















GORT **GORĄCE OKAZJE - wybrane modele w niższej cenie**

kod, opis	foto	cena netto [zł]	wymiary [mm] dł x szer/gł x wys	opis
BAR				
Konstrukcja barowa MODULO EXMB00014		17 395 zł	2474 x 700 x 900	<ul style="list-style-type: none"> konstrukcja barowa MODULO ze stali nierdzewnej blat s/s #50mm wibrowany ranty 150 mm z tyłu i po lewej komora zlewowa ze zraszczaczem, zsympem i deską do krojenia otwór na baterię np. BARYT (M019165) szafka z koszem wysuwającym kratka ociekowa ze zraszczaczem szafka z drzwiami skrzydłowymi miejsce na moduł chłodniczy 1 x MBCDS0050-060DV komora izolowana na lód szafka z pojedynczą półką na butelki i jedną szufladą (prowadnicze s/s z cichym domykiem), cokoły s/s od strony obsługi wg rys. ASM-507-00786-A stan: bar był prezentowany na targach, może mieć drobne ślady tego typu użytkowania mp. w postaci zarysowań itp.
BUFET				
Bufet jezdny EX006447 + Płyta chłodnicza drop-in DT1307-106DV + Nadstawka DN4121-117CV	 <p data-bbox="379 976 571 1014">Poproś o dodatkowe zdjęcia. Są dostępne.</p>	11 093 zł (cena za komplet tj. bufet z płytą chl. i nadstawką)	1272 x 700 x 900 (wymiar samego bufetu, należy doliczyć wysokość nadstawki)	<ul style="list-style-type: none"> blat czarny Staron, zabudowa fornirowa dąb 2 x drzwi jezdny stan: bufet wraz z płytą chłodniczą i nadstawką był prezentowany na targach, może nosić niewielkie ślady tego typu użytkowania
URZĄDZENIA GRZEWCZE				
LINIA 700 Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GC1100-080EV+V40		5 900 zł	800 x 730 x 850	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie: 400/50 V/Hz moc całkowita: 15,9 kW płyty grzewcze 4 x 2,6 kW, Ø 220 mm moc piekarnika: 5,5 kW w wyposażeniu piekarnika 1 ruszt GN2/1 żeliwny wkład piekarnika wykonana ze stali nierdzewnej stan: z ekspozycji, zarysowania na blacie oraz na drzwiach piekarnika (wew.)
LINIA 900 Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GC1200-120GV+V42		10 900 zł	1200 x 930 x 850	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie: 400/50 V/Hz moc całkowita: 29,5 kW płyty grzewcze 6 x 4 kW (300 x 300 mm, wyprodukowane w EU) moc piekarnika: 5,5 kW w wyposażeniu piekarnika 1 ruszt GN2/1 żeliwny wkład piekarnika wykonana ze stali nierdzewnej stan: egzemplarz używany w salonie wystawowym, nosi niewielkie ślady użytkowania
LINIA 900 Podgrzewacz płytowy gazowy z 4 palnikami GT2310-120GV		9 980 zł	1200 x 930 x 250	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie: gaz moc całkowita: 42,3 kW ilość palników nawierzchniowych x moc: 2 x 7,9 kW + 2 x 10 kW moc płyty grzewczej: 6,5 kW solidna płyta grzewcza ze stali stopowej krótki czas nagrzewania płyty do wysokiej temperatury temperatura do 500°C w centralnej części płyty żeliwne ruszty, oddzielnie na każdy palnik nawierzchniowy palniki nawierzchniowe z płomieniem kontrolnym (stała gotowość do pracy) zapalacz piezoelektryczny zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu korpus z wysokiej jakości stali przyłącze gaz. 1/2" gazy: G20, G27, G2.350, G30/31 stan: egzemplarz używany w salonie wystawowym, nosi niewielkie ślady użytkowania
LINIA 700 Grill elektryczny ryflowany GG1230-040EV+502		3 200 zł	400 x 730 x 850	<ul style="list-style-type: none"> płyta ryflowana materiał płyty: FE510 wymiary powierzchni roboczej: 390 x 510 mm zakres regulacji temperatury: 120 ÷ 280°C zasilanie: 400/50; 3N+PE moc całkowita: 4,05 kW stan: nieużywany













<p>LINIA 700</p> <p>Frytownica gazowa 2 x 8 L</p> <p>GF2210-040EV+S03</p>		<p>6 990 zł</p>	<p>400 x 730 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 22 L • zasilanie: gaz • moc całkowita: 21 kW • komora z zimną strefą zapobiegającą przypaleniu się resztek produktów na dnie • wysoki kominiek zapobiegający zaciekanii frytura do wnętrza urządzenia • zawór spustowy oraz zbiornik na olej umieszczony w szafce pod komorą • płynna regulacja temperatury w zakresie 110 - 190°C • zabezpieczenie przeciwyływowe gazu • korpus z wysokiej jakości stali • przyłącze gaz. ½" • dodatkowe zabezpieczenie termiczne • gazy: G20, G25, G25.3, G2.350, G27, G30/G31 • stan: nieużywana; jedna z komór z przebarwieniem
<p>LINIA 700</p> <p>Bemar</p> <p>GB1100-040EV+S02</p>		<p>2 490 zł</p>	<p>400 x 730 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, moc całkowita: 1 kW • pojemność komory: 1 x GN1/1-200 mm • zakres temperatury: 30 ÷ 95 C • zbiornik ze stali nierdzewnej głęboko tłoczony AISI 316 • stan: egzemplarz był używany w salonie wystawowym
<p>LINIA 700</p> <p>Element neutralny</p> <p>GN0100-040EV</p>		<p>699 zł</p>	<p>400 x 730 x 250</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stan: egzemplarz był używany w salonie wystawowym, niewielkie zarysowania
<p>LINIA 700</p> <p>Element neutralny z szufladą</p> <p>GN0110-040EV</p>		<p>890 zł</p>	<p>400 x 730 x 250</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stan: egzemplarz był używany w salonie wystawowym
<p>LINIA 700</p> <p>Podstawa korpusowa otwarta</p> <p>GS0200-040EV</p>		<p>570 zł</p>	<p>400 x 655 x 600</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stan: podstawa nieużywana, posiada niewielkie zarysowania
<p>LINIA 900</p> <p>Frytownica gazowa 22 L</p> <p>GF2112-040GV+S03</p>		<p>9 990 zł</p>	<p>400 x 930 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 22 L • zasilanie: gaz • moc całkowita: 21 kW • komora z zimną strefą zapobiegającą przypaleniu się resztek produktów na dnie • elektroniczne sterowanie • wysoki kominiek zapobiegający zaciekanii frytura do wnętrza urządzenia • zawór spustowy oraz zbiornik na olej umieszczony w szafce pod komorą • płynna regulacja temperatury w zakresie 110 - 190°C • zabezpieczenie przeciwyływowe gazu • korpus z wysokiej jakości stali • przyłącze gaz. ½" • dodatkowe zabezpieczenie termiczne • gazy: G20, G25, G25.3, G2.350, G27, G30/G31 • stan: egzemplarz używany w salonie wystawowym, niewielka rysa na panelu sterowniczym, pod etykietą
<p>Frytownica gazowa 17 L</p> <p>GF2110-045GK+S03_EX01</p>		<p>4 990 zł</p>	<p>450 x 900 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 17 L • moc całkowita: 17,4 kW • tłoczona komora z zimną strefą zapobiegającą przypaleniu się resztek produktów na dnie, blat tłoczony #2 mm • wysoki kominiek zapobiegający zaciekanii frytura do wnętrza urządzenia • zawór spustowy oraz zbiornik umieszczone w szafce • piezozapalacz elektryczny • płynna regulacja temperatury w zakresie 110 - 190°C • zabezpieczenie przeciwyływowe gazu • korpus z wysokiej jakości stali • przyłącze gaz. ½" • dodatkowe zabezpieczenie termiczne • gazy: G20 20mbr i G30/31 37mbr • termin dostawy ok. 3 tygodnie
<p>Frytownica gazowa 2x17 L</p> <p>GF2210-090GK+S05_EX01</p>		<p>9 990 zł</p>	<p>900 x 900 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • moc całkowita: 34,8 kW • tłoczona komora z zimną strefą zapobiegającą przypaleniu się resztek produktów na dnie, blat tłoczony #2 mm • wysoki kominiek zapobiegający zaciekania frytura do wnętrza urządzenia • zawór spustowy oraz zbiornik umieszczone w szafce • piezozapalacz elektryczny • płynna regulacja temperatury w zakresie 110 - 190°C • zabezpieczenie przeciwyływowe gazu • korpus z wysokiej jakości stali • przyłącze gaz. ½" • dodatkowe zabezpieczenie termiczne • gazy: G20 20mbr i G30/31 37mbr • termin dostawy ok. 3 tygodnie

<p>Piec konwekcyjno-parowy</p> <p>P06-MS.1</p>		<p>13 530 zł</p>	<p>815 x 880 x 930</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 6x GN1/1 lub 6x 400x600 • moc całk. / zasilanie: 9,1 kW / 400V • odległość pomiędzy prowadnicami: 80 mm • maksymalna temperatura: +270°C • regulacja wilgotności: 0÷100% • ilość programów: 99 (po 6 kroków każdy) • dotykowy panel sterowania z intuicyjnym menu • bezpośrednie wytwarzanie pary w komorze • 2 prędkości wentylatora • stelaż z normą GN i piekarniczą (pasuje do poj. GN oraz tac 400 x 600 mm) • tryby gotowania: konwekcyjny (gorące powietrze), gotowanie na parze, konwekcyjno-parowy (para + gorące powietrze) • system MULTICOOK, PRE HEATING, COOLING • regeneracja oraz fermentacja/garowanie • automatyczny system mycia • sonda • stan: nieużywany
<p>Piec konwekcyjno-parowy</p> <p>B001270</p>		<p>19 875 zł</p>	<p>899 x 831 x 795</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model: VC KPE 1.06 HOUNO • pojemność: 6x GN1/1 • moc całk. / zasilanie: 9 kW / 400V • odległość pomiędzy prowadnicami: 65 mm • dotykowy panel sterowania z intuicyjnym menu • hybryda: natrysk+bojler • gorące powietrze (30-300°C) • gotowanie na parze (30-130°C) • parowanie w niskiej temperaturze (30-100°C) • wymuszone parowanie (130°C) • climaOptima automatyczna kontrola wilgotności (70-300°C) • combiSmart® kontrola wilgotności 10 kroków (30-300°C) • gotowanie i regeneracja (30-180°C) • garownik (30-40°C) • delta-T • pamięć 500 receptur (każda z maksymalnie 15 krokami) • automatyczny system mycia CombiWash® • zintegrowany przysznic ręczny • sonda temperatury wewnątrz produktu • kontrola jakości HACCP • połączenie USB - Wyświetlacz SmartTouch® • w standardzie startowy zestaw chemii • stan: nieużywany
<p>Kuchnia elektryczna z piekarnikiem</p> <p>B006152</p>		<p>3 500 zł</p>	<p>700 x 730 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • marka MBM (E4F77Q) • zasilanie 400V • moc całkowita 15,7kW • prostokątne płyty grzewcze • stan: nieużywana
<p>Frytownica gazowa 22L</p> <p>B012180</p>		<p>4 900 zł</p>	<p>400 x 900 x 720</p>	<ul style="list-style-type: none"> • marka AngeloPo (E4F77Q) • moc całkowita 21kW • zakres temperatur 100÷190°C • w komplecie 2 koszyki • stan: nieużywana, niewielkie wyszczerbienie w lewym rogu kominka
<p>Warnik elektryczny</p> <p>B010040</p>		<p>3 990 zł</p>	<p>400 x 900 x 720</p>	<ul style="list-style-type: none"> • marka AngeloPo • zasilanie 400V • moc całkowita 12kW • pojemność 40L • kran do napełniania wodą • stan: nieużywany, brak koszyka w komplecie
<p>Gofrownica podwójna</p> <p>B026008</p>		<p>1 500 zł</p>	<p>600 x 360 x 255</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 230V (potrzebne 2 gniazda zasilające) • moc całkowita 2 x 2,2kW • płyty grzewcze 2 x 165 x 105 x 23 mm • regulacja temperatury 0 ÷ 300°C • obudowa ze stali nierdzewnej, płyty grzewcze z żeliwa • tacka ociekowa na tłuszcz • stan: nieużywany
<p>Frytownica elektryczna 2 x 8L</p> <p>B012006</p>		<p>600 zł</p>	<p>550 x 430 x 340</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 230V • moc całkowita 2 x 3,25kW • stan: nieużywana



Frytownica elektryczna 1 x 4L B012001		250 zł	220 x 400 x 315	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie 230V moc całkowita 2kW stan: nieużywana
Grill kontaktowy, ryflowany, podwójny B014068	 A150.671	1 100 zł	570 x 370 x 200	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie 230V moc całkowita 3,6kW plyta grzewcza 470 x 230 mm regulacja temperatury 50 ± 300°C obudowa ze stali nierdzewnej, płyty grillowe z żeliwa tacka ociekowa na tłuszcz stan: nieużywany
Bemar B008098		280 zł	338 x 540 x 248	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie 230V moc całkowita 1,2 kW komora przystosowana do pojemnika GN1/1-150 mm stan: nieużywany
Bemar B008097		210 zł	340 x 540 x 240	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie 230V moc całkowita 1 kW komora przystosowana do pojemnika GN1/1-100 mm kranik supustu wody z komory stan: nieużywany; po naprawie uszkodzonej obudowy przy nóżce
Warnik do wody PRO Plus 60T G002044		390 zł	Ø 220 mm wysokość 545 mm	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie 230V, moc 1,2 kW pojemność 9 L, czas zaparzania 9L w 60 min. min. ilość zaparzania 4,5 L ze stali nierdzewnej, kranik z tworzywa dwa oddzielne systemy nagrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymywania temperatury po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania manualne uzupełnianie wody stan: nieużywany
Warnik do wody PRO Plus 40T G002041		350 zł	Ø 220 mm wysokość 485 mm	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie 230V, moc 1,2 kW pojemność 6 L, czas zaparzania 6 L w 45 min. min. ilość zaparzania 3 L ze stali nierdzewnej, kranik z tworzywa dwa oddzielne systemy nagrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymywania temperatury po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania manualne uzupełnianie wody stan: nieużywany
URZĄDZENIA CHŁODNICZE				
Kostkarka do lodu 23kg / 24h H001201		2 200 zł	350 x 475 x 595	<ul style="list-style-type: none"> kostkarka do lodu, średnie kostki, chłodzona wodą model: ALFA NDP20W zasilanie: 230 V moc całkowita: 0,34 kW wydajność 23kg / 24h pojemność zbiornika 6kg stan: nieużywana; po naprawie uszkodzonej obudowy
Kostkarka do lodu 33kg / 24h H001203.1		4 400 zł	405 x 515 x 744	<ul style="list-style-type: none"> kostkarka do lodu, średnie kostki, chłodzona wodą model: GALA NG30W zasilanie: 230 V moc całkowita: 0,25 kW wydajność: 33 kg / 24 h pojemność zbiornika: 15 kg stan: nieużywana
Kostkarka do lodu 74kg / 24h H001211		7 400 zł	715 x 595 x 939	<ul style="list-style-type: none"> kostkarka do lodu, średnie kostki, chłodzona wodą model: GALA NG80W zasilanie 230V, 50Hz moc całkowita: 0,78 kW wydajność: 74 kg / 24 h pojemność zbiornika: 35 kg stan: nieużywana

<p>Kostkarka do lodu 70kg / 24h</p> <p>H001210</p>		<p>7 100 zł</p>	<p>715 x 595 x 939</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kostkarka do lodu, średnie kostki, chłodzona powietrzem • model: GALA NG80A • zasilanie 230V, 50Hz • moc całkowita: 0,78 kW • wydajność: 70 kg / 24 h • pojemność zbiornika: 35 kg • stan: nieużywana
<p>Łuskarka do lodu 70kg / 24h</p> <p>H003201</p>		<p>8 800 zł</p>	<p>465 x 595 x 795</p>	<ul style="list-style-type: none"> • łuskarka do lodu, chłodzona wodą • model: ICE QUEEN 50CW • zasilanie 230V, 50Hz • moc całkowita: 0,51 kW • wydajność: 50 kg / 24 h • pojemność zbiornika: 20 kg • stan: nieużywana
<p>Nadstawka chłodnicza 6 x GN1/3-40 mm</p> <p>A012096</p>		<p>1 800 zł</p>	<p>1447 x 387 x 240</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230V • moc: 0,13 kW • zakres temperatury: 4 ÷ 8oC • chłodzenie z dołu • przeszklenia ze szkła hartowanego • oświetlenie LED • w komplecie pojemniki GN1/3-40 mm • sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury • możliwość zaprogramowania automatycznego rozmrażania • agregat z prawej strony (obudowa agregatu w kolorze czarnym) • uchylna szyba przednia • drzwi suwane od strony obsługi, szkło dymione • stan: nieużywana
WYPOSAŻENIE DODATKOWE				
<p>Zmywarka uniwersalna kosz: 500x500 mm</p> <p>Z50DD.1</p>		<p>4 900 zł</p>	<p>600 x 600 x 820</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wysokość użytkowa komory: 360 mm • wydajność: 20 koszy/h • moc/zasilanie: 5,05 kW/400 V • pojemność i moc wanny: 24 L / 1,2 kW • zużycie wody: 3 L/cykl • jeden cykl mycia: 180 sek. • temperatura wody myjącej: 60°C, wody płuczącej: 85°C • przeznaczenie: mycie talerzy, szkła, naczyń kuchennych itp. • korpus ze stali nierdzewnej, obudowa i drzwi 2-warstwowe • ramiona płuczące i myjące wykonane z tworzywa • manualne sterowanie • tłoczona komora myjąca – łatwe czyszczenie i utrzymanie higieny • odpływ grawitacyjny • dozowniki detergentu oraz nablyszczacza • 1 x kosz uniwersalny, 1 x koszyk na sztućce • stan: nieużywana
<p>Zmywarka uniwersalna kosz: 500x500 mm</p> <p>C002105</p>		<p>13 980 zł</p>	<p>600 x 603 x 825</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model: FP-10B HOBART • wysokość użytkowa komory: 425 mm • wydajność: 45 koszy/h • moc/zasilanie: 6,8 kW/400 V • pojemność i moc wanny: 10,6L / 1,7 kW • zużycie wody: 1 L/cykl • cykle mycia [sek]: 80/150/cykle specjalne • temperatura wody myjącej: 60°C, wody płuczącej: 85°C • przeznaczenie: mycie talerzy, szkła, naczyń kuchennych itp. • korpus, rama oraz ramię płuczące ze stali nierdzewnej • kolorowy wyświetlacz dotykowy • TOP DRY - zintegrowana technologia suszenia • VAPOSTOP - mniejsza chmura pary przy otwieraniu • GENIUS-X - system siltów; zmniejsza zużycie detergentu do 35% • pompy odpływu oraz płukania • dozowniki detergentu oraz nablyszczacza • 1x kosz uniwersalny, 1x kosz na talerze, 1x koszyk na sztućce • stan: nieużywana
<p>Zmywarka barowa kosz: 400x400 mm</p> <p>Z40DD.1</p>		<p>3 500 zł</p>	<p>460 x 520 x 696</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wysokość użytkowa komory: 270 mm • wydajność: 20 koszy/h • moc/zasilanie: 3,24 kW 230 V • pojemność i moc wanny: 16 L / 1,2 kW • zużycie wody: 3 L/cykl • jeden cykl mycia: 180 sek. • temperatura wody myjącej: 60°C, wody płuczącej: 85°C • przeznaczenie: mycie szkła, filiżanek, spodków itp. • korpus ze stali nierdzewnej, obudowa i drzwi 2-warstwowe • ramiona płuczące i myjące wykonane z tworzywa • manualne sterowanie • tłoczona komora myjąca – łatwe czyszczenie i utrzymanie higieny • odpływ grawitacyjny • dozowniki detergentu oraz nablyszczacza • 1x kosz uniwersalny, 1 x koszyk na sztućce • stan: nieużywana

<p>Zmywarka barowa kosz: 400x400 mm</p> <p>C001016</p>		<p>2 875 zł</p>	<p>450 x 535 x 700</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model: GS40 DIHR • max. wysokość mytych naczyń: szkło 305 mm, talerze 295 mm • wydajność: ok. 30 koszy/h • moc/zasilanie: 3,2 kW / 230V • pojemność i moc wanny: 14,5 L / 1,85 kW • zużycie wody: 1,8 L/cykl • jeden cykl mycia: 120 sek. • przeznaczenie: mycie szkła, filiżanek, spodków itp. • ramiona płuczące i myjące wykonane z tworzywa • manualne sterowanie • odpływ grawitacyjny • dozownik nabyścizacza • 2x kosz uniwersalny • stan: nieużywana
<p>Wilk do mięsa TC22E Tf</p> <p>E006007</p> <p>dostępne 2 szt.</p>		<p>2 500 zł</p>	<p>215 x 440 x 520</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model TC22E Tf • zasilanie: 400V, moc 0,8 kW • w standardzie sitko \varnothing 82 mm, otwór 4,5 mm • wydajność 165 kg / godzinę • korpus z polerowanego aluminium, głowica i ślimak z żeliwa, taca załadownicza, sitko oraz nóż ze stali nierdzewnej, popychacz z polietylenu • wentylowany silnik • przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej • stan: nieużywany
<p>Wilk do mięsa TC12E Tf</p> <p>E006010</p>		<p>2 100 zł</p>	<p>215 x 430 x 520</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model TC12E Tf • zasilanie: 400V, moc 0,735 kW • w standardzie sitko \varnothing 70 mm, otwór 4,5 mm • wydajność 125 kg / godzinę • korpus z polerowanego aluminium, głowica i ślimak z żeliwa, taca załadownicza, sitko oraz nóż ze stali nierdzewnej, popychacz z polietylenu • wentylowany silnik • przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej • stan: nieużywany
<p>Wilk do mięsa TC12E Mn</p> <p>E006006</p>		<p>1 990 zł</p>	<p>215 x 430 x 520</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model TC12E Mn • zasilanie: 230V, moc 0,735 kW • w standardzie sitko \varnothing 70 mm, otwór 4,5 mm • wydajność 125 kg / godzinę • korpus z polerowanego aluminium, głowica i ślimak z żeliwa, taca załadownicza, sitko oraz nóż ze stali nierdzewnej, popychacz z polietylenu • wentylowany silnik • przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej • stan: nieużywany
<p>Wilk do mięsa TC 8 Vegas Mn</p> <p>E006011</p>		<p>1 100 zł</p>	<p>335 x 300 x 360</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model TC 8 Vegas Mn • zasilanie: 230V, moc 0,25 kW • w standardzie sitko \varnothing 60 mm, otwór 6 mm • wydajność 70 kg / godzinę • korpus z anodowanego aluminium, boki z tworzywa ABS, taca załadownicza, sitko, nóż ze stali nierdzewnej, popychacz z polietylenu • wentylowany silnik • przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej • stan: nieużywany
<p>Mikser planetarny KitchenAid Heavy Duty 4,8 L</p> <p>E001084</p>		<p>2 850 zł</p>	<p>264 x 338 x 411</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model 5KPM5EWH Kitchen Aid Heavy Duty • zasilanie: 230V • moc 0,315kW • misa 4,8 L • obroty 60-265 obrotów / min. • w całości metalowa konstrukcja - trwałość, solidność, wytrzymałość • możliwość pracy z przystawkami (opcje) • stan: nieużywany
<p>Mikser spiralny 21 L S20</p> <p>E001058</p>		<p>3 620 zł</p>	<p>400 x 660 x 695</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model S20 GAM • zasilanie: 400V • moc 0,75kW • misa 21 L, \varnothing 360 mm, wysokość 210 mm • maksymalny wsad 17 kg • do zagniatania ciast ciężkich (pizza, pierogi) • dzieża i mieszadło ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej • dzieża z osłoną • stan: nieużywany
<p>Obieraczka do ziemniaków FP111</p> <p>E004050</p>		<p>6 900 zł</p>	<p>530 x 660 x 1100</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model: FP111 • zasilanie: 400 V, moc: 0,55 kW • jednorazowy ładunek [kg]: 10 • orientacyjna wydajność [kg/h]: 300 • boczne okładziny ściernie • podwyższona podstawa z osadnikiem obierzyn • konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, pokrywa z tworzywa • stan: bardzo dobry (używana raz podczas szkolenia)

Młynek do kawy CT-2 szary (G004043) czarny (G004044) czerwony (G004045)		950 zł	220 x 410 x 620	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, moc: 0,36 kW • ilość obrotów na min: 1300 • pojemność zbiornika na kawę: 2 kg • pojemność zbiornika na kawę zmieloną: 0,6 kg • waga pojedynczej dozy od 5 do 12 g • manualna regulacja gradacji i gramatury porcji kawy • zintegrowany z młynkiem temper (2 średnice) • stan: nieużywany
Mikser ręczny Bamix Gastro 350 E001085		990 zł	495 mm	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, moc: 0,35 kW • długość całkowita 495 mm • długość ramienia 290 mm • 18.000 - 20.000 obrotów / minutę • trzy końcówki: nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca • stan: nieużywany
Witryna neutralna SWK10		690 zł	350 x 460 x 600	<ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej oraz szkła hartowanego • 3 poliwęglanowe półki • 3 uchylne drzwiczki • stan: nieużywana
Nadstawka 1-półkowa NSS-110AK		275 zł	1100 x 250 x 405	<ul style="list-style-type: none"> • stan: nieużywana, folia ochronna, niewielkie zarysowania
Stół szkieletowy SAA0X0-060DK_EX01		589 zł	600 x 600 x 850	<ul style="list-style-type: none"> • rant z tyłu pudełkowy zamknięty h=100 mm • stan: nieużywany, drobne zarysowania
Pokrywa poliwęglanowa do pojemnika do lodów K0560001200		15 zł	360x165	<ul style="list-style-type: none"> • wykonana z poliwęglanu • pasuje do pojemnika do lodów K056000097 oraz K056000612 • nieużywana
Pojemnik do lodów 3L K05600612		25 zł	360 x 165 x 70	<ul style="list-style-type: none"> • wykonany ze stali nierdzewnej • nieużywany
Pojemnik do lodów 5L K05600097		26 zł	360 x 165 x 120	<ul style="list-style-type: none"> • wykonany ze stali nierdzewnej • nieużywany
Pojemnik do lodów 8,5L K05600112		32 zł	360 x 250 x 120	<ul style="list-style-type: none"> • wykonany ze stali nierdzewnej • nieużywany
Pojemnik do lodów 11L K05600312		32 zł	360 x 250 x 150	<ul style="list-style-type: none"> • wykonany ze stali nierdzewnej • nieużywany
Paleta magazynowa, pełna K20020399		100 zł	1200 x 800 x 155	<ul style="list-style-type: none"> • wykonana z polietylenu • obciążenie dynamiczne: 1200 kg • obciążenie statyczne: 5000 kg • nieużywana; niewielkie otarcia
Bateria zlewozmywakowa 1-kolumnowa M019033		150 zł		<ul style="list-style-type: none"> • bateria mieszakowa • wylewka obrotowa • zasięg 250 mm • średnica otworu montażowego: 35 mm • średnica przyłączy: G1/2" • wężyki przyłączeniowe dł. 350 mm • stan: nieużywana


Zawór wypływowymywalkowy 1-otw. AZ198		70 zł		<ul style="list-style-type: none"> • model KFA 211-110-00 • obrotowa wylewka • średnica otworu montażowego: 42 mm • zasięg wylewki 135 mm • wysokość korpusu 218 mm • gwint przyłączeniowy 1/2" • stan: nieużywana
Bateria prysznicowa, naścienna 2-otworowa M019240		700 zł		<ul style="list-style-type: none"> • model AG-1/05PFE • obrotowa wylewka • głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne • sprężyna stalowa, chromowana • stan: nieużywana
Stół ze zlewem 1-kom. ZEA0501X-120EE_EX01		844 zł	1200 x 700 x 850	<ul style="list-style-type: none"> • komora zlewu z lewej strony • otwór na odpadki z prawej strony • otwór pod baterię 1-kolumnową • rant z tyłu h. 100 mm • komora 500x400x250 mm • stan: nieużywany
Stół ze zlewem 1-kom. ZZE0P01X-130EK_EX01		1 190 zł	1300 x 700 x 850	<ul style="list-style-type: none"> • komora zlewu z prawej strony • rant z tyłu i po prawej pudełkowy zamknięty h=100 mm • otwór pod baterię 1-kolumnową • po lewej stronie, pod blatem możliwość wstawienia urz. o wym. 540 x 580 x 800 mm • stan: nieużywany, drobne zarysowania
Stół z basenem 1-kom. h=300 ZBA0X00X-100DE_1		1 550 zł	1000 x 600 x 850	<ul style="list-style-type: none"> • stół z basenem 1-komorowym (h=300 mm) • rant z tyłu • otwór pod baterię 1-kolumnową • stan: nieużywany
Stół z basenem 1-kom. h=300 ZBA0X00X-100EE_1		1 770 zł	1000 x 700 x 850	
Stół z basenem 1-kom. h=400 ZDA0X00X-080DE_1		1 500 zł	800 x 600 x 850	<ul style="list-style-type: none"> • stół z basenem 1-komorowym (h=400 mm) • rant z tyłu • otwór pod baterię 1-kolumnową • stan: nieużywany
Stół z basenem 1-kom. h=400 ZDA0X00X-100DE_1		1 660 zł	1000 x 600 x 850	
Stół z basenem 1-kom. h=400 ZDA0X00X-080EE_1		1 570 zł	800 x 700 x 850	
Stół z basenem 1-kom. h=400 ZDA0X00X-120EE_1		1 896 zł	1200 x 700 x 850	
Wózek do GN2/1 TG35-067FK_EX04		797 zł	660 x 740 x 1710	<ul style="list-style-type: none"> • ilość prowadnic: 18 • przystosowany do pojemników GN2/1 • rozstaw prowadnic [mm]: A = 534, B = 505 • odległość pomiędzy poziomami [mm]: C = 75 • długość prowadnic [mm]: 667 • koła jezdne ø 125 mm • konstrukcja skręcana (prowadnice spawane) • stan: bardzo dobry
Wózek do GN2/1 TG36-066EK		797 zł	660 x 750 x 1735	<ul style="list-style-type: none"> • ilość prowadnic: 18 • przystosowany do pojemników GN2/1 • rozstaw prowadnic [mm]: A = 540, B = 510 • odległość pomiędzy poziomami [mm]: C = 75 • długość prowadnic [mm]: 667 • koła jezdne ø 125 mm • konstrukcja skręcana (prowadnice spawane) • stan: bardzo dobry
Wózek do pojemników GN1/1 izolowany DTN0012-056EK		1 560 zł	561 x 746 x 1470	<ul style="list-style-type: none"> • pasuje do tac lub pojemników w rozmiarze GN1/1 • ilość prowadnic: 12 • rozstaw prowadnic [mm]: A = 335, B = 307 mm • odległość pomiędzy prowadnicami [mm]: C = 86 mm • poszycie zewnętrzne z blachy aluminiowej malowanej na szaro RAL9006, płyta górna, podstawa oraz wnętrze z blachy nierdzewnej • max otwarcie drzwi 270 stopni • koła ø125 mm (2 stałe, 2 skrętne z hamulcem) • stan: bardzo dobry



Wózek do tac termooizolacyjnych TW60-147EK		2 900 zł	1470 x 700 x 1690	<ul style="list-style-type: none"> pojemność: 30 tac o wymiarach 370 x 530 x 100 mm prześwit pomiędzy prowadnicami: 120 mm odległość pomiędzy kolumnami prowadnic: 377 mm wygodny uchwyt z rury o śr. 30 mm schowany w obrysie korpusu odboje z niebrudzącej gumy wykonany ze stali nierdzewnej max otwarcie drzwi 270 stopni 4 koła skrętne Ø 200 mm z bieźnikiem z niebrudzącej gumy, w tym 2 z hamulcem stan: z ekspozycji
Półka skośna, do zmywalni, na kosze EXM000024		219 zł	2000 x 505	<ul style="list-style-type: none"> stan: nieznaczne zarysowania

Regały magazynowe aluminiowo-polietylenowe

- słupki oraz wsporniki półek wykonane z aluminium anodowanego
- polietylenowe wkłady półek w standardzie GN1/1 (555 mm) oraz GN2/3 (385 mm) - **możliwość mycia w zmywarce**
- solidna i wytrzymała konstrukcja
- możliwość ustawienia w linii prostej, narożnie (L) oraz w literę U lub E
- regały dodatkowe wyposażone są w zaczepy narożne



Regał podstawowy F004260		698 zł	715 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> regał podstawowy, 4-półkowy ilość słupków: 2 standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004262		768 zł	935 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> regał podstawowy, 4-półkowy ilość słupków: 2 standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004263		803 zł	1045 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> regał podstawowy, 4-półkowy ilość słupków: 2 standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004265		891 zł	1265 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> regał podstawowy, 4-półkowy ilość słupków: 2 standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004266		941 zł	1375 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> regał podstawowy, 4-półkowy ilość słupków: 2 standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004267		981 zł	1480 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> regał podstawowy, 4-półkowy ilość słupków: 2 standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004268		1 026 zł	1590 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> regał podstawowy, 4-półkowy ilość słupków: 2 standard wkładu: GN2/3

Regał dodatkowy F004280		592 zł	685 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004283		697 zł	1015 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004285		787 zł	1233 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004287		877 zł	1450 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004288		920 zł	1560 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004289		967 zł	1675 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004270		772 zł	715 x 555 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN1/1
Regał dodatkowy F004271		808 zł	830 x 555 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN1/1
Regał dodatkowy F004273		855 zł	1045 x 555 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN1/1
Regał dodatkowy F004277		1 103 zł	1480 x 555 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN1/1
Półka F004218		88 zł	655 x 385	• standard wkładu: GN2/3
Półka F004220		106 zł	875 x 385	• standard wkładu: GN2/3
Półka F004223		137 zł	1205 x 385	• standard wkładu: GN2/3
Półka F004227		182 zł	1645 x 385	• standard wkładu: GN2/3
Komplet kół do regału F004254		182 zł	1420 x 555	• standard wkładu: GN1/1
Myjnia chirurgiczna 3- stanowiskowa M035040		5 600 zł	2350 x 635 x 1230	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V • głębokość komory: 300 mm • wykonanie ze stali nierdzewnej • regulacja czasu wypływu wody i mydła, • zakresu czujnika, temperatury wody (termostat) • przedni panel myjni otwierany, zamykany na dwie zasuwki • stan: z ekspozycji, nieużywana 
Blacha perforowana D018084		61 zł	800 x 600 x 25	<ul style="list-style-type: none"> • wykonana z aluminium z powłoką silikonową • rant z 3 stron podgięty o kąt 90 stopni • grubość stali 2 mm • bardzo dobry 
Koszyk do makaronu X036008		99 zł	śr. 152 mm h. 230 mm	<ul style="list-style-type: none"> • okrągły • pasuje do większości warków dostępnych na rynku (w tym GW1110-040EV+S03)
Koszyk do makaronu X036013		146 zł	296 x 240 x 230	<ul style="list-style-type: none"> • rączka centralnie • pasuje do większości warków dostępnych na rynku
Koszyk do frytownicy X036034		120 zł	290 x 290 x 120	<ul style="list-style-type: none"> • rączka centralnie • pasuje do większości frytownic dostępnych na rynku, w tym frytownic GF2120-040EV+S03, GF2220-080EV+S05
Podstawa kosza do frytownicy X036035		25 zł	300 x 325	• podstawa kosza do frytownicy, do kosza X036034
Podstawa kosza do frytownicy X036012		25 zł	123 x 336	• podstawa kosza do frytownicy, pasuje m.in. do: GF2210-040EV+S03 GF1210-040EV+S03

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.

Podane ceny nie zawierają podatku VAT 23%.

W podanych cenach jest zawarta gwarancja rozruchowa 4 tygodnie od daty FV. Istnieje możliwość wydłużenia okresu gwarancyjnego odpłatnie.

Dla większości towarów dostępne dodatkowe zdjęcia.