8 m³/h + gaz ... 485
Palnik WOK - komplet ... 78, 379
Patelnia elektryczna uchylna ... 194
Patelnia gazowa uchylna ... 193
Patelnia multifunkcyjna 100l ... 62
Patelnia multifunkcyjna 110l płytsza wanna ... 63
Patelnia multifunkcyjna 150l ... 63
Patelnia multifunkcyjna 150l płytsza wanna ... 64
Patelnia multifunkcyjna 200l ... 64
Patelnia multifunkcyjna 250l ... 64
Patelnia multifunkcyjna 2x 29l ... 59
Patelnia multifunkcyjna 2x 49l ... 60
Patelnia multifunkcyjna 2x 79l ... 61
Patelnia multifunkcyjna 75l płytsza wanna ... 62
Patelnia multifunkcyjna elektryczna ... 102, 196, 229, 308, 325, 347, 375
Patelnia multifunkcyjna gazowa ... 102, 195, 307
Patelnia uchylna elektryczna ... 306, 346
Patelnia uchylna gazowa ... 305
Piec 10x GN 1/1 bojlerowy ... 28, 29
Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny ... 28, 29
Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny gazowy ... 28, 29
Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny ... 32, 33
Piec 12x GN 2/1 bojlerowy ... 34, 35
Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny ... 34, 35
Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny gazowy ... 34, 35
Piec 20x GN 1/1 bojlerowy ... 36, 37
Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny ... 36, 37
Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny gazowy ... 36, 37
Piec 20x GN 2/1 bojlerowy ... 38, 39
Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny ... 38, 39
Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny gazowy ... 38, 39
Piec 6x GN 1/1 bojlerowy ... 26, 27
Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny ... 26, 27
Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny gazowy ... 26, 27
Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny ... 30, 31
Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny ... 24, 25
Piec do pizzy ... 470, 471
Piec piekarniczy 5-półkowy 400/600 mm ... 43
Piec piekarniczy 8-półkowy 400/600 mm ... 43
Piekarnik elektryczny ... 259, 333
Piekarnik elektryczny - podstawa ... 83
Piekarnik elektryczny GN 1/1 ... 141
Pistolet do natryskiwania oleju ... 51
Podgrzewacz elektryczny ... 297
Podgrzewacz frytek ... 97, 183
Podgrzewacz frytek elektryczny ... 228
Podstawa - 16 prowadnic GN 1/1 ... 44
Podstawa - 20 prowadnic GN 1/1 ... 44
Podstawa - 7 prowadnic GN 2/1 i 7 prowadnic 1/1 ... 44
Podstawa - 8 prowadnic GN 2/3 ... 44
Podstawa chłodnicza 2-szufladowa ... 208
Podstawa chłodnicza 3-szufladowa ... 209
Podstawa chłodnicza 4-szufladowa ... 208
Podstawa chłodnicza 6-szufladowa ... 209
Podstawa komplet ... 231
Podstawa mroźnicza 2-szufladowa ... 210
Podstawa mroźnicza 3-szufladowa ... 211
Podstawa mroźnicza 4-szufladowa ... 210
Podstawa mroźnicza 6-szufladowa ... 212
Podstawa otwarta ... 106
Podstawa pod Hold-o-matna kółkach ... 52
Podstawa zamknięta ... 203
Podstawa zamknięta ... 313
Podstawa zamknięta pod indukcję ... 316
Podstawa z szafką otwartą ... 106
Podstawy pod piec do pizzy P ... 472
Pojemniki gastronomiczne ... 50
Pokrywa do BRF-114 ... 382
Pokrywa do BRT ... 107
Pokrywa do patelni ... 206
Prowadnice na pojemniki GN ... 205
Prowadnice na półki ... 380
Przegroda ... 206, 378
Przegroda podwójna ... 378
Przystawka do mielenia mięsa ... 496
Przystawka homogenizująca do PMFF M ... 481
Przystawka miksująca do PMF ... 482
Przystawka miksująca do PMF M ... 481
Przystawka szatkująca do RM ... 496
Przystawka ubijająca do PMF ... 483
Przystawka ubijająca do PMF M i PMFF M ... 481

Półka ... 108, 205, 383
Półka do regału 373 ... 521
Półka do regału 577 ... 521
Półka pełna 3 ... 516
Półka pełna 4 ... 516
Półka pełna 6 ... 516
Półka pełna boczna ... 516
Półka z profili, nierdzewna ... 517
Półka z profili, nierdzewna do witryn TR - square ... 517
Półka środkowa ... 383
Półki ... 380
Płyta ... 378
Płyta do grillowania ... 108
Płyta grillowa elektryczna 88, 90, 91, 92, 159, 160, 161, 162, 164, 165, 169, 223, 274, 275, 276, 277, 278, 280, 281, 325, 341, 367
Płyta grillowa elektryczna gładka ... 166, 167, 168
Płyta grillowa gazowa 84, 85, 86, 87, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 326, 327, 328, 329, 366
Płyta gładka ... 204, 314
Płyta na ruszt nierdzewny ... 230
Płyta na ruszt żeliwny ... 230
Płyta robocza ... 103, 200
Płyta robocza bez szuflady ... 199, 200, 311
Płyta robocza z szafką i z szufladą ... 376
Płyta robocza z szafką i zszufladą ... 312
Płyta robocza z szafką, bez szuflady ... 311
Płyta robocza z szufladą ... 199
Płyta robocza ze zlewem ... 316
Płyta robocza z szufladą ... 312
Płyta ryflowana ... 204, 314

R

RM Grill - 2x 5 kg ... 428
RM Kamień Wodny - 2x 5 kg ... 428
RM Myjący - 12 kg ... 428
RM Myjący - 25 kg ... 428
RM Płuczący - 10 kg ... 428
Redukcja krzyżowa ... 109, 379
Ruszt ... 381
Ruszt WOK - nakładka na palnik ... 78
Ruszt żeliwny do linii 700 ... 204

S

Salamander cyfrowy ... 503
Salamander cyfrowy automatyczny ... 504
Salamander cyfrowy dotykowy ... 505
Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 1/1 ... 454
Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 2/1 ... 455
Schładzarko-zamrażarka szokowa 15x GN 1/1 ... 456
Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1 ... 457
Schładzarko-zamrażarka szokowa 40x GN 1/1 ... 458
Schładzarko-zamrażarka szokowa 5x GN 1/1 ... 453
Separator do obierzyn ... 499
Silnik do miksera ... 481, 482
Sonda Ø 1,5mm ... 349
Sonda Ø 4mm ... 349
Stół chłodniczy czterodrzwiowy bez rantu ... 441
Stół chłodniczy czterodrzwiowy z rantem ... 441
Stół chłodniczy czterodrzwiowy ze zlewem i rantem ... 441
Stół chłodniczy czteroszufladowy ze zlewem i rantem ... 440
Stół chłodniczy czteroszufladowy z rantem ... 440
Stół chłodniczy dwudrzwiowy bez rantu ... 440
Stół chłodniczy dwudrzwiowy z rantem ... 440
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem i rantem ... 440
Stół chłodniczy ośmioszufladowy ze zlewem i rantem ... 441
Stół chłodniczy ośmioszufladowy z rantem ... 441
Stół chłodniczy sześcioszufladowy ze zlewem z rantem ... 440
Stół chłodniczy sześcioszufladowy z rantem ... 440
Stół chłodniczy trzydrzwiowy bez rantu ... 440
Stół chłodniczy trzydrzwiowy z rantem ... 440
Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem i rantem ... 440
Stół mroźniczy czterodrzwiowy bez rantu ... 443
Stół mroźniczy czterodrzwiowy z rantem ... 443
Stół mroźniczy dwudrzwiowy bez rantu ... 442
Stół mroźniczy dwudrzwiowy z rantem ... 442
Stół mroźniczy trzydrzwiowy bez rantu ... 442
Stół mroźniczy trzydrzwiowy z rantem ... 442
Stół wyładowczy do zmywarki ... 426
Stół załadowczy ze zlewem ... 426
Szafa chłodnicza ... 444
Szafa chłodnicza GN 2/1 ... 444
Szafa chłodnicza campingowa ... 448
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1 ... 445
Szafa chłodnicza na ryby 600x400 ... 448
Szafa chłodnicza przeszklona ... 444
Szafa chłodnicza przeszklona GN 2/1 ... 445
Szafa chłodnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 ... 445
Szafa mroźnicza ... 446
Szafa mroźnicza 600x800 na lody ... 448
Szafa mroźnicza GN 2/1 ... 446
Szafa mroźnicza dwudrzwiowa GN 2/1 ... 447
Szafa mroźnicza przeszklona ... 446
Szafa mroźnicza przeszklona GN 2/1 ... 447
Szafa mroźnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 ... 447
Szuflada ... 107
Szuflady ... 203, 313, 377

Ś

Ścianka działowa ... 109
Środek do czyszczenia kostkarek ... 438
Środki czyszczące ... 45

T

Transporter rolkowy 90° ... 426
Transporter rolkowy 90° zpodajnikiem ... 426
Transportery wałeczkowe ... 426
Tunel rogowy przedmycia ... 427
Tunel suszenia ... 427
Tunel suszenia rogowy ... 427

U

Uchwyt na kocioł PMF K ... 483
Uchwyt sondy ... 349
Uchwyt ścienny ... 483
Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne ... 186, 227, 299, 344, 373
Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne ... 332
Urządzenie do gotowania makaronu gazowe ... 98, 184, 185, 298, 332, 372
Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne ... 99, 187
Uzdatniacze wody ... 45

W

Wałkownica ... 477
Wilk do mięsa ... 490, 491
Wilk do mięsa dwuzakresowy ... 490, 491
Witryna chłodnicza ... 514, 515
Witryna grzewcza ... 515
Witryna grzewcza szklana ... 516
Worki do pakowarki próżniowej ... 484
Wózek do dzieży RM ... 496
Wędzarka Vision Smoker ... 51
Włącznik nożny ... 477

Z

Zasobnik do N - 215 ... 437
Zestaw łączeniowy ... 213
Zlew z baterią ... 104, 202
Zmywarka do garnków ... 405, 406, 407, 408, 409
Zmywarka do naczyń i szkła ... 389, 390, 392, 397, 398
Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową ... 389, 390, 392
Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową i wspomagającą płukanie ... 390, 392
Zmywarka do naczyń iszkła z pompą wspomagającą płukanie ... 390, 392

Zmywarka do naczyń i szkła ze zmiękczaczem....389
Zmywarka do szkła....395
Zmywarka do szkła i sztućców....396
Zmywarka do szkła ze zmiękczaczem....395
Zmywarka do tac, naczyń i garnków....391
Zmywarka do tac, naczyń i garnków z pompą spustową....391
Zmywarka kapturowa....400, 402
Zmywarka kapturowa z rekuperacją....401, 403
Zmywarka kapturowa za zmiękczaczem....402
Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem....400
Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją....403
Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczemi rekuperacją....401
Zmywarka tunelowa....412, 413, 414, 416, 417, 420, 423
Zmywarka z rekuperacją do garnków....406, 408
Zmywarka z rekuperacją do garnków....407, 409
Zmywarka ze zmiękczaczem....396, 397

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