

**AKCJA
ZYSK**
do 50% TANIEJ

AKCJA ZYSK = TWÓJ ZYSK!

Garnki Budget Line z pokrywkami - dno „sandwich”

- Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna 18/0) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzeczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Do wszystkich typów kucharek
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów
- Wszystkie pokrywki z otworami do uwalniania pary
- Można myć w zmywarkach

cena 2017
~~od 149,00 netto~~
od 112,00 netto
od 137,76 brutto


do 50% TANIEJ


Garnek wysoki - z pokrywką

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
832882	17	0,8	ø280x(H)280	229	134	164,82
832899	21	0,8	ø300x(H)300	321	159	195,57
834206	22	0,8	ø320x(H)280	269	184	226,32
834404	37	0,8	ø360x(H)360	399	279	343,17
834701	50	0,8	ø400x(H)400	495	349	429,27
834909	71	1	ø450x(H)450	719	439	539,97
835104	98	1	ø500x(H)500	869	529	650,67

Garnek średni - z pokrywką

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
832820	9	0,8	ø250x(H)180	149	112	137,76
832837	14	0,8	ø300x(H)200	289	169	207,87
832844	24	0,8	ø360x(H)240	349	209	257,07
832851	32	0,8	ø400x(H)260	449	289	355,47

Deska do krojenia HACCP 450x300

- Wykonana z polietylenu HDPE 500
- Zgodna z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w zmywarkach


do 48% TANIEJ

cena 2017
~~od 35,00 netto~~
21,00
25,83 brutto



kod	kolor	przeznaczenie	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
825518	biały	nabiał	450x300x(H)12,7	35	21	25,83
825525	czerwony	mięso surowe	450x300x(H)12,7	35	21	25,83
825532	niebieski	ryby	450x300x(H)12,7	35	21	25,83
825549	zielony	warzywa	450x300x(H)12,7	35	21	25,83
825556	brązowy	mięso gotowane, wędliny	450x300x(H)12,7	35	21	25,83
825563	żółty	drób surowy	450x300x(H)12,7	35	21	25,83
825570	fioletowy	dla alergików	450x300x(H)12,7	40	21	25,83

Kociołek do zupy Kitchen Line - 8 l

- Idealny do bufetu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny
- Pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej



cena 2017
~~275,00 netto~~
189,00
232,47 brutto


31% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	poj. (l)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
860083	435/230	8	ø340x(H)360	275	189	232,47

Mikser ręczny Hamilton Beach Heavy Duty



- Konstrukcja silnika Heavy Duty o przedłużonej żywotności oraz ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Wymienna nasadka tnąca oraz dwie prędkości zapewniające wszechstronność w profesjonalnych kuchniach, umożliwiające łatwe robienie kremów i sosów bezpośrednio na patelni, ubijanie białek, masła oraz przygotowanie ciast
- Grube ramię ze stali nierdzewnej o długości 23 cm pozwala łatwo sięgnąć w głąb garnków i misek, jest łatwe do zdemontowania w celu umycia
- Innowacyjna osłona ostrza pomagająca utrzymać czystość oraz ograniczająca rozchlapywanie i powstawanie zatorów
- Dwie prędkości pracy
- Wbudowany wieszak dla poręcznego przechowywania
- Waga: 1,9 kg



35% TANIEJ

~~929,00~~
699,00
859,77 brutto

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
HMI200-CE	175/230	ø76x(H)445	929	699	859,77

Wyciskarka elektryczna do cytrusów Hamilton Beach



- Niezawodna, szybka w działaniu, oferująca świeży i zdrowy sok z owoców cytrusowych takich jak pomarańcze, grejpfruty i cytryny
- 3 głowice stożkowe z ABS wzmocnione wkładką ze stali nierdzewnej do wyciskania owoców cytrusowych o różnej wielkości



~~3 112,00~~
2 539,00
3122,97 brutto



18% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
96700	250/230	260x254x(H)470	3 112	2 539	3122,97

Blender barmański Hamilton Beach RIO 1,25 l, 450 W



- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 20 sekund
- Wydajność: do 25 drinków/h
- Idealny do drinków mrożonych na bazie matych kostek lub skruszonego lodu
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Opatentowany System Wave-Action® - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- Dwie prędkości: High/Low - 14000/17000 obr./min oraz praca pulsacyjna umożliwiają przygotowanie różnorodnych drinków
- Gumowe sprzęgło
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wymowana miarka - pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 4,4 kg



~~1 119,00~~
899,00
1 105,77 brutto



20% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
HBB250-CE	450/230	165x203x(H)406	1 119	899	1 105,77
6126-250-CE	dzbanek 1,25 l z poliwęglanu		496	449	552,27

Blender barmański Hamilton Beach 1,25 l, 400 W



- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 25 sekund
- Wydajność: do 15 drinków/h
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Idealny do drinków mrożonych na bazie matych kostek lub skruszonego lodu
- Dwie prędkości: High/Low - 17300/19000 obr./min
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Gumowe sprzęgło
- Dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie
- Wymowana miarka - pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 3,28 kg



~~749,00~~
599,00
736,77 brutto



20% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
HBB908-CE	400/230	165x203x(H)387	749	599	736,77
6126-HBB908-CE	dzbanek 1,25 l z poliwęglanu		276	249	306,27

Blender barmański Hamilton Beach Tango 1,4 l, 600 W



- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 15 sekund
- Wydajność: do 50 drinków/h
- 4 ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko radzą sobie z matymi kostkami lodu i innymi składnikami
- Idealny do drinków mrożonych na bazie matych kostek lub skruszonego lodu
- Opatentowany System Wave-Action® - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie
- Timer
- Dwie prędkości: High/Low - 20000/23500 obr./min oraz praca pulsacyjna umożliwiają przygotowanie różnorodnych drinków
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Metalowe sprzęgło
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,4 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wymowana miarka - pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 5,3 kg



~~2 399,00~~
2 049,00
2520,27 brutto



15% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
HBH450-CE	600/230	165x229x(H)432	2399	2049	2520,27
6126-450-CE	dzbanek 1,4 l z poliwęglanu		540	499	613,77



System SureGrip™ gwarantuje stabilność blendera



Wymowana miarka pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania



Ostrza ze stali nierdzewnej szybko kruszą lód i inne składniki

Szatkowница elektryczna do warzyw Profi Line

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Obudowa wykonana z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzaśk śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Waga 24 kg

cena 2017
od ~~2 699,00~~ netto
1 849,00 netto
2 274,27 brutto

AKCJA ZYSK 31% TANIEJ



Zobacz film



kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
231807	550/230	540x240x(H)450	2 699	1 849	2 274,27

Szatkowница elektryczna z dużym otworem wlotowym

- Duży otwór wsadowy na całe główki kapusty do ø 165 mm
- Mały otwór wsadowy na długie warzywa np. marchew, ogórki ø 55 mm
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami), wiórki 3 mm, wiórki 5 mm, wiórki 7 mm
- Prędkość: 300 obr./min

cena 2017
od ~~2 999,00~~ netto
2 379,00 netto
2 926,17 brutto

AKCJA ZYSK 21% TANIEJ



Zobacz film



kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
231852	750/230	500x250x(H)470	2 999	2 379	2 926,17

Kotlecniarka elektryczna

- Maksymalna wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespolenia noży zmiękczających 75 obr./min
- Wydajność do 800 kotletów /h



cena 2017
od ~~2 649,00~~ netto
2 099,00 netto
2 581,77 brutto



Zobacz film



AKCJA ZYSK 21% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
975305	350/230	465x220x(H)430	2 649	2 099	2 581,77

Prasa do hamburgerów ręczna

- Umożliwia szybkie formowanie hamburgerów o jednakowej ø 100 lub 130 mm (w zależności od modelu)
- Zintegrowany w górnym elemencie dociskowym pojemnik na folie do przekładania kolejnych hamburgerów
- Przycisk na bocznej ścianie obudowy do opuszczania dna formy na kolejną porcję mięsa
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania uformowanego hamburgera z formy
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Dolna obudowa z anodowanego aluminium

NEW!



od **399,00** netto
od 490,77 brutto

kod	forma na hamburgera	waga (kg)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
282649	ø100 mm	5,7	240x210x(H)280	399	490,77
282656	ø130 mm	6,5	255x270x(H)250	429	527,67

Mieszarka ręczna do farszu na kietbasę

NEW!

- Urządzenie dla małych zakładów przemysłu wędliniarskiego, do kuchni, barów a także dla agroturystyki. Mieszka zmielone mięso z innymi dodatkami jak np. przyprawy w celu uzyskania farszu do kietbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu

od **499,00** netto
od 613,77 brutto



kod	wymiary (mm)	poj. (l)	waga (kg)	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
282670	320x230x(H)300	11	5,5	499	613,77
282687	420x250x(H)360	20	7,5	599	736,77

Wilk do mięsa Profi Line 12

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Koteł dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga 19 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Antypoślizgowe nóżki

cena 2017
~~1 799,00~~
netto

1 399,00
netto

1 720,77 brutto



22% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
282199	750/230	370x220x(H)440	1 799	1 399	1 720,77

Wilk do mięsa Profi Line 22

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Koteł dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø82 mm z otworami ø6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga 24 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Antypoślizgowe nóżki

cena 2017
~~2 780,00~~
netto

2 199,00
netto

2 704,77 brutto



21% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
282007	1100/230	430x250x(H)510	2 780	2 199	2 704,77

Wilk do mięsa Kitchen Line 12

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 170 obr./min
- Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10 mm)
- Lejek do kielbas z polipropylenu
- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
- 2 sitka ø70 mm z otworami ø6 i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
- Koteł dociskowy wykonany z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

cena 2017
~~1 799,00~~
netto

1 439,00
netto

1 769,77 brutto



Zobacz film



20% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
210802	550/230	432x261x(H)484	1 799	1 439	1 769,97

Wilk do mięsa Kitchen Line 22

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 170 obr./min
- Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10mm)
- Lejek do kielbas z polipropylenu
- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
- 2 sitka ø82 mm z otworami ø6 i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
- Koteł dociskowy wykonany z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

cena 2017
~~2 499,00~~
netto

1 589,00
netto

1 954,47 brutto



Zobacz film



36% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
210819	750/230	427x261x(H)486	2 499	1 589	1 954,47

Wilki do mięsa Top Line

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadunkowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
 - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami $\phi 5$ mm i $\phi 8$ mm w modelu 210765 oraz $\phi 6$ mm i $\phi 8$ mm w modelach 210772 i 210789
 - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
 - Lejek do kielbas z polipropylenu
 - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

AKCJA ZYSK do 35% TANIEJ



cena 2017
~~od 1 499,00 netto~~
od 1 049,00 netto
od 1290,27 brutto

Wilk do mięsa Top Line 8

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka $\phi 62$ mm
- Waga: 20,5 kg

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
210765	300/230	250x370x(H)490	1499	1049	1290,27

Wilk do mięsa Top Line 12

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka $\phi 69,8$ mm
- Waga: 24,5 kg

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
210772	550/230	264x420x(H)548	1899	1319	1622,37

Wilk do mięsa Top Line 22

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 1100 W
- Wydajność chwilowa: do 250 kg/h
- Średnica sitka $\phi 82$ mm
- Waga: 31 kg

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
210789	900/230	305x490x(H)607	2599	1699	2089,77



Nadzwierarka do kielbas Profi Line

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Szczególnie polecane do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów a także gospodarstw agroturystycznych
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
 - bieg szybki do unoszenia tłoka
 - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napalniania ostonek farszerm
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu naplennienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16/22/32/38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

AKCJA ZYSK

do 38% TANIEJ



Zobacz film



282090

cena 2017
~~od 899,00 netto~~
od 439,00 netto
od 539,77 brutto



282601

kod	typ	poj. (l)	wymiary (mm)	wymiary cylindra (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
282571	pionowa	3	300x340x(H)570	$\phi 140$ x(H)200	-	439	539,97
282588	pionowa	5	300x340x(H)690	$\phi 140$ x(H)320	-	519	638,37
282090	pionowa	7	300x340x(H)830	$\phi 140$ x(H)460	899	559	687,57
282151	pionowa	10	370x320x(H)670	$\phi 219$ x(H)270	1 199	799	982,77
282595	pozioma	3	470x230x(H)240	$\phi 140$ x(H)200	-	439	539,97
282601	pozioma	5	590x230x(H)240	$\phi 140$ x(H)320	-	509	626,07
282618	pozioma	7	830x230x(H)240	$\phi 140$ x(H)460	-	569	699,87

Silnik elektryczny do nadzwierarek pionowych Profi Line

- Ułatwia pracę przy wyrobie produktów wędliniarskich
- Wyposażony w kontrolę prędkości
- Sterowany pedałem nożnym
- Przełącznik pracy tłoka w górę i dół
- Do samodzielnego montażu na nadzwierarce
- Waga: 5 kg

NEW!

od 1 069,00 netto
od 1314,87 brutto



kod	wymiary (mm)	do nadzwierarek pionowych z cylindrem (mm)	napięcie (V)	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
282625	220x180x(H)180	$\phi 140$	230	1069	1314,87
282632	220x180x(H)180	$\phi 219$	230	1289	1585,47

Pakowarka próżniowa Profi Line 260 – komorowa

NEW!

- Listwa grzewcza o długości 260 mm i szerokości 5 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni oraz grzewania, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa, zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła, przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Wydajność pompy: 8 m³/h
- Wymiary komory: 280x393x(H)110 mm

2 699,00
netto
3319,77 brutto



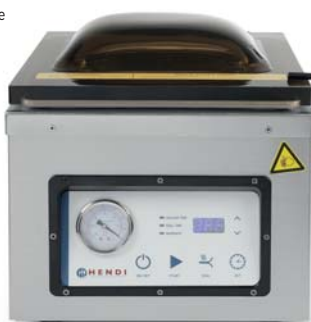
kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018 – netto	cena katalog. 2018 – brutto
201428	1000/230	330x480x(H)356	2699	3319,77

Pakowarka próżniowa Profi Line 300 – komorowa

NEW!

- Listwa grzewcza o długości 300 mm i szerokości 5 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni oraz grzewania, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Funkcja marynowania
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa, zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła, przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Wydajność pompy: 8 m³/h
- Wymiary komory: 300x350x(H)110 mm

3 099,00
netto
3811,77 brutto



kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018 – netto	cena katalog. 2018 – brutto
201435	950/230	359x425x(H)356	3099	3811,77

Pakowarka próżniowa Profi Line 410 – komorowa

NEW!

- Listwa grzewcza o długości 410 mm i szerokości 3 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni, grzewania, napełniania oraz chłodzenia, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa, zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Zaczek wewnątrz komory do przytrzymania worka podczas pracy urządzenia
- Wydajność pompy: 20 m³/h
- Wymiary komory: 425x457x(H)100 mm

5 499,00
netto
6763,77 brutto



kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018 – netto	cena katalog. 2018 – brutto
201442	1000/230	505x567x(H)465	5499	6763,77

Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa Profi Line

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304
- Dno z dużym wgłębieniem (tylko w modelu 975251) oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, wykonana z materiału o wysokiej gęstości wytrzymałości i żywotności
- Uszczelka w kształcie litery „V” gwarantująca wysoki współczynnik szczelności
- Wyświetlacz cyfrowy
- Łatwa obsługa, automatyczna praca
- Regulowany czas grzewania, wskaźnik ciśnienia
- Wydajność pompy 10 m³/h w modelach 975251 i 975268 oraz 20 m³/h w modelu 975275

cena 2017
~~od 4 299,00~~
netto
od 2 799,00
netto
od 3442,77 brutto



**AKCJA
ZYSK** do 35% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	listwa grzewcza (mm)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 – netto	cena katalog. 2018 – netto	cena katalog. 2018 – brutto
975251	370/230	260	330x480x(H)360	4299	2799	3442,77
975268	370/230	300	370x480x(H)435	4599	3179	3910,17
975275	750/230	350	425x560x(H)460	5299	3529	4340,67

Piec konwekcyjny H90

NEW!

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatur: od 50°C do 300°C
- Timer od 0 do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

1 199,00
netto
1 474,77 brutto



kod	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018 – netto	cena katalog. 2018 – brutto
227060	2,67/230	595x595x(H)570	1 199	1 474,77

Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S

NEW!

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatur: od 50°C do 300°C
- Nawilżanie bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku
- Timer od 0 do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

1 499,00
netto
1843,77 brutto



kod	moc/napięcie (kW/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2018 – netto	cena katalog. 2018 – brutto
227077	2,67/230	595x595x(H)570	1499	1843,77

Kebab gazowy Profi Line

- Pracują na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażone w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu



NEW!

Kebab gazowy Profi Line

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Długość różna: 725 mm, wsad mięsa do 40 kg, maksymalne wymiary beli mięsa ø400x(H)510 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg



2 499,00
netto
3 073,77 brutto

kod	napięcie (V)	moc kW [Hs]	wymiary (mm)	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
143087	230	9,75	470x550x(H)960	2499	3073,77

Kebab gazowy Profi Line

- 4 palniki o łącznej mocy 13 kW
- Długość różna: 890 mm, wsad mięsa do 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa ø400x(H)670 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)1150 mm
- Waga: 30 kg



2 659,00
netto
3 270,57 brutto

AKCJA ZYSK do 28% TANIEJ

kod	napięcie (V)	moc kW [Hs]	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
226001	230	13	470x550x(H)1150	3 699	2 659	3 270,57



Kebab elektryczny Profi Line

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkle ROBAX ok. 1,8 kW każda, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przetwornikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155x(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary różna: 12x12x(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: ø180 mm
- Wsad mięsa od 40 do 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytłopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg



3 999,00
netto
4 918,77 brutto

AKCJA ZYSK 25% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
226018	7200/400	550x700x(H)1120	5299	3999	4918,77

Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min., wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie od 0 do 8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga 1 kg

425,00
netto
522,75 brutto



AKCJA ZYSK 35% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
267240	80/230	194x113x(H)173	649	425	522,75

Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line – bezprzewodowy

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min., wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie od 0 do 8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) o stanie baterii
- W zestawie dwa akumulatory o pojemności 2000 mAh każdy
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga 1 kg

759,00
netto
933,57 brutto



AKCJA ZYSK 46% TANIEJ

kod	moc/napięcie (W/V)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena katalog. 2018 - netto	cena katalog. 2018 - brutto
267257	80/230	199x114x(H)184	1399	759	933,57

Rożna gazowe do kurczaków

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Oświetlenie komory



Rożen gazowy na 8-10 kurczaków

- 2 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 0,98 m³/h
- Waga: 65 kg



cena 2017
~~6 990,00~~
netto

5 299,00
netto

6517,77 brutto



24% TANIEJ

kod	objętość/wsad	moc kW [Hs]	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
226063	8-10	9,4	1150x472x(H)605	6990	5299	6517,77

Rożen gazowy na 12-15 kurczaków

- 3 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 3 niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 1,46 m³/h
- Waga: 85 kg



cena 2017
~~7 990,00~~
netto

6 069,00
netto

7464,87 brutto



24% TANIEJ

kod	objętość/wsad	moc kW [Hs]	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
226070	12-15	14,1	1150x472x(H)795	7990	6069	7464,87

Rożen gazowy na 16-20 kurczaków

- 4 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 4 niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 1,96 m³/h
- Waga: 100 kg



cena 2017
~~8 990,00~~
netto

6 829,00
netto

8399,67 brutto



24% TANIEJ

kod	objętość/wsad	moc kW [Hs]	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
226087	16-20	18,8	1150x472x(H)981	8990	6829	8399,67

Termos do transportu żywności

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpieczająca przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

cena 2017
~~od 569,00~~
netto
od 359,00
netto
od 441,57 brutto



710203



do 37% TANIEJ

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
710104	10	ø330x(H)200	569	359	441,57
710111	15	ø330x(H)280	619	389	478,47
710203	20	ø330x(H)310	649	436	536,28
710210	25	ø330x(H)430	769	489	601,47
710302	35	ø330x(H)550	899	549	675,27
710319	50	ø480x(H)380	999	649	798,27

Termos do transportu żywności z kranem

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków
- Kran ze stali nierdzewnej
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpieczająca przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

cena 2017
~~od 599,00~~
netto
od 399,00
netto
od 490,77 brutto



do 40% TANIEJ

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	cena katalog. 2017 - netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
710128	10	ø330x(H)220	599	399	490,77
710135	15	ø330x(H)280	699	449	552,27
710227	20	ø330x(H)360	749	499	613,77
710234	25	ø330x(H)430	899	549	675,27
710326	35	ø330x(H)570	999	599	736,77
710333	50	ø480x(H)380	1099	749	921,27



Oferta ważna do wyczerpania zapasów. Podane ceny są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT 23%.
Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszanie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.
Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. HENDI Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy w druku.

HENDI Polska Sp. z o.o., ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądk
Szczegółowych informacji udziela Dział Handlowy HENDI:
tel. 61 658 70 12, -13, -14, -15, -16, -17, -18, -19