



RESTOQUALITY



**OFERTA
PROMOCYJNA**

od 06.09 do 31.10

lub do wyczerpania zapasów



Dolce Visione

WITRYNY CUKIERNICZE

DOLCE VISIONE BASIC

- Nowoczesna witryna cukiernicza Dolce Visione idealnie nadaje się do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- Elegancki, uniwersalny wygląd sprawia, że witryna będzie pasować do każdego wnętrza
- Specjalnie zaprojektowana konstrukcja gwarantująca maksymalną widoczność produktów - bez spoin, czy sitodruku
- Oświetlenie LED górne oraz na każdej półce o delikatnej, ciepłej barwie doskonale podkreśla prezentowane produkty
- Łatwa w eksploatacji - pełna ergonomia pracy dla personelu
- Tylne drzwiczki przesuwne można wyjąć w celu wygodnego wyczyszczenia witryny
- Wymuszony obieg powietrza gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- Kurtyna powietrzna przy drzwiczkach redukuje straty podczas otwierania urządzenia
- Dno wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Szyby zespolone, z prostą szybą frontową
- Wyposażona w 3 półki wykonane ze szkła hartowanego
- Nóżki regulowane na wysokości 5-25 mm pozwalają na wypoziomowanie urządzenia
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem firmy Carel umieszczony od strony obsługi
- 3 klasa klimatyczna

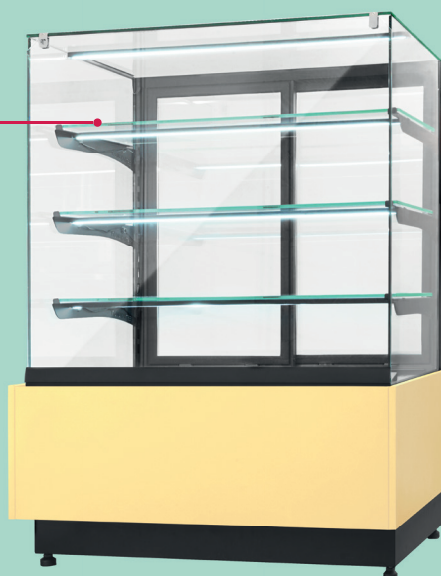
DOLCE VISIONE PREMIUM W4

- Frontowa szyba uchylna
- Regulowane na wysokość półki co 50 mm
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wnętrze ze stali nierdzewnej

DOLCE VISIONE PREMIUM W5

- Frontowa szyba uchylna
- Regulowane na wysokość półki co 50 mm
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wnętrze ze stali malowanej proszkowo
- Podświetlenie cokołu na całej długości witryny

**DOSTĘPNE KOLORY
z palety RAL SWISS KRONO**



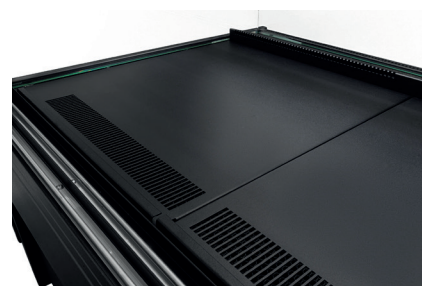
DOLCE VISIONE BASIC



CENA PROMOCYJNA:

od 6 799,-

~~9 710,-~~



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność użytkowa [dm ³]	Czynnik chłodniczy	Zakres temp. [°C]	Zużycie energii [kWh/24h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
DOLCE VISIONE 900 W1	900x670x1300	140	R290	od +5 do +15	6,6	0,72	230	155	6 799,-
DOLCE VISIONE 1300 W1	1300x670x1300	210	R290	od +5 do +15	6,0	1,44	230	180	8 079,-

DOLCE VISIONE PREMIUM



CENA PROMOCYJNA:

od 7 899,-

~~11 250,-~~



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność użytkowa [dm ³]	Czynnik chłodniczy	Zakres temp. [°C]	Zużycie energii [kWh/24h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
DOLCE VISIONE 900 W5	900x670x1300	140	R290	od +5 do +15	6,6	0,72	230	155	7 899,-
DOLCE VISIONE 900 W4	900x670x1300	140	R290	od +5 do +15	6,6	0,72	230	155	7 969,-
DOLCE VISIONE 1300 W4	1300x670x1300	210	R290	od +5 do +15	6,0	1,44	230	180	9 199,-

Barowe szafy chłodnicze | oświetlenie LED | drzwi skrzydłowe lub przesuwne

- Barowa szafa chłodnicza idealnie nadaje się do schładzania napojów, alkoholi, wody, soków
- Wysokość 835 mm sprawia, że zmieści się bez problemu pod blat zabudowy barowej
- Poziome oświetlenie wewnętrzne LED podkreśla prezentowane produkty
- Regulowane chromowane półki pozwalają na przechowywanie butelek o różnych rozmiarach
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor czarny
- Wnętrze wykonane jest z tłoczonego aluminium, bardzo łatwe do czyszczenia
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600a o wysokiej wydajności i niskim zużyciu energii
- Drzwi wykonane z podwójnego szkła zapewniają dużą wytrzymałość oraz bardzo dobre właściwości izolujące
- Drzwi skrzydłowe lub przesuwne, zamykane na zamek, zależnie od modelu



CENA PROMOCYJNA:

od 1 999,-

~~2 600,-~~



RQ-330SC



RQ-138HC



RQ-208HC



RQ-208SC

Model	RQ-138HC	RQ-208HC	RQ-208SC	RQ-330SC
Wymiary zew. [mm]	600x520x835	900x520x835	900x530x835	1350x520x835
Pojemność [l]	130	208	205	325
Czynnik chłodzący	R600a	R600a	R600a	R600a
Moc [kW]	0,16	0,19	0,19	0,22
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Waga [kg]	41	57	58	81
Cena [PLN]	1 999,-	2 499,-	2 599,-	3 649,-

Witryny chłodnicze | cukiernicze

- Witryna chłodnicza Resto Quality jest idealna zaprezentowania klientom ciast, przekąsek i dań, które wymagają przechowania w niskiej temperaturze
- Witryna jest przeszklona z 4 stron, co gwarantuje idealną prezentację produktów
- Oświetlenie pionowe LED umieszczone po obu stronach witryny dodatkowo podkreśla walory eksponowanych produktów
- Elegancki, klasyczny design, który sprawdzi się w każdym wnętrzu
- Zakres temperatur wynosi od 0°C do 12°C, co pozwala ustawić optymalną temperaturę dla większości produktów spożywczych
- Chłodzenie dynamiczne zapewnia doskonałe rozłożenie temperatury wewnątrz witryny
- W zestawie znajduje się 4 lub 5 półek, regulowanych na wysokość, o wymiarach 410x370 mm
- Wygodna regulacja temperatury za pomocą elektronicznego termostatu z wyświetlaczem
- Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R290a



RTC236

RT280

Model	Wymiary	Czynnik chłodniczy	Temperatura	Oświetlenie	Cena netto
RTC236	515x485x1690	 R290a	 0°C / +12°C	 LED	3 559,-
RT280	515x485x1895				3 869,-



CENA PROMOCYJNA:

od 3 559,-

~~5 200,-~~

Szafy chłodnicze przeszklone RQ | kolor biały/czarny

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

Szafa chłodnicza 160l | RQ216



CENA PROMOCYJNA:
2 239,-
~~3 350,-~~

Model	Wymiary zew.[mm]	Pojemność [l]	Zakres temp.[°C]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQ216-BLACK	390x475x1880	160	2 do 8	R600a	0,18	230	2 239,-

Szafy chłodnicze



CENA PROMOCYJNA:

2 319,-

~~3 450,-~~



Model	Wymiary zew.[mm]	Pojemność [l]	Zakres temp.[°C]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQ416	575x606x1975	338	2 do 8	R600a	0,185	230	2 319,-
RQ416-BLACK	575x606x1975	338	2 do 8	R600a	0,185	230	2 459,-
RQ419-BLACK	578x605x1980	390	2 do 8	R600a	0,28	230	2 639,-

Szafy chłodnicze przeszklone



CENA PROMOCYJNA:
od 2 979,-
~~4 390,-~~

Model	Wymiary zew.[mm]	Pojemność [l]	Zakres temp.[°C]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
SD217E	390x475x1880	160	0 do 10	R600a	0,23	230	2 979,-
SD417E	578x605x1980	317	0 do 10	R600a	0,25	230	3 699,-
SD430E	578x605x1980	392	0 do 10	R600a	0,25	230	3 699,-

Szafa chłodnicza przeszklona 774l



CENA PROMOCYJNA:

od 8 299,-

~~12 150,-~~

Model	Wymiary zew.[mm]	Pojemność [l]	Zakres temp.[°C]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
SD826BE	1000x720x2023	776	0 do 10	R290a	0,51	230	8 299,-

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

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



CENA PROMOCYJNA:

od 2 289,-

~~3 329,-~~



Model	Wymiary zew. WxDxH [mm]	Max. pojemności zbiornika [kg]	Wydajność [kg/24 h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena [PLN]
RQ24	330x470x580	5	24	0,2	230	21	2 289,-
RQ28	398x510x608	7	28	0,24	230	26	2 499,-

Zgrzewarka do tacek RQDS-1 | 700 W | sterowanie elektroniczne | matryca gratis

- Umożliwia serwowanie na specjalnie zafoliowanych tackach dań na wynos
- Bardzo szerokie zastosowanie: wyroby mięsne, drób, kielbasy, ryby i owoce morza, ser, warzywa oraz wiele innych
- **Prosty i intuicyjny panel sterowania z elektronicznym wyświetlaczem z płynną regulacją temperatury zgrzewania**
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy około 8-10 minut
- Czas zgrzewania to zaledwie 2-5 sekund, zależnie od grubości filmu
- Pokrywa wyposażona jest w mechanizm sprężynowy dla łatwego i bezpiecznego otwierania
- Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej
- Amortyzator docisku zapewnia szczelność pakowania i zapobiega zgniataniu opakowań
- Podajnik folii z napinaczem zapobiega zwijaniu się folii

- Wyposażona w solidną rączkę dociskową
- Cięcie folii odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie, za pomocą gilotyny
- Maksymalna wielkość rolki: szerokość 180 mm, średnica 160 mm
- Przewód zasilający z uziemieniem
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Gotowość urządzenia do pracy jest sygnalizowana diodą LED
- Elektroniczny sterownik firmy Omron
- Antypoślizgowe nóżki stabilizują urządzenie podczas pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- **W zestawie znajduje się matryca do pojemników 227x178 mm wykonana ze specjalnego stopu aluminium z silikonową uszczelką (RQM1)**



CENA PROMOCYJNA:

2 059,-

~~2 999,-~~



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU RQDS-1 PRZED ZAKUPEM**



W zestawie znajduje się matryca do pojemników 227x178 mm wykonana ze specjalnego stopu aluminium z silikonową uszczelką (RQM1)



Matryca dwudzielna COLT - RQM2-COLT - 259,00 zł netto



Matryca dwudzielna: do tacek 178x113 mm i do zup śr. 115 mm - RQM2-TS - 239,00 zł netto

Model	Wymiary zew. [mm]	Wysokość urządzenia po otwarciu [mm]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQDS-1	545x260x270	655	230	0,7	21	2 059,-



Miksery kielichowe | blendery barmańskie | tryb pulsacyjny

- Specjalistyczny blender kielichowy Resto Quality idealnie sprawdzi się w barze, pubie, kuchni czy restauracji
- Idealnie zmiękuje składniki na koktajle, smoothie, zupy krem a nawet skruszy lód
- Mocne ostrza ze stali nierdzewnej zapewniają dokładne rozdrabnianie składników
- W modelach RQ-S235 i RQ-G335 jest osłona wyciszająca obniżająca emisję hałasów oraz tłumi dźwięki blendowanych składników
- Kielich wykonany z bardzo trwałego poliwęglanu odpornego na stłuczenia, wolnego od BPA
- Kielich posiada praktyczną miarkę do określania ilości składników
- Wygodne sterowanie i regulacja takich parametrów jak czas, prędkość za pomocą przycisków elektronicznych
- Sterowanie prędkością obrotów w 4-stopniowej skali + tryb pulsacyjny
- Intuicyjny wyświetlacz wskazujący parametry
- Pokrywa umożliwia dodawanie składników w trakcie obróbki
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Gumowe nóżki zapewniają stabilność



Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość obr. [obr/min]	Pojemność [l]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ-7235	230x245x520	27 000 – 30 000	2	230	1,5	6	689,-
RQ-7350	230x245x520	27 000 – 30 000	2	230	2,2	6	899,-
RQ-S235	237x255x455	27 000 – 30 000	1,5	230	1,5	6	1 119,-
RQ-G335	237x255x455	27 000 – 30 000	1,5	230	1,5	6	1 259,-



CENA PROMOCYJNA:

od 689,-

~~999,-~~

- Profesjonalny elektryczny mikser ręczny zanurzeniowy
- Pozwala na przygotowanie między innymi sosów, zup, dipów, przecierów, kremów, puree warzywnych
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cukierniach, piekarniach, czy profesjonalnych kuchniach
- Wyposażony w duży, wydajny i nienagrzewający się **włoskiej produkcji silnik**, który pozwala na efektywne i skuteczne miksowanie
- Mikser posiada wysoką stałą prędkość **13 000 obrotów na minutę**
- Dobrze wentylowany silnik
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości tworzywa
- Wyposażony w system blokady końcówek miksujących pozwalający na bezpieczeństwo użytkowania

- Urządzenie jest proste i intuicyjne w obsłudze, kontrola pracy za pomocą przycisku
- Dostępny wybór dwóch długości rozłącznych **ramion 270 i 350 mm, z potrójnymi ostrzami** rozdrabniającymi wykonanymi z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- **Cena produktu dotyczy tylko napędu miksera, ramię/ramiona należy zamówić osobno (patrz wyposażenie dodatkowe)**
- Dodatkowa możliwość zamówienia ubijaczki (wyposażenie dodatkowe)
- Klasa wodoszczelności IPX3
- Prosty w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości, ramiona można bez problemu myć z zmywarce
- Ergonomiczny i praktyczny uchwyt pozwala na wygodne użytkowanie



Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość [obr./min]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQL25-B	345x130x98	13000	0,25	230	2,3	349,-
RQL40-B	540x146x120	11000	0,4	230	3,9	569,-



CENA PROMOCYJNA:

od 349,-

~~510,-~~



MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA PRZED ZAKUPEM

Model	RQL25-A	RQL35-A	RQL40-A	RQL50-A
Długość ramienia [mm]	270	350	400	500
Mikser	RQL25-B	RQL25-B	RQL40-B	RQL40-B
Cena	229,-	305,-	339,-	389,-



Krajalnice wolnostojące do pieczywa ED11 | ED13

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



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU ED11 PRZED ZAKUPEM**



CENA PROMOCYJNA:

5 499,-

~~7 980,-~~



ED11 BLACK
ED13 BLACK

Model	Wymiary zew. [mm]	Mak. długość bochenka [mm]	Mak. wydajność [sz/h]	Mak. wysokość bochenka [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ED11	650x720x1100	500	500	140	0,37	230	130	5 499,-
ED11 BLACK	650x720x1100	500	500	140	0,37	230	130	5 499,-
ED13	650x720x1100	500	500	140	0,37	230	120	5 499,-
ED13 BLACK	650x820x1100	500	500	140	0,37	230	120	5 499,-

Samoobsługowe krajalnice wolnostojące do pieczywa IPSO | IPSO2

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



IPSO2

IPSO



CENA PROMOCYJNA:

od 18 649,-

~~26 900,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Mak. wydajność [ilość/h]	Mak. wymiary bochenka [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
IPSO	610x730x1290	300	440x300x150	0,55	400	236	18 649,-
IPSO2	610x730x1290	300	440x300x170	0,55	400	236	21 199,-

**SELF
SERVICE**

Miesiarki spiralne do ciast ciężkich RQHS

- Wysokiej jakości miesiarki przeznaczone do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi
- Doskonale sprawdzają się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
- Wbudowany timer
- 2 prędkości obrotowe, pierwsza do początkowego mieszania składników, a druga do końcowego wyrabiania ciasta
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Podnoszona osłona ze stali nierdzewnej, pozwalająca na dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Wysokiej jakości mieszadło spiralne
- Mocny i niezawodny napęd
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali malowanej proszkowo
- Niepodnoszone mieszadło oraz niewyjmowana dzieża



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQHS10	300x570x540	5	10	0,75	230	79	2 429,-
RQHS20	400x700x850	8	20	1,1	230	97	2 819,-
RQHS30	440x720x880	12	30	1,5	230	115	3 499,-



CENA PROMOCYJNA:

od 2 429,-

~~3 610,-~~



Miesiarka ugniatająca KDM 70 2V | 70 litrów | 400V | dwie prędkości

- Wysokiej jakości miesiarki przeznaczone są do wyrabiania bardziej suchych ciast, wymagających delikatnego, ale dłuższego wyrabiania
- Idealne do piekarni produkujących wypieki według tradycyjnych receptur
- Powolne mieszanie zwiększa siłę wiązania, odpowiednio dotlenia oraz ujednolica ciasto
- Jedna, stała prędkość mieszania, pozwalająca zapobiec nadmiernemu zagrzaniu i wyrobieniu ciasta
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Ochronna osłona ze stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KDM 70 2V	670x900x770	50	70	0,75	400	108	5 099,-



CENA PROMOCYJNA:

5 099,-

~~8 230,-~~

Mikser planetarny RQB20-BL | 20l

- Wielofunkcyjny mikser planetarny, który idealnie nadaje się do przygotowywania lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez, miksowania składników czy do ubijania piany z białek
- Znajduje zastosowanie w każdej profesjonalnej kuchni
- 3-biegowy silnik o dużej mocy
- Wyjmowana dzieża wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Osłona zabezpieczająca umożliwia dodawanie produktów w trakcie pracy urządzenia
- Wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku podniesienia osłony
- Łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- Oddzielne przyciski do uruchamiania i zatrzymywania miksera
- Akcesoria wykonane są ze stali nierdzewnej
- Podstawa wykonana z malowanego żeliwa
- W zestawie znajdują się: dzieża, hak, płaskie mieszadło, trzepaczka do ubijania piany

RQB20-BL

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Średnica dzieży [mm]	Min. wsad ciasta [kg]	Max. wsad ciasta [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena
RQB20-BL	440x500x760	20	34	3	7	1,1	230	79	2 539,-



CENA PROMOCYJNA:

2 539,-

~~3 770,-~~

Wałkowarki | wałkownice do ciasta | SMR i SNG



SMR30



CENA PROMOCYJNA:

od 3 239,-

~~4 640,-~~



SNG30
SNG50



CENA PROMOCYJNA:

od 2 819,-

~~4 050,-~~

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

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

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość wałków	Kształt ciasta	Waga ciasta [g]	Średnica ciasta [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SMR30	410x380x550	2	okrągły	250	280	0,37	230	32	3 239,-
SMR40	510x410x660	2	okrągły	700	380	0,37	230	39	3 619,-
SMR50	610x480x750	2	prostokątny	700	480	0,37	230	39	4 869,-
SNG30	410x300x370	1	prostokątny	100-210	160-290	0,22	230	21	2 819,-
SNG50	620x390x370	1	prostokątny	700	480	0,22	230	26	3 559,-

Wałkowarka pozioma | wałkownica horyzontalna | 600 mm | 3 wałki |

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



3 WAŁKI

SMH60-3

CENA PROMOCYJNA:
11 299,-
~~17 590,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość wałków	Długość największego	Średnic ciasta [mm]	Waga ciasta[g]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SMH60-3	1200x760x620	3	600	580	450	0,80	230	100	11 299,-

Prasa do pizzy SP 40 | system prasowania na zimno | śr. 400 mm

- Prasa do pizzy włoskiej produkcji, przeznaczona do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę
- Urządzenia pozwala na uzyskanie podkładu na pizzę o średnicy 400 mm
- Opatentowany system zimnego prasowania nie wpływa na konsystencję ciasta oraz jego strukturę
- Urządzenie posiada opatentowany system wałkowania za pomocą rolek znajdujących się w obrębie górnej płyty prasującej, które dają efekt ręcznego zagniatania ciasta, jakby robiły to ręce eksperta
- Grubość ciasta można precyzyjnie regulować w 15-stopniowej skali, która jest zależna od plastyczności i miękkości ciasta
- Dolna płyta prasująca jest podnoszona manualnie za pomocą dźwigni
- Automatyczny start/stop
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Tarcze prasujące zabezpieczone są wełnianym filcem
- Niskie zużycie energii
- Płyty prasujące można w łatwy sposób zdemontować i wyczyścić po skończonej pracy
- Urządzenie może pracować w temperaturze od 5 do 40°C, o wilgotności powietrza nie przekraczającej 90%
- **Obniż** do osobnego zakupu **daje możliwość uzyskania pizzy z rantem** - za dopłatą
- W przypadku prasowania ciasta o średnicy 400 i 500 mm nie ma możliwości uzyskania wysokich brzegów
- Możliwość dokupienia podstawy - za dopłatą



SP 40

CENA PROMOCYJNA:
17 299,-
~~24 720,-~~



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU SP 40 PRZED ZAKUPEM**

Model	Wymiary zew. [mm]	Maks. średnica ciasta [mm]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SP40	570x720x770	400	200-250	0,55	230	105	17 299,-

Obieraczka do ziemniaków | wsad 15 kg | RQX15C

- Urządzenie przeznaczone do obierania warzyw korzennych
- Wyposażona w solidną i trwałą tarczę ścierną
- Boczne ściany komory urządzenia wyłożone dodatkowo materiałem ściernym, co zwiększa efektywność o 25%
- Solidna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pokrywa wykonana z tworzywa
- Cykl obierania trwa zaledwie 2-3 minuty
- Wysoka wydajność w zakresie 100-600 kg/h
- Prosta obsługa, łatwo utrzymać w czystości
- Sterowanie manualne
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu
- Możliwość dokupienia separatora obierzyn



CENA PROMOCYJNA:

2 539,-

~~3 760,-~~



Separator obierzyn

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



RQXSO

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Pojemność [kg]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQX15C	460x460x820	300	15	230	0,75	53	2 539,-

Model	Cena
RQXSO	599,-

Mikser do mieszanek lodowych i cukierniczych | Emulsyfikator do lodów

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

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQC10	450x470x1120	1	230	58	20 689,-



CENA PROMOCYJNA:

20 689,-

~~29 470,-~~



MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA MODELU RQC10 PRZED ZAKUPEM



Automatyczna prasa do burgerów RQH-100A | 2 800 szt./h

- Prasa do hamburgerów znajduje idealne zastosowanie w sklepach mięsnych, burgerowniach, cateringu, sklepach, w punktach gastronomicznych typu fast food, czy w przetwórstwie żywności
- Pozwala na produkcję klopsików oraz burgerów od 32 do 130 mm średnicy i 25 mm grubości, zależnie od zastosowanej formy
- Do urządzenia załączony jest **jeden cylinder formujący gratis - przy zamówieniu należy wybrać średnicę**
- W produkcji można stosować różne składniki, typu wołowina, wieprzowina, kurczak, ryby, mieszanki mięsa z chlebem, jajkami, soją
- Szeroki wybór form umożliwia produkowanie hamburgerów o różnych rozmiarach i wadze: kwadratowe, owalne, czy inne kształty na zamówienie
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wyjmowana dzieża o pojemności 24l, wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona jest w łopatkę mieszającą odpowiedzialną za rozprowadzanie i napełnianie formy mięsem
- Cylindry nadające kształt burgerom i klopsikom wykonane są polietylenu
- Załączony do urządzenia pedał pozwala na wygodną obsługę
- Posiada mikrowyłącznik bezpieczeństwa na pokrywce zbiornika oraz przy mocowaniu cylindra, które gwarantują bezpieczną pracę osobie obsługującej maszynę
- Prosta regulacja grubości burgera za pomocą dźwigni
- Możliwość formowania burgerów w zakresie wagowym od 75 do 350 gramów oraz klopsików w zakresie od 10 do 40 gramów
- Urządzenia można w prosty sposób zdemontować w celu wyczyszczenia



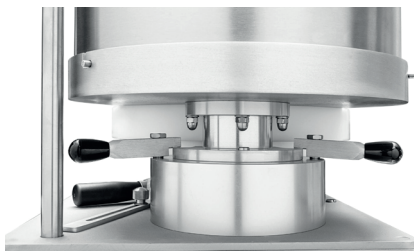
CENA PROMOCYJNA:

24 499,-

~~35 050,-~~



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [burgerów/h]	Wydajność [klopsików/h]	Pojemność [l]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQH-100A	440x610x740	2800	6000	24	230	0,37	75	24 499,-



Wilk do mięsa z funkcją chłodzenia | maszynka do mięsa | 1,5 kW

- Profesjonalny wilk do mielenia mięsa idealnie sprawdzający się w przetwórstwie mięsnym, restauracjach, super- i hipermarketach
- Maszyna przeznaczona do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez skóry i kości
- Wilk do mięsa posiada funkcję chłodzenia ze sterowaniem cyfrowym
- System chłodniczy zapobiega namnażaniu się i rozwijaniu bakterii
- Urządzenie wyposażone w elektroniczny termostat do precyzyjnej regulacji temperatury
- Gardziel oraz elementy tnąco-mielące wraz z tacą załadowniczą wykonane ze stali nierdzewnej
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa
- Chłodzona taca załadownicza
- Obudowa urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- W zestawie – sitko 4 mm, nóż, ślimak, gardziel, taca podawcza, lej załadowniczy
- Silnik o prędkości obrotowej 1400/min., z zabezpieczeniem chroniącym przed przegrzaniem
- Popychacz z tworzywa ABS
- Przezroczysta górna pokrywa urządzenia
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej



**FUNKCJA
CHŁODZENIA**



RQ2209-S

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Prędkość obrotowa [obr./min]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ2209-S	560x350x630	400	1400	230	1,5	55	6 299,-



CENA PROMOCYJNA:

6 299,-

~~9 120,-~~

Szatkovánica do warzyw RQ780 | 0,78 kW | regulowane tarcze | 2 lata gwarancji



RQ780

REGULOWANE TARCZE

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

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

Specjalne tarcze pozwalają na:

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



CENA PROMOCYJNA:

4 049,-

~~5 820,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica tarczy [mm]	Obroty wyjściowe [obr/min]	Wydajność [kg/h]	Klasa ochrony	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ780	610x480x240	210	340	100-400	IP24	230	0,78	23	4 049,-

Szatkovánica RQSW300 | 0,55 kW | zestaw 5 tarcz

- Szatkownik polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- Obudowa z anodowanego aluminium
- Możliwość uzyskania plasterów, wiórków, słupków,
- Znacznie przyspiesza krojenie dużych ilości warzyw
- Wszechstronne zastosowanie urządzenia dzięki wielu dostępnym tarczom
- Prosta konstrukcja
- Posiada mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Cicha praca i łatwość w czyszczeniu

- Niewielkie zużycie prądu oraz wysoka wydajność
- Przeznaczona do użytku z zastosowaniem tarcz tnących i trących
- Antypoślizgowe noży zapewniające stabilną pracę
- Wyposażona w tarczę wyrzutową, osłonę tarczy oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Dwa otwory wsadowe: wymiary dużego otworu: 50x160mm, średnica małego otworu: 50mm
- Zestaw zawiera 5 tarcz: - plastry 2 i 4mm - wiórki 3, 4 i 7mm
- Możliwość dokupienia tarcz do krojenia w kostkę i do frytek



CENA PROMOCYJNA:

2 049,-

~~2 926,-~~



RQSW300

Model	Wymiary zew. [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQSW300	540x240x450	230	0,55	20	2 049,-



Gyros | opiekacze elektryczne i gazowe do kebaba KLG

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Niezależne regulowane palniki
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od palników
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz

- Pokrywa palników wykonana ze stali AISI-310 S Cr-Ni
- Precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- Nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę

• **Komplet osłon bocznych w zestawie**

CENA PROMOCYJNA:
od 3 100,-
~~4 520,-~~

KLG220

**KOMPLET OSŁON BOCZNYCH
W ZESTAWIE**



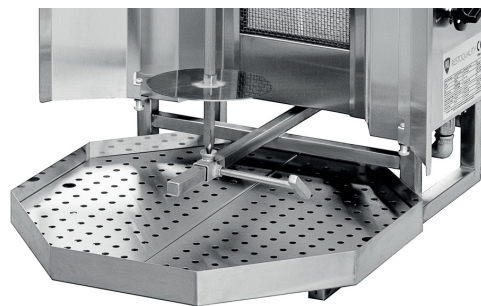
CENA PROMOCYJNA:

7 799,-
~~11 490,-~~



KLG224-T

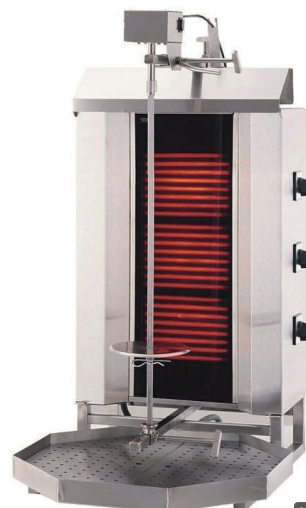
Model	Wymiary zew. [mm]	Model	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KLG220	550x700x960		3	20-40	9,75	230 V / gaz	25	3 100,-
KLG221	550x700x1120		4	40-60	13	230 V / gaz	30	3 399,-
KLG222	550x700x1285		5	60-80	16,25	230 V / gaz	35	3 659,-
KLG224-T	1000x715x1065		4+4	80-120	26	230 V / gaz	80	7 799,-



Gyros | opiekacze elektryczne do kebaba KLG

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Strefy grzewcze zatopione w szkło ROBAX
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od elementów grzejnych
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Komplet osłon bocznych
- Precyzyjna regulacja mocy palników
- Nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowania oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę

KLG231



KLG230

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KLG230	550x700x960	3	20-40	5,40	400	25	4 199,-
KLG231	550x700x1200	4	40-60	7,20	400	30	4 599,-



CENA PROMOCYJNA:

od 4 199,-
~~6 240,-~~

Gyros | opiekacz gazowy do kebaba | 4 palniki | wsad do 60kg | RQ32464

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od palników
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika
- Opcjonalnie dostępny komplet osłon bocznych **260 zł netto**



CENA PROMOCYJNA:

2 369,-

~~3 550,-~~



RQ32464

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ32464	670x550x1140	4	40 - 60	13	230 V / gaz	27	2 369,-

Szufelka do gyrosa | do kebaba | KLG 26

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt z tworzywa sztucznego



KLG 26



CENA PROMOCYJNA:

199,-

~~310,-~~

Model	Szerokość [mm]	Cena
KLG 26	260	199,-

Nóż elektryczny do kebaba | do gyrosa | KLG 32

- Nóż elektryczny przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej o średnicy 80 mm
- W komplecie znajduje się zasilacz, drugie ostrze z ząbkowanym ostrzem oraz ostrzałka
- Grubość cięcia można regulować w zakresie od 0 do 10 mm
- Osłona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Cicha praca
- Prędkość: 5000 obr./min.
- Dzienna wydajność 160 kg
- Solidna konstrukcja



KLG 32



CENA PROMOCYJNA:

3 079,-

~~4 440,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
KLG 32	119x233x105	0,09	230	3 079,-

Kuchnie gazowe wolnostojące 4 palnikowa | z półką | 28 kW

- Profesjonalna kuchnia gazowa, znajduje zastosowanie w każdej kuchni gastronomicznej, food-truckach i innych punktach gastronomicznych
- Palniki o dużej mocy, idealnie sprawdzą się przy intensywnym użytkowaniu, sprawdzi się w lokalach gdzie wydawana jest duża ilość dań
- Kuchnia wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Urządzenie proste w obsłudze

- Moc płomienia regulowana za pomocą pokręteł z redukcją do 1/3 mocy (płomień oszczędnościowy)
- Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne oraz wyjmowane misy podpalnikowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Wyposażona w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Kuchnia do samodzielnego montażu podstawy konstrukcji



RQ403554



RQ403559



CENA PROMOCYJNA:

od 3 049,-

~~-4 410,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica palników [mm]	Zasilanie	Moc [kW]	Cena
RQ403554	800x700x850	105	GAZ	28	3 049,-
RQ403559	900x900x850	105	GAZ	28	3 149,-



Kuchnie gazowe z piekarnikiem gazowym | 4 lub 6 palników

- Profesjonalna kuchnia gazowa z piekarnikiem znajduje zastosowanie w każdej kuchni gastronomicznej, food-truckach i innych punktach gastronomicznych
- Palniki o dużej mocy, idealnie sprawdzą się przy intensywnym użytkowaniu
- Pojemny piekarnik gazowy z termoobiegiem blachy 2x 600x400
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Urządzenie proste w obsłudze

- Moc płomienia regulowana za pomocą pokręteł
- Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Wyposażona w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Wszystkie przyłącza znajdują się z tyłu urządzenia



RQ40360-4



RQ40364-6

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc palników [kW]	Piekarnik	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Cena
RQ40360-4	800x700x850	28		GAZ	37,4	4 899,-
RQ40364-6	1200x700x850	42		GAZ	54,2	6 599,-



CENA PROMOCYJNA:

od 4 899,-

~~-7 000,-~~

Kuchnia indukcyjna | 4-palnikowa | 12 kW | 400V | podstawa otwarta | linia 700

- Profesjonalna 4-palnikowa elektryczna kuchnia indukcyjna z linii 700
- Urządzenie przystosowane do ciągów grzewczych oraz oddzielnych stanowisk obróbki termicznej
- Kuchnia indukcyjna pozwala na znaczącą oszczędność energii i krótszy czas nagrzewania się płyt grzewczych
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, barach, zarówno małych jak i dużych lokalach gastronomicznych
- Wyposażona w cztery ceramiczne szklane strefy grzewcze, z niezależną kontrolą i regulacją mocy
- Obsługa za pomocą intuicyjnego cyfrowego wyświetlacza i dotykowych przycisków
- Wydajne palniki o dużej mocy
- Wbudowany timer
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Osłona kominków wykonana z odpornych na wysokie temperatury materiałów
- W standardzie otwarta podstawa na 4 nóżkach z regulowaną wysokością
- Solidna konstrukcja wykonana z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt.]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ.PLS.7IND020	800x730x850	4	400	12	64	10 699,-



CENA PROMOCYJNA:

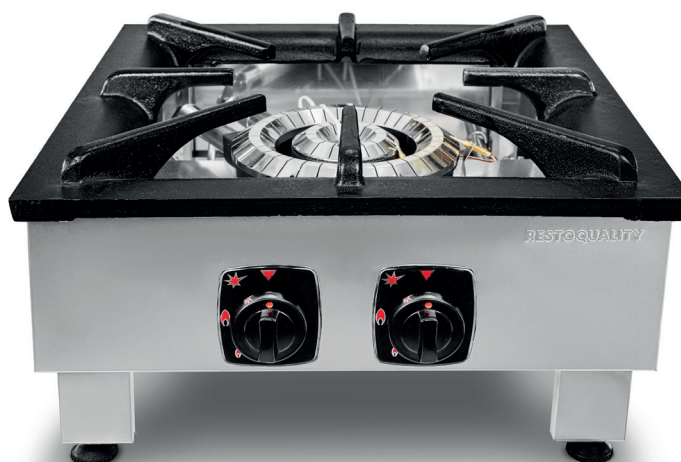
10 699,-

~~14 230,-~~



Taboret gazowy RQ40558 | 15kW

- Taboret gazowy od Resto Quality idealnie sprawdza się w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych, hotelach, cateringach oraz punktach zbiorowego żywienia
- Mocny palnik dwukoronowy zapewnia dużą wydajność i szybsze gotowanie w dużych garach
- Konstrukcja urządzenia wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Ruszt o dużej powierzchni roboczej wykonany z żeliwa
- Wyposażony w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe



Model	Wymiary zew. [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Cena
RQ40558	600x600x350	GAZ	15	1 449,-



CENA PROMOCYJNA:

1 449,-

~~2 110,-~~

Elektryczny grill kontaktowy | panini | ryflowana góra i dół | 1,8 kW

- Profesjonalny i wydajny elektryczny grill kontaktowy
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, fast foodach, cateringach, barach z przekąskami czy innych lokalach gastronomicznych
- Opiekacz wyposażony jest w dwie grube nieprzyswierające żeliwne ryflowane płyty
- Duża nieprzyswierająca powierzchnia robocza 220x230 mm
- Łatwa obsługa regulacji temperatury za pomocą termostatu, włącznikiem/wyłącznikiem z lampką kontrolną i ergonomicznym pokrętkiem
- Regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- Żeliwne płyty szybko się nagrzewają, są mało podatne na uszkodzenia i równomiernie rozgrzewają grillowane produkty
- W ciągu kilku minut możemy przyrządzić wspaniałe burgery, kurczaka, ryby, steki, panini, warzywa, czy inne potrawy
- Stylowy design i kompaktowa budowa
- Tacka na tłuszcz i pozostałości po grillowaniu
- Solidna i trwała konstrukcja, łącząca prostotę użytkowania z łatwym procesem czyszczenia
- Trwała obudowa urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki



CENA PROMOCYJNA:

529,-

~~760,-~~



RQHEG-811

Model	Wymiary zew. [mm]	Powierzchnia robocza [mm]	Regulacja temp. [°C]	Moc [kW]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQHEG-811	305x400x210	220x230	50-300	1,8		ryflowana	230	14	529,-

Płyty grillowe gazowe | 6,4kW

- Profesjonalna płyta grillowa, która znajduje idealne zastosowanie w restauracjach, kawiarniach, hotelach, lokalach typu fast food, czy w firmach cateringowych
- Płyta umożliwia przygotowanie soczystych burgerów, grillowanych warzyw oraz wielu dań ze śniadaniowego menu
- Ryflowana powierzchnia w modelach RQG30953 i RQG30973 pozwala na uzyskanie charakterystycznego dla grillowanych potraw wzoru oraz ułatwia odprowadzenie tłuszczu do rynienki ociekowej
- Modele RQG30952 i RQG30972 posiadają gładką, stalową płytę do grillowania. Modele RQG30953 oraz RQG30973 mają gładko-ryflowaną płytę, wykonaną z solidnego żeliwa
- Prosta regulacja temperatury za pomocą pokrętki

- Temperatura utrzymywana jest na stałym poziomie dzięki wbudowanemu termostatowi (dwa termostaty w modelach RQG30972 i RQG30973)
- Duża powierzchnia robocza idealna dla profesjonalnej gastronomii
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dzięki wyjmowanej rynience można szybko i wygodnie usunąć zbędny tłuszcz
- Urządzenie zasilane gazem ziemnym lub propan-butan (załączony zestaw dysz)
- Wyposażona w system zabezpieczający
- Urządzenie proste w utrzymaniu w czystości



RQG30952



RQG30953



RQG30972



RQG30973

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary powierzchni roboczej [mm]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Zasilanie	Moc [kW]	Cena
RQG30952	505x505x225	485x390		stal nierdzewna	GAZ	6,4	1 169,-
RQG30953	505x505x225	485x390		żeliwno	GAZ	6,4	1 269,-
RQG30972	705x515x225	685x400		stal nierdzewna	GAZ	6,4	1 379,-
RQG30973	705x515x225	685x400		żeliwno	GAZ	6,4	1 489,-



CENA PROMOCYJNA:

od 1 169,-

~~1 690,-~~

Frytownica automatyczna elektryczna | filtr oleju | ekran dotykowy | 30 kW

- Profesjonalna frytownica przeznaczona do smażenia frytek, mięsa, ryb, warzyw czy innych potraw smażonych na głębokim tłuszczu
- Urządzenie wyposażone jest w system filtracji oleju - który oczyszcza gorący olej, dzięki czemu potrawy zyskują na smaku i wydłuża przydatność oleju do smażenia
- Frytownica posiada automatyczne napełnianie oleju ze zbiornika znajdującego się wewnątrz szafki, znajdującego się na podstawie jezdnej
- Olej jest filtrowany, następnie dzięki wbudowanej wewnątrz urządzenia pompy wraca z powrotem do zbiornika
- Panel sterowania z ekranem dotykowym o przekątnej 4.3 cali
- Możliwość zaprogramowania do 10 programów - dokładnego ustawienia temperatury i czasu gotowania dla różnych produktów
- Zintegrowany moduł komunikatów głosowych informujący o zakończeniu gotowania
- Automatyczny system podnoszenia i opuszczania koszy na podnośnikach, pozwalający na pełne zautomatyzowanie pracy frytownicy
- W przypadku przegrzania się oleju termostat bezpieczeństwa zatrzymuje pracę elementów grzewczych
- Zawór spustowy i pojemnik na olej wewnątrz podstawy
- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- Wersja wolnostojąca frytownicy, na podstawie z szafką
- W standardzie wyjmowane kosze na fryturę i pokrywy ze stali nierdzewnej



CENA PROMOCYJNA:

17 699,-

~~25 850,-~~



RQ.PLS.ODFE.010



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU RQ.PLS.ODFE.010
PRZED ZAKUPEM**

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ.PLS.ODFE.010	400x900x850	25	400	30	79	17 699,-

Piecyk do zapiekanek | szybkiego podgrzewania

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



FO 2100

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
FO 2100	500x360x260	365x345x90	230	1,6	13	4 449,-

300°C w 30 sekund!



CENA PROMOCYJNA:

4 449,-

~~5 760,-~~



Piec tunelowy nadmuchowy SET | 15 kW | 90°C - 300°C

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



CENA PROMOCYJNA:

31 849,-

~~45 310,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory pieczenia [mm]	Wysokość podstawy [mm]	Zużycie energii [kWh]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Szerokość taśmy [mm]	Waga [kg]	Wydajność ø30 [szt/h]	Cena
SET1600	1123x1710x450	566x710x80	1070	7 - 8	15	400	535	180	57	31 849,-

Piec do pizzy gazowy | GASR6 | 21 kW

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



CENA PROMOCYJNA:

10 409,-

~~15 170,-~~



O 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektryczne do pizzy



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



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

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

Piece konwekcyjno-parowe | Piron Vespucci

PIRON®
your professional cooking

Nowa linia pieców konwekcyjno-parowych Vespucci -
to wszystko czego potrzebujesz!

- Proste sterowanie
- Możliwość zapisu programów w kilku krokach
- Kompaktowe wymiary
- Nowoczesny i atrakcyjny wygląd
- Automatyczny system myjący w modelach PF8904, PF8906, PF8910

Tryby pracy:

- Pieczenie w trybie konwekcja
- Pieczenie w trybie konwekcja + naparowanie
- Gotowanie na parze

Programowanie:

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

Dodatkowe informacje techniczne:

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

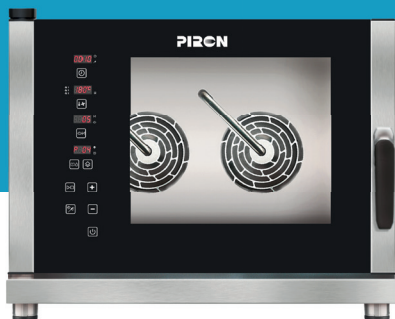


CENA PROMOCYJNA:

od 9 979,-

~~14 970,-~~

PF7204U



PF78906U



Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	System myjący	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PF7204U	760x720x570	67	4x GN 1/1 4x 600x400	30-260	NIE	6,3	400	55	9 979,-
PF8906U	780x850x830	80	6x 1/1 GN 6x 600x400	30-260	NIE	10,5	400	90	14 299,-



Piecy konwekcyjno-parowe FED | sonda | 9 programów | od 5 do 7 x GN 1/1 lub 600x400

- Dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piecy Resto Quality to wszechstronne urządzenia, gwarantujące doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej
- Piec umożliwia: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie, regenerację
- Dzięki odpowiednio wyprofilowanym łopatkom wentylatora z autoremsem przepływ powietrza jest optymalny i zapewnia równomierny rozkład temperatur w komorze
- Funkcja naparowania oraz sonda pomiarowa, precyzyjnie kontrolująca temperaturę wewnątrz potraw, pozwalają na perfekcyjną obróbkę mięs, drobiu, ryb czy warzyw
- Drzwi pieca wykonane są z podwójnej szyby atermicznej, dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu dają one gwarancję bezpieczeństwa i chronią przed oparzeniem
- Możliwość prowadzenia jednocześnie obróbki różnych potraw, bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach
- Proste otwieranie szyby ułatwiające utrzymanie pieca w czystości
- Oświetlenie wnętrza pieca gwarantują bardzo wydajne lampy halogenowe
- Uszczelka drzwi wykonana jest z gumy silikonowej, odpornej na wysokie temperatury i ścieranie
- Łatwy w obsłudze, elektroniczny panel z możliwością zapisu 9 indywidualnych programów

- Para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- Podwójny cyfrowy wyświetlacz
- Stopień ochrony IPX3
- Procentowe ustawienie stopnia naparowania
- Możliwość włączenia i wyłączenia światła w komorze
- Prowadnice umożliwiające korzystanie z blach GN 1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400
- System szybkiego schładzania komory pieca
- Zatraskowy zamek drzwi
- Prowadnice na blachy wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej
- Regulowane nóżki umożliwiające właściwe wypoziomowanie pieca
- Funkcja wstępnego nagrzewania
- Funkcja delta T przeznaczona do delikatnej obróbki mięs
- Sonda do pomiaru temperatury w zestawie
- Trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza



CENA PROMOCYJNA:

od 10 499,-

~~15 110,-~~



FED05



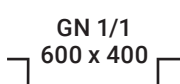
FED06



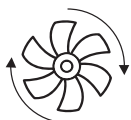
FED07



Sonda pomiarowa



Szerokość blach



Wentylator z autoremsem



Obróbka parowa, mieszna, konwekcyjna



Sterowanie elektroniczne

Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
FED05	840x910x750	80	5x GN 1/1 5x 600x400	35-280	6,45	400	87	10 499,-
FED06	840x910x830	80	6x GN 1/1 6x 600x400	35-280	7,65	400	91	10 900,-
FED07	840x910x930	80	7x GN 1/1 7x 600x400	35-280	10,7	400	106	12 149,-

Prysznic do mycia komory pieca

- Prysznic do montażu w piecach konwekcyjno-parowych

Model	Cena
RQP1	219,-



CENA PROMOCYJNA:

219,-

~~320,-~~

Granitory | Urządzenia do napojów lodowych SLUSH

- Profesjonalna maszyna przeznaczona do przygotowywania sorbetów, slush shake oraz granity
- Idealnie sprawdzi się w małych i średnich lokalach gastronomicznych
- Proporcja cukru w mieszance musi wynosić od 12% do 17%
- Granitę należy schładzać stopniowo, zaczynając od trybu I, a następnie przełączyć do trybu II
- Energooszczędny tryb pracy nocnej umożliwia przechowywanie produktu w stałej niskiej temperaturze, bez konieczności codziennego zlewania mieszanki
- Mechaniczny tryb odszraniania
- Kompaktowa i prosta w obsłudze
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia
- Wygodny uchwyt dozujący
- Pojemnik wykonany z poliwęglanu przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Standardowo tacka ociekowa wyposażona we wskaźnik poziomu wody



CENA PROMOCYJNA:

od 4 879,-

~~7 070,-~~



SLUSH36.I



SLUSH24.B

Model	Wymiary zew. [mm]*	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Moc chłodnicza [kW]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SLUSH24.B	390x530x770	12+12	R404A / R290	0,98	0,49	230	41,1	4 879,-
SLUSH24.Y	390x530x770	12+12	R404A / R290	0,98	0,49	230	41,1	4 869,-
SLUSH24.I	390x530x770	12+12	R404A / R290	0,98	0,49	230	41,1	4 989,-
SLUSH36.B	590x530x770	12+12+12	R404A / R290	1,4	1,05	230	58,5	6 479,-
SLUSH36.I	590x530x770	12+12+12	R404A / R290	1,4	1,05	230	58,5	6 599,-

*wymiary wraz z tacką ociekową

Podgrzewacz do czekolady | dyspenser | nastawny | 3 l

- Profesjonalny **podgrzewacz** do czekolady włoskiej produkcji
- Pośredni system grzewczy (suchy bimar) nie wymaga użycia wody oraz utrzymuje czekoladę w optymalnej temperaturze
- Urządzenie może zostać wykorzystane do polewania rożków i kubków z lodami, tworzenia dekoracji itp.
- Doskonale sprawdzi się w małych cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, kawiarniach, hotelach czy restauracjach
- Podgrzewacz wyposażony jest w termostat z regulacją temperatury w zakresie **od 0 do 90°C**
- Urządzenie posiada dwa podświetlane przyciski, które pozwalają na **niezależne sterowanie funkcją podgrzewania i pracą ślimaka**
- Podgrzewany zbiornik o pojemności 3 litrów
- Całkowicie wyjmowane elementy urządzenia, pozwalają na szybkie i łatwe czyszczenie
- Wyjątkowo prosty w obsłudze
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Kontrolka informująca o pracy urządzenia



CENA PROMOCYJNA:

3 979,-

~~5 800,-~~



RQCK01



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [l]	Prędkość obrotowa [obr./min]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQCK01	Ø220x700	3	90	230	0,3	11	3 979,-

Automatyczne młynki do kawy

- System pojedynczej dawki, możliwość samodzielnego określania pojedynczych lub podwójnych doz i **potrójnych doz**, dodatkowo możliwość manualnego ustawienia ilości kawy
- Precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła
- Płaskie żarna wykonane ze stali nierdzewnej, **średnica 64mm**
- Uchwyt na kolbę z gumowymi **antypoślizgowymi nakładkami**
- Automatyczne mielenie kawy prosto do kolby
- Duży i czytelny dotykowy wyświetlacz z technologią **CapSense**
- Licznik kaw dzienny, tygodniowy

- Funkcja automatycznego mielenia poprzez dociesnięcie kolbą **czujnika** znajdującego się tuż pod wylotem ziaren kawy
- Informacja dokładnej dacie, godzinie oraz czasie mielenia poszczególnej dozy
- Model F64EVO przeznaczony do intensywnego użytku, wersja wyposażona w wentylator chłodzący żarna, co umożliwia osiągnięcie dużej prędkości przemiału
- Obudowa lakierowana na kolor srebrny, na zamówienie dostępne inne kolory
- Ergonomiczny metalowy włącznik/wyłącznik młynka
- Wyjmowana głowica ułatwiająca czyszczenie



CENA PROMOCYJNA:

od 3 319,-

~~4 790,-~~



Dostępne kolory:



Artic White



Deep Black
Glossy Black



Classic Grey
Nardo Grey



Glossy Red



Pearl White

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę zarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	średnica żaren [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
F64E	230x615x270	1,5	1350-1550	64	230	0,35	13	3 319,-
F64EVO	230x615x270	1,5	1350-1550	64	230	0,35	13	3 619,-
F64EVO NERO	230x615x270	1,5	1350-1550	64	230	0,35	13	3 619,-



Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem Tron

- Profesjonalny automatyczny młynek do kawy
- Precyzyjna regulacja mielenia za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła
- Nowy system dozowania zmielonej kawy, który zapewnia czystą komorę mielenia po zakończeniu pracy młynka
- Wyposażony w stalowe żarna o średnicy 60 mm
- System wentylacji
- Silnik z zabezpieczeniem termicznym
- Elektroniczny panel sterowania w modelu Tron
- Model Tron wyposażony w licznik doz
- Pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału,
- Systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy
- Możliwość mycia pojemnika na kawę w zmywarce w temperaturze 90°C
- Obudowa młynka wykonana z trwałego tworzywa w kolorze czarnym



CENA PROMOCYJNA:

1 599,-

~~2 330,-~~



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
Tron	170x340x410	1	1300-1600	0,28	230	9	1 599,-

Sklepowe młynki do kawy | klips na torebkę | F5D

- System pojedynczej dawki, możliwość samodzielnego określania pojedynczych lub podwójnych doz
- Precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła z podziałką
- Płaskie żarna wykonane ze stali hartowanej, średnica 64 mm
- Uchwyt na kolbę - automatyczne mielenie kawy prosto do kolby
- Pojemnik na kawę o dużej pojemności
- Licznik kaw dzienny, tygodniowy
- Data oraz czas mielenia poszczególnych dozy



CENA PROMOCYJNA:

od 2 059,-

~~2 960,-~~



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
F5D	230x615x270	1,5	1350-1550	0,35	6	2 059,-
F5D_BLACK	230x615x270	1,5	1350-1550	0,35	6	2 059,-

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

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



CENA PROMOCYJNA:

7 429,-

~~10 620,-~~

**WYSOKA
GRUPA**



TALL CUP



PROGRAMOWALNE DOZY KAWY

Ekspresy do kawy | automatyczne | świeże mleko | Carimali

- Profesjonalny włoski automatyczny ekspres do kawy z modułem świeżego mleka
- Idealnie sprawdzi się w małych biurach, hotelach, kawiarniach czy stacjach benzynowych
- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Możliwość personalizacji napojów: możliwość regulacji takich parametrów jak moc kawy, pojemność kawy, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, czas wydawania mleka
- Ekspres wyposażony jest w moduł świeżego mleka z łatwym w obsłudze pokrętkiem do regulacji ustawień spieniania mleka
- Możliwość przygotowania dwóch napojów jednocześnie
- Intuicyjny i prosty w obsłudze cyfrowy wyświetlacz z wyborem 6 różnych napojów
- Młynek ze stalowymi stożkowymi żarnami
- Pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 250g
- System grzewczy z termoblokiem
- Grupa zaparzająca o pojemności 7-14 g
- System automatycznego czyszczenia
- Elegancki i klasyczny wygląd
- Trwała obudowa w kolorze czarnym
- Doprowadzanie mleka: zewnętrzne za pomocą węża



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Pojemność zbiornika na wodę [l]	Wysokość wylewki [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
CA250	302x450x370	0,25	1,8	80 - 115	230	1,4	12	3 799,-
CA1100	403x511x582	1	6	105 - 140	230	1,4	16	5 499,-



CENA PROMOCYJNA:

od 3 799,-

~~5 410,-~~

Ekspres do kawy | ciśnieniowy 2 kolbowy | wysoka grupa | MRC2GR TALL CUP

- Profesjonalne i niezawodne ekspresy przeznaczone do gastronomii
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- Bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę
- Wbudowana pompa wolumetryczna
- Wstępne zaparzanie pre-infusion
- Elektroniczne lub manualne sterowanie
- Automatyczne napełnianie wody
- Sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze
- 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku

FUNKCJE MODELU Z ELEKTRONICZNYM STEROWANIEM:

- Możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy
- Program automatycznego czyszczenia
- Możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE:

- 1x pojedyncza kolba
- 1x podwójna kolba
- 1x wąż zasilający
- 1x wąż odpływowy
- 1x membrana czyszcząca



MRC2GR TALL CUP



CENA PROMOCYJNA:

8 699,-

~~13 120,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość grup	Pojemność bojlera [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
MRC2GR TALL CUP	660x540x480	2	11,5	2,8	230	8 699,-

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



CENA PROMOCYJNA:

14 799,-

~~21 010,-~~



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

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność bojlera [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
EX3 2GR B PID	770x575x465	11,5	3,35	230	14 799,-



Profesjonalne ekspresy kolbowe 2 grupowe | autosteamer | CARAT 2GR



CENA PROMOCYJNA:

15 999,-

~~22 170,-~~



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

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość grup	Pojemność bojlera [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
CARAT 2GR W	774x563x620	2	11,5	3,25	230	15 599,-
CARAT 2GR B	774x563x620	2	11,5	3,25	230	15 599,-



FUNKCJE WYŚWIETLACZA

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



TECHNOLOGIA PID



TALL CUP



PROGRAMOWALNE DOZY KAWY



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

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



CENA PROMOCYJNA:

od 5 870,-

~~9 870,-~~



WIĘKSZY WSAD



Model	Wymiary zew. [mm]	Długość cyklu [s]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
C537E	585x600x815	90/120/150/180	395	max. 30	3,25	230	5 870,-
C537TE	585x600x815	90/120/150/180	395	max. 30	3,25	400	6 249,-



Zmywarki do szkła i talerzy | kosz 500x500 | Krupps Cube Line | 4 cykle mycia system podwójnych koszy

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



CENA PROMOCYJNA:

od 7 199,-

~~11 670,-~~



Model	Wymiary zew. [mm]	Długość cyklu [s]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
C537E-DL50	585x600x815	90/120/150/180	395	max. 30	3,12	230	7 199,-
C537TE-DL50	585x600x815	90/120/150/180	395	max. 30	5,92	400	7 499,-



Zmywarki uniwersalne | 2 dozowniki | 230V lub 400V

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



CENA PROMOCYJNA:

od 3 399,-

~~4 850,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Długość cyklu [s]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Wymiary koszy [mm]	Pompa	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQ350D	430x480x660	120	220	30	350x350	NIE	2,65	230	3 399,-
RQ400D	470x520x720	120	270	30	400x400	NIE	3,05	230	3 549,-
RQ400DP	470x520x720	120	270	30	400x400	TAK	3,05	230	3 899,-



Zmywarki uniwersalne | 2 dozowniki | kosz 500x500 | 230/400V

- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Możliwość wyboru programu mycia: 120/180s
- Zmywarka przystosowana do mycia talerzy i szkla
- Prosty w obsłudze, czytelny panel sterowania
- Elektromechaniczne sterowanie
- Ergonomiczny i wygodny uchwyt
- Możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- Higieniczne prowadnice pozwalające na osiągnięcie najlepszych wyników mycia
- Wydajna pompa myjąca
- Kosze wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- Specjalnie wyprofilowany zbiornik ułatwiający odprowadzenie wody
- Kontrolki informujące o gotowości do pracy bojlera i komory
- Doskonałe mycie i płukanie, dzięki specjalnie zaprojektowanym ramionom myjąco-płuczącym
- Wykonanym z wytrzymałego tworzywa, które można zdemonstrować dla łatwiejszego czyszczenia
- Drzwiczki z podwójnymi ściankami poprawiają ochronę termiczno-akustyczną
- Odpływ grawitacyjny (RQ500, RQ500D)
- Pompa spustowa (RQ500DP)
- Temperatura mycia: 60-65°C
- Temperatura wyparzania: 82-90°C
- Kabel zasilający na 230V - 100 zł netto
- Kabel zasilający na 400V - 200 zł netto



CENA PROMOCYJNA:

od 4 299,-

~~6 320,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Długość cyklu [s]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Wymiary koszy [mm]	Pompa	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
RQ500D	560x650x840	120/180	320	30	500x500	NIE	3,4/4,9	230/400	4 299,-
RQ500DP	560x650x840	120/180	320	30	500x500	TAK	3,4/4,9	230/400	4 449,-



Profesjonalne płyny myjące do zmywarek gastronomicznych

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

Model	Pojemność [l]	Cena
M5	5	42,-
M10	10	76,-
M20	20	144,-



CENA PROMOCYJNA:

od 42,-

~~60,-~~



Profesjonalne płyny nablyszczające do zmywarek gastronomicznych

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

Model	Pojemność [l]	Cena
N5	5	42,-
N10	10	79,-
N20	20	148,-



CENA PROMOCYJNA:

od 42,-

~~60,-~~



Zmiękcacz do wody RQ4TD

- Produkt przeznaczony do zmiękczenia wody - procesu, który usuwa niepożądane minerały z wody, głównie związki wapnia oraz magnezu
- Przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek lodu, ekspresów itp.
- Proces zmiękczenia wody polega na wymianie jonowej, żywica jonowymienna wyłapuje jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody
- Zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- Regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- Prosta i trwała konstrukcja
- Regeneracja złoża następuje w sposób automatyczny, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg ustawienia
- Umożliwia jednoczesne zmiękczenie wody do kilku urządzeń
- Niewielkie wymiary ułatwiają montaż
- Urządzenie wyposażone jest w diodowy wyświetlacz, dzięki czemu jest łatwe i wygodne w obsłudze.



CENA PROMOCYJNA:

849,-

~~1 230,-~~



RQ4TD

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [l]	Średnica przyłącza [cal]	Ilość złoża [l]	Zużycie soli na regenerację [kg]	Poj. zbiornika na sól [kg]	Ciśnienie robocze [Bar]	Zasilanie [V]	Cena
RQ4TD	395x235x465	1050	3/4	3,5	0,7	11	2,0-6,0	230	849,-

Zmywarki | myjka | do tac | garnków | koszy piekarniczych | KRUPPS ELITECH LINE

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



CENA PROMOCYJNA:

23 399,-

~~33 349,-~~



W ZESTAWIE:

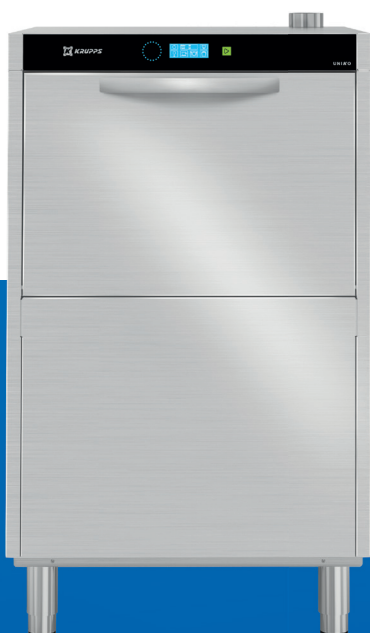
- 1x kosz ze stali nierdzewnej 60x67x10 cm
- 1x wkład na tace z 5 przegrodami
- 1x koszyk na sztućce z 8 przegrodami
- 2x integralny filtr zbiornika



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU EL981E PRZED ZAKUPEM**

Model	Wymiary zew. [mm]	Długość cyklu [s]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
EL981E	775x810x1900	120/150/240/540	840	max. 30	7,4	400	23 399,-
EL991E	1445x860x1980	120/150/240/540	840	max. 60	13	400	38 999,-

EL951E



EL981E



Zmywarki kapturowe | 2 dozowniki | 4 lub 5 cykli | sterowanie manualne lub elektroniczne

- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Elektroniczny wodoodporny panel sterowania (w modelach BYM.1000D i BYM.1000D.DP) oraz manualny panel sterowania w modelach BYM.1000 i BYM.1000DP)
- Wyświetlanie temperatury wody zbiornika oraz bojlera
- Doskonałe mycie i płukanie, dzięki specjalnie zaprojektowanym ramionom myjąco-płuczącym
- Gwarancja higienicznego wyparzania zgodnie z normami HACCP
- Możliwość wyboru programu mycia: 60/90/120/180/240s
- Nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Temperatura mycia: 55°; temperatura wyparzania: 85°C
- Wydajna pompa myjąca
- Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego i myjącego
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 380 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 420 mm
- Maksymalna wysokość mytych garnków: 380 mm

W zestawie:

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



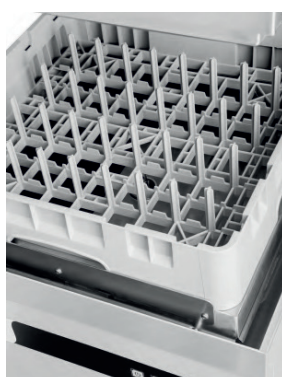
CENA PROMOCYJNA:

od 7 059,-

~~10 060,-~~



Model	Wymiary zew. [mm]	Długość cyklu [s]	Max. wysokość naczyń [mm]	Wydajność koszy [szt/h]	Pompa	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
BYM.1000	610x725x1460/1900	60/90/120/180	420	max. 60	NIE	9,7	400	7 059,-
BYM.1000D	610x725x1460/1900	60/90/120/180/240	420	max. 60	NIE	9,7	400	7 399,-
BYM.1000.DP	610x725x1460/1900	60/90/120/180	420	max. 60	TAK	9,7	400	7 279,-
BYM.1000D.DP	610x725x1460/1900	60/90/120/180/240	420	max. 60	TAK	9,7	400	7 799,-



Sterylizator do noży | wyłącznik czasowy 0-120 minut

- Sterylizator do dokładnego odkażania ostrzy, idealnie znajdzie zastosowanie w restauracjach, hotelach, barach
- Pojemna komora pomieści 10 lub 20 noży (zależnie od modelu)
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, prosta w utrzymaniu w czystości
- Drzwiczki wykonane z mocnego tworzywa z filtrem zabezpieczającym przed promieniowaniem UV
- Wbudowana lampa UV, której promieniowanie niszczy do 99% drobnoustrojów
- Możliwość ustawienia czasu naświetlania do 120 minut



CENA PROMOCYJNA:

829,-

~~1 220,-~~

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [szt]	Timer [min]	Moc [W]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.BST.001	554x160x621	10	0-120	10	230	8	829,-



RQ.BST.001

Maszyny do polerowania naczyń szklanych | Polerki do szkła | 5 lub 8 rolek

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



RQ.BPR.002

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [ilość/h]	Ilość rolek obrotowych	Moc [W]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.BPR.002	370x325x505	300-360	5	1,5	230	19,5	3 949,-
RQ.BPR.001	595x355x505	600-720	8	2,6	230	27	4 859,-



CENA PROMOCYJNA:

od 3 949,-

~~7 090,-~~

Maszyny do polerowania naczyń szklanych | Polerki do sztućców | 3000 lub 7000 szt./h

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



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [ilość/h]	Pojemność [kg]	Moc [W]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.CKP.01	560x590x431	3000	3	0,18	230	19,5	6 039,-
RQ.CKP.02	660x650x710	7000	5	0,8	230	27	7 699,-



CENA PROMOCYJNA:

od 6 039,-

~~8 720,-~~

