



# REVOLUTION

## Rewolucyjnie niskie ceny!



# SKLEP INTERNETOWY

## www.revolution.pl

# PROMOCJA!

Oferta ważna od 26 listopada do 31 grudnia 2018r.  
lub do wyczerpania zapasów.

## WYSYŁKA GRATIS WSZYSTKICH ZAMÓWIEŃ POWYŻEJ 50 PLN BRUTTO

tel. 61 225 49 11 / 12  
sklep@revolution.pl

### Frytownica – 6 l i 8 l **NOWOŚĆ!**

- Obudowa zewnętrzna oraz pojemnik na olej wykonana ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go, wyłącza grzałkę frytownicy
- Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Płynna regulacja termostatem do 190°C
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie koszyk oraz pokrywa



**CENA OD 259 PLN netto**  
od 318,57 PLN brutto

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
205921	6	265x430x(H)290	272	<b>259</b>	318,57
205938	8	265x430x(H)345	299	<b>279</b>	343,17

### Lampa grzewcza na gaz **NOWOŚĆ!**

- 272824
- Na gaz z butli propan lub butan, maks. pojemność butli 15 litrów
  - Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach do łatwej wymiany butli
  - Przerwa dopływu gazu w przypadku wywrócenia oraz ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
  - Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
  - Dwa koła przy podstawie ułatwiają transport lampy

- 272831
- Lampa do ogródków restauracyjnych
  - Na gaz z butli propan lub butan
  - Dwa koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
  - Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
  - Posiada uchwyt do mocowania w podłozie



**CENA OD 659 PLN netto**  
od 810,57 PLN brutto

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
272824	ø556x(H)1430	12,5	699	<b>659</b>	810,57
272831	ø815x(H)2250	12,5	549	<b>529</b>	650,67

### Krajalnica Revolution 220

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Silnik o mocy 0,15 kW chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża 220 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica, ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Wbudowana ostrzałka
- Łatwy demontaż osłony noża ułatwia czyszczenie
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa
- Waga: 13,3 kg



**699 PLN netto**  
859,77 PLN brutto

kod	wymiary (mm)	prędkość noża (obr./min)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
210239	479x398x(H)404	300	120/230	729	<b>699</b>	859,77

### Wózek

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Do samodzielnego montażu
- Odległość między półkami – 530 mm (810187) lub 250 mm (810194)
- Udźwig na jedną półkę 75 kg przy równomiernym obciążeniu
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami



**CENA OD 215 PLN netto**  
od 264,45 PLN brutto

kod	wymiary (mm)	wymiary półki (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
810187	2-półkowy 850x450x(H)900	800x450x(H)30	223	<b>215</b>	264,45
810194	3-półkowy 850x450x(H)900	800x450x(H)30	248	<b>239</b>	293,97



## Piecy konwekcyjno-parowe - elektryczne, sterowanie manualne

- Obudowa oraz komora pieczenia z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Drzwi podwójnie przeszklone szybą o grubości 4 mm każda, wentylowane grawitacyjnie
- Łatwo wyjmowana uszczelka drzwi
- Komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Wyprofilowane dno komory ułatwia odprowadzenie kondensatu
- Ergonomiczny i nienagrzewający się uchwyt drzwi
- Grzałki ze stali nierdzewnej ukryte bezpiecznie za deflektorem
- Wymagane podłączenie do prądu, wody oraz kanalizacji
- Termostat +10°C do +280°C
- Timer 1-120 min.
- Każdy piec wyposażony w 1 ruszt GN 1/1
- Izolacja o grubości 50 mm z wełny mineralnej
- Mikrowyłącznik otwartych drzwi zatrzymujący pracę pieca
- Łatwo wyjmowane prowadnice na blachy ułatwiają czyszczenie komory pieca

CENA OD **4699** PLN netto

od 5779,77 PLN brutto



224878

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
224861	4x GN 1/1	825x685x(H)560	3,5/230	5373	<b>4699</b>	5779,77
224878	6x GN 1/1	833x710x(H)710	7,7/400	6736	<b>5699</b>	7009,77
224885	10x GN 1/1	833x710x(H)1010	11,5/400	9661	<b>8499</b>	10453,77

## Piecy konwekcyjno-parowe - elektryczne, sterowanie manualne

- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe
- 10-stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Mechaniczny timer: 0-120 min
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Termostat elektromechaniczny: od 30°C do 285°C
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Wydajne silniki wentylatorów z autorewersem
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 2 (227763) lub 3 (227749)
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowane prowadnice na blachy i pojemniki
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Termostat elektromechaniczny od 30°C do 285°C
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłączanie uzdatniona, zmiękczona
- Waga: 117 kg (227763) lub 151 kg (227749)

CENA OD **6899** PLN netto

od 8485,77 PLN brutto



227763

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
227763	6x GN 1/1 lub 6x 600x400	817x846x(H)984	10,8/400	7099	<b>6899</b>	8485,77
227749	10x GN 1/1 lub 10x 600x400	817x848x(H)1320	16,1/400	10699	<b>10199</b>	12544,77

## Piecy konwekcyjno-parowe - elektryczne, o powiększonej komorze pieczenia

- Najbardziej uniwersalne i funkcjonalne urządzenie do wyposażenia punktu gastronomicznego. Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw np. z ryb, mięs czy warzyw
- Sterowanie: elektromechaniczne (227787) lub elektroniczne (227770)
- Możliwość programowania
- Wyświetlacz czasu, temperatury, programu gotowania
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Wydajne silniki wentylatorów z autorewersem
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Nagrzewanie komory „PRE-HEATING”: tylko manualnie (227787) lub automatycznie (227770)
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Nawilżanie: bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
- Timer: mechaniczny w zakresie: 0-120 min
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym pogrubionym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Łatwo demontowane prowadnice na blachy i pojemniki
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°, 200 kPa (2 bar), wyłączanie uzdatniona, zmiękczona
- Waga: 67 kg

CENA OD **5699** PLN netto

od 7009,77 PLN brutto



227787

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
227787	4x GN 1/1 lub 4x 600x400	800x763x(H)581	6,7/400	5999	<b>5699</b>	7009,77
227770	4x GN 1/1 lub 4x 600x400	800x763x(H)581	6,7/400	6449	<b>6199</b>	7624,77

## Piecy konwekcyjne - sterowanie manualne

- Wyposażony w konwekcję zapewniającą obieg gorącego powietrza i równomierną temperaturę w całej komorze pieczenia
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki (dotyczy tylko 227831 i 227824)
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- 1 wentylator bez autorewersu
- Termostat: elektromechaniczny od 30°C do 285°C
- 227831 i 227824 - nawilżanie bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)
- 227831 - grill
- Timer mechaniczny w zakresie: 0-120 min
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej (227824) lub lakierowanej na czarno (227848, 227831)
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, uchylne opuszczane ku dołowi, zawierające zawiasy umożliwiające łatwy demontaż całych drzwi
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Estetyczne wykończenie obudowy
- W zestawie 4 blachy aluminiowe 450x340 mm
- Brak odpływu
- Waga: 31 kg (227848) lub 36 kg (227831 i 227824)

CENA OD **1299** PLN netto

od 1597,77 PLN brutto



227848

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
227848	4 blachy 450x340 mm	560x635x(H)530	2,6/230	1399	<b>1299</b>	1597,77
227831	4 blachy 450x340 mm	560x635x(H)530	3,2/230	1999	<b>1759</b>	2163,57
227824	4 blachy 450x340 mm	560x635x(H)530	2,85/230	1699	<b>1599</b>	1966,77

## Bemar GN 1/1

- Maksymalna głębokość pojemników: 150 mm
- Regulacja temperatury do 95°C
- Posiada włącznik, termostat, lampkę kontrolną
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości

**222** PLN netto

273,06 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
238875	340x540(H)250	1200/230	239	<b>222</b>	273,06

## Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 230 mm

**65** PLN netto

79,95 PLN brutto

- Możliwość ułożenia wewnątrz pojemników GN np.: 2x GN 1/1 (H) 100 mm lub 3x GN 1/1 (H) 65 mm lub 6x GN 1/2 (H) 65 mm, - lub inny układ
- Wykonany z pianki polipropylenowej o dużej gęstości (około 42 g/l), charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Idealny do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Spełnia standardy HACCP
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiają przenoszenie
- Łatwy w czyszczeniu, możliwość mycia w zmywarkach



kod	poj. (l)	wymiary (mm)	wymiary wew. (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
707890	38,7	600x400x(H)275	530x340x(H)230	69	<b>65</b>	79,95

## Kociołek 8 L

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

**162** PLN netto

199,26 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
860199	Ø 340x(H)360	435/230	172	<b>162</b>	199,26

## Podgrzewacz na pastę Rolltop 9 l

**NOWOŚĆ!**

- Model Rental-Top.
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej.
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej.
- Pojemniki na paliwo z pokrywką z uchylnym elementem regulującym wielkość płomienia.
- Przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki.
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm.



**259** PLN netto

318,57 PLN brutto

kod	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
470404	610x360x(H)430	265	<b>259</b>	318,57

## Maszyna do popcornu

- Profesjonalna, bardzo wydajna maszyna do produkcji popcornu
- Dzięki bezpiecznej obsłudze i energooszczędności urządzenie idealnie sprawdza się w parkach rozrywki, na festynach, w wesołych miasteczkach, kinach itp.
- Rama nośna wykonana ze stopu aluminium
- Solidna obudowa ze szkła hartowanego i stali malowanej proszkowo w kolorze czerwonym
- Drzwiczki skrzydłowe od strony obsługi wykonano ze szkła akrylowego
- Podświetlane wnętrze i ogrzewane dno
- Czas trwania cyklu to około 2 min
- Wyposażona w przewód elektryczny zakończony wtyczką z bolcem uziemiającym
- Dozowanie: oleju 50 ml/cykl, cukru 100 gr/cykl, kukurydzy 150 gr/cykl

**599** PLN netto

736,77 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
230404	500x370x(H)680	1440/230	14,7	623	<b>599</b>	736,77

## Pasta do podgrzewaczy - wiadro 4 kg, puszka 160 g

- Do użytku profesjonalnego na bazie skażonego etanolu; przyjazna dla środowiska; biodegradowalna
- Podczas spalania nie wytwarza sadzy, ani nieprzyjemnego zapachu
- Korzystać wyłącznie razem z pojemnikami na pastę
- Nie przenosić podczas palenia
- Używać tylko pod nadzorem i na powierzchni odpornej na gorąco
- Zawiera etanol

**CENA OD 33** PLN netto

od 40,59 PLN brutto

Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych (48 szt.)



194447



190463

kod	pojemność	ilość w opakowaniu (szt.)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
190463	4 kg	1	35	<b>33</b>	40,59
194447	160 g	48	93	<b>90</b>	110,70

## Termosy do transportu żywności

- Zewnętrzna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej satynowanej, wewnętrzna z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa wyposażona w 6 zatrzasków, zabezpieczona łatwo demontowalną uszczelką o wymiarach 12x(H)6 mm
- Wentyl odpowietrzający oraz uchwyt pokrywy
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Nie można piętrować

**CENA OD 275** PLN netto

od 338,25 PLN brutto



kod	poj. (l)	wymiary zewnętrzne (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
710197	10	Ø330x(H)220	299	<b>275</b>	338,25
710296	20	Ø330x(H)360	439	<b>347</b>	426,81
710395	35	Ø330x(H)570	549	<b>459</b>	564,57

## Zestaw noży - 4-elementowy

- Wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 410
- Solidne wykonanie i odporność na korozję
- Długa żywotność ostrza
- Wyprofilowana rękojeść zapewniająca bezpieczeństwo podczas używania
- W zestawie: 1 - nóż kucharski - 37 cm; 2 - nóż kucharski - 33 cm; 3 - nóż do szynki - 33 cm; 4 - nóż do obierania - 19 cm

**53** PLN netto

65,19 PLN brutto



kod	ilość	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
781029	zestaw 4-elementowy	57	<b>53</b>	65,19

## Deski do krojenia HACCP GN 1/1

- Wykonane z polietylenu
- Dwustronne, gładkie
- Zgodne z normami HACCP
- Nie można myć w zmywarkach

**34** PLN netto

41,82 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	kolor	przeznaczenie	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
826508	530x325x(H)10	biały	nabiał	41	<b>34</b>	41,82
826515	530x325x(H)10	czerwony	mięso surowe	41	<b>34</b>	41,82
826522	530x325x(H)10	niebieski	ryby	41	<b>34</b>	41,82
826539	530x325x(H)10	zielony	warzywa	41	<b>34</b>	41,82
826546	530x325x(H)10	brązowy	mięso gotowane, wędliny	41	<b>34</b>	41,82
826553	530x325x(H)10	żółty	drób surowy	41	<b>34</b>	41,82

## Garnki wysokie REVOLUTION - z pokrywą

- Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium /stal nierdzewna 18/0) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów
- Do wszystkich typów kuchenek
- Można myć w zmywarkach

**CENA OD 129** PLN netto

od 158,67 PLN brutto

835227



kod	wymiary (mm)	poj. (l)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
835203	Ø280x(H)280	17	149	<b>129</b>	158,67
835210	Ø300x(H)300	21	179	<b>159</b>	195,57
835227	Ø320x(H)280	22	199	<b>179</b>	220,17
835234	Ø360x(H)360	36	249	<b>219</b>	269,37
835241	Ø425x(H)450	50	299	<b>243</b>	298,89
835258	Ø450x(H)450	71	399	<b>299</b>	367,77
835265	Ø500x(H)500	98	499	<b>459</b>	564,57

## Urządzenie do smażenia pączków

- Fiesta Queen – marka urządzeń gastronomicznych przeznaczonych na imprezy plenerowe, festyny, pikniki
- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wym.: 400x400x(H)160 mm gwarantująca wysoką wydajność urządzenia
- Komora spawana z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym. Kranik ułatwia opróżnianie komory smażenia
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury od +50°C do +190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- Lampka kontrolna, informująca o pracy urządzenia
- System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytur
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Na wyposażeniu:
  - Dwa płaskie, stalowe ruszty do smażenia potraw
  - Stalowa osłona grzałki, służąca jednocześnie jako podstawa do ruszta na smażone potrawy
  - Dwufunkcyjna pokrywa komory smażenia, służąca także jako półka ociekowa na ruszt
- Waga: 16,3 kg

**899** PLN netto

1105,77 PLN brutto



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
205914	12	630x860x(H)360	3000/230	999	<b>899</b>	1105,77

## Pojemnik GN REVOLUTION

- Solidna konstrukcja
- Wysokiej jakości stal nierdzewna 201
- Uniwersalne zastosowanie w różnych temperaturach (piekarniki konwekcyjne, bemały, lodówki i podgrzewacze)
- Odporność termiczna od -40°C do 300°C
- Zaokrąglone kształty ułatwiają zachowanie czystości
- Można myć w zmywarkach
- Możliwość piętrowania

**CENA OD 7** PLN netto

od 8,61 PLN brutto



kod	rozmiar (mm)	poj. (l)	wysokość (mm)	grubość stali (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
816158	GN 1/1 - 530x325	28	200	0,7	65	<b>53</b>	65,19
816141	GN 1/1 - 530x325	21	150	0,7	55	<b>46</b>	56,58
816134	GN 1/1 - 530x325	14	100	0,6	36	<b>29</b>	35,67
816127	GN 1/1 - 530x325	9	65	0,6	27	<b>22</b>	27,06
816110	GN 1/1 - 530x325	5	40	0,6	26	<b>21</b>	25,83
816103	GN 1/1 - 530x325	2,5	20	0,6	22	<b>18</b>	22,14
816240	GN 2/3 - 354x325	13	150	0,7	48		59,04
816233	GN 2/3 - 354x325	9	100	0,6	31		38,13
816226	GN 2/3 - 354x325	5,5	65	0,6	24		29,52
816219	GN 2/3 - 354x325	3	40	0,6	20		24,60
816356	GN 1/2 - 325x265	12,5	200	0,7	42	<b>35</b>	43,05
816349	GN 1/2 - 325x265	9,5	150	0,7	35	<b>26</b>	31,98
816332	GN 1/2 - 325x265	6,5	100	0,6	24	<b>18</b>	22,14
816325	GN 1/2 - 325x265	4	65	0,6	17	<b>14</b>	17,22
816318	GN 1/2 - 325x265	2	40	0,6	15	<b>12</b>	14,76
816301	GN 1/2 - 325x265	1	20	0,6	12	<b>10</b>	12,30
816455	GN 1/3 - 325x176	7,8	200	0,7	31	<b>27</b>	33,21
816448	GN 1/3 - 325x176	5,7	150	0,7	28	<b>23</b>	28,29
816431	GN 1/3 - 325x176	4	100	0,6	18	<b>15</b>	18,45
816424	GN 1/3 - 325x176	2,5	65	0,6	13	<b>10</b>	12,30
816417	GN 1/3 - 325x176	1,5	40	0,6	12		14,76
816400	GN 1/3 - 325x176	0,6	20	0,6	10		12,30
816554	GN 1/4 - 265x162	5,5	200	0,7	29		35,67
816547	GN 1/4 - 265x162	4	150	0,7	25	<b>18</b>	22,14
816530	GN 1/4 - 265x162	2,8	100	0,6	17	<b>12</b>	14,76
816523	GN 1/4 - 265x162	1,8	65	0,6	12		14,76
816653	GN 1/6 - 176x162	3,4	200	0,7	26		31,98
816646	GN 1/6 - 176x162	2,4	150	0,7	19		23,37
816639	GN 1/6 - 176x162	1,6	100	0,6	14	<b>12</b>	14,76
816622	GN 1/6 - 176x162	1	65	0,6	10		12,30
816738	GN 1/9 - 176x108	1	100	0,6	13		15,99
816721	GN 1/9 - 176x108	0,6	65	0,6	9	<b>7</b>	8,61

## Pokrywa GN

kod	rozmiar (mm)	grubość stali (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
816813	GN 1/1 - 530x325	0,7	26	<b>20</b>	24,60
816820	GN 2/3 - 354x325	0,7	20		24,60
816837	GN 1/2 - 325x265	0,7	15	<b>12</b>	14,76
816844	GN 1/3 - 325x176	0,7	11	<b>9</b>	11,07
816851	GN 1/4 - 265x162	0,7	10	<b>7</b>	8,61
816868	GN 1/6 - 176x162	0,7	7		8,61
816875	GN 1/9 - 176x108	0,7	6		7,38

## Nadziewarka do kiełbas - pionowa

- Idealna do przyrządzania wyrobów wędliniarskich
- Obudowa wykonana ze stali malowanej
- Cylinder oraz tłok ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości napędzania, który jest łatwy i szybki w obsłudze
- Siłownik oraz ruchomy trzpień można łatwo zdemontować w celu napędzania i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki z tworzywa w różnych rozmiarach o średnicy: 10/20/30/40 mm

**CENA OD 379 PLN netto**  
od 466,17 PLN brutto

282458



kod	poj. (l)	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
282441	3	300x340x(H)570	11	389	<b>379</b>	466,17
282458	5	300x340x(H)690	12	419	<b>409</b>	503,07
282465	7	300x340x(H)830	13	439	<b>429</b>	527,67

## Nadziewarka do kiełbas REVOLUTION - pozioma

- Prosta manualna obsługa i kompaktowy rozmiar
- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Szczególnie polecane do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów, a także gospodarstw agroturystycznych
- Cylinder oraz tłok cylindra wykonane ze stali nierdzewnej
- Pozostałe elementy obudowy ze stali malowanej w kolorze czerwonym
- Wyposażona w układ dwóch prędkości: bieg szybki do unoszenia tłoka oraz bieg wolny (o małym obciążeniu) do napędzania osłonek farszem
- Łatwy demontaż części w celu czyszczenia i dezynfekcji
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej
- W zestawie 4 lejki z polipropylenu o średnicach: 10/20/30/40 mm, wszystkie o długości 180 mm, umożliwiające przygotowywanie kiełbas o różnej grubości

**CENA OD 296 PLN netto**  
od 364,08 PLN brutto



282472

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
282472	3	470x230x(H)240	11	349	<b>296</b>	364,08
282489	5	590x230x(H)240	12	409	<b>347</b>	426,81
282496	7	830x230x(H)240	13	469	<b>398</b>	489,54

## Syfon do bitej śmietany 0,5 l Naboje do syfonu do bitej śmietany

### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie należy przygotowywać gorących sosów
- Do użytku z nabojami do syfonów do bitej śmietany (N<sub>2</sub>O),
- Naboje nie są dołączone

### NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- N<sub>2</sub>O
- Jeden nabój wystarcza do ubicia 0,5 l śmietany
- Pasują do wszystkich syfonów na rynku

**70 PLN netto**  
86,10 PLN brutto

**54 PLN netto**  
66,40 PLN brutto



kod	syfon	pojemność 0,5 l	70	86,10
975916	syfon	pojemność 0,5 l	70	86,10
991064	naboje	opakowanie 50 szt.	54	66,40

## Pakowarka próżniowa - komorowa

- Do użytku profesjonalnego
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz poziomu próżni
- Wydajność pompy: 77 l/min
- Lista zgrzewająca 295 mm
- Szerokość listy zgrzewającej: 3,5 mm
- Wymiary komory: 350x300x(H)110 mm
- Regulowany czas cyklu próżniowego i zgrzewania
- Pokrywa z transparentnego ABS umożliwia kontrolę pracy
- Waga: 25 kg

**1553 PLN netto**

1910,19 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
975381	429x359x(H)345	630/230	2599	<b>1553</b>	1910,19

## Pakowarka próżniowa - listwowa

- Możliwość wyboru wytwarzania próżni w sposób ciągły lub pulsacyjny
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu wytwarzania próżni oraz zgrzewania umieszczone na uchwycie
- Automatyyczne wyłączenie po 10 min bezczynności - oszczędność energii elektrycznej
- Duża moc listwy zgrzewającej pozwala na skrócenie czasu do 2-3 s
- Cyfrowy wyświetlacz cyklu próżniowego i zgrzewania, regulacja czasu zgrzewania
- Szerokość listwy zgrzewającej 5 mm zapewnia wyjątkową szczelność
- Podwójna pompa o dużej wydajności: 16 l/min
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidny uchwyt
- Możliwość montażu przystawki na worki w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 310 mm

**699 PLN netto**

859,77 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
975367	390x275x(H)150	700/230	6,9	799	<b>699</b>	859,77

## Worki do pakowarek komorowych

- Wykonane z wielowarstwowej barierowej folii PAPE nylon/polietylen o grubości 65 mikronów

**CENA OD 10 PLN netto**  
od 12,30 PLN brutto



kod	ilość w opakowaniu (szt.)	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
971277	50	160x230	11	<b>10</b>	12,30
971284	50	200x300	15	<b>14</b>	17,22

## Worki moletowane do pakowarek listwowych

- Wykonane z PA/PE, grubość 105 mikronów
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa z poliamidu gwarantuje hermetyczność
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Doskonale nadają się do pakowania próżniowego produktów spożywczych takich jak: mięso, sery, warzywa, wyroby cukiernicze itp.

**CENA OD 20 PLN netto**  
od 24,60 PLN brutto



kod	ilość w opakowaniu (szt.)	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
971093	50	200x300	24	<b>22</b>	27,06
971086	zestaw 2 rolek	200x6000	22	<b>20</b>	24,60

## Zmywarka do filiżanek REVOLUTION 35x35

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości, a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków
- Sterowanie manualne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 18/8
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Górne ramiona płuczące
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- Maksymalna wysokość mytego szkła 240 mm
- Kosz 350x350 mm
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s, wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 2,1 l / 2,5 kW
- Pojemność i moc wanny 14 l / 2,0 kW
- Moc pompy 0,1 kW
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- W standardzie:
  - 2x kosz uniwersalny 350x350(H)150 mm, na filiżanki
  - 1x wkładka do kosza 90x295(H)75 mm na 12 podstawek lub talerzyków
  - 1x koszyczek 110x110(H)130 mm, na sztućce
  - wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
  - wąż spustowy dł. 2 m, Ø 25 mm
  - kabel elektryczny bez wtyczki
  - dozownik nabysszczacza
  - przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, Ø 40 mm
- Waga 28 kg

**2499** PLN netto

3073,77 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena brutto
231661	420x460(+280)x(H)600	2,6/230	2499		3073,77
POL-231661	podstawa – 420x420x(H)500 mm 2 pary przewodnic na kosze 350x350x(H)150 mm			<b>359</b>	441,57

## Zmywarka do szkła REVOLUTION 40x40

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości, a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzy
- Sterowanie manualne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- Maksymalna wysokość mytego szkła 290 mm, talerzy 295 mm
- Kosz 400x400 mm
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 3,5 l / 2,5 kW
- Pojemność i moc wanny 17 l / 2,5 kW
- Moc pompy 0,1 kW
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- W standardzie:
  - 1x kosz uniwersalny 400x400(H)150 mm, na szkło
  - 1x kosz z bolcami 400x400(H)110 mm na talerzyki
  - 1x koszyczek 110x110(H)130 mm, na sztućce
  - wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
  - wąż spustowy dł. 2 m, Ø 25 mm
  - kabel elektryczny bez wtyczki
  - dozownik nabysszczacza
  - przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, Ø 40 mm
- Waga 39 kg

**2899** PLN netto

3565,77 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena brutto
231678	470x510(+325)x(H)710	2,8/230	2899		3565,77
POL-231678	podstawa – 470x500x(H)500 mm 2 pary przewodnic na kosze 400x400x(H)150 mm			<b>359</b>	441,57

## Zmywarka do naczyń REVOLUTION 50x50

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie manualne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące (z tworzywa) i płuczące ze stali nierdzewnej
- U góry ramiona myjące stacjonarne, ramiona płuczące obrotowe
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- Maksymalna wysokość mytego szkła 325 mm, talerzy 335 mm
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 6 l / 6 kW
- Pojemność i moc wanny 35 l / 2,8 kW
- Moc pompy 0,75 kW
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- Analogowy termometr wody w bojlerze
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- W standardzie:
  - 1x kosz uniwersalny 500x500(H)105 mm, na szkło
  - 1x kosz z bolcami w układzie 5x8 szt., 500x500(H)105 mm, na talerze głębokie i płytke
  - 1x koszyczek 110x110(H)130 mm, na sztućce
  - wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
  - wąż spustowy dł. 2 m, Ø 25 mm
  - kabel elektryczny bez wtyczki
  - dozownik nabysszczacza
  - przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ± 10 mm, Ø 40 mm
- Waga 57 kg

**3359** PLN netto

4131,57 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena brutto
231685	570x600(+370)x(H)830	6,6/400	3359		4131,57
231050	podstawa – 560x560x(H)500 mm 2 pary przewodnic na kosze 500x500x150 mm			<b>399</b>	490,77

## Zmywarka kapturowa do naczyń

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości, a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN
- Sterowanie manualne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- 4 filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie
- Dodatkowe sito przed wlotem do pompy
- Łatwe unoszenie kaptura dzięki wbudowanemu sprężynom
- Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm, talerzy 400 mm
- Kosz 500x500 mm
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 7,4 l / 7,5 kW
- Pojemność i moc wanny 58 l / 6,0 kW
- Moc pompy 1,5 kW
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- Analogowe termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- W standardzie:
  - 1x kosz uniwersalny 500x500(H)105 mm, na szkło
  - 1x kosz z bolcami w układzie 5x8 szt., 500x500(H)105 mm, na talerze głębokie i płytke
  - 1x koszyczek 110x110(H)130 mm, na sztućce
  - wąż doprowadzający wodę, 1,5 m
  - wąż spustowy
  - dozownik nabysszczacza
  - przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm
- Waga 111 kg

**6999** PLN netto

8608,77 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalog. netto	cena brutto
231692	750x880x(H)1390/1830	8,6/400	6999	8608,77

## Profesjonalny środek do nabłyszczania naczyń

- Do przemysłowych zmywarek gastronomicznych, odpowiedni do zastawy szklanej, stołowej, sztućców, szkła i wyposażenia ze szkła, porcelany, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium
- Doskonale polysk bez polerowania, nawet w wodzie o dużej twardeści. Dobrze zwilża powierzchnię, nie pozostawiając smug i zacieków czy plam na umytych naczyniach
- Zaleca się stosowanie wraz z środkiem do mycia naczyń Revolution

**CENA OD 35 PLN netto**  
od 43,05 PLN brutto



kod	pojemność (l)	cena katalog. netto	cena brutto
999554	kanister 5	35	43,05
999553	kanister 10	61	75,03

## Profesjonalny środek do mycia naczyń w zmywarkach

- Preparat do mycia w zmywarkach gastronomicznych, naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego oraz porcelany (z wyłączeniem aluminium)
- W celu uzyskania wysokiego połysku, zaleca się stosowanie wraz z środkiem do nabłyszczania Revolution

**CENA OD 61 PLN netto**  
od 75,03 PLN brutto



kod	pojemność (l)	cena katalog. netto	cena brutto
999552	kanister 10	61	75,03
999551	kanister 20	120	147,60

## Stół roboczy skręcany z półką

- Blat wykonany ze stali nierdzewnej
- Półka wykonana ze stali galwanizowanej
- Solidna konstrukcja
- Nogi z regulacją wysokości
- Do samodzielnego montażu

**CENA OD 315 PLN netto**  
od 387,45 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
811351	450x600x(H)850	325	<b>315</b>	387,45
811368	1000x600x(H)850	340	<b>325</b>	399,75
811375	1200x600x(H)850	365	<b>345</b>	424,35
811382	1400x600x(H)850	445	<b>420</b>	516,6
811405	1800x600x(H)850	549	<b>529</b>	650,67

## Wózek do transportu pojemników 15x GN 1/1

- Wzdłużny układ prowadnic umożliwia wkładanie różnych konfiguracji pojemników np. 15 pojemników GN 1/1 lub 30 pojemników GN 1/2 bądź 45 pojemników GN 1/3
- Możliwość załadunku pojemników z obu stron wózka
- Dzięki zamontowanym kółkom można go przemieszczać bez użycia siły
- Wygodny w obsłudze
- Maksymalny udźwieg: 15 kg na półkę, 200 kg na wózek
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Najniższy poziom prowadnic na wysokości 380 mm od podłogi, najwyższy 1500 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach z obu stron wózka
- Wyposażony w 4 skrętne kółka Ø 100 mm, w tym 2 z hamulcem
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej (SS 201)
- Dostarczany do samodzielnego montażu

**470 PLN netto**  
578,10 PLN brutto



kod	pojemność	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
810552	15x GN 1/1	450x615x(H)1695	486	<b>470</b>	578,10

## Zmiękczacze do wody automatyczny

- Poprzez stosowanie urządzeń zmiękczających wodę zapobiega się odkładaniu w nich kamienia kotłowego, co wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych oraz obniża koszty ich serwisowania
- Możliwość indywidualnego ustawienia parametrów pracy uzdatniania wody dzięki głowicy sterującej
- Wykonane z wysokiej jakości ceramiki elementy wewnętrznej głowicy odporne są na ścieranie, korozję oraz osadzania się zanieczyszczeń (m.in. żelaza)
- Doskonale uszczelnienie wewnątrz sterownika zapewnia jego długotrwałe i bezawaryjne działanie
- Półautomatyczny (230428) lub automatyczny (230435) proces regeneracji złoże – w zależności od wybranego modelu, proces regeneracji złoże przy pomocy solanki jest inicjowany automatycznie lub ręcznie
- Panel sterowania (tylko 230435) umożliwia precyzyjne określenie m.in. czasu pracy urządzenia, czasu trwania regeneracji oraz objętości wody do uzdatnienia
- Funkcja automatycznej blokady sterowania (tylko 230435)
- Średnica przyłącza wody ¾", ciśnienie robocze: 1,5-6,0 Ba
- Temperatura otoczenia pracy: 5 – 38 °C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38 °C
- Czas regeneracji: 37 min
- Przepływ nominalny: 0,3 m³/h
- Zużycie soli na 1 cykl regeneracji: 0,5 kg
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Wydajność dla 10"DH: 1200 l
- Wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość: Ø7 x 13"



**499 PLN netto**  
613,77 PLN brutto

kod	sposób regeneracji	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
230428	półautomatyczny	195x360x(H)x510	18/230	519	<b>499</b>	613,77

## Półka wisząca

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Wykonana w całości z jednego poszycia, bez konsoli
- Przykręcana bezpośrednio do ściany (bez konsoli)



**CENA OD 119 PLN netto**  
od 146,37 PLN brutto

kod	typ	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
811931	pojedyncza	800x300	129	<b>119</b>	146,37
811948	pojedyncza	1000x300	149	<b>139</b>	170,97
811955	pojedyncza	1200x300	159	<b>149</b>	183,27
811962	podwójna	1000x300	229	<b>209</b>	257,07
811979	podwójna	1200x300	319	<b>299</b>	367,77
811986	podwójna	1400x300	339	<b>309</b>	380,07

## Regał magazynowy 4 półki pełne, skręcany

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 40x40 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 50 kg/m²
- 4 półki

**CENA OD 489 PLN netto**  
od 601,47 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
812594	800x400(H)1800	529	<b>489</b>	601,47
812600	1000x400(H)1800	579	<b>549</b>	675,27
812617	1000x500(H)1800	629	<b>589</b>	724,47
812624	1200x500(H)1800	679	<b>639</b>	785,97

## Warnik do wody o pojedynczych ściankach – 6 l i 12 l

- Wykonany ze stali nierdzewnej 304
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Stała temperatura grzania wody: 96 ±3°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika: 25-30 min (211373) lub 30-35 min (211380)
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
- Łatwy dostęp dla serwisu do grzałki i innych elementów sterujących
- Długość przewodu elektrycznego ok. 1,5 m
- Waga: 1,9 kg (211373) lub 2,6 kg (211380)

CENA OD **149** PLN netto

od 183,27 PLN brutto



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
211373	6	285x325x(H)345	1300/230	159	<b>149</b>	183,27
211380	12	345x370x(H)410	2250/230	186	<b>175</b>	215,25

## Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach – 8 l

- Obudowa oraz filtr do kawy wykonany ze stali nierdzewnej 304
- Wewnętrzny filtr na grubo mieloną kawę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu kawy, wyrażony w liczbie filiżanek
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C
- Temperatura podtrzymania: 70 ±5 °C
- Czas zagotowania wody: 40-45 min
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Łatwy dostęp dla serwisu do grzałki i innych elementów sterujących
- Długość przewodu elektrycznego: około 1,5 m
- Waga: 2,6 kg
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych

**179** PLN netto

220,17 PLN brutto



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
211397	8	286x325x(H)402	950/230	199	<b>179</b>	220,17

## Mikser planetarny 20

- Obudowa silnika ze stali lakierowanej na biało
- Podstawa z żeliwa
- Dzieża ze stali nierdzewnej 20 l
- Dźwignia zmiany prędkości
- Dzieża opuszczana mechanizmem ręcznym i całkowicie wyjmowana
- Osłona bezpieczeństwa dzieży z mikrowyłącznikiem
- Dzieże oraz narzędzia można myć w zmywarce
- 3 dostępne prędkości: 404 obr./min dla różgi; 225 obr./min dla mieszadła płaskiego; 125 obr./min dla haka
- Wyłącznik bezpieczeństwa w kolorze czerwonym na korpusie maszyny
- Waga: 98 kg

**2199** PLN netto

2704,77 PLN brutto



kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
226032	20	400x500x(H)850	1100/230	2349	<b>2199</b>	2704,77

## Dyspenser do soków 8 l

- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku zbiornika przeznaczoną na lod schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu

**NOWOŚĆ!**

**159** PLN netto

195,57 PLN brutto



kod	wymiary (mm)	cena katalog. netto	cena promo. netto	cena promo. brutto
425404	263x350x(H)568	167	<b>159</b>	195,57

## Produkty Revolution dostępne na [www.revolution.pl](http://www.revolution.pl), Allegro oraz u dystrybutorów:

### INVEST HORECA Jacek Gargula

ul. Bolesława Prusa 151a, 33-300 Nowy Sącz  
Tel.: 18 262 24 87, Tel. kom.: 691 012 222, 668 560 810  
sklep@investhoreca.pl, www.investhoreca.pl

### XXLgastro Sp. z o.o.

ul. Domaniewska 37A/lokal 324, 02-672 Warszawa  
Tel. biuro: 22 247 85 85  
info@xxlgastro.pl, www.xxlgastro.pl

### TECHNICA GROUP sp. z o.o. sp. k.

Miłosna 2, Ochaby Małe, 43-430 Skoczów  
Tel.: 33 300 11 00, Tel./Fax: 33 852 01 35  
biuro@technica.pl, www.sklep.technica.pl

### Gastro-Marinx

ul. Wincentego Pola 15, 58-506 Jelenia Góra  
Tel. biuro: 75 75 316 92  
sklep@gastro-marinx.pl, www.gastro-marinx.pl

### GASTROPULS.pl

#### - Centrum Wyposażenia Gastronomii

Sklep: ul. Niska 6, 31-306 Kraków  
Tel.: 12 636 01 11, Fax: 12 412 30 58  
Tel. kom.: 507 075 138  
sklep@gastropuls.pl, www.gastropuls.pl

### M&M Gastro

ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice  
Tel.: 324 416 977  
Serwis 24h tel.: 327 508 130  
info@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

### HURTOWNIA ROBIN

#### - Wyposażenie Gastronomii

ul. Łączna 39, 41-300 Dąbrowa Górnicza  
Tel.: 32 268 36 00, Fax: 32 268 36 19  
robin@robin.pl, www.robin.pl

### Gastroprofit

ul. Józefa Grzesiaka „Czarnego” 8/LU14  
31-229 Kraków  
Tel.: 12 307 11 81  
sklep@gastroprofit.pl, www.gastroprofit.pl

### SEKA GROUP Sp. z o.o. - Sprzęt Gastronomiczny, Sprzedaż Wysyłkowa

ul. Sokola 73, 59-300 Lubin  
Tel. biuro: 76 744 91 46  
Tel. kom.: 509 777 184  
sklep@gastro.pl, www.gastro.pl

### NGASTRO

ul. Miłkowskiego 11/1, 30-349 Kraków  
ul. Wajsbony 4/12, 95-200 Pabianice  
Tel.: 881-221-369  
sklep@ngastro.pl, www.ngastro.pl

Oferta ważna od 26 listopada do 31 grudnia 2018r. lub do wyczerpania zapasów.

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy. Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Hendi Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.

Szczegółowych informacji udziela Dział Handlowy:

tel. +48 61 225 49 11/12, e-mail: sklep@revolution.pl

[www.revolution.pl](http://www.revolution.pl), [allegro](http://allegro) [www.allegro.pl](http://www.allegro.pl); [www.facebook.com/skleprevolution](https://www.facebook.com/skleprevolution)