

Piec do pizzy 1-poziomowy

- profesjonalny piec do wypieku pizzy
- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- wykonanie nierdzewne
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza

- wentylowane płyty szamotowe
- powiększona komora - wymiar pizzy 35 cm
- kominiek do usuwania nadmiaru wilgoci

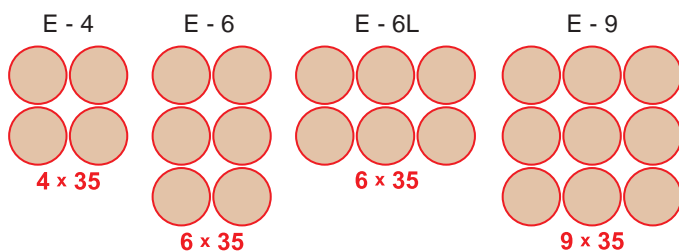


E - 4



E - 6L

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Cena netto PLN
00006542	E - 4	98 x 92 x 42	70 x 70 x 15	4 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	1	3 550,-
00006551	E - 6	98 x 127 x 42	70 x 105 x 15	6 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	7,2	1	4 550,-
00006552	E - 6L	131 x 92 x 42	105 x 70 x 15	6 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	8	1	5 300,-
00006553	E - 9	131 x 127 x 42	105 x 105 x 15	9 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	12	1	5 990,-



Made in CZ

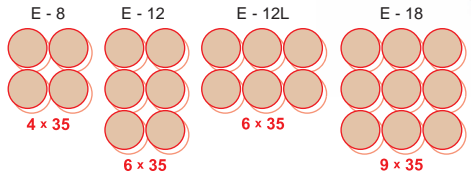


HIT!

Piec do pizzy 2-poziomowy

- profesjonalny piec do wypieku pizzy
- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450°C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- wykonanie nierdzewne
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza

- wentylowane płyty szamotowe
- powiększona komora - wymiar pizzy 35 cm
- kominiek do usuwania nadmiaru wilgoci



Made in CZ

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Wymiary wewnętrzne cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Ilość komór	Cena netto PLN
00006543	E - 8	98 x 92 x 76	70 x 70 x 15	2 x 4 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	2	5 990,-
00006554	E - 12	98 x 127 x 75	70 x 105 x 15	2 x 6 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	14,4	2	7 790,-
00006555	E - 12L	131 x 92 x 75	105 x 70 x 15	2 x 6 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	16	2	9 390,-
00006556	E - 18	131 x 127 x 75	105 x 105 x 15	2 x 9 x 35	400 V / 3N / 50 Hz	24	2	10 690,-

Podstawa pod piec do pizzy

- podstawa pod piec do pizzy E
- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo
- możliwość wyjęcia dolnej poprzeczki w celu umieszczenia miksera spiralnego pod piecem



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00000467	S - 4	98 x 83 x 96	900,-
00000468	S - 6	98 x 111 x 96	940,-
00000469	S - 6S	131 x 83 x 96	970,-
00000470	S-9	131 x 111 x 96	1 010,-

Mikser spiralny

HIT!

- profesjonalny mikser spiralny do ciasta ciężkiego (pizza, pierogi)
- stała głowica i dzieża
- uchylna chromowana siatka zabezpieczająca
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- dzieża oraz spirala wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 nóżki


 Made in IT
 

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Ø dzieży cm	Pojemność l	Pojemność ciasta kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Głębokość dzieży cm	Cena netto PLN
00006524	TFC - 17	35 x 67,5 x 62	32	15	12	230 V / 50 Hz	0,9	60	21	3 990,-
00006525	TFC - 17T	35 x 67,5 x 62	32	15	12	400 V / 3N / 50 Hz	0,75	60	21	3 990,-
00006526	TFC - 22	39 x 70 x 62	36	20	18	230 V / 50 Hz	0,9	65	21	4 490,-
00006527	TFC - 22T	39 x 70 x 62	36	20	18	400 V / 3N / 50 Hz	0,75	65	21	4 490,-
00006528	TFC - 33T	43 x 76 x 70	40	33	25	400 V / 3N / 50 Hz	1,1	95	26	5 290,-
00006530	TFC - 42T	48 x 82 x 70	45	40	38	400 V / 3N / 50 Hz	1,1	105	26	6 000,-
00006529	TFC - 53T	53 x 84 x 70	50	50	44	400 V / 3N / 50 Hz	1,5	110	27	6 700,-

Stół do pizzy dwudrzwiowy

- automatyczne odmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 5x GN 1/6
- wykonanie nierdzewne
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nadstawka ze stali nierdzewnej, częściowo osłaniająca pojemniki GN z półproduktami
- temperatura komory chłodniczej +2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R - 134 A



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00001406	SP - 902	90 x 70 x 85	230 V / 50 Hz	0,25	3 190,-

 Więcej stołów w dziale
CHŁODNICTWO ▶▶▶

Siatka aluminiowa do pizzy

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równego wypieku
- wykonana z wytrzymałego aluminium w technologii beznitowej
- nie należy myć w zmywarkach



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007316	SA26	Ø 26 cm	23,-
00007317	SA28	Ø 28 cm	24,-
00007318	SA30	Ø 30 cm	25,-
00007319	SA33	Ø 33 cm	26,-

Formy oksydowane

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nia należy myć w zmywarkach



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007320	FO24	Ø 24 x 2,5	8,50
00007321	FO26	Ø 26 x 2,5	9,50
00007322	FO28	Ø 28 x 2,5	10,-
00007323	FO30	Ø 30 x 2,5	10,-
00007324	FO32	Ø 32 x 2,5	13,-
00007325	FO34	Ø 34 x 2,5	15,-
00007326	FO36	Ø 36 x 2,5	19,-
00007327	FO40	Ø 40 x 2,5	23,-
00007328	FO45	Ø 45 x 2,5	29,-

Uchwyt do foremek zaciskowy

- wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej z systemem samozaciskowym



Indeks	Oznaczenie	Cena netto PLN
00007329	UF19	26,-

Łopata do pizzy

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007308	ŁP - 1	31 x 150	108,-
00007309	ŁP - 2	26 x 100	79,-



Nóż krążkowy do pizzy

- ostrze tnące wykonane ze stali chromowej umożliwia łatwe przecinanie grubego ciasta, nawet z dużą ilością farszu
- obrotowe ostrze umożliwia ruch przecinający od góry, a nie przesuwany jak podczas krojenia tradycyjnym nożem
- uchwyt wykonany z aluminium
- masywny kołnierz chroni kciuk przed kontaktem z ostrzem

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007314	NKA - 7	Ø 6,7	28,-
00007315	NKG - 9	Ø 9,0	30,-



Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym / mosiężnym

- skrobak ze stali nierdzewnej
- trzonek drewniany
- naturalne włosie
- **włosie ryżowe:** zalecane gdy wypiek odbywa się bezpośrednio na płycie szamotowej
- **włosie mosiężne:** zalecane gdy wypiek odbywa się na siatkach lub w formach

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00007310	SZ - R	75	68,-
00007311	SZ - M	75	78,-
Wkłady:			
00007312	W - SZ - R	13 x 4,5	12,-
00007313	W - SZ - M	15 x 4,5	44,-



Torba termiczna do transportu pizzy

- torba na 2 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem
- przezroczysta kieszka na rachunki
- boczne kieszenie na napoje



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00006574	TP 2 / 35	37 x 37 x 11	159,-
00006579	TP 2 / 45	47 x 47 x 11	189,-

Torba termiczna do transportu pizzy

- torba na 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem
- przezroczysta kieszka na rachunki
- boczne kieszenie na napoje



Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Cena netto PLN
00006578	TP 4 / 35	37 x 37 x 21	179,-
00006580	TP 4 / 45	47 x 47 x 21	209,-



Jak najtaniej dostarczać pizzę do klienta?

Pizza dostarczana do klienta, najwięcej ciepła traci podczas otwierania torby. Oczywistym wydaje się stosowanie jak największej ilości toreb, tak aby każdą z nich otwierać możliwie jak najrzadziej. Pozostaje problem transportu i przenoszenia przez kierowcę kilku toreb na raz, który rozwiązuje System **BAG-ON-BAG** dedykowany dla pizzerii, które chcą dostarczać produkt **TANIO** – realizacja kilku zamówień z jednego wyjazdu; **SKUTECZNIE** – klient otrzymuje gorącą pizzę dzięki dopiero co otwartej torbie.

ZAPEWNIAMY, że System BAG-ON-BAG jest najefektywniejszym sposobem profesjonalnej dostawy gastronomii.

TRADYCYJNA TORBA

OTWIERASZ - ZAMYKASZ
TORBĘ **8** RAZY

1 odbiorca - temp. 70°C
2 odbiorca - temp. 60°C
3 odbiorca - temp. 55°C
4 odbiorca - temp. 50°C
5 odbiorca - temp. 40°C
6 odbiorca - temp. 30°C
7 odbiorca - temp. 20°C
8 odbiorca - temp. 10°C

1 odbiorca - temp. 70°C
2 odbiorca - temp. 60°C
3 odbiorca - temp. 70°C
4 odbiorca - temp. 60°C
5 odbiorca - temp. 70°C
6 odbiorca - temp. 60°C
7 odbiorca - temp. 70°C
8 odbiorca - temp. 60°C

BAG ON BAG THERMO SYSTEM

OTWIERASZ - ZAMYKASZ
TORBĘ **2** RAZY

**MEGA OSZCZĘDNOŚĆ !
SATYSFAKCJA KLIENTA !**

