ROYAL
catering

WWW.CATERINGROYAL.DE

KATALOG 2015

Informacje o marce Royal Catering

Royal Catering to marka profesjonalnych urządzeń gastronomicznych obecna na europejskim rynku od 2007 roku. Nasze produkty wyróżniają się innowacyjnymi rozwiązaniami technologicznymi oraz nowoczesnym wyglądem. Wysoki standard i przystępna cena sprawiły, że sprzęt Royal Catering cieszy się uznaniem na wielu rynkach gastronomicznych całej Europy.

Stale pracujemy nad poszerzaniem i udoskonalaniem naszej oferty. Rozwój oraz innowacyjny charakter marki możliwy jest dzięki zgranej grupie wysokiej klasy specjalistów. Dbają oni, by wszystkie rozwiązania techniczne, stosowane w naszych urządzeniach, spełniały wyśrubowane standardy niezawodności, wydajności i bezpieczeństwa użytkowania.

Projektując i tworząc produkty Royal Catering, nieustannie wsłuchujemy się w opinie i pomysły użytkowników naszych urządzeń. Dzięki temu możemy stale modernizować i unowocześniać ofertę produktową, która w rezultacie dobrze odpowiada oczekiwaniom odbiorców działających w branży gastronomicznej.

Zaufało nam wielu profesjonalnych kucharzy. Potwierdza to, że urządzenia Royal Catering dobrze zaspokajają potrzeby nawet najbardziej wymagających użytkowników.

Marka Royal Catering to wysokiej klasy urządzenia gastronomiczne dostępne za przystępną cenę.

ROYAL
catering

Royal Catering -
wyjątkowe gotowanie

Spis treści

PRZEWODNIK PO KATALOGU

Informacje ogólne	1 - 6
Urządzenia grzewcze	7 - 20
Urządzenia chłodnicze	21 - 25
Meble ze stali nierdzewnej	26 - 35
Utrzymywanie ciepła	36 - 44
Grille/Snacki	45 - 52
Przygotowanie	53 - 63
Index produktów A-Z	64 - 65
Index kodów	66

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Bemary	37 - 40
Podgrzewacz do czekolady	41
Podgrzewacze do hot dogów	41
Warniki do wody	42
Garnek do zup	42
Witryny grzewcze	43
Podgrzewacze do talerzy	44

URZĄDZENIA GRZEWCZE

Frytownice elektryczne	8 - 12
Frytownice gazowe	13
Kosze do frytownic	13
Smażalniki	14
Opiekacze i tostery	15
Warniki do makaronu	16
Naleśnikarki	17 - 18
Gofrownice	18 - 20

GRILLE/SNACKI

Grille elektryczne	46 - 47
Grille kontaktowe	48
Grille gazowe	49
Grille rolkowe	50
Maszyny do popcornu	51
Maszyny do waty cukrowej	52
Pokrywy do maszyny do waty cukrowej	52

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Nadstawy chłodnicze	22
Stoły chłodnicze do pizzy	23 - 24
Stoły chłodnicze do pizzy z szufladami	25

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Stoły robocze	27
Stół roboczy z szafką	29
Szafki ścienne	29
Szafki zlewozmywakowe	30
Umywalki	31
Regał gastronomiczny	32
Wózki kelnerskie	33 - 34
Wózek platformowy	34
Wózki transportowe	35

PRZYGOTOWANIE

Pojemniki gastronomiczne GN	54
Pokrywy do pojemników GN	55
Krajalnica do ziemniaków	56
Maszyna do zakręconych ziemniaków na patyku	56
Szatkownice kuchenne	57
Krajalnica elektryczna do warzyw	57
Krajalnica do pomidorów	58
Krajalnica do kiełbasy	58
Nóż do kebaba	58
Krajalnice elektryczne do mięsa	59
Wilki do mięsa	60
Piła do kości	61
Maszyny do hamburgerów	61
Napełniacze do kiełbas	62
Zestawy uszczelek do napełniaczy	62
Milkshaker/Koktajler	63
Mikser spiralny	63

Royal Catering online

Sklep internetowy
www.emaks.pl

- Otwarte 24/7
- Promocje i oferty specjalne
- Szybka realizacja zamówień

Strona Royal Catering
www.cateringroyal.de

- Pełna oferta produktów
- Dane techniczne urządzeń
- Filozofia i historia marki

Szanowni Państwo,

Mamy przyjemność zaprezentować najnowszy katalog urządzeń gastronomicznych marki Royal Catering. Jako profesjonalna i godna zaufania firma, naszą ofertę sprzedażową zawsze staramy się dostosowywać do Państwa potrzeb. Dołożyliśmy wszelkich starań, by opisane w katalogu produkty spełniły wszystkie Państwa oczekiwania.

Niniejsza propozycja jest efektem ciągłych badań, analiz i stałej modernizacji urządzeń. Posiadają one innowacyjne rozwiązania technologiczne. Charakteryzują się świetną jakością, cieszącym oko designem oraz wykorzystaniem, w procesie ich produkcji, najwyższej klasy materiałów.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z asortymentem marki Royal Catering. W katalogu znajdziecie Państwo kilkaset produktów niezbędnych do wyposażenia każdej firmy działającej w branży restauracyjnej, cateringowej czy hotelarskiej. Zgrupowaliśmy je w sześciu przejrzystych kategoriach takich jak: urządzenia grzewcze, chłodnicze, meble ze stali nierdzewnej, utrzymywanie ciepła, grille i snacki oraz przygotowanie.

Sprzęt marki Royal Catering dostępny jest we wszystkich kanałach sprzedaży: w sklepie internetowym emaks.pl, poprzez sieć dystrybutorów oraz przedstawicieli handlowych. Można go także zamawiać telefonicznie, e-mailowo lub drogą faksową.

Zapraszamy do zapoznania się z informacjami o produktach Royal Catering oraz do kontaktu z przedstawicielami naszej firmy. Chętnie udzielimy Państwu wszelkiego wsparcia i pomocy w zakresie doboru wyposażenia gastronomicznego odpowiedniego do Państwa potrzeb.

Piotr Galant

Marcin Rosada

Piotr Galant
Prezes Zarządu

Marcin Rosada
Kierownik Marketingu

Emaks to firma handlowa, część międzynarodowej grupy kapitałowej, która jest właścicielem marki Royal Catering. Siedziba oraz biuro handlowe Emaks znajdują się w Zielonej Górze. W tym samym miejscu zlokalizowane jest również centrum logistyczne i serwisowe obsługujące globalnie całą grupę kapitałową. Proces planowania produktów i rozwoju asortymentowego odbywa się w naszym centrum badawczo-rozwojowym w Niemczech.

Urządzenia gastronomiczne Royal Catering sprzedawane są na terenie całej Europy, jednak Emaks koncentruje się głównie na obsłudze klientów obszaru CEE tj. Europy Centralnej i Wschodniej. Prowadzimy sprzedaż hurtową, poprzez sieć dystrybutorów i przedstawicieli handlowych, oraz sprzedaż detaliczną, głównie w sklepie internetowym emaks.pl.

Naszą działalność pod szyldem Emaks rozpoczęliśmy w 2007 roku. Od tego czasu bardzo dynamicznie się rozwijamy, z sukcesem poszerzając dotychczasowy asortyment i zdobywając nowych klientów. Zapewniamy Państwu profesjonalną obsługę oraz pomoc wykwalifikowanego personelu. Nasi specjaliści z zakresu gastronomii chętnie udzielą Państwu wszelkich niezbędnych informacji na temat produktów oraz pomogą w jak najlepszym dopasowaniu urządzeń gastronomicznych do Państwa aktualnych i przyszłych potrzeb.

Jako część międzynarodowej grupy kapitałowej, Emaks posiada w swojej ofercie urządzenia także dla innych sektorów handlu, przemysłu i biznesu. Warto zaznaczyć, że jesteśmy producentem i wyłącznym dystrybutorem produktów również takich marek jak: Stamos, MSW, Steinberg Systems, Ulsonix, Stamony, Goldbrunn oraz Physa.

STAMOS WELDING GROUP	MSW MOTOR TECHNICS	Steinberg SYSTEMS	ulsonix cleaning instruments	STAMONY CASH SOLUTIONS	GOLDBRUNN THERM	physa wellness & lifestyle
▪ spawarki, przecinarki i akcesoria spawalnicze	▪ wyciągarki, bramy, elektronarzędzia	▪ wagi przemysłowe i precyzyjne	▪ czyszczenie dowolnych powierzchni	▪ liczarki banknotów	▪ piece i tygle do wytapiania	▪ wyposażenie salonów kosmetycznych

Kontakt
emaks spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Dekoracyjna 3, 65-155 Zielona Góra
tel.: +48 68 422 73 13
tel.: +48 68 422 73 60
kom.: +48 531 800 670
kom.: +48 506 060 574
fax.: +48 68 422 73 10
info@emaks.pl

Siedziba Emaks

Dlaczego warto z nami współpracować?

Chcesz kupić urządzenia Royal Catering?
Wszystkie urządzenia gastronomiczne Royal Catering dostępne są poprzez sieć dystrybutorów i przedstawicieli handlowych działających na terenie całego kraju. W celu uzyskania dokładnych informacji zapraszamy do kontaktu z naszym działem handlowym.

Centrum dystrybucyjne i logistyczne
Zarówno siedziba Emaks, jak również centrum logistyczne i serwisowe znajdują się w Zielonej Górze. Wszystkie urządzenia zaprezentowane w katalogu są zgromadzone w naszych zielonogórskich magazynach o łącznej powierzchni 6 tys. m². Dzięki temu możliwe jest wysłanie do Państwa towaru w dniu złożenia zamówienia.

Prezentacja i pokazy urządzeń
Umów się z naszym przedstawicielem na prezentację urządzeń Royal Catering. Wystarczy skontaktować się z nami i ustalić najdogodniejszy termin spotkania.

Interesuje Cię nawiązanie współpracy?
Poszerzamy naszą sieć sprzedaży. Zapraszamy do współpracy firmy dystrybucyjne, handlowe oraz serwisowe. Poszukujemy wiarygodnych partnerów działających na terenie Polski i Europy. Oferujemy korzystne warunki handlowe, logistyczne i serwisowe.

Serwis urządzeń
Wszelkie naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne dokonywane są w Centrum serwisowym mieszczącym się w Zielonej Górze. Zapewniamy krótki, kilkudniowy czas naprawy oraz pełną dostępność wszystkich części serwisowych.

Sprzedaż części zamiennych
Prowadzimy sprzedaż części zamiennych do urządzeń gastronomicznych Royal Catering oraz komponentów do sprzętu wielu innych dostępnych na rynku marek. Szeroka oferta, duże stany magazynowe oraz bardzo krótkie terminy wysyłki umożliwiają podjęcie skutecznych i szybkich działań serwisowych. Zapraszamy do współpracy firmy serwisowe, którym zależy na wysokiej dostępności części zamiennych.

- Szeroka oferta urządzeń
- Krótki czas realizacji dostaw
- Możliwość odbioru własnego

Kontakt z działem handlowym
tel.: +48 68 422 73 13
tel.: +48 68 422 73 60
kom.: +48 531 800 670
kom.: +48 506 060 574
info@emaks.pl

Zapraszamy do składania zamówień

w sklepie internetowym	e-mailem na adres	telefonicznie	faxem	osobiście
www.emaks.pl	**info@emaks.pl**	**+48 68 422 73 13** **+48 68 422 73 60** **+48 531 800 670** **+48 506 060 574**	**+48 68 422 73 10**	w siedzibie firmy

URZĄDZENIA GRZEWCZE

Urządzenia grzewcze marki Royal Catering cechują się dokładnym wykonaniem i zastosowaniem materiałów najwyższej jakości. Sprzęty wyposażone są w nowoczesne termostaty i timery, które ułatwiają kontrolę nad procesem smażenia, pieczenia, opiekania i gotowania.

Frytownice elektryczne

1021
1022
1023
1009

1026
1027
1029
1010

Pojemny kosz ze składaną rączką

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Zdejmowany element grzewczy
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- „Zimna strefa" przeciwdziała przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Kranik lub kraniki odpływowe
- Wyposażone w filtr umieszczony przed kranikiem odpływowym
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Wydajna grzałka

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1021 RCEF-10EH	6	3200	230	20 x 22 x 10	47,5 x 28 x 34,5	8,3
1022 RCEF-13EH	8,5	3200	230	22 x 21 x 12	51,5 x 31 x 35,5	8,75
1023 RCEF-16EH	10	3500	230	25 x 23 x 12	52,5 x 34 x 37	10
1009 RCSF-16ETH	10	6000	230	25 x 23 x 12	52 x 37 x 34	10,7
1026 RCEF-10DH podwójna	2 x 6	2 x 3200	230	22 x 20 x 10	57 x 46 x 32	14,6
1027 RCEF-13DH podwójna	2 x 8,5	2 x 3200	230	22 x 21 x 12	63 x 48 x 35	15,4
1029 RCEF-16DH podwójna	2 x 10	2 x 3500	230	25 x 23 x 12	69 x 52 x 37	19
1010 RCSF-16DTH podwójna	2 x 10	2 x 6000	380	25 x 23 x 12	69 x 52 x 37	19,6

Frytownice elektryczne

1020

1025

1037
1035

1038
1036

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Zdejmowany element grzewczy
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- Wyposażone w „zimną strefę" przeciwdziałającą przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Wyjmowane pojemniki na fryturę
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Pojemne kosze ze składaną rączką

1035, 1036, 1037, 1038: pojemniki z wygodnymi uchwytami

- Wykonane ze stali szlachetnej
- Wyjmowana grzałka ze stali nierdzewnej
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Wyposażone w zabezpieczenie odcinające zasilanie, gdy głowica grzewcza jest wyjęta
- Wyposażone w „zimną strefę" zapobiegającą przypalaniu się resztek znajdujących się na dnie
- Wyjmowane pojemniki z uchwytami
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 kosz lub 2 kosze ze składaną rączką

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1020 RCEF-08EH	3,9	3200	230	16,5 x 20 x 12	42,5 x 31 x 22	5,3
1025 RCEF-08DH podwójna	2 x 3,9	2 x 3200	230	21 x 17 x 13	41 x 46,5 x 31	9,5
1037 RCTF-10EH	6	3200	230	22 x 20 x 10	29 x 43 x 28	5
1035 RCTF-13EH	8	3200	230	22 x 21 x 12	42,5 x 29 x 34,5	6,5
1038 RCTF-10DH podwójna	2 x 6,5	2 x 3200	230	22 x 20 x 10	60 x 46 x 26	10
1036 RCTF-13DH podwójna	2 x 8	2 x 3200	230	22 x 21 x 12	58 x 43 x 35	12

Frytownice elektryczne z serii ECO

1254

1255

Pojemny kosz ze składaną rączką

Wydajna grzałka

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Zdejmowany element grzewczy
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- „Zimna strefa" przeciwdziała przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Wyjmowane pojemniki na fryturę
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1254 RCEF-10EY-ECO	5	3200	230	21 x 18,5 x 11	43,5 x 27,5 x 28	4,55
1255 RCEF-10DY-ECO podwójna	2 x 5	2 x 3200	230	21 x 18,5 x 11	43,5 x 56,5 x 28	8,55

Frytownice elektryczne z termostatem E.G.O.

1150

1151

1152

1153

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wygodne uchwyty do transportu, z tworzywa sztucznego
- Zdejmowany element grzewczy
- Wyposażone w termostat
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- „Zimna strefa" przeciwdziała przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Wyjmowane pojemniki na fryturę
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 190 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Pojemne kosze ze składaną rączką

- Wytrzymała konstrukcja ze stali szlachetnej
- Wyposażone w uchwyty boczne z tworzywa sztucznego, do transportu
- Wyjmowany element grzewczy
- Termostat
- Wyposażone w „zimną strefę"
- Wyjmowane pojemniki na fryturę
- Wyposażone w 1 lub 2 kraniki odpływowe oraz w filtry przed kranikami
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 190 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1150 RCEF 08E-EGO	4	2500	230	21 x 14,5 x 12	37 x 26 x 30,5	5,3
1151 RCEF 08D-EGO podwójna	2 x 4	2 x 2500	230	21 x 14,5 x 12	37 x 49 x 30,5	9,7
1152 RCEF 13E-EGO	8	3250	230	24 x 19 x 14	47 x 31 x 38	7,8
1153 RCEF 13D-EGO podwójna	2 x 8	2 x 3250	230	24 x 19 x 14	47 x 60 x 38	14,5

Frytownice elektryczne z szafką

1005

1006

Wydajna grzałka

Pojemne, wyjmowane kosze

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Zdejmowany element grzewczy
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- „Zimna strefa" przeciwdziała przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Wyposażone w pojemną szafkę
- Wyposażone w 1 lub 2 kraniki odpływowe pod każdym pojemnikiem (umieszczone wewnątrz szafki)
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1005 RCKF-16ESH	10	6000	380	25 x 23 x 12	34 x 53 x 94	19,9
1006 RCKF-16DSH podwójna	2 x 10	2 x 6000	380	25 x 23 x 12	68 x 53 x 95	33,1

Frytownice gazowe

1140
1142

Kosz ze
zdejmowaną rączką

1141
1143

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wbudowany czujnik płomienia i włącznik zabezpieczenia termicznego
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Kranik odpływowy z otworem umieszczonym na dnie
- Zakres regulacji temperatury od 120 do 200 °C
- Dostarczane z wbudowaną 1 lub 2 dyszami
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Nr kat.	Rodzaj gazu	Zapłon	Zużycie gazu [kg/h]	Ciśnienie [mbar]	Pojemność wlewcza [litr]	Odpowiada mocy [W]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1140 RCGF-10EL30	LPG	Piezo	0,5	30	8	6000	20 x 34 x 14	65 x 40 x 47,5	21
1142 RCGF-10EE20S	Gaz ziemny	Piezo	0,6	20	8	6000	20 x 34 x 14	65 x 40 x 47,5	21
1141 RCGF-10DL30 podwójna	LPG	Piezo	1	30	2 x 8	2 x 6000	20 x 34 x 14	64,5 x 60 x 48	34,2
1143 RCGF-10DE20S podwójna	Gaz ziemny	Piezo	1,2	20	2 x 8	2 x 6000	20 x 34 x 14	64,5 x 60 x 48	34,2

Kosze do frytownic

1128
1129
1130
1131

- Kosz ze stali nierdzewnej
- Zdejmowany uchwyt z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenia na urządzeniu
- Odporne na korozję
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie kosz z uchwytem

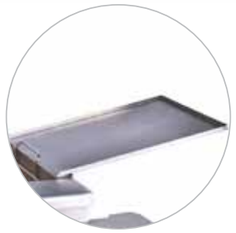
Nr kat.	Wymiary oczek kosza (DxS) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1128 RCEF-08	0,7 x 0,7	21 x 16,5 x 12	0,65
1129 RCEF-10	0,7 x 0,7	22 x 20 x 10,5	0,65
1130 RCEF-16	0,7 x 0,7	25 x 23 x 12,5	0,75
1131 RCEF-13	0,7 x 0,7	22 x 21 x 12	0,7

Smażalniki

1122

1124

1126



Półka na ściekający olej

1124, 1126: z wyciąganym
elementem grzewczym

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- „Zimna strefa" przeciwdziała przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Termostat temperatury oraz bezpiecznik termiczny
- Prosta w założeniu półka o kącie nachylenia umożliwiającym spływanie gorącego oleju do pojemnika
- Wyposażone w kranik odpływowy
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie wyjmowane 1 lub 2 kosze

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [cm]	Wymiary półki (DxS) [cm]	Wymiary wewnątrz (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1122 RCBG 18STH	12	3200	230	38 x 29 x 9	46 x 30	31 x 40 x 15	45 x 48,5 x 20	11,4
1124 RCBG 30-1-B STH	24	9000	380	46 x 27 x 15	46,5 x 29,5	51,5 x 34 x 20	60 x 52 x 37	19,6
1126 RCBG 30-2-BSTH	24	9000	380	26,5 x 22 x 15	46,5 x 29,5	51,5 x 34,5 x 20	55,5 x 60 x 37	20

Opiekacze i tostery

1077

- Wykonany ze stali szlachetnej
- Ruszt ze stali chromowanej
- Timer i termostat
- Nagrzewa się w krótkim czasie
- Wyposażony w grzałkę umieszczoną od góry
- Regulacja rusztu na 4 poziomach
- Szuflada na okruchy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

1078

- Obudowa ze stali nierdzewnej i ruszt ze stali chromowanej
- Odporny na korozję
- Wyposażony w funkcję timer
- Wyposażony w 3 elementy grzewcze
- Grzałki znajdują się pod każdym rusztem
- Grzanie z dołu i z góry
- Wyposażony w wysuwaną szufladę na resztki

1247

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Ruszt wykonany ze stali chromowanej
- Odporny na korozję
- Funkcja timer
- Krótki czas nagrzewania
- Wyposażony w termostat
- Grzałka od góry
- 4-poziomowa regulacja rusztu
- Wyposażony w wysuwaną szufladę na okruchy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 250 °C

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Odległość między rusztami [cm]	Wymiary wewnątrz (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1077 RCES 580H	3250	230	3,5	39,8 x 44 x 25	42,5 x 58 x 39,5	15
1078 RCET 360H	3250	230	12	24,5 x 36 x 29,5	27,5 x 50 x 38,5	10,25
1247 RCES 2000 EGO	2000	230	1,5	26 x 45,5 x 16	32 x 60,8 x 28	11,35

Warniki do makaronu

1233

1234

Wyjmowane kosze

1235

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w 2 lub 3 komory, po 2 kosze
- Model 1234 wyposażony w komorę na pojemnik GN
- Każda komora wyposażona w niezależną grzałkę, termostat i kranik odpływowy
- Grzałki znajdują się na spodzie – równomiernie rozprowadzają ciepło
- Zakres regulacji temperatury od 30 do 110 °C
- W zestawie okrągłe, wyjmowane kosze
- Model 1234 z pojemnikiem GN 1/3 o głębokości 15 cm
- Drobne oczka kosza

Nr kat.	Liczba koszy	Głębokość i Ø kosza [cm]	Liczba komór i grzałek	Wymiary komory (DxSxW) [cm]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1233 RCNK-4	4	14 x 13	2	2 x (31 x 15,5 x 17)	2 x 1500	230	50,6 x 42,2 x 50	10,15
1234 RCNK-4-GN	4	14 x 13	3	3 x (31 x 15,5 x 17)	3 x 1000	230	50,6 x 60,5 x 34	13,8
1235 RCNK-6	6	14 x 13	3	3 x (31 x 15,5 x 17)	3 x 1000	230	50,7 x 60,5 x 50	13,9

Naleśnikarki jednopłytowe

1248

- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z żeliwa, pokryta teflonem
- Gładka powierzchnia płyty
- Termostat
- Lampka informująca o gotowości do pracy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- W zestawie drewniana szpatułka do ciasta

Sprawdzony przepis na naleśniki:

- 150 g mąki
- 2 jajka
- 250 ml mleka
- 3/4 szklanki wody mineralnej
- Szczypta soli

Mąkę przesiać i dodać do niej jajka, mleko i sól. Wszystko dobrze razem mieszać, aż uzyska się jednolitą masę. Dodać odrobinę wody tak, by konsystencja ciasta była lekko lejąca. Smażyć na rozgrzanej płycie z obu stron.

Drewniana szpatułka do rozprowadzania ciasta

Wysuwana szuflada

1252

- Podstawa ze stali szlachetnej
- Gładka płyta grzewcza wykonana z żeliwa pokrytego warstwą emalii
- Wyposażona w termostat
- Lampki kontrolne sygnalizujące gotowość działania
- Wysuwana szuflada na akcesoria
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- W zestawie drewniana szpatułka do ciasta

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wysokość i Ø płyty grzewczej [cm]	Wymiary szuflady (DxS) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1248 RCEC-3000-R	3000	230	2 x 40	-	40 x 40 x 16	14,6
1252 RCEC-3000-E	3000	230	2 x 40	31,5 x 40	48 x 45 x 23,5	14

Naleśnikarka dwupłytowa

1253

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyty grzewcze z żeliwa, pokryte emalią
- Wyposażona w dwa kable podłączeniowe
- Gładka powierzchnia płyt
- Termostat i lampki kontrolne do każdej płyty
- Bezpiecznik zapobiegający przegrzewaniu urządzenia
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- Wysuwana szuflada na akcesoria
- W zestawie dwie drewniane szpatułki do ciasta

Wysuwana szuflada

Drewniana szpatułka do rozprowadzania ciasta

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wysokość i Ø płyty grzewczej [cm]	Wymiary szuflady (DxS) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1253 RCEC-6000-E	2 x 3000	230	2 x 40	72,5 x 40	86 x 48 x 24	28,35

Gofrownica

1318

Do gofrów na patyku i corn dogów

- Do przygotowywania gofrów oraz corn dogów
- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Płyty grzewcze pokryte teflonem
- Powierzchnia płyt ułatwiająca zdejmowanie gotowego ciasta
- Termostat i timer
- Izolowany termicznie uchwyt
- Wyposażona w rynienkę wokół płyty (na resztki ciasta)
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Liczba gofrów	Wymiary formy na 1 gofra (DxS) [cm]	Wymiary płyty grzewczej (DxS) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1318 RCWM-1500-S	1500	230	6	4 x 14	31,5 x 16	29,5 x 38,3 x 42	9,25

Gofrownice

1314

- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Płyty grzewcze z żeliwa pokrytego warstwą emalii
- Wyposażona w termostat i timer
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończonej pracy
- Wyposażona w izolowany termicznie uchwyt
- Prostokątna forma do produkcji belgijskich gofrów
- Wyposażona w rynienkę wokół płyty (na resztki ciasta)
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

Prostokątna forma na belgijskie gofry

Sprawdzony przepis na gofry:

- 2 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1/2 kostki rozpuszczonej margaryny bądź masła
- 1,5 szklanki mleka
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- Szczypta soli

Rozpuszczoną i delikatnie przestudzoną margarynę dodajemy do mąki. Dodajemy resztę składników i dokładnie mieszamy. Gotową masę wylewamy porcjami na rozgrzaną gofrownicę i smażymy ok. 4-5 min.

1315

- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Płyty grzewcze z emaliowanego żeliwa
- Dwa kable podłączeniowe
- Osobne grzałki
- Termostat i timer do każdej płyty
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu pracy
- Uchwyt izolowany termicznie
- Forma prostokątna
- Rynienki wokół płyt (na wyciekającą masę)
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Forma	Liczba gofrów	Wymiary formy na 1 gofra (DxS) [cm]	Wymiary płyty grzewczej (DxS) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1314 RCWM-2000-E	2000	230	Prostokąt	2	17 x 10	25 x 25	37 x 32 x 50	18
1315 RCWM-4000-E	2 x 2000	230	2 x Prostokąt	4	17 x 10	2 x (25 x 25)	37 x 62,5 x 50	34,25

Gofrownice

1319

- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Aluminiowe płyty grzewcze pokryte teflonem
- Termostat
- Timer
- Lampka informująca o gotowości do pracy
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończonej pracy
- Wyposażona w izolowany termicznie uchwyt
- Forma umożliwiająca przygotowanie gofrów w kształcie serca
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

Gofry w kształcie serca

1317

- Konstrukcja ze stali szlachetnej
- Płyty grzewcze wykonane z aluminium i pokryte teflonem
- Wbudowane termostaty i timery
- Kontrolka informująca o osiągnięciu odpowiedniej temperatury płyt
- Uchwyty izolowane termicznie
- Forma na 1 lub 2 szt. dużych albo 4 lub 8 szt. mniejszych gofrów
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

1316

Okrągłe lub trójkątne gofry

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Forma	Liczba gofrów	Ø formy [cm]	Wymiary płyty grzewczej [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1319 RCWM-1500-H	1500	230	Serce	1 duży lub 5 mniejszych	22,5	DxS: 25 x 25	37 x 30,7 x 49,5	9,85
1317 RCWM-1300-R	1300	230	Okrągła	1 duży lub 4 mniejsze	17,3	Ø: 18,5	43 x 25 x 56	5,5
1316 RCWM-2600-R	2600	230	Okrągła	2 duże lub 8 mniejszych	17,3	2 x Ø: 18,5	43 x 50 x 56	11,5

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Różnego typu urządzenia chłodnicze są niezbędnym elementem każdej profesjonalnej kuchni. Nadstawy oraz stoły chłodnicze do pizzy doskonale sprawdzą się do przechowywania produktów spożywczych, w najbardziej odpowiedniej dla nich temperaturze.

Nadstawy chłodnicze

1211

1212

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- Pojemniki GN nie wchodzą w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronie 54 - 55

1213

1214

Nr kat.	Pasujące pojemniki	Czynnik chłodniczy – R134a [g]	Pojemność [litr]	Zużycie prądu [kWh]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1211 RCKV-200/38	9 x pojemnik GN 1/3	95	70	2,2	190	230	40 x 200 x 43	57
1212 RCKV-180/33	8 x pojemnik GN 1/4	90	65	2,2	190	230	34 x 180 x 43	46,55
1213 RCKV-160/33	7 x pojemnik GN 1/4	135	45	2,2	190	230	34 x 160 x 43	42,95
1214 RCKV-140/33	6 x pojemnik GN 1/4	125	43	2,2	190	230	34 x 140 x 43	39,15

Stoły chłodnicze do pizzy

1209

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyta robocza ze stali nierdzewnej
- Odporny na korozję
- Wyposażony w termostat
- Podwójne drzwi
- Możliwość ustawienia rusztu na różnej wysokości
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED

Wysuwany ruszt

1210

- Wykonany ze stali szlachetnej
- Podnoszona górna płyta ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w płytę do krojenia z tworzywa sztucznego
- Możliwość wykorzystania jako stół chłodniczy sałatkowy
- Odporny na korozję
- Wyposażony w termostat
- Podwójne drzwi
- Regulacja wysokości rusztu
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- Istnieje możliwość zastosowania różnych pojemników GN (nie wchodzą w zakres dostawy)
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronie 54 - 55

Wysuwany ruszt

Podnoszona pokrywa

Nr kat.	Czynnik chłodniczy – R134a [g]	Pojemność [litr]	Zużycie prądu [kWh]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary wewnętrzne (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1209 RCKT-90/70	165	240	4,1	250	230	2 x (59,5 x 34 x 45)	70 x 90 x 88,5	64,5
1210 RCKT-90/70S	150	240	4,1	250	230	2 x (59,5 x 32,5 x 45)	68 x 90 x 88	61

Stoły chłodnicze do pizzy

1208

Wysuwany ruszt

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyta robocza z granitu
- Odporny na korozję
- Wyposażony w termostat
- Podwójne drzwi
- Możliwość ustawienia rusztu na różnej wysokości
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- W zestawie nadstawka na pojemniki GN
- Pojemniki GN nie wchodzą w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronie 54 - 55

1206

Wysuwany ruszt

1207

- Obudowa ze stali szlachetnej
- Granitowa płyta robocza
- Wyposażone w termostat
- Potrójne drzwi
- Regulacja wysokości rusztu
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- Wyposażone w nadstawę chłodniczą (1206) lub nadstawkę na pojemniki GN (1207)
- Pojemniki GN nie wchodzą w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronie 54 - 55

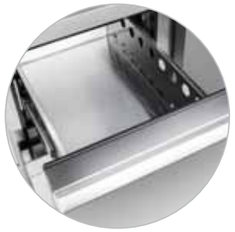
Nr kat.	Pasujące pojemniki	Czynnik chłodniczy – R134a [g]	Pojemność [litr]	Zużycie prądu [kWh]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary wewnętrzne (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1208 RCKT-90/70G	5 x pojemnik GN 1/6	150	288	4,1	250	230	2 x (59,5 x 36,7 x 45,6)	70 x 90,3 x 108	87,25
1206 RCKT-140/70V	6 x pojemnik GN 1/4	240	368	4,9	300	230	3 x (59 x 34 x 45,5)	70 x 140 x 144	243,8
1207 RCKT-137/70G	8 x pojemnik GN 1/6	240	368	6,9	300	230	3 x (59 x 34 x 45,5)	70 x 137 x 108,5	132

Stoły chłodnicze do pizzy z szufladami

1178

- Obudowa wykonana ze stali szlachetnej
- Płyta robocza ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia odporna na korozję
- Termostat
- Pojedyncze drzwi
- Cztery szuflady
- Regulacja wysokości rusztu oraz nóżek
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Wyraźny wyświetlacz
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED

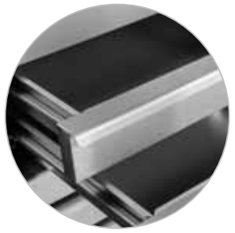
Otwierana wahadłowo szafka



Pojemne szuflady

1215

Pojemna szafka



Wysuwane szuflady

1216: z nadstawą chłodniczą na pojemniki GN

1216

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyta robocza z granitu
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Podwójne drzwi
- Siedem szuflad
- Możliwość ustawienia rusztu na różnej wysokości
- Zabezpieczające pionowe kanty
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- Pojemniki GN nie wchodzą w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronie 54 - 55

Nr kat.	Pasujące pojemniki	Czynnik chłodniczy – R134a [g]	Pojemność [litr]	Zużycie prądu [kWh]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary wew. szuflad (DxSxW) [cm]	Wymiary wew. szafki (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1178 RCKT-180/70	-	330	420	2,5	300	230	55 x 30 x 14	55 x 34 x 54	180 x 70 x 84	140
1215 RCKT-202/80G	-	260	580	2,7	360	230	61,5 x 39,5 x 7	68 x 41,7 x 56,5	80 x 202 x 100	310
1216 RCKT-202/80VG	9 x pojemnik GN 1/3	220	580	2,7	235	230	61,5 x 39,5 x 7	68 x 41,7 x 56,5	80 x 202 x 161	345

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Meble ze stali nierdzewnej przeznaczone dla branży gastronomicznej, cateringowej i hotelarskiej. Przystosowane do przechowywania, transportowania oraz mycia produktów spożywczych. Solidne, starannie wykonane i łatwe w czyszczeniu.

Stoły robocze

1497
1495
1494
1498
1496

1492
1490
1500
1499
1489
1493
1491

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Górny blat wzmocniony płytą HDF o grubości 20 mm
- Regulowana wysokość nóżek w zakresie od 0 do 2 cm
- Stoły skręcane na śruby
- Klucz imbusowy w komplecie
- Do samodzielnego montażu
- Modele 1492/1490/1500/1499/1489/1493/1491 z rantem o wysokości 11 cm

Regulacja wysokości stołu

Klucz imbusowy do skręcania stołu

Nr kat.	Max. obciążenie całkowite [kg]	Max. obciążenie dolnej półki [kg]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1497 RCAT-100/60	90	24	100 x 60 x 85	19
1495 RCAT-120/60	110	27	120 x 60 x 85	21,3
1494 RCAT-200/60	160	35	200 x 60 x 85	32,7
1498 RCAT-100/70	95	25	100 x 70 x 85	21
1496 RCAT-120/70	115	28	120 x 70 x 85	24
1492 RCAT-100/60-S z rantem	90	24	100 x 60 x 97	20,3
1490 RCAT-120/60-S z rantem	110	27	120 x 60 x 97	22,8
1500 RCAT-150/60-S z rantem	130	29	150 x 60 x 97	28,1
1499 RCAT-180/60-S z rantem	150	32	180 x 60 x 97	32
1489 RCAT-200/60-S z rantem	160	35	200 x 60 x 97	34,1
1493 RCAT-100/70-S z rantem	95	25	100 x 70 x 97	22
1491 RCAT-120/70-S z rantem	115	28	120 x 70 x 97	24,7

Stoły ze stali nierdzewnej do samodzielnego montażu

1 Stoły dostarczane są w dobrze zabezpieczonej, poręcznej paczce.

2 Wszystkie elementy gotowe do montażu. W zestawie są również śruby oraz klucz imbusowy.

3 Szybki montaż nóg do górnego blatu.

4 Nogi wciskane do otworów górnego blatu.

5 Klucz imbusowy w komplecie.

6 Dolna półka przykręcana do nóg.

7 Nóżki do poziomowania i ustawiania wysokości stołu.

Stół roboczy z szafką

1503

Wytrzymała półka

- Wytrzymała stal nierdzewna
- Do przechowywania sprzętów i urządzeń kuchennych, produktów spożywczych, środków czystości itp.
- Rant zabezpieczający o wysokości 11 cm
- Półka wewnątrz szafki
- Dwoje przesuwnych drzwi

Nr kat.	Max. obciążenie stołu [kg]	Max. obciążenie półki szafki [kg]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1503 RCAT-200/60-C	160	40	200 x 60 x 96	62

Szafki ścienne

1179

1220
1221

Drzwi na rolkach

Nr kat.	Odległość między półką a podstawą [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1179 RCHC-120/40	24	120 x 40 x 65	21,2
1220 RCHC-160/40	24	160 x 40 x 65	28
1221 RCHC-200/40	24	200 x 40 x 65	34

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Do przechowywania sprzętów kuchennych, artykułów spożywczych, środków czystości itp.
- Dwoje przesuwnych drzwi
- W tylnej ścianie otwory do zamocowania na ścianie
- W zestawie kotwy mocujące

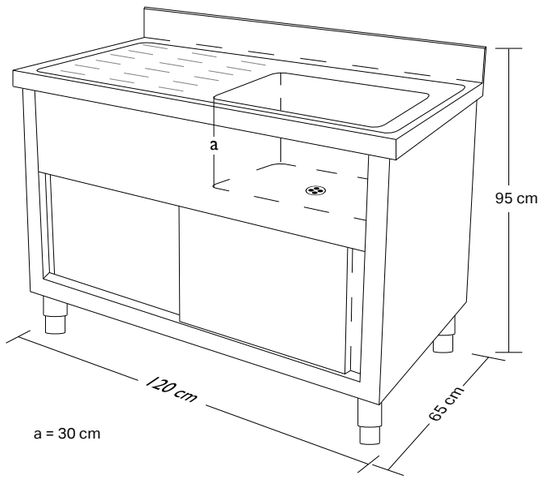
Szafki zlewozmywakowe

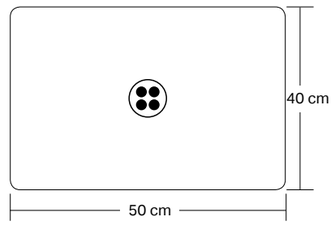
1501
1502

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Zlew po prawej stronie
- Wyposażone w sitko i zaślepkę do zlewu
- Wzmocnione dno szafki
- Dwoje przesuwnych drzwi
- Bezstopniowa regulacja wysokości nóżek szafki w zakresie od 0 do 2 cm
- Rant tylny o wysokości 10 cm
- Model 1501 posiada zlew tłoczony z jednego arkusza blachy
- Model 1502 ma zlew spawany

Pojemna szafka

Odpływ w centralnym punkcie zlewu





Nr kat.	Ø otworu odpływowego [cm]	Wymiary zlewu (DxSxW) [cm]	Wymiary powierzchni ociekowej (DxS) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1501 RCHS-1200PS	8	50 x 40 x 30	44 x 47	65 x 120 x 95	38,9
1502 RCHS-1200WS	8	50 x 40 x 30	44 x 47	65 x 120 x 95	39

Umywalki

1159

- Budowa ze stali nierdzewnej
- Uruchamiana za pomocą przycisku (na wysokości kolan)
- Kran po prawej stronie
- Wyposażona w zawór mieszający odpowiedzialny za regulację temperatury wody
- Zlew tłoczony z jednego arkusza blachy
- Osłona tylna o wysokości 38 cm
- W zestawie dozownik do mydła oraz akcesoria do mocowania umywalki

Odpływ w centralnym punkcie

W zestawie dozownik do mydła

1510

Odpływ w centralnym punkcie

Elementy niezbędne do montażu – w zestawie

- Wykonana ze stali szlachetnej
- Trójstronny rant o wysokości 19 cm
- Kran montowany na środku umywalki
- Armatura do podłączenia ciepłej i zimnej wody
- Zlew tłoczony z jednego arkusza blachy
- W zestawie akcesoria do mocowania na ścianie

Nr kat.	Podłączenie dopływu wody [cal]	Ø otworu odpływowego [cm]	Wymiary umywalki (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1159 RCHS-1	1/2	0,46	33 x 23 x 13	58 x 40 x 33	6,4
1510 RCHS-2	1/2	0,46	25 x 35 x 12	38 x 43,5 x 32	6,2

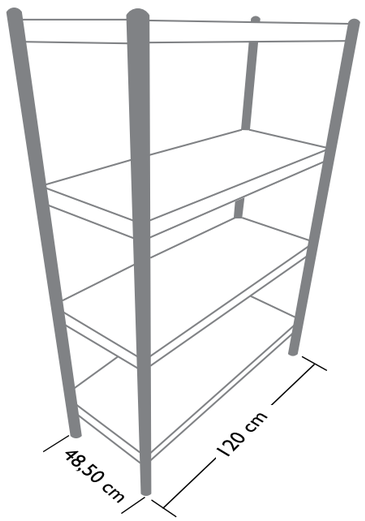
Regał gastronomiczny

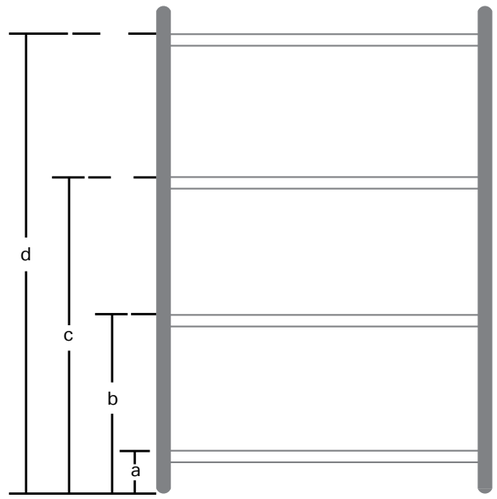
1224

Zapasowe dwie nóżki

Wzmocnione półki

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wzmocnione od spodu półki, przykręcane bezpośrednio do nóg regału
- Regulacja wysokości nóżek
- W zestawie dwie dodatkowe nóżki
- Do samodzielnego montażu





a = 20 cm
b = 64,50 cm
c = 109 cm
d = 153 cm

Nr kat.	Liczba półek	Nośność całkowita [kg]	Nośność jednej półki [kg]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1224 RCER-120	4	600	150	120 x 48,5 x 155	25,8

Wózki kelnerskie

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyposażone w 2 lub 3 półki
- Podwyższone kanty półek
- Model 1080 posiada półki o głębokości 10 cm
- W zestawie 4 gumowe kółka o średnicy 10 cm
- Kółka wyposażone w hamulce
- Do samodzielnego montażu

Mata wygłuszająca
na spodzie półki

1079

1080

1056

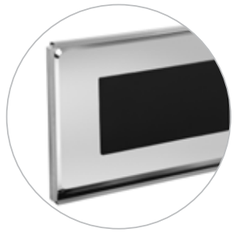
1230

Nr kat.	Liczba półek	Odstępy między półkami [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1079 RCSW 2	2	60	101 x 55 x 96,5	11
1080 RCGW 2	2	60	101 x 55 x 96,5	12,5
1056 RCSW 3	3	28	101 x 55 x 96,5	13,7
1230 RCSW 3R	3	25	97 x 57 x 94	14,2

Wózek kelnerski

1219

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwyższone brzegi półek
- Wyposażony w 4 gumowe kółka o średnicy 10 cm
- Hamulec przy każdym kole
- Do samodzielnego montażu



Mata wygłuszająca
na spodzie półki

Nr kat.	Liczba półek	Nośność całkowita [kg]	Odstępy między półkami [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1219 RCSW 5	5	480	27	85 x 53 x 155	23

Wózek platformowy

1485

Po złożeniu wózek ma
24 cm wysokości

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Platforma o gładkiej powierzchni
- Wyposażony w składany uchwyt
- 4 gumowe koła (sztywne przednie i tylne obracające się wokół własnej osi)
- Kółka przykręcane na śruby
- Do samodzielnego montażu

Nr kat.	Nośność całkowita [kg]	Ø koła [cm]	Odległość platformy od ziemi [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1485 RCFT-1	330	10	17,2	82 x 52 x 94	10,5

Wózki transportowe

1217

1218

Prowadnica
w modelu 1217

Prowadnica
w modelu 1218

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyposażone w blokadę transportową (z przodu i z tyłu)
- 4 gumowe kółka, każde z hamulcem
- Rodzaj mocowania: wsuwane poziomo
- Wózki transportowe sprzedawane bez pojemników GN i bez tac
- Pełna oferta pojemników GN dostępna na stronie 54
- Do samodzielnego montażu

Nr kat.	Typ wkładu	Wymiary wkładu (DxS) [cm]	Liczba poziomów prowadnic	Odległość między prowadnicami [cm]	Ø koła [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1217 RCTW 16 GN	Pojemniki GN 1/1	53 x 32,5	16	8	10	59 x 42 x 171	19
1218 RCTW 16 TB	Tace	60 x 40	16	8	10	67 x 46 x 171	23

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Urządzenia do podtrzymywania ciepła doskonale sprawdzą się m.in. podczas długich konferencji, na różnych imprezach okolicznościowych odbywających się zarówno w pomieszczeniach, jak i na zewnątrz. Swoje zastosowanie znajdą w firmach cateringowych, dużych i małych restauracjach oraz innych lokalach gastronomicznych.

Bemary z osłoną

1044

1045

1046

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Wyposażone w kranik odpływowy
- Max. zakres temperatury 90 °C
- W zestawie pojemniki z pokrywami

Nr kat.	Liczba pojemników	Głębokość pojemników [mm]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary z osłoną (DxSxW) [cm]	Wymiary bez osłony (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1044 RCBM-3	3 x pojemnik GN 1/2	100	1300	230	95 x 40 x 34	95 x 40 x 16	17
1045 RCBM-63	6 x pojemnik GN 1/3	100	1800	230	121,5 x 40 x 34	121,5 x 40 x 16	21
1046 RCBM-4	4 x pojemnik GN 1/2	100	1800	230	121,5 x 40 x 34	121,5 x 40 x 16	21

Bemary

1185

1186

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Model 1186 wyposażony w kranik odpływowy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 95 °C
- Pojemnik GN nie wchodzi w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronie 54 - 55

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1185 RCBM-1/1-150	1200	230	56 x 33,5 x 24,5	6,85
1186 RCBM-1/1-150A z kranikiem	1200	230	56 x 33,5 x 24,5	7

Bemar z perforowaną brytfanną i pokrywą

1192

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporny na korozję
- Perforowana brytfanna
- Wyposażony w termostat
- Wyposażony w kranik odpływowy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 95 °C
- W zestawie 1 brytfanna perforowana z pokrywą

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1192 RCBM-1/1-150AP-GN	1200	230	56 x 33,5 x 25	9,75

Bemary z pojemnikami i pokrywami

1187

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Wyposażone w kranik odpływowy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 95 °C
- W zestawie 1 lub 2 pojemniki z pokrywami

1188

Nr kat.	Liczba pojemników	Głębokość pojemników [mm]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1187 RCBM-1/1-150A-GN	1 x pojemnik GN 1/1	150	1200	230	56 x 33,5 x 25	9,8
1188 RCBM-1/2-150A-GN	2 x pojemnik GN 1/2	150	1200	230	56 x 33,5 x 25	9,95

Bemary z pojemnikami i pokrywami

1189

1190

1191

1195

1194

1193

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Modele 1189/1190/1191 z kranikiem odpływowym
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 95 °C
- W zestawie pojemniki z pokrywami

W zestawie z pojemnikami GN i pokrywami

Nr kat.	Liczba pojemników	Głębokość pojemników [mm]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1189 RCBM-1/3-150A-GN z kranikiem	3 x pojemnik GN 1/3	150	1200	230	56 x 33,5 x 25	10,15
1195 RCBM-1/3-150-GN	3 x pojemnik GN 1/3	150	1200	230	56 x 33,5 x 25	10
1190 RCBM-1/4-150A-GN z kranikiem	4 x pojemnik GN 1/4	150	1200	230	56 x 33,5 x 25	10,3
1194 RCBM-1/4-150-GN	4 x pojemnik GN 1/4	150	1200	230	56 x 33,5 x 25	10,1
1191 RCBM-1/6-150A-GN z kranikiem	6 x pojemnik GN 1/6	150	1200	230	56 x 33,5 x 25	10,55
1193 RCBM-1/6-150-GN	6 x pojemnik GN 1/6	150	1200	230	56 x 33,5 x 25	10,1

Podgrzewacz do czekolady

1249

- Obudowa i pojemniki wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyjmowane pojemniki GN
- Termostat
- Wyświetlacz LED
- Element grzewczy umieszczony na spodzie
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 100 °C
- W zestawie dwa pojemniki z pokrywami

Czyszczenie:
Podczas opróżniania masa czekoladowa powinna być jeszcze ciepła. Dzięki temu elementy z łatwością można umyć używając łagodnego środka czyszczącego i wody.

Nr kat.	Liczba pojemników	Głębokość pojemników [mm]	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1249 RCCM-250-2GN	2 x pojemnik GN 1/4	150	2 x 4	250	230	34,5 x 28,2 x 29,4	7,35

Podgrzewacze do hot dogów

1160

1161

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Cylinder wykonany ze szkła hartowanego
- Model 1161 z czteroma wykonanymi ze stali nierdzewnej sztangami na bułki
- Model 1161 posiada dwa osobne włączniki do sztang i cylindra z koszem
- Uchwyty z tworzywa sztucznego do transportu
- Odporność na korozję
- Termostat
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 110 °C
- Szklany cylinder, kosz i pokrywę można myć w zmywarce

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Ø i długość sztangi [cm]	Ø i wysokość kosza oraz cylindra [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1160 RCHW 800	800	230	-	Kosz: 17 x 19 Cylinder: 20 x 24	31 x 28 x 40	6,25
1161 RCHW 2300	2300	230	2 x 23,5	Kosz: 17 x 19 Cylinder: 20 x 24	34 x 52 x 40	10,2

Warniki do wody

1180
1181
1182
1183
1184

- Do podgrzewania wody
- Wykonane ze stali szlachetnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w zewnętrzny wskaźnik napełnienia
- Posiadają wydajną grzałkę
- Wyposażone w ergonomiczne uchwyty (na potrzeby transportu)
- Max. zakres temperatury grzania 100 °C

Nr kat.	Pojemność zbiornika [litr]	Liczba filiżanek z 1 napełnienia	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1180 RCWK 10L	8	ok. 62	2000	230	34,5 x 30 x 42	2,65
1181 RCWK 15L	11	ok. 85	2000	230	38 x 34 x 44	3
1182 RCWK 20L	16,5	ok. 119	2000	230	38 x 34 x 54	3,4
1183 RCWK 30L	20	ok. 150	3000	230	47 x 43 x 44	4,25
1184 RCWK 40L	30	ok. 223	3000	230	47 x 43 x 55	4,7

Garnek do zup

1149

- Do podgrzewania zup, dań jednogarnkowych, sosów
- Wyjmowany pojemnik wewnętrzny wykonany ze stali szlachetnej
- Przekręcana i uchylana pokrywa wykonana ze stali szlachetnej
- Otwór na łyżkę wazową
- Odporny na korozję
- Zakres regulacji temperatury od 30 do 85 °C

Nr kat.	Pojemność [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1149 RCST-9400	10	400	230	37 x 33 x 35	4,95

Witryny grzewcze

1135

1136

Pojemnik na wodę

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej i szkła hartowanego
- Podświetlenie
- Wyposażone w termostat
- Wyposażone w cyfrowy wyświetlacz
- Wyjmowana szuflada
- Wyjmowane półki
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 85 °C

Wysuwana szuflada

1238

- Obudowa ze stali szlachetnej oraz drzwiczki ze szkła hartowanego
- Termostat
- Wyjmowane półki
- Możliwość montowania półek na 4 poziomach
- Przesuwane podwójne drzwiczki
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 85 °C

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1135 RCHT-850	850	230	39 x 35,5 x 52	15,9
1136 RCHT-1200	1200	230	70,5 x 37,5 x 52	23,85
1238 RCHT-1000	1000	230	36 x 64 x 53	20,62

Podgrzewacze do talerzy

1236

1237

Ciche, obrotowe kółka

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Półki wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji wysokości półek
- Możliwość ustawienia na 4 kółkach ułatwiających transport
- Wyposażone w termostat
- Zakres regulacji temperatury od 30 do 110 °C
- W zestawie 3 półki i 4 kółka

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary wewnątrz (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1236 RCWS-30	800	230	40 x 30 x 55	53 x 35 x 76,5	23,3
1237 RCWS-60	1200	230	40 x 54 x 55	53 x 60 x 76,5	33,15

GRILLE/SNACKI

Grille elektryczne, gazowe, kontaktowe i rolkowe do smażenia oraz opiekania różnych potraw. Maszyny do waty cukrowej i popcornu wyróżniające się oryginalnym designem. Dzięki wykonaniu z trwałych materiałów świetnie sprawdzające się zarówno w pomieszczeniach, jak również podczas imprez plenerowych na świeżym powietrzu.

Grille elektryczne

1065

- Wykonany ze stali szlachetnej
- Odporny na korozję
- Termostat
- Wysuwana szuflada
- Energooszczędny system grzejny oraz niskie zużycie energii
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

1061
1063

1062
1064
1066

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wyposażone w dwa niezależne termostaty
- Wyposażone w dwie wtyczki
- Wyjmowana szuflada
- Energooszczędny system grzejny, zapewniający niskie zużycie energii
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- Modele 1062/1064/1066 wyposażone w ryflowaną powierzchnię grillową (z osobnym przewodem zasilającym)

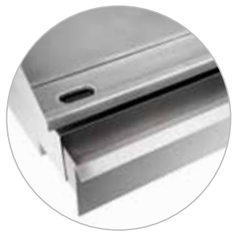
Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary całej płyty grzewczej (DxS) [cm]	Grubość płyty grzewczej [cm]	Wymiary powierzchni ryflowanej (DxS) [cm]	Max. wysokość kantów [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1065 RCG 50H	3200	230	49,5 x 39,5	1,2	-	7	50,2 x 52 x 28	28,65
1061 RCG 60	2 x 3200	230	39,5 x 59,5	1,2	-	7	60 x 52 x 28	32
1063 RCG 75	2 x 3200	230	39,5 x 74,5	1,2	-	7	75 x 52 x 28	44,3
1062 RCG 60G	2 x 3200	230	39,5 x 59,5	1,2	23 x 40	7	60 x 52 x 28	32
1064 RCG 75G	2 x 3200	230	39,5 x 74,5	1,2	40 x 30	7	75 x 52 x 28	42,3
1066 RCG 100G	2 x 3200	230	39,5 x 99,5	1,2	40 x 40	7	100 x 52 x 28	63

Grille elektryczne

1250

1251

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Wyjmowana szuflada
- Wyposażone w system odprowadzania nagromadzonego tłuszczu
- Energooszczędny system grzejny, zapewniający niskie zużycie energii
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- Model 1251 wyposażony w dwa kable zasilające i dwa niezależne termostaty



Wysuwana szuflada

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary płyty grzewczej (DxS) [cm]	Grubość płyty grzewczej [cm]	Max. wysokość kantów [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1250 RCEG-55	3000	230	35 x 55	1,2	8	48 x 55 x 24	23,35
1251 RCEG-75	2 x 2200	230	40 x 72,5	1,2	8	53 x 73 x 24	34,7

Grille kontaktowe

1244

1245

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyty żeliwne z powłoką emaliowaną
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Blokada wysokości oraz rynienka na tłuszcz
- Posiadają żaroodporne uchwyty
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- Model 1244 wyposażony w ryflowaną (górną) i gładką (dolną) płytę grzewczą
- Model 1245 wyposażony w dwie ryflowane płyty grzewcze

- Obudowa wykonana ze stali szlachetnej
- Ryflowane płyty żeliwne z powłoką emaliowaną
- Jedna dolna i dwie górne płyty
- Blokada wysokości
- Dwa termostaty
- Wyposażony w rynienkę na tłuszcz
- Żaroodporne uchwyty
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

1246

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary płyty grzewczej (DxS) [cm]	Grubość płyty grzewczej [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1244 RCKG-2200	2200	230	23 x 34	2	33 x 42,8 x 50,5	17,8
1245 RCKG-2200-G	2200	230	23 x 34	2	33 x 42,8 x 50,5	17,9
1246 RCKG-3600-G	2 x 1800	230	23 x 48	2	33 x 56,5 x 50,5	24,65

Grille gazowe

1100
1101

- Obudowa wykonana ze stali szlachetnej
- Dwa niezależne termostaty
- Wyjmowana szuflada
- Energooszczędny system grzejny, zapewniający niskie zużycie energii

1116

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w dwa osobne termostaty
- Wyposażony w gładką i ryflowaną powierzchnię grillową
- Wysuwany pojemnik
- Energooszczędny system grzejny, zapewniający niskie zużycie energii

Nr kat.	Rodzaj gazu	Podłączenie gazu [cal]	Zużycie gazu [m^3/h]	Ciśnienie [mbar]	Max. wysokość kantów [cm]	Wymiary całej płyty grzewczej (DxS) [cm]	Wymiary powierzchni ryflowanej (DxS) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1100 RCGL 65L50H	Propan-butan	1/2	0,276	50	7	40 x 59,5	-	58 x 65 x 35	32,5
1101 RCGL 65L30H	Propan-butan	1/2	0,228	30	7	40 x 59,5	-	58 x 65 x 35	32,5
1116 RCGL 65GE20H	Gaz ziemny	1/2	0,6	20	7	40 x 60	40 x 23 cm	58 x 65 x 35	32,5

Grille rolkowe

1477

1479

1481

1483

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Rolki ze stali nierdzewnej
- Swobodne okręcanie rolek o 360 °C
- Każda z rolek posiada własny element grzejny
- Zdejmowana pokrywa ze szkła hartowanego
- Łatwy montaż i demontaż pokrywy
- Wyposażone w wysuwaną szufladę na tłuszcz
- Wyposażone w antypoślizgowe, gumowe nóżki
- Wyposażone w dwa termostaty odpowiadające za grzanie przednich i tylnych rolek
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 250 °C

Wysuwana szuflada

Rolki mocowane oddzielnie

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Liczba rolek	Odległość między rolkami [mm]	Długość i Ø rolki [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1477 RCHG-5E	1000	230	5	12	45,5 x 2,5	58,5 x 26 x 38	8,8
1479 RCHG-7E	1400	230	7	12	45,5 x 2,5	58,5 x 26 x 38	9,15
1481 RCHG-9E	1800	230	9	12	45,5 x 2,5	58,8 x 40,5 x 41	14
1483 RCHG-11E	2200	230	11	12	45,5 x 2,5	58,2 x 48 x 42,5	16,5

Maszyny do popcornu

1086 dostępny
z grafitowym daszkiem

1086
1087

1088

Szufelka i pojemnik
w zestawie

Wysuwana szuflada

- Przyciągający wzrok, oryginalny design
- Trwałe, solidne wykonanie
- Drzwiczki z akrylu, pozostałe szyby ze szkła hartowanego
- Garnek ze stali nierdzewnej z teflonową powłoką
- Podświetlane wnętrze
- Ogrzewane dno, termostat
- Klapka do wyciągania popcornu
- Wysuwana szuflada
- Model 1086 dostępny z grafitowym daszkiem
- Modele 1087/1088 dostępne z czerwonym daszkiem
- Model 1088 z wózkiem wyposażonym w pojemną półkę
- Hamulce przy dwóch mniejszych kołach
- Do każdego modelu w zestawie szufelka i pojemnik (o poj. 0,5 litra)

1088: Szafka o wymiarach
41 x 31,5 cm

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wydajność [kg/h]	Ø dna i głębokość garnka [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1086 RCPS-16E	1600	230	5 - 6	16 x 5,8	56 x 42 x 76	21,9
1087 RCPR-16E	1600	230	5 - 6	16 x 5,8	56 x 42 x 76	21,9
1088 RCPW-16E z wózkiem	1600	230	5 - 6	16 x 5,8	94 x 51 x 155	35,7

Maszyny do waty cukrowej

1085
1132
1137

Szuflada z przegródkami

- Maszyna oraz misa ze stali szlachetnej
- Pokrywa ze szkła akrylowego
- Zdejmowana misa
- Zamknięty pierścień ochronny pod głowicą
- Wózek wyposażony w gumowe koła i antypoślizgowe nóżki
- Szuflada z przegródkami
- Termostat
- W zestawie łyżka do porcjowania cukru oraz zapasowy pasek zębaty
- Modele 1083/1085/1132/1133 w zestawie z pokrywą

Pokrywy

1084
1134

W naszej ofercie dostępne są również pokrywy do maszyn do waty cukrowej, wykonane ze szkła akrylowego.
1084 – pasuje do misy Ø 52 cm
1134 – pasuje do misy Ø 72 cm

1083
1133
1138

Nr kat.	Pokrywa	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Ø i wysokość misy [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1085 RCZK-1200E	Tak	1200	230	52 x 14,5	52 x 52 x 82*	11,8
1132 RCZK-1200XL	Tak	1200	230	72 x 17	72 x 72 x 85*	16
1137 RCZK-1200-W	-	1200	230	52 x 14,5	52 x 52 x 50	11,5
1083 RCZC-1200E z wózkiem	Tak	1200	230	52 x 14,5	93 x 54 x 124*	18,9
1133 RCZC-1200XL z wózkiem	Tak	1200	230	72 x 17	96 x 72 x 128*	23,9
1138 RCZC-1200-W z wózkiem	-	1200	230	52 x 14,5	88 x 52 x 85	18,9

*Wysokość maszyny łącznie z pokrywą

PRZYGOTOWANIE

Urządzenia przeznaczone do krojenia, szatkowania, rozdrabniania, siekania, mielenia, mieszania i miksowania różnych artykułów spożywczych. Do wykorzystania zarówno w małej, jak i dużej, wysokowydajnej gastronomii. Pojemniki GN i pokrywy pasujące do produktów gastronomicznych marki Royal Catering.

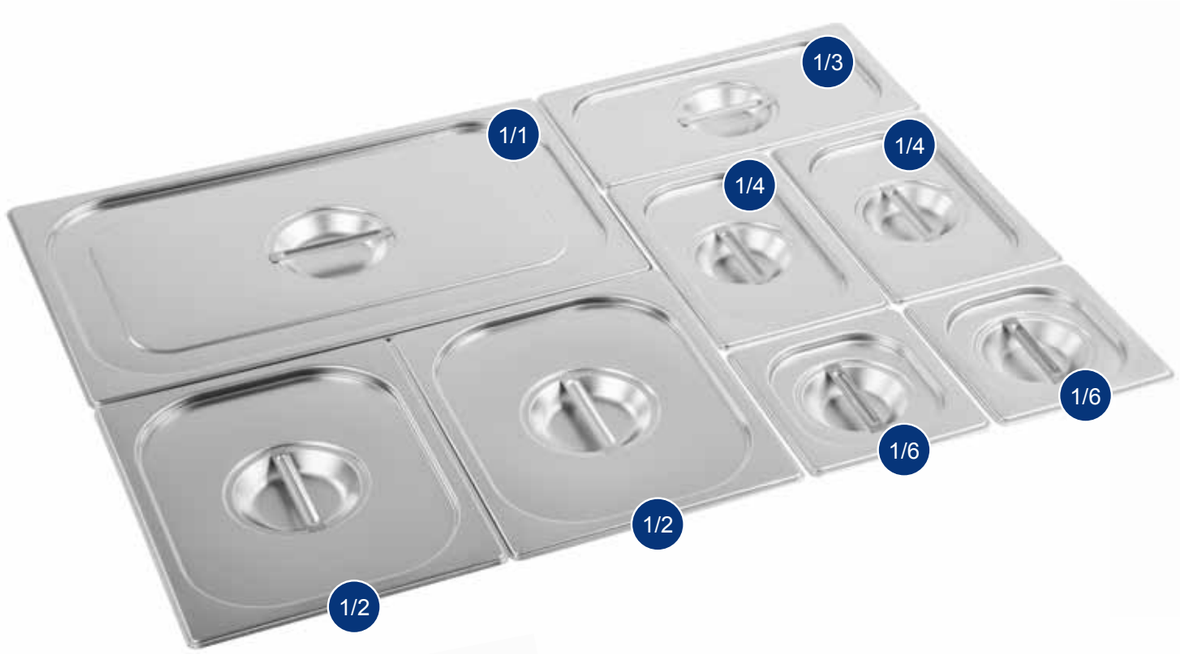
Pojemniki gastronomiczne GN

- Wykonane z trwałej stali szlachetnej
- Wyposażone w szlifowane krawędzie
- Wytrzymałe wykończenia brzegów
- Odporne na korozję
- O gładkiej powierzchni
- Zaokrąglone rogi
- Nadają się do mycia w zmywarkach
- Nie odkształcają się
- Nie przepuszczają zapachów i smaków

Nr kat.	Pojemność (do 3 mm poniżej brzegu) [litr]	Głębokość [mm]	Gastronorm*	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1196 RCGN-1/1-150	20	150	GN 1/1	53 x 32,5 x 15	1,6
1198 RCGN-1/2-150	8,9	150	GN 1/2	32,5 x 26,5 x 15	0,9
1200 RCGN-1/3-150	5,5	150	GN 1/3	32,5 x 17,5 x 15	0,7
1202 RCGN-1/4-150	4	150	GN 1/4	26,5 x 16,5 x 15	0,55
1204 RCGN-1/6-150	3	150	GN 1/6	17,5 x 16 x 15	0,35

*Oznaczenie pojemników o standardowych wymiarach, wykorzystywanych w gastronomii.

Pokrywy do pojemników GN



1197

1199

1201

1203

1205

- Wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej
- Posiadają szlifowane krawędzie
- Nie odkształcają się
- Szczelnie przylegają do pojemnika GN
- Pozwalają długo utrzymać ciepło w pojemniku GN
- Wyposażone w uchwyt
- O gładkiej powierzchni
- Odporne na działanie wody, pary wodnej i wilgotnego powietrza
- Można myć w zmywarce
- Blokują przenikanie smaków i zapachów

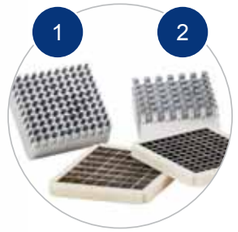
Nr kat.	Gastronorm*	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1197 RCGND-1/1	GN 1/1	53 x 32,5 x 3	0,95
1199 RCGND-1/2	GN 1/2	32,5 x 26,5 x 3	0,45
1201 RCGND-1/3	GN 1/3	32,5 x 17,5 x 3	0,35
1203 RCGND-1/4	GN 1/4	26,5 x 16,5 x 3	0,25
1205 RCGND-1/6	GN 1/6	17,5 x 16 x 3	0,15

*Oznaczenie pojemników o standardowych wymiarach, wykorzystywanych w gastronomii.

Krajalnica do ziemniaków

1231

Produkt cięty
na równe kawałki



Dwa zestawy pras
o różnej wielkości oczek

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Ostre, stalowe sitka
- Rączka z tworzywa
- Praktyczna dźwignia do prostej obsługi
- 2 zestawy sitek do cięcia frytek, warzyw i owoców
- Różne wielkości oczek w sitkach
- Można myć w zmywarce

Nr kat.	Liczba pras	Wymiary sitka (DxS) [cm]	Wielkość oczek (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1231 RCKS-1	2	8,4 x 8,4	Sitko 1: 10 x 10 Sitko 2: 8 x 8	78 x 17 x 46	2,5

Maszyna do zakręconych ziemniaków na patyku

Jak przygotować zakręcone ziemniaki:
- Ziemniaka przebijamy patyczkiem i umieszczamy w urządzeniu
- Kręcimy korbą, aż cały przejdzie przez ostrze
- Wyciągamy całość z maszyny
- Aby ziemniak szybko rozciągnął się do spirali, delikatnie uderzamy patyczkiem o blat
- Spiralnego ziemniaka wkładamy do rozgrzanego oleju, smażymy, a następnie wyciągamy
- Posypujemy przyprawami i podajemy klientom

Szpikulce przytrzymujące
ziemniaka

Równej grubości
spiralne ziemniaki

1232

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Ostrze ze stali
- 4 gumowe, antypoślizgowe nóżki
- Prosty mechanizm na korbkę
- Łatwe czyszczenie
- Blokada dźwigni

Nr kat.	Długość noża [cm]	Grubość cięcia [mm]	Odległość maksymalna między ostrzem i mocowaniem [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1232 RCKS-2	6	3	14	44 x 12 x 17	0,9

Szatkownice kuchenne

Ostre noże ze stali nierdzewnej

1167
1168

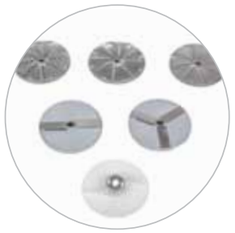
- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- 2 obrotowe noże ze stali nierdzewnej
- Regulator bezstopniowej prędkości obrotów noży
- Misa z poręcznymi uchwytami do transportu
- Przeźroczysta pokrywa z tworzywa sztucznego wyposażona w otwór do wrzucania produktów
- W zestawie korek do zatykania otworu w pokrywie
- Wyposażony w dźwignię obrotową do zamykania pokrywy garnka
- 4 gumowe, antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	Pojemność max. [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Liczba obrotów noża [obr./min.]	Ø elementu szatkującego [cm]	Ø otworu w pokrywie [cm]	Ø i wysokość garnka [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1167 RCKC-9000	9	750	230	1100 – 2800	24	3,8	25 x 19,5	34 x 50 x 42,5	19,1
1168 RCKC-6000	6	750	230	1100 – 2800	24	3,8	25 x 15	32 x 49,5 x 41	17,9

Krajalnica elektryczna do warzyw

1139

Dwa otwory różnej wielkości



5 tarcz tnących + 1 tarcza z tworzywa sztucznego

Różnica między tarczami:
H3: tarcza do wiórków 3 mm
H4: tarcza do wiórków 4 mm
H7: tarcza do wiórków 7 mm
P2: tarcza do plastrów 2 mm
P4: tarcza do plastrów 4 mm

- Wytrzymała konstrukcja z polerowanego i anodowanego aluminium
- Uchwyty z tworzywa sztucznego
- Ostrza ze stali
- Noże wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 otwory na warzywa o różnej wielkości
- W zestawie 5 tarcz tnących (H3, H4, H7, P2 i P4)

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Liczba tarcz tnących	Prędkość obrotowa tarcz [obr./min.]	Ø tarcz [cm]	Wymiary otworów [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1139 RCGS 550	550	230	5	270	20,5	Otwór 1 Ø: 5 Otwór 2 (DxS): 8 x 17,5	49 x 24 x 50	21,35

Krajalnica do pomidorów

1164

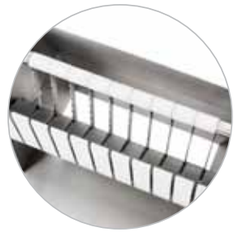
- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż części tnącej
- Noże ze stali nierdzewnej
- Nakładka ochronna

Nr kat.	Liczba ostrzy	Grubość cięcia [mm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1164 RCTC-5	10	5,5	45 x 20 x 20	4,95

Krajalnica do kiełbasy

1163

Wyjmowany tylny element ułatwia czyszczenie



10 ostrych noży

- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Ostre noże
- Wyposażony w 4 przyssawki na spodzie
- Wyjmowany tylny element
- Prosty mechanizm na dźwignię
- Części stalowe można myć w zmywarce

Nr kat.	Liczba noży	Max. liczba kawałków kiełbasy	Grubość plastrów [mm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1163 RCSC-18	10	11	18	18,5 x 33,5 x 22,5	2,35

Nóż do kebaba

1256

W zestawie osełka

- Ostrze i osłona ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z tworzywa i gumy
- Bezstopniowa regulacja grubości cięcia
- Dla prawo- i leworęcznych
- Wodoszczelna rękojeść zapobiegająca przedostawaniu się wody i tłuszczu
- W zestawie zapasowe ostrze i osełka

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Grubość cięcia [mm]	Ø ostrza [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1256 RCDS-80	80	230	0 – 8	10	17 x 12,5 x 21	1,2

Krajalnice elektryczne do mięsa z serii PRO i EXPERT

1170

1171
1172

Wbudowana ostrzałka

1173
1174

- Wytrzymała obudowa z wypolerowanego, anodyzowanego aluminium
- Gładkie ostrza wykonane ze specjalnej stali
- Uchwyty z tworzywa sztucznego (seria PRO) lub aluminium (seria EXPERT)
- Modele 1171/1172 z dodatkową, boczną rączką
- Odporne na korozję
- Wbudowana zintegrowana, półautomatyczna ostrzałka
- Bezstopniowa regulacja grubości cięcia
- Mechanizm przesuwania noży: łożysko ślizgowe i kulkowe
- Wentylowany silnik
- Wyposażone w regulowane, antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Ø noża [cm]	Max. Ø plastra [cm]	Zakres grubości krojenia [mm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1170 RCAM 220PRO	120	230	22	16	0 – 12	40 x 42 x 34	12,5
1171 RCAM 250PRO	180	230	25	18	0 – 12	38 x 48 x 37	16,2
1172 RCAM 300PRO	280	230	30	20	0 – 16	46 x 57 x 48	23,3
1173 RCAM 250EXPERT	180	230	25	18	0 – 12	40 x 48 x 37	16,8
1174 RCAM 300EXPERT	280	230	30	20	0 – 16	45 x 57 x 43	24

Wilki do mięsa z serii PRO i EXPERT

1175
1176

1177

Wyposażenie serii PRO

Wyposażenie serii EXPERT

- Wytrzymała konstrukcja z aluminium
- Sitka i noże ze stali nierdzewnej
- Popychacz do mięsa z trwałego tworzywa sztucznego
- Rodzaj smarowania: kąpiel olejowa
- Prędkość obrotów ślimaka: ok. 220 obrotów/min.
- Wyposażone w funkcję biegu wstecznego
- Schowek na dodatkowe sitka
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wydajność [kg/h]	Liczba sitek	Ø sitek [cm]	Ø otworów sitka [mm]	Wymiary tacy (DxSxW) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1175 RCFW 120 PRO	850	230	Ok. 120 – 200	2	7	5 i 8	32 x 20 x 5,5	22 x 46 x 37,5	20,2
1176 RCFW 220 PRO	1000	230	Ok. 220 – 300	2	8	5 i 8	32 x 20 x 5,5	22 x 46 x 39	22,5
1177 RCFW 220 EXPERT	1000	230	Ok. 220 – 330	3 + szarpak	8	10 (2 szt.) i 6	32 x 20 x 5,5	23 x 50 x 40	23

Piła do kości

1169

Popychacz do kości

Regulacja grubości cięcia

- Wytrzymała konstrukcja ze stopu aluminium
- Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w popychacz
- Ściągacze z tworzywa sztucznego do mączki kostnej
- Wyposażona w pojemnik na resztki
- Zintegrowany system naciągu z dwoma prowadnicami prasy tnącej
- Bezstopniowa regulacja grubości cięcia

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Prędkość taśmy tnącej [m/s]	Prędkość cięcia [mm/s]	Ø rolek [cm]	Wysokość cięcia [cm]	Grubość cięcia [mm]	Wymiary blatu roboczego (DxS) [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1169 RCSC-18	750	230	15	15	21	21,5	3 – 180	43,7 x 46,5	46,5 x 46 x 87	37

Maszyny do hamburgerów

1162
1222

Formuje równe kotlety

- Wytrzymała konstrukcja z aluminium
- Pojemnik na serwetki
- 4 antypoślizgowe, gumowe nóżki
- Części mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- Manualna obsługa za pomocą dźwigni
- Dodatkowa dźwignia boczna umożliwia opuszczenie blachy formującej
- W zestawie papierowe, okrągłe serwetki

Nr kat.	Ø hamburgera [cm]	Wymiary w pozycji spoczynkowej (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1162 RCHM-130	13	21 x 29 x 27,5	5,6
1222 RCHM-100	10	21 x 29 x 27,5	5,1

Napełniacze do kiełbas

1504

1505

1506

1507

1508

Zestawy uszczelek do napełniaczy

1157
1158

W naszej ofercie dostępne są również silikonowe uszczelki o średnicy zewnętrznej 13 cm pasujące do modeli 1504/1505/1506. W zestawach po 5 i 10 sztuk.
1157 – 5 szt.
1158 – 10 szt.

Do każdego modelu 4 lejki, różnej średnicy

Ruchomy cylinder - wygodne napełnianie i opróżnianie

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Cylinder, tłok oraz lejki ze stali szlachetnej
- Dwie prędkości dociskania i podnoszenia poprzez mechanizm przekładniowy
- Wyposażone w antypoślizgowe nóżki
- Posiadają odpowietrzenie tłoka
- Tłok oraz ruchomy cylinder można łatwo zdemontować w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 sztuki lejków o różnych wymiarach

Nr kat.	Pojemność [litr]	Ø i długość lejków [cm]	Ø i głębokość cylindra [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1504 RCWF-3L-H	3	Lejek nr 1: 1,6 x 18 Lejek nr 2: 2,2 x 18 Lejek nr 3: 3,2 x 18 Lejek nr 4: 3,8 x 18	14 x 20	24 x 30 x 50,8	8,3
1505 RCWF-5L-H	5		14 x 32	24 x 30 x 62,8	9,5
1506 RCWF-7L-H	7		14 x 45	30 x 30 x 76,8	11
1507 RCWF-12L-H	12		22 x 32	30,5 x 36,5 x 64,6	15
1508 RCWF-15L-H	15		22 x 40	30,5 x 36,5 x 72,6	16,2

Milkshaker/Koktajler

1110

Mieszadło

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Do mieszania i emulgowania, przygotowywania napojów w formie płynnej lub musu
- Mieszadło obrotowe
- Lekki, łatwy w przenoszeniu
- Prosta i intuicyjna obsługa
- Zabezpieczenie przed nieprawidłowym założeniem pojemnika (pracuje tylko wówczas, gdy kubek jest prawidłowo zamocowany)
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki
- Sprzedawany w zestawie z kubkiem ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Pojemność pojemnika [litr]	Prędkość obrotowa [obr./min.]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1110 RCMS-1	0,7	9000 / 13000	180	230	18,5 x 18,5 x 52	4,3

Mikser spiralny

1509

Elementy ze stali nierdzewnej

- Do wyrabiania ciast ciężkich np. pizzy, pierogów itp.
- Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej (dzieża, hak, spirala oraz osłona zabezpieczająca)
- Przycisk „Stop"
- Osłona posiada mechanizm automatycznego wyłączenia pracy, po jej podniesieniu
- Po bokach regulowane zabezpieczenie podtrzymujące dzieżę
- Cztery antypoślizgowe nóżki
- Dzieża zamontowana na stałe

Nr kat.	Pojemność dzieży [litr]	Max. ilość mąki w dzieży [kg]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Prędkość obrotowa dzieży [obr./min.]	Prędkość obrotowa mieszadła [obr./min.]	Ø i wysokość dzieży [cm]	Wymiary (DxSxW) [cm]	Waga [kg]
1509 RCSM-20L	20	8	750	230	15	185	35 x 21	69 x 38 x 73	70

INDEX PRODUKTÓW A – Z

B

Bemar suchy (patrz: Podgrzewacz do czekolady)
Bemar z 1 pojemnikiem 38, 39
Bemar z 2 pojemnikami 39
Bemar z perforowaną brytfanną 38
Bemary 37 - 40
Bemary bez kranika odpływowego 38, 40
Bemary bez pojemnika 38
Bemary z 3 pojemnikami 40
Bemary z 4 pojemnikami 40
Bemary z 6 pojemnikami 40
Bemary z kranikiem odpływowym 37 - 40
Bemary z osłoną 37
Bemary z pojemnikami i pokrywami 37 - 40

C

Chłodnicze nadstawy 22
Chłodnicze stoły do pizzy 23 - 25
Chłodnicze stoły do pizzy z szufladami 25
Chłodnicze urządzenia 22 - 25
Corn dog 18
Czekolada (patrz: Podgrzewacz do czekolady)

E

E.G.O. (patrz: Frytownice z termostatem E.G.O.)
ECO (patrz: Frytownice z serii ECO)
EXPERT (patrz: Krajalnice elektryczne do mięsa lub Wilki do mięsa)

F

Frytki (patrz: Krajalnica do ziemniaków)
Frytkownice 8 - 13
Frytownice 8 - 14
Frytownice bez kranika odpływowego 9 - 11
Frytownice do pączków 14
Frytownice elektryczne 8 - 12
Frytownice gazowe 13
Frytownice podwójne 8 - 13
Frytownice pojedyncze 8 - 13
Frytownice z kranikiem odpływowym 8, 11 - 13
Frytownice z serii ECO 10
Frytownice z szafką 12
Frytownice z termostatem E.G.O. 11

G

Garnek do zup 42
Gastronomiczne pojemniki GN 54
Gastronomiczne pokrywy 55
Gastronomiczne stoły 27
Gastronomiczny regał 32
Gazowe (patrz: Grille lub Frytownice)
Gofrownica do gofrów na patyku i corn dogów 18
Gofrownice 18 - 20
Gofrownice podwójne 19 - 20
Gofrownice pojedyncze 19 - 20
Gofrownice z formą w kształcie serca 20
Gofrownice z okrągłą formą 20
Gofrownice z prostokątną formą 19
Gorąca czekolada (patrz: Podgrzewacz do czekolady)
Grille 46 - 50
Grille do hot dogów 50
Grille do parówek 50
Grille elektryczne 46 - 48, 50
Grille gazowe 49
Grille kontaktowe 48
Grille rolkowe 50
Grzewcze witryny 43

H

Hamburgery (patrz: Maszyny do hamburgerów)
Hot dogi (patrz: Grille rolkowe lub Podgrzewacze do hot dogów)

K

Kebab (patrz: Nóż do kebaba)
Kelnerskie wózki 33 - 34
Kiełbasa (patrz: Krajalnica do kiełbasy lub Napełniacze do kiełbas)
Kociołek do zup 42
Koktajler 63
Kontaktowe grille 48
Kosze do frytownic 13
Kości (patrz: Piła do kości)
Krajalnica do kiełbasy 58
Krajalnica do pomidorów 58
Krajalnica do ziemniaków 56
Krajalnica elektryczna do warzyw 57
Krajalnice do warzyw 56 - 58
Krajalnice elektryczne do mięsa z serii EXPERT 59
Krajalnice elektryczne do mięsa z serii PRO 59
Kranik (patrz: Bemary, Frytownice lub Smażalniki)
Kubki (patrz: Podgrzewacze do talerzy)
Kuchenne szatkownice 57

M

Makaroniarka (patrz: Warniki do makaronu)
Maszynka do krojenia frytek 56
Maszynka do krojenia kiełbas 58
Maszynka do krojenia kości 61
Maszynka do krojenia ziemniaków 56
Maszynka do zakręconych ziemniaków na patyku 56
Maszynki do krojenia mięsa 58 - 59
Maszynki do krojenia warzyw (patrz: Krajalnica do pomidorów, Krajalnice elektryczne do warzyw lub Szatkownice kuchenne)
Maszynki do mielenia mięsa 60
Maszyny do hamburgerów 61
Maszyny do popcornu 51
Maszyny do waty cukrowej 52
Meble ze stali nierdzewnej 27 - 35
Mięso (patrz: Krajalnice elektryczne do mięsa lub Wilki do mięsa)
Mikser spiralny (ze stałą dzieżą) 63
Milkshaker 63

N

Naczynia (patrz: Podgrzewacze do talerzy)
Nadstawy chłodnicze 22
Nadziewarki do kiełbas 62
Naleśnikarka bez szuflady 17
Naleśnikarki 17 - 18
Naleśnikarki dwupłytowe 18
Naleśnikarki jednopłytowe 17
Naleśnikarki z szufladą 17 - 18
Napełniacze do kiełbas 62
Nóż do kebaba 58

O

Opiekacze 15
Osłona do bemarów (patrz: Bemary z osłoną)

P

Parówki (patrz: Grille rolkowe lub Podgrzewacze do hot dogów)
Pączki (patrz: Smażalniki)
Piła do kości 61

INDEX PRODUKTÓW A – Z

Pizza (patrz: Chłodnicze stoły do pizzy lub Chłodnicze stoły do pizzy z szufladami)
Platformowy wózek 34
Płyty grillowe gładkie 46 - 47, 49
Płyty grillowe ryflowane 46, 49
Podgrzewacz do czekolady 41
Podgrzewacz do wody 42
Podgrzewacze do hot dogów 41, 50
Podgrzewacze do parówek 41, 50
Podgrzewacze do potraw (patrz: Bemary)
Podgrzewacze do talerzy 44
Pojemniki gastronomiczne GN 54
Pokrywy do maszyn do waty cukrowej 52
Pokrywy do pojemników GN 55
Pomidory (patrz: Krajalnica do pomidorów)
Popcorn (patrz: Maszyny do popcornu)
Półka stojąca 32
Prasy do hamburgerów 61
PRO (patrz: Krajalnice elektryczne do mięsa lub Wilki do mięsa)
Przygotowanie 53 - 63

R

Regał gastronomiczny 32
Robocze stoły 27
Robocze stoły z szafką 29
Rolkowe grille 50
Roztapianie czekolady (patrz: Podgrzewacz do czekolady)

S

Salamander 15
Smażalniki 14
Snacki 45 - 52
Spiralny mikser 63
Spiralny ziemniak na patyku 56
Stal nierdzewna (patrz: Meble ze stali nierdzewnej)
Stoły chłodnicze do pizzy 23 - 25
Stoły chłodnicze do pizzy z szufladami 25
Stoły chłodnicze dwudrzwiowe 23 - 25
Stoły chłodnicze trzydrzwiowe 24
Stoły chłodnicze z nadstawą 24 - 25
Stoły chłodnicze z nadstawką 24
Stoły robocze 27
Stoły robocze z kantem 27
Stół chłodniczy - sałatkowy 23
Stół roboczy z szafką 29
Suchy bemar (patrz: Podgrzewacz do czekolady)
Szafki ścienne 29
Szafki zlewozmywakowe 30
Szatkownica elektryczna do warzyw 57
Szatkownice kuchenne 57
Szklane witryny grzewcze 43

T

Talerze (patrz: Podgrzewacze do talerzy)
Tostery 15
Transport (patrz: Wózek platformowy, Wózki kelnerskie lub Wózki transportowe)
Transportowe wózki 35

U

Umywalki 31
Urządzenia chłodnicze 21 - 25
Urządzenia do frytowania 8 - 14
Urządzenia do gotowania makaronu 16
Urządzenia do hamburgerów 61
Urządzenia do hot dogów 41, 50
Urządzenia do krojenia mięsa 58 - 59
Urządzenia do krojenia warzyw (patrz: Krajalnica do pomidorów, Krajalnica elektryczna do warzyw lub Szatkownice kuchenne)
Urządzenia do mielenia mięsa 60
Urządzenia do napełniania kiełbas 62
Urządzenia do opiekania 15
Urządzenia do pieczenia (patrz: Gofrownice)
Urządzenia do podgrzewania talerzy 44
Urządzenia do popcornu 51
Urządzenia do smażenia (patrz: Grille, Naleśnikarki lub Smażalniki)
Urządzenia do waty cukrowej 52
Urządzenia grzewcze 7 - 20
Urządzenie do corn dogów 18
Urządzenie do krojenia frytek 56
Urządzenie do krojenia kiełbas 58
Urządzenie do krojenia kości 61
Urządzenie do mieszania ciasta 63
Urządzenie do mieszania koktajli 63
Urządzenie do podgrzewania czekolady 41
Urządzenie do spieniania mleka 63
Urządzenie do zakręconych ziemniaków 56
Uszczelki do napełniaczy do kiełbas 62
Utrzymywanie ciepła 36 - 44

W

Warniki do makaronu 16
Warniki do wody 42
Warzywa (patrz: Krajalnica do pomidorów, Krajalnica do ziemniaków, Krajalnica elektryczna do warzyw, Maszyna do zakręconych ziemniaków na patyku lub Szatkownica kuchenna)
Wata cukrowa (patrz: Maszyny do waty cukrowej)
Wędliny (patrz: Krajalnice elektryczne do mięsa)
Wilki do mięsa z serii EXPERT 60
Wilki do mięsa z serii PRO 60
Witryny grzewcze 43
Wózek (patrz: Maszyny do popcornu, Maszyny do waty cukrowej, Wózek platformowy, Wózki kelnerskie lub Wózki transportowe)
Wózek 5-półkowy 34
Wózek na pojemniki GN 35
Wózek na tace 35
Wózek platformowy 34
Wózki 2-półkowe 33
Wózki 3-półkowe 33
Wózki kelnerskie 33 - 34
Wózki transportowe 35

Z

Zakręcone ziemniaki 56
Zestaw uszczelek do napełniaczy do kiełbas 62
Ziemniaki na patyku 56
Zlewozmywakowe szafki 30
Zlewy 30 - 31
Zupa (patrz: Garnek do zup)

INDEX KODÓW

KOD	STRONA
10xx	
1005	12
1006	12
1009	8
1010	8
1020	9
1021	8
1022	8
1023	8
1025	9
1026	8
1027	8
1029	8
1035	9
1036	9
1037	9
1038	9
1044	37
1045	37
1046	37
1056	33
1061	46
1062	46
1063	46
1064	46
1065	46
1066	46
1077	15
1078	15
1079	33
1080	33
1083	52
1084	52
1085	52
1086	51
1087	51
1088	51
11xx	
1100	49
1101	49
1110	63
1116	49
1122	14
1124	14
1126	14
1128	13
1129	13
1130	13
1131	13
1132	52
1133	52
1134	52
1135	43
1136	43
1137	52
1138	52
1139	57
1140	13
1141	13
1142	13
1143	13
1149	42

KOD	STRONA
11xx	
1150	11
1151	11
1152	11
1153	11
1157	62
1158	62
1159	31
1160	41
1161	41
1162	61
1163	58
1164	58
1167	57
1168	57
1169	61
1170	59
1171	59
1172	59
1173	59
1174	59
1175	60
1176	60
1177	60
1178	25
1179	29
1180	42
1181	42
1182	42
1183	42
1184	42
1185	38
1186	38
1187	39
1188	39
1189	40
1190	40
1191	40
1192	38
1193	40
1194	40
1195	40
1196	54
1197	55
1198	54
1199	55
12xx	
1200	54
1201	55
1202	54
1203	55
1204	54
1205	55
1206	24
1207	24
1208	24
1209	23
1210	23
1211	22
1212	22
1213	22
1214	22
1215	25
1216	25
1217	35
1218	35
1219	34
1220	29

KOD	STRONA
12xx	
1221	29
1222	61
1224	32
1230	33
1231	56
1232	56
1233	16
1234	16
1235	16
1236	44
1237	44
1238	43
1244	48
1245	48
1246	48
1247	15
1248	17
1249	41
1250	47
1251	47
1252	17
1253	18
1254	10
1255	10
1256	58
13xx	
1314	19
1315	19
1316	20
1317	20
1318	18
1319	20
14xx	
1477	50
1479	50
1481	50
1483	50
1485	34
1489	27
1490	27
1491	27
1492	27
1493	27
1494	27
1495	27
1496	27
1497	27
1498	27
1499	27
15xx	
1500	27
1501	30
1502	30
1503	29
1504	62
1505	62
1506	62
1507	62
1508	62
1509	63
1510	31

NOTATKI

emaks spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra
NIP 9730994070
REGON 080510434

tel.: +48 68 422 73 13
tel.: +48 68 422 73 60
tel. kom: +48 531 800 670
tel. kom: +48 506 060 574
fax: +48 68 422 73 10
e-mail: info@emaks.pl
www.emaks.pl
www.cateringroyal.de

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 par. 1 kc a jedynie informację handlową. emaks spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w całości lub w części informacji zawartych w niniejszym katalogu, bez uprzedzenia. Zamieszczone informacje, w tym prezentowane grafiki, mają charakter wyłącznie poglądowy.

Zdjęcia:
stock.chroma.pl, nr 11280320, autor belchonock
stock.chroma.pl, nr 56135293, autor amberto4ka
stock.chroma.pl, nr 21054403, autor piyato
stock.chroma.pl, nr 10674566, autor michaeljung
stock.chroma.pl, nr 35091723, autor liewluck

Projekt:
Kirill Singer | pl.singercon.com

singercon
concept communications

CATERINGROYAL.DE

DYSTRYBUTOR