GASTRO ECONOMY



RM Pizza System

Piece do pizzy

Podstawy pod piece do pizzy

Miksery spiralne

Wałkownice

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

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

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

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@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
e-mail: biuro@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
e-mail: biuro@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 Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl


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

GASTRO ECONOMY

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

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl







HTS 15 **Mikser spiralny 15 l** **7 490,-**

HTS 15 T **Mikser spiralny trójfazowy 15 l** **7 490,-**

HTS 15 2T **Mikser spiralny trójfazowy 15 l dwubiegowy** **8 690,-**

- ⊕ **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	7 490,-
00022147	HTS 15 T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,75	78	1	7 490,-
00022146	HTS 15 2T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,6 / 0,8	78	2	8 690,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N







HTS 20 **Mikser spiralny 20 l** **7 990,-**

HTS 20 T **Mikser spiralny trójfazowy 20 l** **7 890,-**

HTS 20 2T **Mikser spiralny trójfazowy 20 l dwubiegowy** **8 990,-**

- ⊕ **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	7 990,-
00022149	HTS 20 T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,75	83	1	7 890,-
00022148	HTS 20 2T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,6 / 0,8	83	2	8 990,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N







HTS 33 **Mikser spiralny 33 l** **9 790,-**

HTS 33 T **Mikser spiralny trójfazowy 33 l** **9 490,-**

HTS 33 2T **Mikser spiralny trójfazowy 33 l dwubiegowy** **10 690,-**

- ⊕ **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	9 790,-
00022150	HTS 33 T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	9 490,-
00022151	HTS 33 2T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1 / 1,4	113	2	10 690,-

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
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl







HTS 42 T Mikser spiralny trójfazowy 42 l 10 790,-
HTS 42 2T Mikser spiralny trójfazowy 42 l dwubiegowy 11 590,-

- ⊕ **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	10 790,-
00022153	HTS 42 2T	480 x 838 x 770	ø45,2 x 26 h	1,5 / 2,2	128	2	11 590,-

2 SPEED 1 SPEED TIMER 400/3N







HTS 53 T Mikser spiralny trójfazowy 53 l 11 390,-
HTS 53 2T Mikser spiralny trójfazowy 53 l dwubiegowy 12 590,-

- ⊕ **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	11 390,-
00022155	HTS 53 2T	530 x 878 x 770	ø50 x 27 h	1,5 / 2,2	138	2	12 590,-

2 SPEED 1 SPEED TIMER 400/3N







HTS 75 2T Mikser spiralny trójfazowy 75 l dwubiegowy 26 590,-

- ⊕ **stała dzieża**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

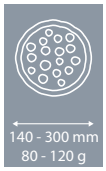
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

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	26 590,-

2 SPEED 1 SPEED TIMER 400/3N









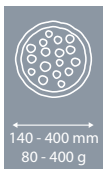
DL-30 Wałkownica — 4 799,-

- średnica pizzy: 14 - 30 cm
- waga pizzy: 80 - 210 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie przyciskiem nożnym - opcja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009855	DL-30	420 x 450 x 650	0,375	35

230/1N







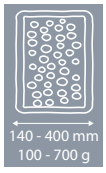
DL-40 Wałkownica — 5 699,-

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 80 - 400 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie przyciskiem 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 — 5 999,-

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 100 - 700 g
- wykonanie nierdzewne
- wałki ułożone poziomo i równolegle
- sterowanie przyciskiem 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 — 185,-

- 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
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Gastro Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl

