

Gastro Magic

wypożyczalnia

Gastro Magic Service

autoryzowany
dystrybutor



PROMOCJA!

Oferta ważna od 1 do 29 lutego 2016 r.
lub do wyczerpania zapasów.

Ekspres do kawy automatyczny Profi Line

- Menu w języku polskim
- Cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Dotykowy panel sterowania
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 750 g
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Ruchoma wylewka do filiżanek h = 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 50 porcji, taca ociekowa: 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automacyjny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Waga 14 kg

3999,00



20 kg kawy GRATIS
o wartości 12 000 PLN!*



kod	kolor	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
208854	biały	302x450x(H)590	1400/230	4999	3999
208892	czarny	302x450x(H)590	1400/230	4999	3999

* wartość sprzedanych kaw przygotowanych z 20 kg ziarna

Ekspres do kawy automatyczny Kitchen Line

- Menu w języku polskim
- Cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Ruchoma wylewka do filiżanek h = 80-115 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Automacyjny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Waga 11,5 kg

2999,00



10 kg kawy GRATIS
o wartości 6 000 PLN!*

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
208861	302x450x(H)370	1400/230	3499	2999

* wartość sprzedanych kaw przygotowanych z 10 kg ziarna

Piec konwekcyjno-parowy Lainox Naboo

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

- Sterowanie cyfrowe, panel dotykowy
- Pojemność 7x GN 1/1 (NAEV071) lub 10x GN 1/1 (NAEV101)
- Bezpośredni natrysk
- System mycia automatycznego SCS Solid Clean System - z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego - SOLID CLEAN
- KSC004 - sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Wbudowany i wyjmowany przysznik ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1 w zestawie



NAEV071

od 30999,00

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NAEV071	7x GN 1/1	875x825x(H)820	10,5/400	40464	30999
NAEV101	10x GN 1/1	930x825x(H)1040	16/400	47957	45499

Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 1/1 - Lainox Compact

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

- Sterowanie cyfrowe, wyświetlacz alfanumeryczny z panelem górnym (CEV061S), panel dotykowy (CEV061X)
- Bezpośredni natrysk
- CEV061S - 95 zapisanych programów gotowania, możliwość zaprogramowania dodatkowo 99 - po 4 cykle
- CEV061X - 80 zapisanych programów, możliwość programowania i zapisania 400 programów - po 15 cyklów
- System automatycznego mycia
- 2 ruszty GN 1/1 ze stali nierdzewnej w zestawie
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)



CEV061X

od 20949,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
CEV061S	510x800x(H)730	7,75/400	24658	20949
CEV061X	510x800x(H)730	7,75/400	31180	26099

Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 1/1 - Lainox Compact

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

- Sterowanie cyfrowe, wyświetlacz alfanumeryczny z panelem bocznym (CVE061S) lub panel dotykowy (CVE061X)
- Bezpośredni natrysk
- CVE061S - 95 zapisanych programów gotowania, możliwość zaprogramowania dodatkowo 99 - po 4 cykle
- CVE061X - 80 zapisanych programów, możliwość programowania i zapisania 400 programów - po 15 cyklów
- System automatycznego mycia
- 2 ruszty GN 1/1 ze stali nierdzewnej w zestawie
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)

CVE061X



od 20169,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
CVE061S	850x650x(H)690	8,25/400	24199	20169
CVE061X	850x650x(H)690	8,25/400	33769	27999

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece konwekcyjno-parowe elektryczne, sterowanie elektroniczne



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
- Z bezpośrednim wytwarzaniem pary, wentylator z rewersem
- Termostat: +50°C do +270°C
- Odległość między półkami: 68 mm [225547, 225561, 225585], 70 mm [225691], 73 mm [225042]
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Możliwość programowania [99 programów – po 4 kroki każdy]
- ASM – Automacyjny System Myjący [225561, 225585]

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
225691	3x GN 1/1	790x750x(H)505	3,7/230	5299	4691
225042	4x GN 1/1	790x750x(H)635	6,4/400	5799	5499
225547	5x GN 2/3	610x730x(H)660	3,2/230	8499	6899
225561	7x GN 1/1	935x930x(H)825	8,4/400	14999	11999
225585	11x GN 1/1	935x930x(H)1150	16/400	19999	17499

Piece konwekcyjno-parowe elektryczne, sterowanie manualne



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
- Z bezpośrednim wytwarzaniem pary, wentylator z rewersem
- Termostat: +50°C do +275°C [225554], +100°C do +275°C [225530, 225578], +50°C do +300°C [225684, 225677]
- Odległość między półkami: 68 mm [225554, 225578], 70 mm [225684], 73 mm [225677], 80 mm [225530]
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora z oświetleniem
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Wentylator o zmiennym kierunku obrotów

kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
225684	3x GN 1/1	790x750x(H)505	3,2/230	4999	4499
225677	4x GN 1/1	790x750x(H)635	6,4/400	5489	4999
225530	5x GN 2/3	610x730x(H)660	3,2/230	6999	5499
225554	7x GN 1/1	935x930x(H)825	8,4/400	11999	8899
225578	11x GN 1/1	935x930x(H)1150	16/400	16499	13999

Podstawy pod piece



kod	pojemność	pasuje do pieców	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
225646	6x GN 2/3	225530, 225547	590x480x(H)700	1499	1199
225653	6x GN 1/1	225554, 225561	910x680x(H)700	1499	1199
225660	2x 6x GN 1/1	225578, 225585	950x800x(H)700	1499	1199
225639	6x 600x400	225516, 225523	760x520x(H)950	1499	1199

Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304, tłoczony
- Żeliwne palniki z mosiężnymi koronami, samostabilizujący się płomień
- 4 palniki: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW
- Palniki o mocy 6 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Moc piekarnika 6 kW
- Ruszty dla garnków o śr. od 11 do 40 cm
- Piekarnik gazowy statyczny na GN 2/1 o wym.: 560x660x(H)310 mm



7846,00

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	moc całkowita (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7G4SF77	700x700x(H)850	25	9846	7846

Kuchnia gazowa 2-palnikowa na podstawie otwartej

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, tłoczony
- Żeliwne palniki z mosiężnymi koronami, samostabilizujący się płomień
- 2 palniki: 1x3,5kW+1x6kW
- Palniki o mocy 6 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Ruszty dla garnków o śr. od 11 do 40 cm



3726,00

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7G2SA77	400x700x(H)850	9,5	4726	3726

Kuchnia elektryczna 4-płytkowa na podstawie otwartej

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (Ø 150/220 mm)
- 4 płyty: 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni
- Zaokrąglone narożniki



4956,00

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7E4A77	700x700x(H)850	8,2/400	6156	4956

Urządzenie elektryczne do gotowania makaronu i pierogów – z szafką

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304, zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Koszki na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Z nienagrzewającym się uchwytem (koszki zamawiać osobno)
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobnią
- Pojemność zbiornika: 26 l (MG7EC477SC) lub 40 l (MG7EC777SC)



od **6943,00**

made by
MBM MG7EC477SC

kod	typ	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7EC477SC	pojedyncze	400x700x(H)850	5,5/400	8643	6943
MG7EC777SC	podwójne	700x700x(H)850	9/400	10087	8087

Płyta grillowa ryflowana elektryczna

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed przyskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wymiawanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem
- Zakres temperatur 170-300°C



5276,00

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7EFTA477R	400x700x(H)850	350x500	4/400	6576	5276

Frytownica elektryczna – z szafką

- Blat i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Termostat bezpieczeństwa
- System „zimnej strefy” zwiększa wydajność tłuszczu
- Spust oleju i pojemnik na olej w szafce pod komorą
- Komora o wymiarach: 280x340x(H)240 mm (MG7EF477) lub 2x 280x340x(H)240 mm (MG7EF777)
- Na szafce zamkniętej
- Grzałka ze stali nierdzewnej AISI 304 obracana o 90°C, co umożliwiła dokładne mycie komory frytownicy



od **6083,00**

made by
MBM

kod	typ	poj. (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7EF477	pojedyncza	13	400x700x(H)850	9/400	7583	6083
MG7EF777	podwójna	2x 13	700x700x(H)850	18/400	13099	10099

Patelnia przechyłna elektryczna 60 l

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, 10 mm
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu (75-300 °C)
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia



12865,00

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	wymiary zbiornika (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7EBR77	800x700x(H)850	707x480x(H)164	9/400	15865	12865

Kocioł warzelny elektryczny 50 l

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wymiawony filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniemierzem



15699,00

made by
MBM

kod	wymiary (mm)	wymiary kotła (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7E50177	700x700x(H)850	Ø 400x(H)420	9/400	20699	15699

Zmywarki DIHR DS



- Sterowanie manualne
- Niezawodne, ciche, proste w obsłudze
- 1 lub 3 programy mycia (w zależności od modelu)
- Dwuwarstwowa obudowa oraz drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Tłoczona w płaszczu komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Temperatura wody myjącej +55°C, wody płuczącej +85°C
- Dozownik nabytyszczacza, dozownik detergentu
- System Thermostop – gwarantuje wyparzenie w temp. +85 °C
- Pompa odpływowa

Zmywarka do filiżanek 35 x 35

- Kosz: 350x350 mm
- Maksymalna wysokość mytego naczynia: 270 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s* [DS35 PS DDE] lub 3/90 s*, 120 s*, 180 s* [DS35T PS DDE]
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 1,4 l
- Sterowanie manualne [DS35] i elektroniczne [DS35T]
- Wydajność: DS35 PS DDE – do 30 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 18 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C DS35T PS DDE – do 40/30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 18/18/18 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna [pojemność/moc]: 12 l / 1,85 kW
- Bojler [pojemność/moc]: 3 l / 2,4 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wyposażenie: 2 kosze na szkło 350x350x(H)110 mm, – 1 wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, – 1 koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm

od **5099,00**



DS35 PS DDE

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
DS35 PS DDE	415x465(+305)x(H)670	2,59/230	5999	5099
DS35T PS DDE	415x465(+305)x(H)670	2,59/230	6199	5299

Zmywarka do szkła 40 x 40

- Kosz: 400x400 mm
- Maksymalna wysokość mytego naczynia: 305 mm (szkło) lub 295 mm (talerze)
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s* [DS40] lub 3/90 s*, 120 s*, 180 s* [DS40T]
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 1,8 l
- Sterowanie manualne [DS40] i elektroniczne [DS40T]
- Wydajność: DS40 PS DDE – do 30 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 16 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C DS40T PS DDE – do 36/30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 16/16/16 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna [pojemność/moc]: 15,5 l / 1,85 kW
- Bojler [pojemność/moc]: 3,4 l / 2,8 kW
- Pompa wspomagająca płukanie
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wyposażenie: 2 kosze na szkło 400x400x(H)135 mm, – 1 wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, – 1 koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm

od **6999,00**



DS40 PS DDE PAPER

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
DS40 PS DDE PAPER	460x545(+355)x(H)715	3,2/230	7999	6999
DS40T PS DDE PAPER	460x545(+355)x(H)715	3,2/230	8399	7399

Zmywarka do naczyń 50 x 50

- Kosz: 500x500 mm
- Maksymalna wysokość mytego naczynia: 310 mm (szkło) lub 325 mm (talerze)
- Ilość/długość cyklu mycia: 2/120 s*, 180 s* [DS50] i 3/90 s*, 120 s*, 180 s* [DS50T]
- Sterowanie manualne [DS50] i elektroniczne [DS50T]
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność: DS50 PS DDE PAPER – do 30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 21/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C DS50T PS DDE PAPER – do 40/30/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +55°C – do 20/20/20 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wanna [pojemność/moc]: 27 l / 2,7 kW
- Bojler [pojemność/moc]: 5,7 l / 4,5 kW
- Pompa wspomagająca płukanie
- Wyposażenie: – 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm

od **8779,00**



DS50T PS DDE PAPER

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
DS50 PS DDE PAPER	595x610(+390)x(H)845	5,15/400	9799	8779
DS50T PS DDE PAPER	595x610(+390)x(H)845	5,15/400	9999	8999

* Podany czas mycia może się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85°C

Zmywarka do tac 600x400 mm



- Sterowanie elektroniczne
- Wbudowany dozownik nabytyszczacza
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 400 mm
- Możliwość mycia pojemników i tac GN 1/1 oraz 600x400 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 4/30 s*, 120 s*, 180 s*, 300 s*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność przy zasilaniu wodą 50°C: 60/30/20/12 koszy/h
- Wydajność przy zasilaniu wodą 10°C: 25/25/20/12 koszy/h
- Wanna [pojemność/moc]: 16,5 l / 2,7 kW
- Bojler [pojemność/moc]: 5,7 l / 6 kW
- Wyposażenie: – kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, – stelaż na 6 tac 500x500x(H)150 mm, – koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
- G600S PS DDE PAPER – dozownik detergentu, pompa wspomagająca płukanie



G600S

od **9999,00**

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
G600S	600x680(+450)x(H)860	6,65/400	12999	9999
G600S PS DDE PAPER	600x680(+450)x(H)860	6,65/400		11429

Zmywarka do tac 600x400 mm



- Sterowanie elektroniczne
- Kosz: 500x610 mm
- Wbudowany dozownik nabytyszczacza i detergentu, pompa wspomagająca płukanie
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 450 mm
- Możliwość mycia pojemników i tac 600x400 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 4/30 s*, 120 s*, 180 s*, 300 s*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,6 l
- Wydajność: – do 60/30/20/12 koszy/h przy wodzie zasilającej +50°C – do 40/30/20/12 koszy/h przy wodzie zasilającej +10°C
- Wanna [pojemność/moc]: 25 l / 2,7 kW
- Bojler [pojemność/moc]: 10 l / 9 kW
- Regulowane stalowe nóżki min. 135 max. 200 mm
- Wyposażenie: – kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm, – stelaż na 6 tac 500x500x(H)150 mm, – koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm



15999,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
LP1 S5 PLUS DDE PAPER	600x700(+465)x(H)1380	10,1/400	17999	15999

Zmywarka kapturowa do naczyń 50 x 50



- Sterowanie manualne
- Kosz: 500x500 mm
- Wbudowany dozownik nabytyszczacza i detergentu, filtr powierzchniowy w komorze mycia
- Maksymalna wysokość mytych naczyń: 410 mm
- Możliwość mycia pojemników i tac GN 1/1
- Ilość/długość cyklu mycia: 2/50 s*, 120 s*
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,8 l
- Wydajność: do 70/30 koszy/h
- Wanna [pojemność/moc]: 30 l / 2,7 kW
- Bojler [pojemność/moc]: 10 l / 9 kW
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Regulowane stalowe nóżki min. 135 max. 200 mm
- Wyposażenie: – 2 kosze na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 2 koszyki na sztućce Ø120x(H)120 mm



11999,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
HT11 DF DDE	720x735x(H)1445/1880	10,12/400	13999	11999

do cen należy doliczyć VAT 23%

Nadstawa chłodnicza

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej, z witrażem ze szkła hartowanego
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Wyposażona w cyfrowy termostat i wyświetlacz LCD
- Odpowiednia do pojemników GN o maksymalnej wysokości 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

1699,00



kod	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232903	5 x GN 1/4	335x1200x(H)425	161/230	1999	1699

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z blatem roboczym

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem wspomagającym
- Z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 2-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +32°C
- Cena nie obejmuje pojemników GN

2299,00



kod	wymiary (mm)	temp. (°C)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232019	900x700x(H)880	+2/+8	250/230	2699	2299

Stół chłodniczy Profi Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 2-drzwiowa komora mroźnicza w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C

3739,00



kod	wymiary (mm)	temp. (°C)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232040	1360x700x(H)850	+2/+8	330/230	4399	3739

Stół chłodniczy 3-drzwiowy z blatem roboczym

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem wspomagającym
- Z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 3-drzwiowa komora chłodząca w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +32°C
- Cena nie obejmuje pojemników GN

3299,00



kod	wymiary (mm)	temp. (°C)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232026	1365x700x(H)880	+2/+8	300/230	3999	3299

Stół mroźniczy Profi Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- 2-drzwiowa komora mroźnicza w standardzie GN 1/1
- Wyposażony w cyfrowy wyświetlacz
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C

4589,00



kod	wymiary (mm)	temp. (°C)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232064	1360x700x(H)850	-17/-22	400/230	5399	4589

Szafa chłodnicza Kitchen Line

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali ocynkowanej)
- Chłodzenie wymuszone, czynnik chłodzący R134a
- Agregat na dole szafy gwarantuje lepsze chłodzenie komory także w ciepłych pomieszczeniach
- Zakres temperatur -5/+5°C
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat, włącznik główny
- Pojemność 600 l (232224) lub 1200 l (232231)
- Komora w standardzie GN 2/1
- W zestawie 3 półki GN 2/1 plus 1 do położenia na dnie komory
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt zintegrowany z drzwiami
- Zaokrąglone zewnętrzne narożniki
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Waga 115 kg (232224) lub 180 kg (232231)

od **2989,00**



kod	typ	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232224	pojedyncza	685x800x(H)2135	260/230	3299	2989
232231	podwójna	1382x800x(H)2135	420/230	4999	4249

Szafa mroźnicza Kitchen Line

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali ocynkowanej)
- Chłodzenie wymuszone, czynnik chłodzący R404a
- Agregat na dole szafy gwarantuje lepsze chłodzenie komory także w ciepłych pomieszczeniach
- Zakres temperatur -18/-12°C
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat, włącznik główny
- Pojemność 600 l (232248) lub 1200 l (232255)
- Komora w standardzie GN 2/1
- W zestawie 3 półki GN 2/1 plus 1 do położenia na dnie komory
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt zintegrowany z drzwiami
- Zaokrąglone zewnętrzne narożniki
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Waga 120 kg (232248) lub 190 kg (232255)

od **3399,00**



kod	typ	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
232248	pojedyncza	685x800x(H)2135	330/230	3999	3399
232255	podwójna	1382x800x(H)2135	600/230	5799	4999

Pojemniki GN Budget Line

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie
- Odporność termiczna od -40°C do 300°C
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, barmach i podgrzewaczach
- Możliwość piętrowania
- Można myć w zmywarkach

Pojemnik GN 1/1 - 530x325 mm

od **25,00**



kod	rozmiar	pojemność (l)	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
999110	GN 1/1	2,5	20	32	25
999111	GN 1/1	5	40	36	28
999112	GN 1/1	9	65	39	30
999113	GN 1/1	14	100	49	39
999114	GN 1/1	21	150	89	67
999236	GN 1/1	28	200	99	76

Pojemnik GN 1/2 - 325x265 mm

od **14,00**



kod	rozmiar	pojemność (l)	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
999115	GN 1/2	1	20	19	14
999116	GN 1/2	2	40	22	17
999117	GN 1/2	4	65	24	18
999118	GN 1/2	6,5	100	32	25
999119	GN 1/2	9,5	150	49	39
999237	GN 1/2	12,5	200	64	51

Pojemnik GN 2/3 - 354x325 mm

od **23,00**



kod	rozmiar	pojemność (l)	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
999120	GN 2/3	3	40	29	23
999121	GN 2/3	5,5	65	34	26
999122	GN 2/3	9	100	44	34
999123	GN 2/3	13	150	64	51

Pojemnik GN 1/9 - 176x108 mm

od **9,00**



kod	rozmiar	pojemność (l)	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
999239	GN 1/9	0,6	65	12	9
999134	GN 1/9	1	100	17	14

Pojemnik GN 1/3 - 325x176 mm

od **12,00**



kod	rozmiar	pojemność (l)	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
999238	GN 1/3	0,6	20	16	12
999124	GN 1/3	1,5	40	18	14
999125	GN 1/3	2,5	65	19	15
999126	GN 1/3	4	100	28	21
999127	GN 1/3	5,7	150	39	30
999376	GN 1/3	7,8	200	46	36

Pojemnik GN 1/4 - 265x162 mm

od **13,00**



kod	rozmiar	pojemność (l)	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
999128	GN 1/4	1,8	65	17	13
999129	GN 1/4	2,8	100	22	18
999130	GN 1/4	4	150	34	27
999377	GN 1/4	5,5	200	44	35

Pojemnik GN 1/6 - 176x162 mm

od **11,00**



kod	rozmiar	pojemność (l)	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
999131	GN 1/6	1	65	15	11
999132	GN 1/6	1,6	100	19	15
999133	GN 1/6	2,4	150	29	23
999378	GN 1/6	3,4	200	39	29

Pokrywka do GN

od **8,00**



kod	rozmiar	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
999135	GN 1/1	530x325	34	33
999136	GN 1/2	265x325	26	21
999137	GN 1/3	325x176	17	15
999138	GN 1/4	265x162	15	14
999139	GN 1/6	176x162	11	10
999143	GN 2/3	354x325	27	26
999144	GN 1/9	176x108	9	8

Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni, a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



od **2969,00**

kod	wymiary (mm)	poj. (l)	wsad (kg)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
226315	260x500x(H)500	10	8	370/230	3299	2969
226209	385x670x(H)725	22	17	750/230	3799	3419
226308	424x735x(H)805	32	25	1100/230	4779	4309
226322	480x805x(H)825	41	35	1100/230	6999	5999

Skrobka do ciasta

- Wykonana z polipropylenu
- Można myć w zmywarkach



od **9,00**

kod	kształt	wymiary (mm)	ilość w zestawie	cena katalogowa	cena promocyjna
554166	półokrągły	120x88	6 szt.	12	9
554364	prostokątny	120x96	6 szt.	12	9
554432	trapez	216x128	3 szt.	14	10

Nóż do ciasta

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach



12,00

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
553404	150x110	14	12

Pojemnik termoizolacyjny

- Wykonany z pianki polipropylenowej EPP
- Korpus i pokrywa w kolorze czarnym
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe
- Możliwość przewożenia różnych konfiguracji GN
- Możliwość piętrowania



149,00

kod	wymiary zew. (mm)	wymiary wew. (mm)	poj. (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
707951	685x485x(H)260	625x425x(H)200	53	179	149

Worki do szprycowania – jednorazowe HACCP

- Wykonane z polietylenu
- Grubość folii: 90 mikronów
- Opakowanie – rolka 100 szt.
- Zgodne ze standardami HACCP



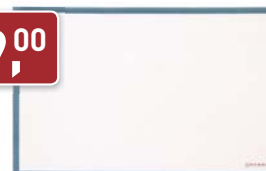
42,00

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
557105	550x290	49	42

Mata silikonowa do pieczenia

- Odporność termiczna: od -40 do 250 °C
- Można myć w zmywarkach

od **49,00**



kod	wymiary (mm)	grubość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
677810	530x325	0,7	59	49
677827	600x400	0,7	76	61

Walek do ciasta

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Oparty na tulejach ślizgowych
- Nie można myć w zmywarkach

79,00

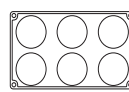


kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
515006	Ø65x250/470	1,8	89	79

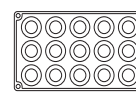
Formy silikonowe do pieczenia

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
- Wymiary catkowitzki formy: 176 x 300 mm

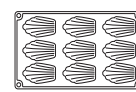
36,00



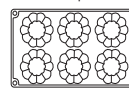
Semi-Sphere



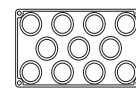
Tartalette



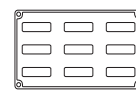
Madeleines



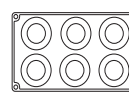
Briochette



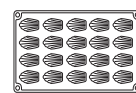
Mini-Muffins



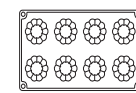
Mini-Cake



Muffins



Mini-Madeleines



Cannele Bordelais

kod	wymiary (mm)	ilość otworów	cena katalogowa	cena promocyjna	
676202	Semi-Sphere	Ø70x(H)32	6	45	36
676509	Tartalette	Ø50x(H)17	15	45	36
676707	Madeleines	70x47x(H)17	9	45	36
676806	Briochette	Ø80x(H)40	6	45	36
676905	Mini-Muffins	Ø53x(H)30	11	45	36
677001	Mini-Cake	80x30x(H)33	9	45	36
677209	Muffins	Ø69x(H)40	6	45	36
677308	Mini-Madeleines	42x29x(H)11	20	45	36
677506	Cannele Bordelais	Ø54x(H)48	8	45	36

Kruszarka do lodu

- Szeroka rynienka do lodu i obudowa ze szrotowanej stali nierdzewnej
- Noże ze stali nierdzewnej i wytrzymały mechanizm kruszący
- Przejrzysty, nietłukący pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej



nowość!

219,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
271520	170x220x(H)460	80/230	249	219

Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x 429x345 mm

- Sterowanie elektroniczne
- Pojemność 4x 429x345 mm
- Programowalny - 99 programów
- Wentylator z rewersem
- Bezpośrednie nawilżanie - 10-stopniowe
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm w zestawie



3399,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
225035	590x695x(H)590	2,9/230	3999	3399

Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem 4x 600x400 mm

- Sterowanie manualne [225516, 225523] lub elektroniczne [225059]
- Pojemność 4x 600x400 mm
- 2 wentylatory z rewersem
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3



225516

od 3599,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
225516	790x750x(H)635	3,4/230	4499	3599
225523	790x750x(H)635	6,4/400	5999	4799
225059	790x750x(H)635	6,4/400	6999	5599

Piec elektryczny piekarniczo-cukierniczy 6x 600x400

- Pojemność 6 x 600x400 mm
- Odległość między półkami 87 mm
- Idealnie gładka, szczelna komora, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- 5-calowy kolorowy podświetlany ekran dotykowy (LCD - TFT) o wysokiej rozdzielczości
- Pokrętko Scroller z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Manualne lub automatyczne nagrzewanie wstępne, nawilżanie ręczne
- Fast Dry - przyspieszone osuszanie komory
- Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- Półautomatyczny system myjący
- Złącze USB (pobieranie danych HACCP, wgrywanie/pobieranie programów pieczenia)
- ECOSPEED - dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, piec optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- Rozmrażanie, funkcja Multilevel
 - niezależne gotowanie na różnych półkach
- ACC - Aroma Automatic Cooking
 - z 130 zapisanymi przepisami, 56 programów dla ciast, cukiernictwa, piekarnictwa, pizzerii, możliwość programowania i zapisania 400 programów pieczenia
- Gotowanie ręczne - z możliwością ustawienia maksymalnie 15 cykli w serii automatycznej
- 2 aluminiowe blachy 600x400 mm w zestawie

Aroma **LAINOX**
DEVICE FOR COOKING



26029,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena
ABE064X	990x855x(H)770	10/400	26029

Piec elektryczny piekarniczo-cukierniczy 8x 600x400

- Pojemność 8 x 600x400 mm
- Odległość między półkami 90 mm
- Liczba porcji 128/160
- Idealnie gładka, szczelna komora, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- 10-calowy kolorowy ekran dotykowy (LCD - TFT) o wysokiej rozdzielczości wyświetlacz, który można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, zapisując najczęściej używane programy jako pierwsze
- Połączenie z Chmurą LAINOX za pomocą Wi-Fi/kabla sieciowego umożliwiające zapisanie własnych ustawień, aktualizacji oprogramowania, archiwizowanie danych HACCP i pobieranie nowych przepisów
- System automatycznego mycia SCS Solid Clean System z wbudowanym zbiornikiem i dozowaniem środka myjącego Solid Clean
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa(Ø 3 mm)
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 aluminiowe blachy 600x400 mm w zestawie

Aroma by Naboo **LAINOX**
DEVICE FOR COOKING



40529,00

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena
AREN084	930x825x(H)1040	16/400	40529

Oferta ważna od 1 do 29 lutego 2016 r. lub do wyczerpania zapasów.

Gazetka nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu prawa. Podane ceny są cenami netto, należy do nich doliczyć podatek VAT 23%.

Ceny promocyjne nie łączą się z innymi rabatami. Ceny nie zawierają kosztów transportu, montażu i szkolenia.

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.

Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Firma Gastro Magic Service nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.

Gastro Magic Service

ul. Siedmiogrodzka 20

01-232 Warszawa, Poland

e-mail: zakupy@gastrowypozyczalnia.pl

Telefony kontaktowe: 502 645 921, 501 155 827