Adacor PROFESSIONAL HoReCa

Sklep i Hurtownia Naczyń
ul. Kołobrzeska 18
78-100 Kołobrzeg-Budzistowo
kom. 518 936 065
tel. +48 94 352 19 91

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

SZRON Łódź

www.adacor.pl

WSTĘP
INFORMACJE OGÓLNE 1
SPIS TREŚCI 2
LEGENDA 3-4

OBRÓBKA TERMICZNA
OPIEKACZE 5
FRYTOWNICE 6-7
NALEŚNIKARKI 8
GRILLE KONTAKTOWE 9
PŁYTY GRILLOWE 10
KUCHNIE GAZOWE 12-13
KUCHENKI INDUKCYJNE 14
PIECE KONWEKCYJNE/-PAROWE 14-17
BLACHY 17
TABORETY GAZOWE 18-20
CYRKULATORY SOUS-VIDE 20
PATELNIE ELEKTR./GAZOWE 21-22
PIECE DO PIZZY 22-24

WYPOSAŻENIE CATERINGU
BEMARY 25-26
PODGRZEWACZE NA PASTĘ 27-29
PODGRZEWACZE ELEKTRYCZNE 30-31
WÓZKI DO PODGRZEWANIA 32
AKCESORIA DO PODGRZEWACZY 33
GRZAŁKI ELEKTRYCZNE 33
WARNIKI DO WODY 34
ZAPARZACZE 35
TERMOSY 36-37
KOCIOŁKI DO ZUP 37
TACE DO SERWOWANIA 38-40

AKCESORIA KUCHENNE
PRZYBORNIKI BARMAŃSKIE 42
SITKA 42
NACZYNIA ZE STALI NIERDZEWNEJ 43-44
SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY 45
PRZYBORY KUCHENNE 46-47
POJEMNIKI NA SZTUĆCE 48
SOSJERKI 48
SZCZYPCE KUCHENNE 49
PATERY 49
MŁYNKI DO PIEPRZU 49
DESKI DO KROJENIA 50

OBRÓBKA MECHANICZNA
OBIERACZKI DO WARZYW 51
CUTTERY 52
WILKI DO MIĘSA 53-54
AKCESORIA DO WILKÓW 55
KOTLECIARKI 56
SZATKOWNICE DO WARZYW 57
TARCZE DO SZATKOWNIC 58
KRAJALNICE 59-60
AKCESORIA DO KRAJALNIC 61
MIKSERY PLANETARNE 62
MIKSERY SPIRALNE 63-64
MIESZARKI DO FARSZU 64
PIŁA DO MIĘSA Z KOŚCIĄ 64
NADZIEWARKI 65

ZMYWALNIA
ZMYWARKI 67-68, 70-71, 73-75
ŚRODKI CHEMICZNE 75-76
KOSZE DO ZMYWAREK 76
PODSTAWY POD ZMYWARKI 77
UZDATNIACZE DO WODY 77
SPRYSKIWACZE 78

HIGIENA
SUSZARKI DO RĄK 79-82
SUSZARKI DO WŁOSÓW 82
DOZOWNIKI DO PAPIERU 83-84
DYSPENSERY MYDŁA W PŁYNIE 84-87

NACZYNIA I POJEMNIKI
GARNKI 88-89
RONDLE, WIADRA 90
PATELNIE 91
POJEMNIKI GN - STAL 92-95
POJEMNIKI GN - PERFOROWANE 96
POKRYWKI DO POJEMNIKÓW GN 97
LISTWY WSPORNIKOWE 97
KUWETY DO LODÓW 97
POJEMNIKI GN - POLIWĘGLAN 98-99

CHŁODNICTWO
WITRYNY NA WINO 100-102
WITRYNY PRZESZKLONE 103-110
WITRYNY EKSPOZYCYJNE 105-106
SZAFY CHŁOD. **112**, 114-115, 120-121
SZAFY CHŁOD.-MROŻ. 116, 119, 121
SZAFY MROŹNICZE **113**, 117-118, 120
STOŁY CHŁODNICZE 122-124
STOŁY SAŁATKOWE 125
STOŁY DO PIZZY 126-127
STOŁY MROŹNICZE 127-128
NADSTAWKI CHŁODNICZE 129-131
ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE 132-133
GRANITORY 134

TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE
WÓZKI KELNERSKIE 135-136
WÓZKI TRANSPORTOWE 137-138
REGAŁY MAGAZYNOWE 139
WÓZKI I KOSZYKI SKLEPOWE 140
PAKOWARKI PRÓŻNIOWE 141
DESKI POZIOMUJĄCE 142
WORKI DO PAKOWAREK 142

CHEMIA
ŚRODKI CZYSTOŚCI 143-150

MEBLE GASTRONOMICZNE
STOŁY Z PÓŁKĄ 152
STOŁY ZE ZLEWEM I Z PÓŁKĄ 153

G 20	Zasilanie gazowe, gaz zasilający: gaz ziemny G 20
PB	Zasilanie gazowe, gaz zasilający: propan - butan PB
230V 50Hz	Zasilanie elektryczne jednofazowe
400V 50Hz	Zasilanie elektryczne trójfazowe
3,5 kW	Moc urządzenia elektrycznego
24,5 kW	Moc grzewcza urządzenia gazowego
3,5 kW 5 kW 7 kW 9 kW	Ułożenie mocy palników
min 225 mm	Minimalna średnica naczynia
max 230 mm	Maksymalna średnica naczynia
	Termostat
0-120	Timer
°C 130/270	Zakres temperatur
	Funkcja mroźnicza
	Funkcja chłodnicza
	Funkcja grzewcza
	Funkcja utrzymywania ciepła
	Przeznaczone do potraw zimnych
	Funkcja jezdna (kółka jezdne)
	Funkcja antypoślizgowa
LED	Oświetlenie LED

S	Wykonanie ze stali nierdzewnej
S.L.	Wykonanie ze stali lakierowanej
S.C.	Wykonanie ze stali chromowanej
S.O.	Wykonanie ze stali ocynkowanej
S.C./N.	Wykonanie ze stali chromowo-niklowej
T	Wykonanie z tworzywa sztucznego
M	Wykonanie z melaminy
PP	Wykonanie z poilpropylenu
PW	Wykonanie z poliwęglanu
PE	Wykonanie z polietylenu
ABS	Wykonanie z tworzywa ABS
NORYL	Wykonanie z tworzywa NORYL
A	Wykonanie z aluminium
D	Wykonanie z drewna
PMMA	Wykonanie ze szkła akrylowego
W.S.	Włókno szklane
	Dostępne kolory
R-134A	Czynnik chłodniczy (R-134A; R-600A lub R-404A)
	Chłodzenie statyczne
	Chłodzenie dynamiczne

Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych	Wyświetlacz cyfrowy
Można używać na kuchenkach indukcyjnych	Zgodny z normami HACCP
Można używać na kuchenkach ceramicznych	Odporność termiczna do 70°C
Można używać na kuchenkach gazowych	Do samodzielnego montażu
Można używać na kuchenkach elektrycznych	Automatyczne uruchamianie
Można używać w piecach	Możliwość sztaplowania
Można myć w zmywarkach	Zamek

SZRON

TWOJE CENTRUM GASTRONOMICZNE

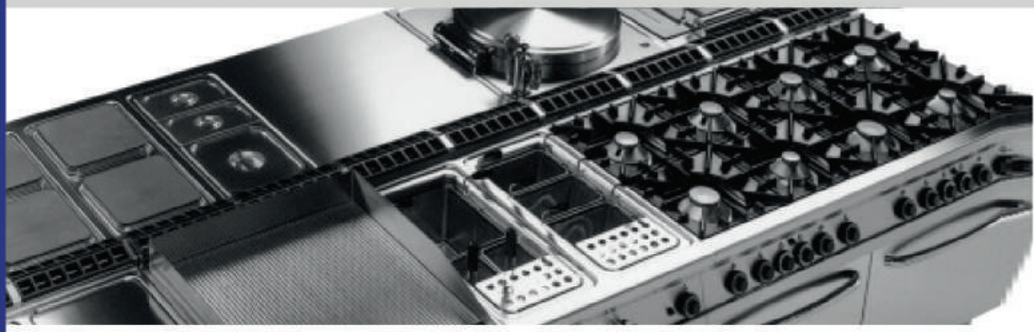
GWARANCJA I SERWIS

SZYBKA WYSYŁKA

NAJNIŻSZE CENY

PROFESJONALNE DORADZTWO

SPRAWDZONE PRODUKTY



www.szron.eu

do cen należy doliczyć VAT 23%

OPIEKACZE, NALEŚNIKARKI, FRYTOWNICE

Profesjonalne frytownice, naleśnikarki oraz opiekacze przeznaczone są do wszelkiego rodzaju lokali gastronomicznych.
Wysoka jakość wykonania, szeroki wybór modeli oraz pojemności pozwalają dopasować urządzenie do indywidualnych potrzeb lokalu.

Oferowane sprzęty posiadają szeroki zakres możliwości, dzięki czemu doskonale sprawdzą się w dużej restauracji jak również w niewielkim barze czy sali weselnej.
Charakteryzuje je wysoka jakość wykonania oraz duża wydajność.

S | 230V 50Hz | °C 50/300 | 4 kW

OPIEKACZ ELEKTRYCZNY

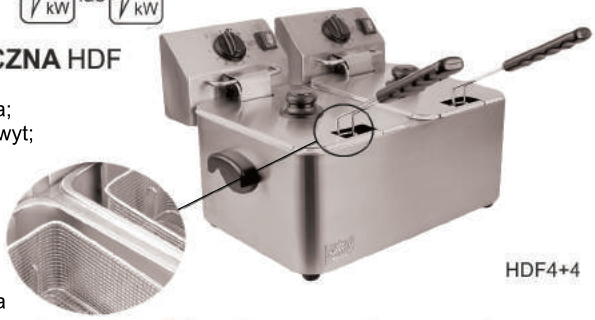
- obudowa ze stali nierdzewnej;
- ruszt z nienagrzewającymi się rączkami;
- wymiary wewnetrzne (użytkowe): 645 x 340 x 405 mm (1 ruszt);
- waga: 18 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (W)	cena PLN
AT-937	820 x 450 x 470	4000	899,00

S | 230V 50Hz | °C 60/190 | 2,5 kW lub 5 kW

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA HDF

- wzmocniona, nierdzewna grzałka;
- wyjmowany koszyk oraz podstawka;
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt;
- wydajność do 5 kg/h;
- waga: HDF4 - 5,5 kg,
  HDF4+4 - 10 kg.



HDF4+4

Dostępna pojedyncza oraz podwójna

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
HDF4	385 x 275 x 300	4	2500	319,00
HDF4+4	385 x 480 x 300	8 (2x4)	5000	619,00

S | 230V 50Hz | °C 70/200 | 2 kW lub 4 kW

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA EF

- wzmocniona, nierdzewna grzałka;
- wyjmowany koszyk oraz podstawka;
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt;
- specjalna klapka chroniąca panel sterowania;
- waga kolejno: EF-061 - 5 kg,
  EF-062 - 7 kg.

Dostępna pojedyncza oraz podwójna.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
EF-061	190 x 440 x 275	6	2000	299,00
EF-062	390 x 440 x 275	12 (2x6)	4000	589,00

S | 230V 50Hz | °C 70/200 | 3 kW

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA EF

- pojemność 10L;
- wzmocniona, nierdzewna grzałka;
- wyjmowany koszyk oraz podstawka;
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt;
- specjalna klapka chroniąca panel sterowania;
- waga kolejno: EF-101 - 6 kg,
  EF-101VW - 7,5 kg.

Dostępna w wersji z kranem spustowym lub bez.

MODEL	WYMIARY (mm)	KRAN	cena PLN
EF-101	290 x 440 x 290	NIE	399,00
EF-101VW	280 x 495 x 345	TAK	499,00

S | 230V 50Hz | °C 70/200 | 6 kW

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA PODWÓJNA EF

- pojemność 20L (2x10);
- wzmocniona nierdzewna grzałka;
- wyjmowany koszyk oraz podstawka;
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt;
- specjalna klapka chroniąca się panel sterowania;
- waga kolejno: EF-102 - 9,5 kg,
  EF-102VW - 11 kg.

Dostępna w wersji z kranem spustowym lub bez.

MODEL	WYMIARY (mm)	KRAN	cena PLN
EF-102	590 x 440 x 290	NIE	799,00
EF-102VW	570 x 495 x 345	TAK	999,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | °C 70/180 | 3 kW

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA FT

- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- wymiary kosza: 22 x 24 x 10 cm;
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt;
- nierdzewne grzałki;
- kontrolka grzania;
- waga: 6 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
FT-8	280 x 430 x 210	7	3250	599,00

S | 230V 50Hz | °C 70/180 | 6 kW

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA PODWÓJNA FT

- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- wymiary kosza: 22 x 24 x 10 cm;
- wygodny, nienagrzewający się uchwyt;
- nierdzewne grzałki;
- kontrolka grzania;
- waga: 11 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
FT-88	560 x 430 x 210	14(2x7)	6000	1099,00

S | 230V 50Hz | °C 50/300 | 3 kW

NALEŚNIKARKA POJEDYNCZA

- płyta grzewcza z powłoką non-stick (technologia nieprzywierająca);
- średnica płyty grzewczej: 350 mm;
- wskaźnik gotowości do pracy;
- wysuwana szuflada;
- waga: 15,7 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
JB-35	450 x 498 x 200	899,00

S | 230V 50Hz | °C 50/300 | 3 kW

NALEŚNIKARKA PODWÓJNA

- dwie płyty grzewcze z powłoką non-stick (technologia nieprzywierająca);
- średnica płyty grzewczej: 350 mm;
- wskaźnik gotowości do pracy;
- wysuwana szuflada;
- waga: 29,5 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
JB-35-2	854 x 498 x 200	1199,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

GRILLE ORAZ PŁYTY GRILLOWE

W ofercie duży wybór girlli (pojedynczych i podwójnych) posiadających zarówno płyty robocze gładkie jak również ryflowane (w zależności od modelu). Ciekawym uzupełnieniem oferty są profesjonalne płyty grillowe.

Wysoka jakość wykonania, duża wytrzymałość w połączeniu z wykonaniem ze stali nierdzewnej to gwarancja długiego użytkowania.
W zależności od modelu płyta grillowa może posiadać gładką lub ryflowaną powierzchnię roboczą. Wszystkie grille posiadają specjalną rynienkę lub szufladkę na tłuszcz pozwalającą utrzymać czystość i porządek.

S | 230V 50Hz | °C 50/300 | 2,5 kW

GRILL KONTAKTOWY

- obudowa ze stali nierdzewnej;
- dwie żeliwne płyty robocze;
- rodzaj płyt: dół ryflowany, góra ryflowana;
- rynienka na tłuszcz;
- waga: 17 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	GÓRNA PŁYTA (mm)	DOLNA PŁYTA (mm)	cena PLN
VE-811E	410 x 305 x 210	335 x 220	340 x 230	649,00

GH-813E

S | 230V 50Hz | °C 50/300 | 1,8 kW lub 2,2 kW lub 4,4 kW

GRILL KONTAKTOWY

- obudowa ze stali nierdzewnej;
- żeliwne płyty robocze;
- rodzaj płyt: dół gładki, góra ryflowana;
- rynienka na tłuszcz;
- model GH-811E posiada 2 płyty robocze;
- waga kolejno: HSG37E - 14 kg,
  GH811E - 20 kg,
  HSG57E - 27 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	GÓRNA PŁYTA (mm)	DOLNA PŁYTA (mm)	MOC (W)	cena PLN
HSG37E	370 x 310 x 220	210 x 210	240 x 240	1800	569,00
GH-811E	420 x 320 x 212	335 x 220	340 x 230	2200	799,00
HSG57E	570 x 305 x 210	2 *220 x 220	500 x 235	3600	1129,00

S | 230V 50Hz | °C 50/300 | 3 kW

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA (GŁADKA) GH-400

- płyta robocza o wymiarach: 397 x 445 mm;
- kontrolka pracy i grzania;
- 1 strefa grzewcza;
- szufladka na tłuszcz;
- waga: 27 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
GH-400	400 x 585 x 267	599,00

S | 230V 50Hz | °C 50/300 | 6 kW

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA (GŁADKA) GH-610

- dwudzielna płyta robocza o wymiarach: 607 x 397 mm;
- kontrolka pracy i grzania;
- 2 strefy grzewcze z oddzielnym sterowaniem;
- szufladka na tłuszcz;
- waga: 38 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
GH-610	610 x 525 x 267	699,00

S | 230V 50Hz | °C 50/300 | 4,4 kW

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA (GŁADKA) GH-730

- dwudzielna płyta robocza o wymiarach: 725 x 397 mm;
- kontrolka pracy i grzania;
- 2 strefy grzewcze z oddzielnym sterowaniem;
- szufladka na tłuszcz;
- waga: 43 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
GH-730	730 x 525 x 267	949,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

KUCHNIE WOLNOSTOJĄCE I NASTOLNE, PIECE I TABORETY GAZOWE

Kuchnie wolnostojące, kuchnie nastolne oraz taborety to idealne rozwiązanie dla miejsc wymagających ekonomicznych rozwiązań przy aranżacji wnętrza. Natomiast piece konwekcyjne to idealne rozwiązanie nawet dla najbardziej wymagających.
Są to nowoczesne urządzenia przystosowane do przygotowywania dużej ilości potraw i płynów.
Szeroka gama wielkości, mocy oraz zasilania pozwala na idealne dopasowanie konkretnych urządzeń w zależności od potrzeb lokalu.

TG4725.II

TG4725.III

S | G 20 PB | 3,5 kW | 5 kW | 7 kW | 9 kW | 24,5 kW

KUCHNIA GAZOWA (4-palnikowa)

- ruszty emaliowane;
- cztery efektywne, dwukoronowe palniki;
- zapalacz elektryczny;
- zawór odcinający dopływ gazu;
- rurowe przyłącze gazu R ½";
- TG4725.III - model z półką o głębokości 700 mm.

MODEL	PALNIKI	WYMIARY (mm)	cena PLN
TG4725.II	4	900 x 700 x 850	2400,00
TG4725.III	4	900 x 700 x 850	2468,00

TG5730.II

S | G 20 PB | 5 kW | 3,5 kW | 9 kW | 5 kW | 5 kW | 29,5 kW

KUCHNIA GAZOWA (5-palnikowa)

- ruszty emaliowane;
- pięć efektywnych, dwukoronowych palników;
- zapalacz elektryczny;
- zawór odcinający dopływ gazu;
- rurowe przyłącze gazu R ½";
- TG730.III - model z półką o głębokości 700 mm.

TG5730.III

MODEL	PALNIKI	WYMIARY (mm)	cena PLN
TG5730.II	5	1200 x 700 x 850	2400,00
TG5730.III	5	1200 x 700 x 850	2468,00

TG6737.II

S | G 20 PB | 3,5 kW | 5 kW | 7 kW | 5 kW | 7 kW | 9 kW | 36,5 kW

KUCHNIA GAZOWA (6-palnikowa)

- ruszty emaliowane;
- sześć efektywnych, dwukoronowych palników;
- zapalacz elektryczny;
- zawór odcinający dopływ gazu;
- rurowe przyłącze gazu R ½";
- TG6737.III - model z półką o głębokości 700 mm.

TG6737.III

MODEL	PALNIKI	WYMIARY (mm)	cena PLN
TG6737.II	6	1300 x 700 x 850	3300,00
TG6737.III	6	1300 x 700 x 850	3375,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

KUCHNIA GAZOWA | G 20 PB | 3,5 kW | 5 kW | 7 kW | 9 kW | 24,5 kW

PIEKARNIK | S | 230V 50Hz | °C 50/275 | lub | PKE-1 | °C 130/270 | PG-1

KUCHNIA GAZOWA (4 - PALNIKOWA) Z PIEKARNIKIEM

Kuchnia gazowa TG4725 (str. 12).
Piekarnik:
- rurowe przyłącze gazu R ½";
- pojemność piekarnika - 4xGN1/1;
- wymiary wewnętrzne piekarnika 530 x 450 x 300 mm;
- całkowita moc grzewcza (piekarnik + kuchnia) - 28,5 kW.

MODEL	PALNIKI	WYMIARY (mm)	cena PLN
TG4725/PG-1	4	900 x 700 x 850	5199,00
TG4725/PKE-1	4	900 x 700 x 850	5280,00

KUCHNIA GAZOWA | G 20 PB | 5 kW | 3,5 kW | 9 kW | 5 kW | 5 kW | 29,5 kW

PIEKARNIK | S | 230V 50Hz | °C 50/275 | lub | PKE-1 | °C 130/270 | PG-1

KUCHNIA GAZOWA (5 - PALNIKOWA) Z PIEKARNIKIEM

Kuchnia gazowa TG5730 (str. 12).
Piekarnik:
- pojemność piekarnika - 4xGN1/1;
- wymiary wewnętrzne piekarnika 530 x 450 x 300 mm;
- lampka sygnalizacyjna na panelu przednim;
- całkowita moc grzewcza (piekarnik + kuchnia) - 28,5 kW.

MODEL	PALNIKI	WYMIARY (mm)	cena PLN
TG5730/PG-1	5	1200 x 700 x 850	5899,00
TG5730/PKE-1	5	1200 x 700 x 850	5980,00

KUCHNIA GAZOWA | G 20 PB | 3,5 kW | 5 kW | 7 kW | 5 kW | 7 kW | 9 kW | 36,5 kW

PIEKARNIK | S | 230V 50Hz | °C 50/275 | lub | PKE-1 | °C 130/270 | PG-1

KUCHNIA GAZOWA (6 - PALNIKOWA) Z PIEKARNIKIEM

Kuchnia gazowa TG6737 (str. 12).
Piekarnik:
- pojemność piekarnika - 4xGN1/1;
- wymiary wewnętrzne piekarnika: 530 x 450 x 300 mm;
- lampka sygnalizacyjna na panelu przednim;
- całkowita moc grzewcza (piekarnik + kuchnia) - 39,8 kW.

MODEL	PALNIKI	WYMIARY (mm)	cena PLN
TG-6737/PG-1	6	1300 x 700 x 850	6145,00
TG-6737/PKE-1	6	1300 x 700 x 850	6230,00

S | 230V 50Hz | °C 60/270 | 88 | max 230 mm | 3,5 kW

KUCHENKA INDUKCYJNA

- automatyczne włączanie;
- dostosowywana do garnków o maksymalnej średnicy 230 mm;
- temperatura, moc i czas ustawiane w panelu;
- antypoślizgowe nóżki;
- wentylator;
- waga: 6 kg.

WAŻNE! Nie wyłączaj kuchenki z sieci dopóki urządzenie samoczynnie nie wyłączy wentylatora.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
EMO-3K5S	380 x 440 x 100	599,00

S | 230V 50Hz | °C 60/270 | 88 | max 230 mm | 3,5 kW lub 5 kW

EMO-3K5H

KUCHENKA INDUKCYJNA

- dostosowana do garnków o maksymalnej średnicy 230 mm;
- płynna regulacja mocy;
- antypoślizgowe, regulowane nóżki;
- waga: 7,5 kg.

WAŻNE! Nie wyłączaj kuchenki z sieci dopóki urządzenie samoczynnie nie wyłączy wentylatora.

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (W)	cena PLN
EMO-3K5H	380 x 440 x 180	3500	749,00
EMO-5KH	400 x 480 x 200	5000	1199,00

YXD-4A

S | 230V 50Hz | °C 80/300 | 0-120 | 2,6 kW lub 4,6 kW lub 6,4 kW

PIEC KONWEKCYJNY

- przełącznik temperatury i czasu;
- solidne drzwi z podwójna szybą;
- dwa wentylatory;
- oświetlenie wewnętrzne;
- dodatkowe funkcje: YXD-4A - grill oraz nawilżanie; YXD-8A - nawilżanie.
- waga: YXD-1A - 38 kg, YXD-4A - 40 kg, YXD-8A - 62 kg;
- pojemność: 4 blachy (dostępne w zestawie).

WAŻNE! Do prawidłowej pracy potrzebny dodatkowo uzdatniacz (str. 77).

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (mm)	MOC (W)	cena PLN
YXD-1A	595 x 610 x 575	435 x 315	2670	2099,00
YXD-4A	595 x 610 x 575	435 x 315	4670	2699,00
YXD-8A	835 x 790 x 568	600 x 400	6400	3999,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

S | 88 | °C 30÷280 | 0-120 | 8,1 kW lub 10,8 kW lub 16,2 kW | 400V 50-60Hz

ELEKTRONICZNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY (seria KX)

- elektroniczne sterowanie dotykowe pozwala na dostęp do wszystkich funkcji i parametrów;
- regulacja temperatury 30÷280°C;
- timer;
- nóżki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;
- uchwyty na tace wykonane ze stali nierdzewnej;
- zasilanie 400V

MODEL	WYMIARY	WAGA (kg)	POJEMNOŚĆ	MOC (kW)	cena PLN
KX511TSR	655 x 900 x 670	87	5 * GN 1/1	8,1	13399,00
KX711TSR	655 x 900 x 897	110	7 * GN 1/1	10,8	19399,00
KX1111TSR	655 x 900 x 1085	117	11 * GN 1/1	16,2	23999,00

S | °C 30÷280 | 0-120 | 8,1 kW lub 10,8 kW lub 16,2 kW | 400V 50-60Hz

MANUALNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY (seria KX)

- sterowanie manualne to idealne rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie prostotę i bezpośredniość;
- regulacja temperatury 30÷280°C;
- timer;
- nóżki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;
- uchwyty na tace wykonane ze stali nierdzewnej;
- zasilanie 400V

MODEL	WYMIARY	WAGA (kg)	POJEMNOŚĆ	MOC (kW)	cena PLN
KX511MR	655 x 900 x 670	87	5 * GN 1/1	8,1	11799,00
KX711MR	655 x 900 x 897	110	7 * GN 1/1	10,8	14599,00
KX1111MR	655 x 900 x 1085	117	11 * GN 1/1	16,2	17899,00

S | °C 30÷280 | 0-120 | G 20 PB | 17 kW lub 19,5 kW | 220V 50-60Hz lub 400V 50-60Hz

MANUALNY PIEC GAZOWY (seria G)

- sterowanie manualne to idealne rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie prostotę i bezpośredniość;
- regulacja temperatury 30÷280°C;
- timer;
- nóżki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;
- uchwyty na tace wykonane ze stali nierdzewnej;
- zasilanie:
  G711MR-GAS - 220V,
  G1111MR-GAS - 400V

MODEL	WYMIARY	WAGA (kg)	POJEMNOŚĆ	MOC (kW)	cena PLN
G711MR-GAS	974 x 845 x 1073	159	7 * GN 1/1	17	14175,00
G1111MR-GAS	974 x 845 x 1403	126	11 * GN 1/1	19,5	17545,00

S | °C 30÷280 | 0-120 | 6 kW lub 3,2 kW | 400V 50-60Hz

MANUALNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY (seria G)

- sterowanie manualne to idealne rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie prostotę i bezpośredniość;
- regulacja temperatury 30÷280°C;
- timer;
- nóżki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;
- uchwyty na tace wykonane ze stali nierdzewnej;
- zasilanie 400V.

MODEL	WYMIARY	WAGA (kg)	POJEMNOŚĆ	MOC (kW)	cena PLN
G411MLR	812 x 854 x 608	67	4 * GN 1/1	6	6429,00
G423MLR	672 x 784 x 576	52,5	4 * GN 2/3	3,2	5889,00

S | 230V-1N 50-60Hz | 400V-3N 50-60Hz | °C 285 | 0-120 | 10,8 kW lub 16,1 kW

MANUALNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY (seria L)

	waga:	odległość między półkami:
L04M	90 kg	80 mm
L06M	108 kg	80 mm
L10M	148 kg	80 mm

L10M

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (mm)	MOC (kW)	cena PLN
L04M	920 x 840 x 705	4 x GN1/1	10,8	7800,00
L06M	920 x 840 x 865	6 x GN1/1	10,8	8699,00
L10M	920 x 840 x 1200	10 x GN1/1	16,1	12699,00

S | 400V-3N 50-60Hz | °C 285 | 0-120 | 7 kW

ELEKTRONICZNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY (seria R)

	waga:	odległość między półkami:
R063M	80 kg	40 mm
R06DC	93 kg	40 mm
R06M	93 kg	40 mm

R06DC

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (mm)	MOC (kW)	cena PLN
R063M	530 x 665 x 730	6 x GN 2/3	7	8950,00
R06M	530 x 842 x 730	6 x GN 1/1	7	9450,00
R06DC	530 x 842 x 730	6 x GN 1/1	7	12199,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | °C 285 | 0-120 | 2,8 kW

PIEC KONWEKCYJNY

- wykonany ze stali nierdzewnej;
- solidne drzwi z podwójną szybą;
- manualny panel sterujący;
- oświetlenie halogenowe komory;
- odległość między półkami - 75 mm;
- waga: T033M - 24 kg, T043M - 28 kg.

T043M

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (mm)	MOC (kW)	cena PLN
T033M	595 x 595 x 455	3*435 x 315	2,85	2099,00
T043M	595 x 595 x 580	4*435 x 315	2,85	2699,00

A

BLACHA (GN1/1)

- powierzchnia nieprzywierająca z cząsteczkami srebra;
- solidna konstrukcja;
- odporne na zużycie;
- antyseptyczne, antybakteryjne i antyadhezyjne;
- łatwe w użytkowaniu i czyszczeniu;
- przystosowane do wszystkich typów piecy konwekcyjno-parowych

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
5332-BBL-3	530 x 325	99,00

S

RUSZT (GN1/1)

- wykonane ze stali nierdzewnej;
- solidna konstrukcja;
- odporne na zużycie;
- przystosowane do wszystkich typów piecy konwekcyjno-parowych.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
RUSZT	530 x 325	69,00

T-1G

S | G 20 PB | 13 kW

TABORET GAZOWY (1-PALNIKOWY)

- intuicyjne sterowanie;
- wykonany ze stali nierdzewnej;
- solidny żeliwny ruszt;
- duża powierzchnia robocza;
- średnica palnika: 18 cm;
- moc palnika: 13 kW.

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (kW)	cena PLN
T-1G	500 x 500 x 480	13	1799,00

TGO-105.I

S | G 20 PB | 3,5 kW lub 5 kW lub 7 kW

TABORET GAZOWY (1-PALNIKOWY)

- nózki z regulowana wysokością;
- efektywny, dwukoronowy palnik;
- zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym;
- rurowe przyłącze gazu R½".

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (kW)	cena PLN
TGOM-103	400 x 400 x 350	3,5	498,00
TGOM-105	400 x 400 x 350	5	498,00
TGOM-107	400 x 400 x 350	7	498,00

TGOM-103

S | G 20 PB | 5 kW lub 7 kW lub 9 kW

TABORET GAZOWY (1-PALNIKOWY)

- nózki z regulowana wysokością;
- efektywny, dwukoronowy palnik;
- zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym;
- rurowe przyłącze gazu R½".

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (kW)	cena PLN
TGO-105.I	600 x 600 x 350	5	839,00
TGO-107.I	600 x 600 x 350	7	839,00
TGO-110.I	600 x 600 x 350	9	839,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S.c/N | G 20 PB | min 225 mm | 7 kW

TABORET GAZOWY (1-PALNIKOWY)

- obudowa ze stali chromowo-niklowej;
- żeliwna rama żebrowa w kolorze czarnym;
- zapalnik piezoelektryczny;
- minimalna wymagana szerokość garnka: 225 mm;
- waga 15 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
NRC-300	400 x 400 x 390	599,00

TG-105.I

S | G 20 PB | 5 kW lub 7 kW lub 9 kW

TABORET GAZOWY (1-PALNIKOWY)

- emaliowany ruszt;
- zapalnik piezoelektryczny;
- efektywny dwukoronowy palnik;
- maksymalne obciążenie palnika: 100 kg;
- rurowe przyłącze gazu R½".

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (kW)	cena PLN
TG-105.I	600 x 600 x 350	5	1080,00
TG-107.I	600 x 600 x 350	7	1080,00
TG-110.I	600 x 600 x 350	9	1080,00

TG-212.I

S | G 20 PB | 5 kW | 7 kW lub 9 kW | 9 kW

TABORET GAZOWY (2-PALNIKOWY)

- emaliowany ruszt;
- zapalnik piezoelektryczny;
- efektywny dwukoronowy palnik;
- maksymalne obciążenie palnika: 100 kg;
- rurowe przyłącze gazu R½".

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (kW)	cena PLN
TG-212.1	1150 x 600 x 350	12	1810,00
TG-220.1	1150 x 600 x 350	18	1810,00

TG-319.I

S | G 20 PB | 5 kW | 7 kW | 7 kW | lub | 9 kW | 9 kW | 9 kW

TABORET GAZOWY (3-PALNIKOWY)

- emaliowany ruszt;
- zapalnik piezoelektryczny;
- trzy efektywne, dwukoronowe palniki;
- maksymalne obciążenie jednego palnika: 100 kg;
- rurowe przyłącze gazu R½".

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (kW)	cena PLN
TG-319.1	1690 x 600 x 350	19	1943,00
TG-330.1	1690 x 600 x 350	27	1943,00

GOTOWANIE METODĄ SOUS-VIDE

SOUS-VIDE to profesjonalna i nowoczesna metoda przeznaczona do gotowania w kąpieli wodnej potraw zapakowanych w woreczki próżniowe.
Potrawy gotowane są w wodzie o temperaturze 20÷100°C w zależności od rodzaju produktów, dzięki czemu jedzenie jest soczyste, delikatne oraz zdrowsze, zachowując witaminy, enzymy oraz naturalne soki. Dodatkowo, po ugotowaniu struktura produktu nie jest uszkodzona, a zapakowane w woreczki potrawy maja dłuższy termin spożycia. Prezentowane w naszej ofercie cyrkulatory mają zadanie podgrzewać i utrzymywać określoną temperaturę wody.

Do gotowania metodą sous-vide potrzebne są:
- cyrkulator do sous-vide;
- zbiornik na wodę (polecamy pojemnik GN, str. 93 - 95);
- pakowarka próżniowa (str. 141);
- woreczki do pakowarek próżniowych (str. 142).

NORYL | 230V 50Hz | °C 5/99 | 88 | 1,3 kW

CYRKULATOR DO SOUS-VIDE

- czytelny wyświetlacz LCD;
- zakres temperatury roboczej 5°C - 99°C (regulowana co 0,1°C);
- dokładność ustawionej temperatury: do 0,1°C;
- maksymalna pojemność naczynia roboczego 40 L;
- wydajność pompy 16 L/min;
- moc: 1500 W;

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
SV	320 x 145 x 130	999,00

www.szron.eu

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

PATELNIE GASTRONOMICZNE

Patelnie gastronomiczne to praktyczne i funkcjonalne urządzenia, niezbędne w każdej profesjonalnej kuchni gastronomicznej.
Służą do termicznej obróbki produktów spożywczych, przede wszystkim do smażenia na oleju w wysokich temperaturach.
Zapewniają wysoki poziom higieny oraz, dzięki solidnej konstrukcji, wysoki poziom bezpieczeństwa.
Znajdą zastosowanie we wszelkich zapleczach kuchennych, szczególnie zbiorowego żywienia.
Nasze patelnie wykonane są z trwałych materiałów najwyższej jakości.
Dodatkowo, sprzet ten charakteryzuje się prostym w obsłudze użytkowaniem.

S | 400V 50Hz | °C 50/275 | 6 kW

PATELNIA ELEKTRYCZNA

- pojemność misy: 37 L;
- powierzchnia robocza: 0,26 m^2;
- ręczny przechył misy;
- lampka sygnalizacyjna na panelu przednim.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
PE-1R	700 x 760 x 850	3150,00

S | 400V 50Hz | °C 50/275 | 6 kW lub 12 kW

PATELNIA ELEKTRYCZNA (PE)

- moduł zakończony korbą, umożliwiający przechylanie;
- wbudowany termostat;
- lampka sygnalizacyjna na panelu przednim;
- powierzchnia robocza:
PE-1 - 0,25 m^2, PE-2 - 0,49 m^2.

PE-1

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (W)	cena PLN
PE-1	700 x 760 x 850	6000	3413,00
PE-2	900 x 960 x 850	12000	4875,00

GP-2

S | G 20 / PB | °C 50/275 | 7 kW lub 14 kW

PATELNIA GAZOWA (GP)

- moduł zakończony korbą, umożliwiający przechylanie;
- powierzchnia robocza:
GP-1 - 0,25 m^2, GP-2 - 0,49 m^2.

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (W)	cena PLN
GP-1	700 x 760 x 850	7000	4875,00
GP-2	900 x 960 x 850	14000	6375,00

PIEC DO PIZZY

Piec do pizzy to produkt niezbędny w każdym lokalu gastronomicznym serwującym kuchnię włoską, ale również każdego innego miejsca, gdzie ceni się profesjonalny wypiek prawdziwej włoskiej pizzy. Piec do pizzy, ze względu na swoją solidną konstrukcję i profesjonalizm, jest prosty w obsłudze i opłacalny finansowo.

Elektryczne piece do pizzy przeznaczone są do wypieku świeżych i mrożonych pizz. Zaprojektowane zostały do intensywnej i ciągłej pracy w tradycyjnych pizzeriach. Idealne do snack-barów, pubów i kawiarni.
Wymiary i prosty sposób obsługi powodują, ze piece te wykorzystywane są również jako kuchenki nablatowe.

Cechy ogólne:
- mechaniczne sterowanie;
- front ze stali;
- wnętrze wykonane z aluminium;
- oświetlenie wewnątrz komory;
- obudowa zewnętrzna malowana.

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

G-ML4-TRIFT

PIEC DO PIZZY G-ML4 / G-ML44

- wymiary wewnetrzne komory : 72 x 72 x 14 cm;
- jednorazowy wsad: 4+4 (pizza Ø35 cm);
- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- niezależne sterowanie każdej komory;
- sterowanie mechaniczne;
- górne i dolne elementy grzejne;
- dolne płyty szamotowe;
- regulacja temperatury 50÷500°C;
- wewnętrzne oświetlenie.

G-ML44-TRIFT

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
G-ML4-TRIFT	1010 x 850 x 420	2699,00
G-ML44-TRIFT	1010 x 850 x 750	4499,00

G-ML6

PIEC DO PIZZY G-ML6 / G-ML66

- wymiary wewnetrzne komory : 72 x 108 x 14 cm;
- jednorazowy wsad: 6+6 (pizza Ø35 cm);
- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- niezależne sterowanie każdej komory;
- sterowanie mechaniczne;
- górne i dolne elementy grzejne;
- dolne płyty szamotowe;
- regulacja temperatury 50÷500°C;
- wewnętrzne oświetlenie.

G-ML66

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
G-ML6	935 x 1250 x 600	3300,00
G-ML66	935 x 1250 x 600	5600,00

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
F-1C	510 x 590 x 210	1399,00

PIEC DO PIZZY

- wymiary zewnętrzne: 51 x 59 x 21 cm;
- wymiary wewnetrzne: 35 x 41 x 7,5 cm;
- poziomy: 1;
- zasilanie: 230 V;
- moc: 1,8 kW;
- termostaty: 2 x 50÷350°C;
- waga: 20 kg;
- średnica pizzy: Ø34 cm.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
F-11C	510 x 590 x 350	2199,00

PIEC DO PIZZY

- wymiary zewnętrzne: 51 x 59 x 3 5cm;
- wymiary wewnetrzne: 35 x 41 x 7,5 cm;
- poziomy: 2;
- zasilanie: 230 V;
- moc: 3,5 kW;
- termostaty: 4 x 50÷350°C;
- waga: 35 kg;
- średnica pizzy: Ø34 cm.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
P1234 WS	1390 x 1020 x 695,2	10 999,00

PIEC DO PIZZY

- wymiary zewnętrzne: 139 x 102 x 69,52 cm;
- wymiary wewnetrzne: 105 x 70 x 13 cm;
- poziomy: 2;
- zasilanie: 380 V;
- moc: 16,2 kW;
- termostaty: 4 x 50÷450°C;
- waga: 170 kg;

www.szron.eu
do cen nalezy doliczyć VAT 23%

BEMARY, PODGRZEWACZE, PŁYTY I WÓZKI GRZEWCZE

Bemary, podgrzewacze, płyty i wózki grzewcza są urzadzeniami gastronomicznymi przeznaczonymi do utrzymywania właściwej temperatury przygotowanych wcześniej potraw.
Wszystkie urządzenia wykonane są ze stali nierdzewnej dzięki czemu spełniają najwyższe standardy higieny. Dodatkowo, wybrane modele bemarów posiadają kran spustowy do łatwego i wygodnego opróżniania urzadzenia z wody służącej do podgrzewania potraw
Wszystkie sprzęty grzewcze stanowią niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego bez względu na jego wielkość czy charakter. Idealnie sprawdzą się w firmie cateringowej, restauracji, bufecie, sali weselnej i bankietowej, stołówce szkolnej czy przedszkolnej.

S | 230V 50Hz | °C 0/85 | 1,2 kW

BEMAR NASTOLNY 1x GN1/1

- standardowy rodzaj pojemników GN1/1;
- maksymalna głębokość pojemników 150mm;
- łagodnie wyprofilowane narożniki wewnętrzne

Dostępna wersja z kranem lub bez.

MODEL	WYMIARY (mm)	KRAN SPUSTOWY	cena PLN
7700	370 x 570 x 230	NIE	299,00
7710	370 x 570 x 230	TAK	339,00

S | 230V 50Hz | °C 0/85 | 1,2 kW

BEMAR NASTOLNY 1x GN1/1

- standardowy rodzaj pojemników GN1/1;
- maksymalna głębokość pojemników 150mm;
- łagodnie wyprofilowane narożniki wewnętrzne
- waga: 7,3kg.

Dostępna wersja z kranem lub bez.

MODEL	WYMIARY (mm)	KRAN SPUSTOWY	cena PLN
8700	336 x 538 x 243	NIE	299,00
8710	336 x 538 x 243	TAK	319,00

ZCK16BT-4

S | 230V 50Hz | °C 0/85 | 1,2 kW

BEMAR NASTOLNY Z KOCIOŁKAMI

- bemar nastolny wyposażony w dwa kociołki;
- 2 kociołki o pojemności 7 litrów;
- 5-stopniowa regulacja temperatury.

Dostępna wersja z kranem lub bez.
W komplecie: zestaw kociołków wraz z pokrywkami.

UWAGA! Możliwość zakupu samego wkładu z kociołkami. Sprawdź na **www.szron.eu**

MODEL	WYMIARY (mm)	KRAN SPUSTOWY	cena PLN
ZCK 165B-4	540 x 340 x 320	NIE	399,00
ZCK 165BT-4	540 x 340 x 320	TAK	499,00
		Dodatkowe kociołki	189,00

HSL-4TD

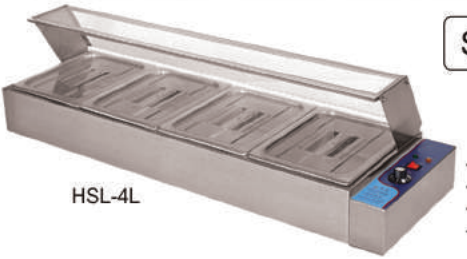
S | 230V 50Hz | °C 30/85 | 1,4 kW

BEMAR NASTOLNY

- kontrolka pracy i grzania;
- maksymalna głębokość pojemników 150mm.

W komplecie: zestaw pojemników wraz z pokrywkami GN1/1 lub GN1/2 (w zależności od modelu).

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	cena PLN
HSL-2TD	700 x 620 x 290	2 x GN1/1	799,00
HSL-4TD	700 x 620 x 290	4 x GN1/2	899,00



HSL-4L

S | 230V 50Hz | °C 30/85 | 1,5 kW lub 1,8 kW

PRZESZKLONA NADSTAWKA GRZEWCZA (BEMAR)

- kontrolka pracy i grzania;
- rodzaj pojemników GN1/2;
- maksymalna głębokość pojemników 100mm;
- waga kolejno: HSL-3L - 16 kg, HSL-4L - 22 kg, HSL-5L - 28 kg.

W komplecie: zestaw pojemników GN1/2 wraz z pokrywkami.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	MOC (W)	cena PLN
HSL-3L	905 x 350 x 315	3 x GN1/2	1500	699,00
HSL-4L	1170 x 350 x 315	4 x GN1/2	1500	899,00
HSL-5L	1435 x 350 x 315	5 x GN1/2	1800	999,00

S

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1
ECONOMIC

- uchwyt pokrywy z tworzywa sztucznego;
- maksymalna głębokość pojemników 65 mm.

W zestawie:
pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm,
2 pojemniki na pastę.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
AT751L63-1	600 x 350 x 300	119,00

S

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1

- maksymalna głębokość pojemników 65 mm.

W zestawie:
pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm,
2 pojemniki na pastę.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
AT731L63-1	615 x 350 x 340	139,00

S

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1 ROLLTOP

- maksymalna głębokość pojemników 65 mm.

W zestawie:
2 pojemniki GN1/2 - gł. 65 mm,
2 pojemniki na pastę.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
AT721R63-2	600 x 340 x 370	259,00

S

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1 ROLLTOP

- pozłacane uchwyty;
- maksymalna głębokość pojemników 65 mm.

W zestawie:
pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm,
2 pojemniki na pastę.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
AT721R61-1	620 x 360 x 370	239,00

S

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1 ROLLTOP

- mechanizm blokady położenia pokrywy;
- możliwość podłączenia grzałki elektrycznej;
- maksymalna głębokość pojemników 65 mm.

W zestawie:
2 pojemniki GN1/2 - gł. 65 mm,
2 pojemniki na pastę.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
AT61363-2	650 x 450 x 440	399,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1 ROLLTOP

- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa;
- pojemność podgrzewacza: 8,5L;
- maksymalna głębokość pojemników 65 mm;
- waga: 15,5kg.

W zestawie:
2 pojemniki GN1/2 - gł. 65 mm,
2 pojemniki na pastę.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
KS61363-2	660 x 490 x 460	459,00

S

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1 OKRĄGŁY

- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa;
- pojemność podgrzewacza: 5L;
- maksymalna głębokośc pojemników 65mm.

W zestawie:
okrągły pojemnik Ø345mm - gł. 65 mm,
pojemnik na pastę.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
AT52293	440 x 480 x 300	489,00

S

SUPER OFERTA

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN1/1 lub GN2/3

AT62593

- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa;
- pojemność podgrzewacza: 4,8L (AT62293) lub 8,5L (AT62593)
- maksymalna głębokość pojemników 65mm.

W zestawie w zależności od modelu:
pojemnik GN1/1, lub pojemnik GN2/3,
pojemnik na pastę.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	cena PLN
AT62593	580 x 440 x 315	GN1/1	659,00
AT62293	400 x 440 x 315	GN2/3	599,00

S | 230V 50Hz | °C 0/90 | 1,6 kW

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY
GN1/1

- 5-stopniowa regulacja temperatury;
- pojemność 1xGN1/1 - gł 65mm;
- waga: 8,1 kg.

W zestawie:
pojemnik GN1/1 - gł. 65mm.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
ZCK100S	620 x 358 x 310	369,00

S | T | 230V 50Hz | °C 0/90 | 0,9 kW

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY
GN1/1

- pojemnik i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej;
- obudowa wykonana z tworzywa sztucznego;
- 5-stopniowa regulacja temperatury;
- pojemność 1xGN1/1 - gł 100mm.

W zestawie:
pojemnik GN1/1 - gł. 100mm.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
ZCK100P	570 x 350 x 280	269,00

S | T | 230V 50Hz | °C 0/90 | 0,9 kW

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY
GN1/1

- pojemnik, pokrywa, nogi i rączki wykonane ze stali nierdzewnej;
- obudowa wykonana z tworzywa sztucznego;
- 5-stopniowa regulacja temperatury;
- waga: 8,1 kg.

W zestawie:
pojemnik GN1/1 - gł. 100mm.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
ZCK806BM-100P	645 x 350 x 320	279,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | °C 0/85 | 88 | 0,38 kW

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY ZE ZŁOTYM WYKOŃCZENIEM

- elektroniczne sterowanie;
- przeszklona pokrywa i złote wykończenia;
- mechanizm blokady położenia pokrywy;
- pojemność - okrągłe pojemniki Ø345mm (DSK51161) lub GN1/1 (DSK61161-2);
- maksymalna głębokość pojemników 65mm.

W zestawiew zależności od modelu:
okrągły pojemnik Ø345mm - gł. 65mm;
pojemnik GN1/1 - gł. 65 mm.

DSK61161-2

DSK51161

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	cena PLN
DSK51161	510 x 535 x 470	Ø345mm	769,00
DSK61161-2	660 x 445 x 445	GN1/1	799,00

S | 230V 50Hz | °C 0/85 | 88 | 0,38 kW

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY OKRĄGŁY

- przeszklona pokrywa;
- zawias spowalniający opadanie;
- pojemność - okrągłe pojemniki Ø345mm;
- maksymalna głębokość pojemników 65mm.

W zestawie:
okrągły pojemnik Ø345mm - gł. 65mm.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
AT51293	400 x 480 x 260	599,00

S | 230V 50Hz | °C 0/85 | 88 | 0,38 kW

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN1/1 lub GN2/3

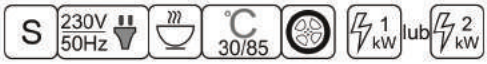
- przeszklona pokrywa;
- zawias spowalniający opadanie;
- maksymalna głębokość pojemników 65mm;

W zestawie w zależności od modelu:
pojemnik GN1/1, lub pojemnik GN2/3.

AT61593

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	cena PLN
AT61593	580 x 440 x 260	GN1/1	899,00
AT61293	400 x 440 x 260	GN2/3	799,00

DRN-2



WÓZEK ELEKTRYCZNY DO PODGRZEWANIA TALERZY

- pokrywy z tworzywa sztucznego;
- średnica talerzy 20-30cm;
- kółka jezdne (wszystkie z hamulcem).

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (szt.)	MOC (W)	cena PLN
DRN-1	434 x 480 x 884-1020	do 50	1000	1599,00
DRN-2	434 x 818 x 884-1020	do 100	2000	2599,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

PASTA DO PODGRZEWACZY PUSZKA

- nietoksyczna i bezwonna;
- intensywny i jednolity płomień;
- czas palenia do 4 godzin;
- pojemność puszki 200g.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (g)	cena PLN
PASTA	Ø86 x 56(H)	200	2,49
PASTA48	350 x 270 x 230	48 x 200	110,00

* OPAKOWANIE ZBIORCZE 48 PUSZEK

PASTA DO PODGRZEWACZY WIADRO

- nietoksyczna, bezwonna, ekologiczna;
- intensywny płomień;
- nie osmala naczyń;
- czas palenia do 4 godzin;
- czysty etanol.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (kg)	cena PLN
PASTA 4KG	Ø227 x 195 (H)	4	34,00

230V 50Hz | 0,35 kW

GRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO PODGRZEWACZY NA PASTĘ

- regulator temperatury;
- lampka kontrolna.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
DB305T	300 x 200 x 20	159,00

WARNIKI, ZAPARZACZE, TERMOSY, KOCIOŁKI

Utrzymywanie ciepła, szczególnie wśród płynów, to istotna kwestia w każdym lokalu gastronomicznym. Warniki do wody, wykonane ze stali nierdzewnej, idealnie sprawdzą się podczas wszelkiego rodzaju imprez okolicznościowych, konferencji czy bankietów. Pozwalają na przygotowanie i utrzymywanie wody w odpowiedniej temperaturze, a przez to - na wygodny dostęp do gorących płynów. Uzupełnieniem warników do wody są zaparzacze do kawy oraz kociołki. Równie ważne są też termosy, które charakteryzują się wysoką jakością wykonania oraz specjalnymi parametrami termoizolacyjnymi. W naszej ofercie oprócz termosów na płyny, znajdują się również termosy na żywność.
Szeroki wybór pojemności pozwala dopasować odpowiedni produkt do indywidualnych potrzeb lokalu gastronomicznego.
Wszystkie urządzenia są eleganckie i dobrze się prezentują.

WB-10S

S | 230V 50Hz | 2 kW lub 2,5 kW lub 3 kW

WARNIK DO WODY

- wskaźnik poziomu napełnienia;
- nienagrzewające się uchwyty.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
WB-10S	Ø215 x 420 (H)	10	2000	179,00
WB-15S	Ø250 x 435 (H)	15	2500	199,00
WB-20S	Ø250 x 550 (H)	20	2500	229,00
WB-30S	Ø340 x 440 (H)	25	3000	259,00

WB-30A

S | 230V 50Hz | 6 kW lub 4 kW

WARNIK DO WODY PRZEPŁYWOWY

- możliwość zawieszenia na ścianie;
- przyłącze wody.

WAŻNE! Warniki przepływowe do prawidłowej pracy potrzebują odpowiedniej wody, którą zapewnia dopiero uzdatniacz

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
WB-30A	560 x 395 x 730	30	6000	1299,00
WB-20A	560 x 395 x 630	20	4000	1199,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

PODSTAWA POD WARNIK WB-10S (10L)

- wymiary: Ø216 x 368 mm
- wykonanie: plastik

UWAGA! Podstawa pasuje tylko pod warnik model **WB-10S (10L)**!

MODEL	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
PODSTAWA POD WARNIK	10	19,99

S | 230V 50Hz | 1,25 kW

ZAPARZACZ DO KAWY

- wskaźnik poziomu napełnienia;
- nienagrzewające się uchwyty z tworzywa sztucznego;
- przeszklona pokrywa.

CP-06A

PODSTAWA POD WARNIK

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
CP-06A	Ø220 x 430(H)	6	249,00
CP-10A	Ø255 x 430(H)	10	269,00
CP-15A	Ø255 x 530(H)	15	289,00

S | 230V 50Hz | 1,15 kW lub 1,5 kW lub 1,52 kW

ZAPARZACZ DO KAWY

- wskaźnik poziomu napełnienia;
- nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej;
- samoczynne wyłączanie.

CU-06-LUX

PODSTAWA POD WARNIK

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC(W)	cena PLN
CU-06-LUX	Ø227 x 445(H)	6	1150	229,00
CU-10-LUX	Ø260 x 468(H)	10	1500	249,00
CU-15-LUX	Ø260 x 606(H)	15	1520	269,00

DNB-5/36

TERMOS STALOWY (BEZ KRANU)

- 6 zatrzasków zamykających;
- odpowietrznik w pokrywie;
- 2 nienagrzewające się uchwyty;
- podwójne ścianki z izolacją (gr. 16mm);
- podwójna pokrywa z uszczelka silikonową;
- gumowana podstawa.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
DNB-5/10	Ø325 x 190(H)	10	359,00
DNB-5/15	Ø325 x 290(H)	15	399,00
DNB-5/23	Ø325 x 390(H)	23	449,00
DNB-5/36	Ø385 x 410(H)	36	539,00
DNB-5/50	Ø425 x 455(H)	50	599,00

DNB-5T/23

TERMOS STALOWY (Z KRANEM)

- kran spustowy;
- 6 zatrzasków zamykających;
- odpowietrznik w pokrywie;
- 2 nienagrzewające się uchwyty;
- podwójne ścianki z izolacją (gr. 16mm);
- podwójna pokrywa z uszczelka silikonową;
- gumowana podstawa.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
DNB-5T/10	Ø325 x 190(H)	10	409,00
DNB-5T/15	Ø325 x 290(H)	15	439,00
DNB-5T/23	Ø325 x 390(H)	23	489,00
DNB-5T/36	Ø385 x 410(H)	36	569,00
DNB-5T/50	Ø425 x 455(H)	50	589,00

DNB-3/13

TERMOS STALOWY (BEZ KRANU)

- 3 zatrzaski zamykające;
- odpowietrznik w pokrywie;
- 2 nienagrzewające się uchwyty.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
DNB-3/13	Ø240 x 280(H)	13	169,00
DNB-3/20	Ø280 x 320(H)	20	189,00
DNB-3/26	Ø345 x 365(H)	26	229,00
DNB-3/36	Ø385 x 395(H)	36	289,00
DNB-3/50	Ø430 x 420(H)	50	329,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

TERMOS STALOWY (BEZ KRANU)

- 3 zatrzaski zamykające;

UWAGA:
NIE ZALECA SIĘ DO TRANSPORTU PŁYNNYCH POTRAW!

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
BWT-4045	Ø400 x 450(H)	40	199,00

S S.L. 230V 50Hz 0,4 kW

KOCIOŁEK DO ZUP LAKIEROWANY

- pokrywa i pojemnik wykonane ze stali nierdzewnej;
- obudowa stalowa, lakierowana na kolor czarny;
- 12-stopniowa regulacja mocy;
- grzałka z termostatem;
- pojemność 10l;
- waga 5kg.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
AT51588	Ø360 x 370 (H)	189,00

S 230V 50Hz 0,4 kW

KOCIOŁEK DO ZUP NIERDZEWNY

- 12-stopniowa regulacja mocy;
- grzałka z termostatem;
- pojemność 10l;
- waga 5kg.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
AT51588S	Ø345 x 360 (H)	289,00

TACE DO SERWOWANIA

Szeroki wybór profesjonalnych tac kelnerskich oraz tac do serwowania dostępnych w różnych rozmiarach, kształtach i wykończeniach. Szczególnie polecane do bufetów, cateringu, barów, pubów, sal weselnych i bankietowych, sal konferencyjnych jak i restauracji.
Znacząco ułatwiaja pracę personelu, są niezwykle praktyczne i eleganckie.

DOSTĘPNE KOLORY

T

TACA PROSTOKĄTNA

- rant zabezpieczający.

Dostępne w kolorach:
- biały,
- czarny.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
RH-121-BT875W	450 x 323 x 208	BIAŁY	19,00
RH-121-BT875B	450 x 323 x 208	CZARNY	16,00
RH-121-BT875/64W	650 x 225 x 208	BIAŁY	24,95

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

T

TACA PROSTOKĄTNA
- ANTYPOŚLIZGOWA

- powłoka antypoślizgowa;
- rant zabezpieczający.

MODEL	WYMIARY (mm)	WYSOKOŚĆ (mm)	cena PLN
1216PT	305 x 415	20	12,00
1520PT	380 x 515	20	19,00
1622PT	405 x 560	25	27,00
1826PT	450 x 650	25	46,00

T W.S.

TACA PROSTOKĄTNA
- Z WŁÓKNEM SZKLANYM

- wykonanie z tworzywa sztucznego wzocnionego włóknem szklanym;
- powłoka antypoślizgowa;
- rant zabezpieczający.

MODEL	WYMIARY (mm)	WYSOKOŚĆ (mm)	cena PLN
1216CT	305 x 415	20	21,00
1418CT	355 x 460	20	25,00
1520CT	380 x 515	20	28,00
1622CT	405 x 560	25	39,00
1826CT	450 x 650	25	56,00

T W.S.

TACA OKRĄGŁA
- Z WŁÓKNEM SZKLANYM

- wykonanie z tworzywa sztucznego wzocnionego włóknem szklanym;
- powłoka antypoślizgowa;
- rant zabezpieczający.

MODEL	ŚREDNICA (mm)	WYSOKOŚĆ (mm)	cena PLN
1400CT	355	20	14,00
1600CT	405	20	22,00

DOSTĘPNE KOLORY

T

TACA PROSTOKĄTNA

- wysokość 17mm;
- rant zabezpieczający.

Dostępne w kolorach:
żółty, pomarańczowy, czerwony, niebieski, brązowy.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
818FF_511	430 x 300	ŻÓŁTY	8,00
818FF_506	430 x 300	POMARAŃCZOWY	8,00
818FF_510	430 x 300	CZERWONY	8,00
818FF_105	430 x 300	NIEBIESKI	8,00
818FF_167	430 x 300	BRĄZOWY	8,00

DOSTĘPNE KOLORY

T

TACA PROSTOKĄTNA

- rant zabezpieczający.

Dostępne w kolorach:
czerwony, brązowy, czarny.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
4148FF_510	460 x 360	CZERWONY	10,00
4148FF_167	460 x 360	BRĄZOWY	10,00
4148FF_110	460 x 360	CZARNY	10,00

DOSTĘPNE KOLORY

T

TACA PROSTOKĄTNA

- rant zabezpieczający.

Dostępne w kolorach:
czerwony, brązowy, czarny.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
816FF_510	410 x 300	CZERWONY	9,00
816FF_167	410 x 300	BRĄZOWY	9,00
816FF_110	410 x 300	CZARNY	9,00

AKCESORIA KUCHENNE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Niezależnie od tego, czy chodzi o przygotowanie posiłku czy atrakcyjne zaserwowanie potraw, korzystamy z wielu różnych akcesoriów kuchennych.
Urządzając kuchnię, nie wolno zapomnieć o skompletowaniu różnych przydatnych przyborów, dzięki którym przygotowywanie posiłków stanie się prawdziwą przyjemnością.
Nasze akcesoria kuchenne wykonane są ze stali nierdzewnej. Materiału, który coraz częściej jest wykorzystywany do produkcji akcesoriów. Stal nierdzewna jest bardzo wytrzymała oraz nie ulega korozji. Co więcej, jest to materiał wyróżniajacy się swoją elegancją.
Niezależnie od tego, na jakie przybory Państwo się zdecydują, możemy zaoferować produkty odznaczające się subtelną elegancją.
Akcesoria kuchenne ze stali nierdzewnej to piękne uzupełnienie kuchni oraz jadalni, niezależnie od tego, w jakim stylu pomieszczenia te zostały urządzone.

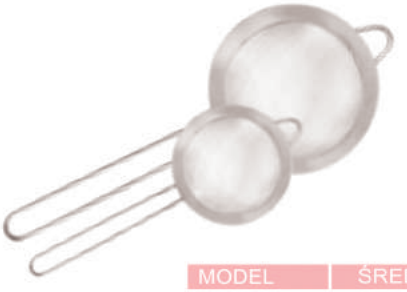
S PMMA PP

PRZYBORNIK BARMAŃSKI

- ekologiczny pojemnik służący do przechowywania;
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej;
- pokrywa wykonana ze szkła akrylowego (przeźroczysta);
- komory wykonane z ekologicznego polipropylenu (kolor biały).

MODEL	WYMIARY (mm)	KOMORY	cena PLN
WT-H01201	305 x 150 x 90	4	49,00
WT-H01202	380 x 150 x 90	5	55,00
WT-H01203	455 x 150 x 90	6	59,00

S



SITKO NIERDZEWNE Z SIATKĄ

- wysokiej jakości sitko z siatką;
- możliwość zawieszenia.

MODEL	ŚREDNICA (mm)	cena PLN
WT-H00803	Ø80	5,00
WT-H00802	Ø120	8,00
CHFI 18	Ø180	11,00
CHFI 20	Ø200	14,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

DZBANEK STALOWY DO MLEKA

- grubość ścianek 0,7mm;
- wykończenie: wewnątrz satynowe, na zewnątrz polerowane.

WT-H00905

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (ml)	cena PLN
WT-H00904	Ø78 x Ø88 x 110(H)	600	25,00
WT-H00905	Ø94 x Ø104 x 128(H)	1000	29,00
MP-1000A	Ø87 x Ø105 x 127(H)	1000	25,00

S

DZBANEK STALOWY DO ŚMIETANKI

- elegancko wyprofilowany uchwyt;
- solidna konstrukcja.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (ml)	cena PLN
MJ05	75 x 75 x 63	150	8,00
MJ08	80 x 80 x 70	200	9,00

S

DZBANEK MIARKA

- profesjonalny dzbanek posiadający wewnętrzną podziałkę pojemności (miarkę);
- grubość ścianek: 0,6mm;
- wykończenie satynowe.

WT-H02228

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (ml)	cena PLN
WT-H02227	Ø70 x Ø120 x 60(H)	500	16,00
WT-H02228	Ø95 x Ø155 x 100(H)	1000	19,00

S

DZBANEK STALOWY DO WODY

- wygodny, nowoczesny uchwyt.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
WP10	88 x 88 x 230	1	28,00
WP15	88 x 88 x 296	1,5	30,00
WP20	88 x 88 x 316	2	33,00

WT-H00203N

S

WANNA STALOWA

- zaokrąglony rant;
- solidne, nitowane uchwyty;
- wykończenie satynowe.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
WT-H00201N	Ø320 x Ø200 x 180(H)	8,5	179,00
WT-H00202N	Ø360 x Ø230 x 200(H)	12,5	219,00
WT-H00203N	Ø400 x Ø260 x 220(H)	17	279,00

WT-H00203

S

WANNA CEDZAKOWA Z PIERŚCIENIEM

- dno z pierścieniem;
- solidne, nitowane uchwyty;
- średnica otworów: 5 mm;
- wykończenie satynowe.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
WT-H00201	Ø320 x Ø220 x 180(H)	179,00
WT-H00202	Ø360 x Ø230 x 200(H)	219,00
WT-H00203	Ø400 x Ø260 x 220(H)	279,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- butla i głowica wykonane ze stali nierdzewnej
- syfony ze stali nierdzewnej mogą być myte w zmywarkach
- syfon półlitrowy jest idealny do małych porcji
- w zestawie końcówka dozująca "prosta" oraz szczoteczka do czyszczenia

MODEL	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
0,5L	0,5	149,99

S

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- butla i głowica wykonane ze stali nierdzewnej
- syfony ze stali nierdzewnej mogą być myte w zmywarkach
- syfon litrowy jest idealny do małych porcji
- w zestawie końcówka dozująca "prosta" oraz szczoteczka do czyszczenia

MODEL	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
1L	1	171,99

S

NABOJE DO SYFONU

do bitej śmietany

- naboje uniwersalne, pasujące do wszystkich syfonów do bitej śmietany, będących w sprzedaży na rynku polskim;
- zawartość podtlenku azotu: 8 g.

MODEL	ILOŚĆ SZT. W OPAKOWANIU	cena PLN
1op10	10	9,99
1op24	24	21,99
1op50	50	45,99

1. 2. 3. 4. 5.

	MODEL	NAZWA	DŁUGOŚĆ (mm)	cena PLN
1.	WT-H02207	ŁYŻKA DO SPAGHETTI	310	10,00
2.	WT-H02208	ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA	325	11,00
3.	WT-H02209	SZUMÓWKA	347	10,00
4.	WT-H02210	ŁYŻKA CEDZAKOWA	325	10,00
5.	WT-H02211	CHOCHLA DO ZUPY	280	10,00

S

- profesjonalne i wytrzymałe przybory;
- uchwyt satynowy z możliwością zawieszenia.

S

RÓZGA

- wysokiej jakości rózga przeznaczona do ubijania;
- uchwyt satynowy z możliwością zawieszenia;
- wrzeciona o grubości 1,4mm.

MODEL	DŁUGOŚĆ (mm)	cena PLN
WT-H02206/14	350	8,00
WT-H02206/12	300	7,00
WT-H02206/10	250	6,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

1. 2. 3. 4.

	MODEL	NAZWA	DŁUGOŚĆ (mm)	cena PLN
1.	WT-H02212	ŁYŻKA DO SERWOWANIA	320	10,00
2.	WT-H02214	WIDELEC DO SERWOWANIA	333	9,00
3.	WT-H02216	SZPATUŁA	338	12,00
4.	WT-H02217	WYDRĄŻACZ DO JABŁEK	220	9,00

- profesjonalne i wytrzymałe przybory;
- uchwyt satynowy z możliwością zawieszenia.

S

S

SZCZYPCE NYLONOWE

- kleszcze pokryte nylonem;
- możliwość zawieszenia;
- wygodny, miękki uchwyt.

MODEL	DŁUGOŚĆ (mm)	cena PLN
WT-H02004	230*	11,00
WT-H02005	300*	13,00
WT-H02006	350*	15,00
WT-H02007	400*	17,00

*DŁUGOŚĆ MIERZONA BEZ UCHWYTU

S

POJEMNIK NA SZTUĆCE
(3 LUB 4 CZĘŚCIOWY)

- niezbędny w wyposażeniu gastronomii pojemnik na sztućce w zestawie z wkładami;
- wykończenie satynowe;
- 3 lub 4 wkłady nierdzewne (polerowane).

Dostępny również w sprzedaży wkład, jako pojedynczy pojemnik okrągły.

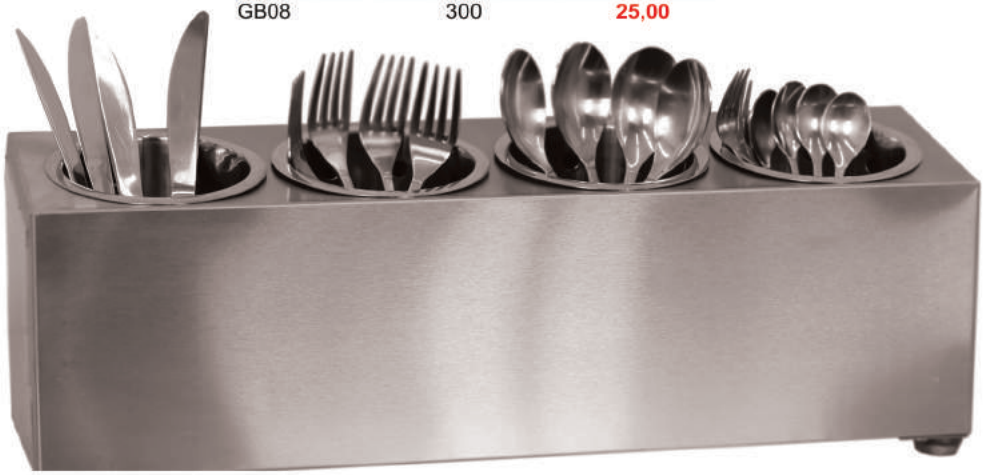
MODEL	WYMIARY (mm)	WKŁADY (szt)	cena PLN
WT-H01001	385 x 150 x 180	3	169,00
WT-H01002	505 x 150 x 180	4	199,00
DNE-13-1	Ø115 x 145	-	19,00

S

SOSJERKA

- dostępne 3 pojemności;
- elegancko wyprofilowany uchwyt.

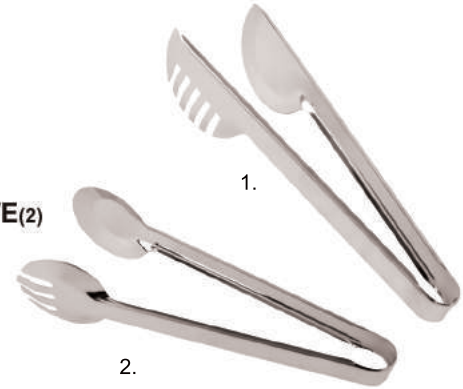
MODEL	POJEMNOŚĆ (ml)	cena PLN
GB03	150	19,00
GB05	200	21,00
GB08	300	25,00



S

SZCZYPCE DO MAKARONU(1), SAŁATKOWE(2)

- wygodne w użyciu szczypce;
- długość końcówki „chwytającej":
  1. 75mm
  2. 60mm.



MODEL	DŁUGOŚĆ (mm)	cena PLN
1. WT-H02002	235	16,00
2. WT-H02001	235	17,00

S.C.

PATERA

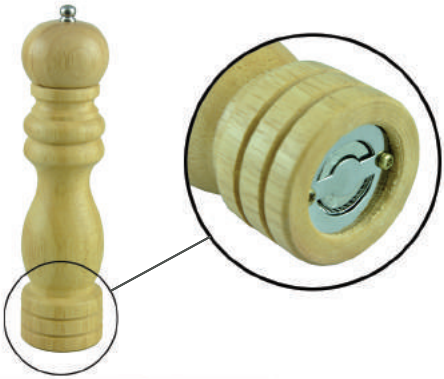
- gumowane nóżki;
- stabilna konstrukcja;
- elegancki wygląd;
- łatwa w czyszczeniu;
- średnice poziomów:
  najniższy poziom - Ø260mm,
  środkowy poziom - Ø220mm,
  najwyższy poziom - Ø160mm (tylko dla CTA03).

MODEL	WYSOKOŚĆ (mm)	POZIOMY	cena PLN
CTA02	220	2	59,00
CTA03	330	3	69,00

D

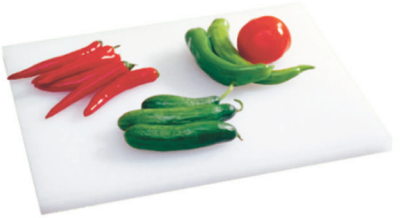
MŁYNEK DO PIEPRZU

- manualny młynek do pieprzu;
- elegancki, nowoczesny wygląd;
- solidna konstrukcja.



MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
H255MM	Ø50 x 255(H)	20,00

PE <70°C



DESKA DO KROJENIA - BIAŁA

- profesjonalna deska do krojenia;
- zwiększona odporność na zginanie i pękanie;
- niechłonna, gładka powierzchnia;
- zapobiega tępieniu się noży;
- grubość 20 mm.

Dostępna w trzech rozmiarach.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena
WT-3525/2W	350 x 250 x 20	29,00
WT-4530/2W	450 x 300 x 20	44,00
WT-6040/2W	600 x 400 x 20	79,00

DESKA DO KROJENIA - KOLOROWA

PE <70°C HACCP

DOSTĘPNE KOLORY

- profesjonalna deska do krojenia;
- zwiększona odporność na zginanie i pękanie;
- niechłonna, gładka powierzchnia;
- zapobiega tępieniu się noży;
- grubość 13 mm.

Dostępne kolory:
- brązowy,
- bialy,
- zielony,
- niebieski,
- czerwony,
- żółty.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
WT-4530/1.3	450 x 300 x 13	21,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

OBIERACZKI DO WARZYW

Gastronomiczne obieraczki do warzyw przeznaczone są do obierania dużej ilości warzyw korzeniowych, np. ziemniaków lub cebuli.
Urządzenia posiadają specjalny materiał ścierny, dzięki czemu proces obierania przebiega bardzo szybko i wygodnie. Dzięki obieraczkom oszczędzamy zarówno czas oraz pieniądze potrzebne na obranie dużej ilości warzyw.
Oferowane urzadzenia dostępne są w wersji ze stali nierdzewnej, a w zależności od potrzeb lokalu gastronomicznego - o różnej wydajności.
Niezbędnym elementem wyposażenia są również separatory obierzyn, których zadaniem jest wyłapywanie wszelkich obierków i odpadków powstałych podczas procesu obierania, co zapewnia właściwą drożność instalacji kanalizacyjnej.

S | 230V 50Hz | 0-300 | 750 W lub 950 W

OBIERACZKA DO WARZYW
(SERIA HLP)

- służy do obierania i płukania ziemniaków oraz innych warzyw korzeniowych (marchew, buraki itp.);
- ścianki wewnętrzne pokryte są materiałem ścierającym.
- czas obierania 90 - 300 sekund.

W zestawie: separator obierzyn.

HLP-15

WAŻNE: Podana pojemność odwzorowuje maksymalną ilość płynów, wsad substancji stałej (ziemniaki, cebula) będzie zdecydowanie mniejszy.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ* (L)	WYDAJNOŚĆ (kg/godz)	MOC (W)	cena PLN
HLP-15	420 x 580 x 1100-1500	24	300	750	2699,00
HLP-20	480 x 630 x 1130-1530	32	400	950	2999,00

S | 230V 50Hz | 550 W lub 750 W

OBIERACZKA DO WARZYW
(SERIA PP-A)

- służy do obierania i płukania ziemniaków oraz innych warzyw korzeniowych (marchew, buraki itp.);
- ścianki wewnętrzne pokryte są materiałem ścierającym.
- czas obierania 90 - 180 sekund.

PP8A

WAŻNE: Podana pojemność odwzorowuje maksymalną ilość płynów, wsad substancji stałej (ziemniaki, cebula) będzie zdecydowanie mniejszy.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	WYDAJNOŚĆ (kg/godz)	MOC(W)	cena PLN
PP10A	450 x 460 x 825	10	240-480	550	1899,00
PP15A	530 x 520 x 875	15	480-900	750	2299,00
PP30A	620 x 587 x 1055	30	1080-2160	1500	3299,00

MASZYNY DO MIĘSA

Profesjonalne maszynki do mielenia mięsa, tzw. wilki charakteryzują się bardzo dużą wydajnością, wytrzymałością oraz jakością wykonania.
Wydajność oferowanych wilków do mięsa pozwala dopasować urządzenie do indywidualnych potrzeb każdego lokalu gastronomicznego czy sklepu mięsnego. Urządzenia o największej wydajności z powodzeniem sprawdzają się w zakładach przetwórstwa mięsnego. Mniejsze doskonale nadają się do małych lokali gastronomicznych, tj. kuchni szkolnych i przedszkolnych, małych restauracji, zajazdów i gospod, czy sal bankietowych.
Wykonanie ze stali nierdzewnej zapewnia utrzymanie najwyższych standardów higieny.

Specyficznym urządzeniem jest cutter, który łączy w sobie funkcje wilka oraz szatkownicy, dzięki czemu zaoszczędzimy nie tylko pieniądze, ale też cenne miejsce w małej kuchni.

S | PW | 230V 50Hz | 0,95 kW

CUTTER - WILK

- solidna pokrywa z przezroczystego poliwęglanu;
- zdejmowana misa, z możliwością mycia w zmywarce i przechowywania w lodówce;
- płynna regulacja obrotów;
- otwór z korkiem w pokrywie;
- blokada pokrywy;
- łatwy montaż i obsługa.

UWAGA: Nie nadaje się do pracy ciągłej!

Mocowanie misy

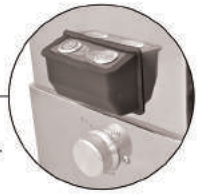
Zdejmowaną misę, można przechowywać w lodówce oraz myć w zmywarce. Wygodne mocowanie sprawia, że cutter jest niezwykle prosty i wygodny w obsłudze.

Pokrywa z poliwęglanu

Solidnie wykonana pokrywa z przezroczystego poliwęglanu umożliwia ocenę stopnia zmielenia produktu w trakcie pracy.

Regulacja obrotów

Płynna regulacja obrotów umożliwia szybkie i sprawne rozdrabnianie w wybrany sposób.



MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
HR-6	575 x 365 x 450	6	999,00
HR-9	575 x 385 x 475	9	1199,00
HR-12	575 x 385 x 520	12	1399,00

www.szron.eu

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | 750 W

WILK DO MIĘSA TC-12I

- łatwy demontaż i czyszczenie;
- wydajność do 120kg/godz;
- prędkość obrotowa: 190 obrótów/min.

UWAGA: Nie nadaje się do pracy ciągłej!

W zestawie: dwa sitka (6 i 8mm), dwa nożyki oraz popychacz.

MODEL	WYMIARY (mm)	SITKO (mm)	cena PLN
TC-12I	450 x 240 x 340	Ø70	949,00

SUPER OFERTA

S | 230V 50Hz | 550 W

WILK DO MIĘSA (SERIA TC)

- łatwy demontaż i czyszczenie;
- bieg wsteczny;
- wydajność : TC-8 80kg/godz.
  TC-12 150kg/godz.
  TC-22 250kg/godz.

UWAGA: Nie nadaje się do pracy ciągłej!

W zestawie: dwa sitka (6 i 8mm), nóż jednostronny, lejek do kiełbas oraz popychacz.

MODEL	WYMIARY (mm)	SITKO (mm)	cena PLN
TC-8	250 x 370 x 490	Ø62	1039,00
TC-12	420 x 265 x 548	Ø70	1249,00
TC-22	490 x 305 x 607	Ø82	1399,00

SUPER OFERTA

S | 230V 50Hz | 750 W

WILK DO MIĘSA TC-12 CE

- łatwy demontaż i czyszczenie;
- średnica otworu wsadowego 45 mm;
- poziom hałasu: <65dB.
- wydajność 150kg/godz.

UWAGA: Nie nadaje się do pracy ciągłej!

W zestawie: dwa sitka (6 i 8mm),

MODEL	WYMIARY (mm)	SITKO (mm)	cena PLN
TC-12 CE	400 x 305 x 607	Ø70	1359,00

S | 230V 50Hz | 0,9 kW

WILK DO MIĘSA TC-22I - UNGER

- łatwy demontaż i czyszczenie;
- bieg wsteczny;
- system mielący UNGER (2x szarpak, 2x nóż, sitko);
- wydajność do 300kg/godz.

UWAGA: Nie nadaje się do pracy ciągłej!

W zestawie: dwa sitka (8mm), dwa noże dwustronne, dwa szarpaki, lejek do kiełbas oraz popychacz.

MODEL	WYMIARY (mm)	SITKO (mm)	MOC (W)	cena PLN
TC-22I	490 x 305 x 607	Ø82	900	2049,00

S | 230V 50Hz | 0,75 kW lub 0,8 kW

WILK DO MIĘSA (SERIA MG)

- łatwy demontaż i czyszczenie;
- prędkość obrotowa: 190 obrotów/minutę.

UWAGA: Nie nadaje się do pracy ciągłej!

W zestawie: dwa sitka (8 i 10mm), dwa nożyki oraz popychacz.

SUPER OFERTA

MG-22SS

MG-12SS

MODEL	WYMIARY (mm)	SITKO (mm)	WYDAJNOŚĆ (kg/h)	MOC (W)	cena PLN
MG-12SS	415 x 230 x 415	Ø70	do 120	750	849,00
MG-22SS	410 x 225 x 445	Ø82	do 250	800	1299,00
MG-32SS	265 x 510 x 565	Ø100	do 320	1500	2599,00

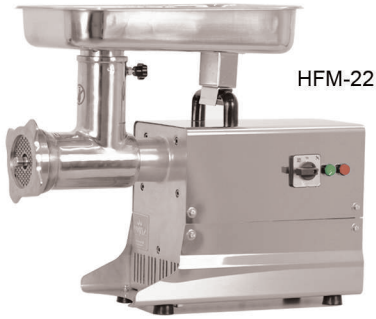
S | 230V 50Hz | 0,55 kW

WILK DO MIĘSA (SERIA HFM)

- łatwy demontaż i czyszczenie;
- 2 sitka ze stali nierdzewnej;
- wydajność : HFM-12 - 160kg/godz.
  HFM-22 - 220kg/godz.

UWAGA: Nie nadaje się do pracy ciągłej!

W zestawie: dwa sitka (4,5 i 8mm), oraz kołek dociskowy wykonany z polietylenu.



HFM-22

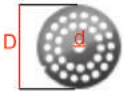
MODEL	WYMIARY (mm)	SITKO (mm)	MOC (W)	cena PLN
HFM-12	565 x 260 x 420	Ø70	550	1099,00
HFM-22	645 x 305 x 500	Ø82	1100	1799,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA DODATKOWE DO WILKÓW

SITKA O ŚREDNICY 70mm

WILK	MODEL	ŚREDNICA OCZEK (mm)	cena
TC-12I; MG12SS	CH12/3,5	3,5	69,00
	CH12/4,5	4,5	69,00
	CH12/6	6	69,00
	CH12/8	8	69,00
	CH12/10	10	69,00
TC12; HFM-12	CHTC12/3,5	3,5	69,00
	CHTC12/4,5	4,5	69,00
	CHTC12/6	6	69,00
	CHTC12/8	8	69,00
	CHTC12/10	10	69,00



D : Ø70 mm
d : Ø10 mm

*sitka o tej samej średnicy mogą być używane zamiennie do wilków z oznaczeniem "12"

SITKA O ŚREDNICY 82mm

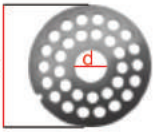
WILK	MODEL	ŚREDNICA OCZEK (mm)	cena PLN
TC-22; MG-22SS	CH22/3,5	3,5	69,00
	CH22/6	6	69,00
	CH22/10	10	69,00

D : Ø82 mm
d : Ø11 mm

*sitka o tej samej średnicy mogą być używane zamiennie do wilków z oznaczeniem "22"
oprócz modelu UNGER

SITKA O ŚREDNICY 82mm DLA MODELU TC-22I UNGER

WILK	MODEL	ŚREDNICA OCZEK (mm)	cena PLN
TC-22I (UNGER)	CHTC22/4	4,5	79,00
	CHTC.22/6	6	79,00
	CHTC.22/8	8	79,00



D : Ø82 mm
d : Ø22 mm

NOŻE

	WILK	MODEL	cena PLN
1.	TC,12I; MG12SS	CH12	39,00
1.	TC-12; HFM-12	CHTC12	39,00
1.	TC-22,MG-22SS	CH22	39,00
1.	MG-32SS	CH22	49,00
2.	TC-22I (UNGER)	CHTC22I	49,00

1.

2.

S

PRZYSTAWKA - **KOTLECIARKA DO WILKA**

- wydajność do 400 kotletów/godzinę;
- 2 wałki tnąco-formujące;
- każdy wałek posiada 37 ostrzy;
- szerokość gardzieli 175mm.

UWAGA:
Przystawka przeznaczona WYŁĄCZNIE do wilków:

- **TC-12**
- **TC-22I (UNGER)**

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
TS737	320 x 170 x 280	**699,00**

S | 230V 50Hz | 550 W

KOTLECIARKA DO MIĘSA ELEKTRYCZNA

- wydajność do 400 kotletów/godzinę;
- 2 wałki tnąco-formujące;
- każdy wałek posiada 37 ostrzy;
- szerokość gardzieli 175mm.

MODEL	NAPĘD (mm)	PRZYSTAWKA (mm)	cena PLN
TS737EL	250 x 220 x 352	320 x 170 x 280	**1399,00**

POPYCHACZ DO WILKA

MODEL	cena PLN
TC12	**29,00**

SZATKOWNICE ORAZ KRAJALNICE

Wysokowydajne szatkownice oraz krajalnice stosowane w gastronomii charakteryzują się wysoką jakością wykonania, wytrzymałością i wydajnością.
Duży wybór urządzeń pozwala właściwie dopasować ich wielkość do typu oraz charakteru lokalu gastronomicznego.
Polecamy również szeroki wybór akcesoriów, tj. tarcze do plastrów, tarcze do wiórków, tarcze do kostki, tarcze do tarcia oraz tarcze do słupków.

A | 230V 50Hz | 550 W

SZATKOWNICA DO WARZYW
Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- korpus i pokrywa wsadowa wykonane ze stopu aluminium;
- dwa otwory wsadowe.

W zestawie 5 tarcz:
- plastry (2mm, 4mm),
- wiórki (3mm, 4mm, 7mmm).

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
HLC-300	530 x 240 x 510	**1699,00**

POPYCHACZ DO SZATKOWNICY

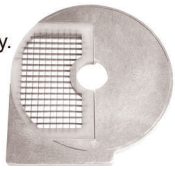
MODEL	cena PLN
HLC	**15,00**

WSKAZÓWKA! Przed szatkowaniem (szczególnie w kostę) twardych warzyw należy je wcześniej poddać obróbce termicznej.

S

TARCZA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- dostępne dwie grubości;
- w zestawie:
  nóż kostka,
  nóż odcinający.

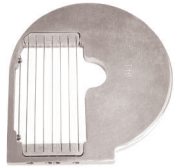


MODEL	GRUBOŚĆ (mm)	cena PLN
8*8KOST	8	249,00
10*10KOST	10	279,00

S

TARCZA DO FRYTEK

- dostępne dwie grubości;
- w zestawie:
  nóż do słupków,
  nóż odcinający.



MODEL	GRUBOŚĆ (mm)	cena PLN
8*8FRYT	8	249,00
10*10FRYT	10	259,00

S

TARCZA DO KROJENIA W PLASTRY FALISTE

MODEL	GRUBOŚĆ (mm)	cena PLN
PB2	2	79,00

S

TARCZA DO KROJENIA W PLASTRY

- dostępne dwie grubości.

MODEL	GRUBOŚĆ (mm)	cena PLN
P2	2	109,00
P4	4	109,00

S

TARCZA DO WIÓREK

- dostępne 3 grubości.

MODEL	GRUBOŚĆ (mm)	cena PLN
H3	3	109,00
H4	4	109,00
H7	7	109,00

S

TARCZA DO TARCIA ZIEMNIAKÓW (MIAZGA)

MODEL	cena PLN
280621	159,00

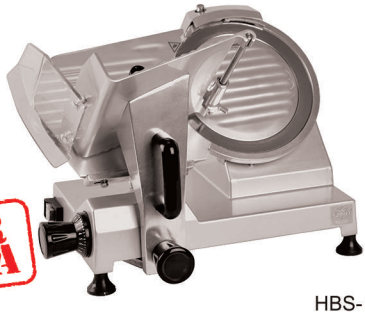
do cen nalezy doliczyć VAT 23%

A 230V 50Hz 120 W lub 150 W lub 250 W

KRAJALNICA DO WĘDLIN
(SERIA HBS-A)

- podstawa wykonana z lakierowanego aluminium;
- osłona noża z anodyzowanego aluminium;
- wbudowana ostrzałka noża;
- regulacja grubości: 0-12mm.

SUPER OFERTA



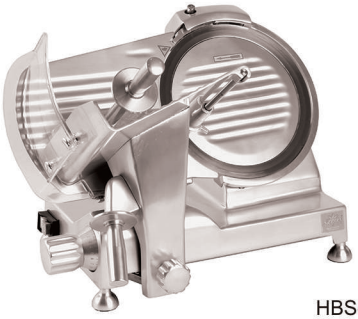
HBS- 220A

MODEL	WYMIARY (mm)	NÓŻ (mm)	MOC (W)	cena
HBS-220A	440 x 380 x 350	Ø220	120	849,00
HBS-250A	480 x 380 x 380	Ø250	150	999,00
HBS-275A	540 x 490 x 440	Ø275	250	1199,00
HBS-300A	570 x 470 x 440	Ø300	250	1299,00

A 230V 50Hz 150 W lub 250 W

KRAJALNICA DO WĘDLIN
(SERIA HBS-L)

- podstawa wykonana z anodyzowanego aluminium;
- osłona noża z anodyzowanego aluminium;
- wbudowana ostrzałka noża;
- regulacja grubości: 0-12mm.



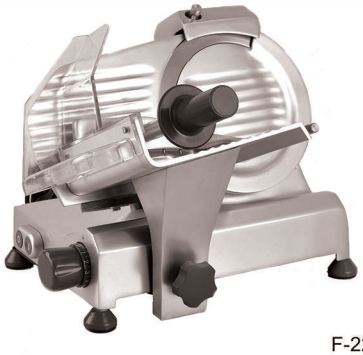
HBS- 250L

MODEL	WYMIARY (mm)	NÓŻ (mm)	MOC (W)	cena
HBS-250L	480 x 390 x 410	Ø250	150	1299,00
HBS-275L	540 x 490 x 440	Ø275	250	1499,00

A S 230V 50Hz 150 W lub 185 W

KRAJALNICA DO WĘDLIN
(SERIA AF)

- obudowa z anodyzowanego aluminium;
- nóż ze stali nierdzewnej;
- wbudowana ostrzałka noża;
- dodatki w kolorze ciemnoczerwonym;
- regulacja grubości: 0-12mm.



F-220AF

MODEL	WYMIARY (mm)	NÓŻ (mm)	MOC (W)	cena PLN
F-195AF	520 x 360 x 315	Ø195	150	999,00
F-220AF	580 x 405 x 340	Ø220	185	1099,00

F-275R

A S 230V 50Hz 140 W lub 200 W lub 210 W lub 220 W

KRAJALNICA DO WĘDLIN
(SERIA E, R)

- obudowa z anodyzowanego aluminium;
- nóż ze stali nierdzewnej;
- wbudowana ostrzałka noża;
- regulacja grubości:
  F-250R: 0-15mm,
  F-275E, F-300R, F-330GR: 0-16mm.

MODEL	WYMIARY (mm)	NÓŻ (mm)	MOC (W)	cena PLN
F-250R	580 x 420 x 370	Ø250	140	1149,00
F-275E	620 x 440 x 390	Ø275	220	1449,00
F-300R	650 x 485 x 440	Ø300	210	1599,00

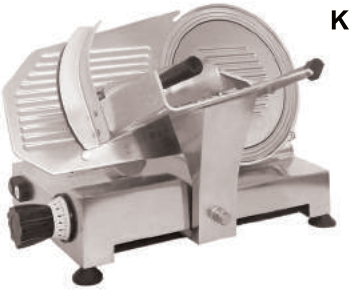
A S.L.

KRAJALNICA DO WĘDLIN - RĘCZNA
F-300 VOLANO

- oryginalna włoska krajalnica;
- wykonanie ze stopu anodyzowanego aluminium;
- wykończenie ze stali lakierowanej na kolor czerwony (polerowany);
- regulacja grubości: 0-2mm;
- wbudowana ostrzałka noża;
- stół podawczy o wymiarach 190 x 230mm.

MODEL	WYMIARY (mm)	NÓŻ (mm)	cena PLN
F-300 VOLANO	600 x 720 x 740	300	7390,00
PODSTAWA	500 x 650 x 800	-	1999,00

A S 230V 50Hz 250 W



KRAJALNICA DO WĘDLIN, SERA I WARZYW
CED-250RS

- oryginalna włoska krajalnica;
- wykonanie ze stopu anodyzowanego aluminium;
- regulacja grubości: 0 - 16mm;
wbudowana ostrzałka noża;
- antypoślizgowe nóżki.

MODEL	WYMIARY (mm)	NÓŻ (mm)	MOC (W)	cena PLN
CED-250RS	440 X 530 X 345	Ø250	180	1 139,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

KAMIENIE GŁADZĄCO- OSTRZĄCE

Kamienie ostrzące szybko i skutecznie ostrzą tarcze tnące w krajalnicach, aby zapewnić wysoką jakość krojenia.
Kamienie gładzące wygładzają krawędzie, aby uzyskać gładką powierzchnię noża.

KRAJALNICA	MODEL	cena PLN
F-195AF, F-220AF, F-250R	K250	39,00
F-275E, F-300R	K300	49,00
HBS250	HBS	59,00

TARCZE TNĄCE DO KRAJALNIC
Z SERII F

TEFLONOWA

STALOWA

KRAJALNICA	MODEL	ŚREDNICA NOŻA (mm)	ŚREDNICA OTWORU (mm)	TWORZYWO	cena PLN
F-195AF	D-195	195	30	STAL	99,00
F-220AF	D-220	220	40	STAL	119,00
F-250R	D-250	250	40	STAL	149,00
F-250R	D-250-TEF	250	40	TEFLON	329,00
F-275E	D-275	275	40	STAL	359,00
F-300R	D-300	300	40	STAL	459,00

TARCZE TNĄCE DO KRAJALNIC
Z SERII SL i HBS

KRAJALNICA	MODEL	ŚREDNICA NOŻA (mm)	ŚREDNICA OTWORU (mm)	TWORZYWO	cena PLN
SL-275A	nozSL-275A	275	40	STAL	199,00
SL-300A	nozSL-300A	300	40	STAL	219,00
HBS-220A	nozHBS220A	220	40	STAL	99,00
HBS-250A	nozHBS250A	250	40	STAL	139,00

MIKSERY ORAZ MIESZARKI

Posiadamy zarówno małe miksery do 5 litrów ciasta, jak i miksery na 40 litrów ciasta!
Mogą więc Państwo wybierać produkty zarówno pod kątem funkcjonalności oraz stylistyki wykonania. Miksery spiralne służą do wyrabiania ciast ciężkich, np. ciasta na pizzę lub pierogi. Znajdą się więc na wyposażeniu każdej pizzerii oraz tych obiektów gastronomicznych, które produkują dania oparte o ciężkie ciasta. Miksery planetarne natomiast idealnie sprawdzą się w mniejszych pomieszczeniach, do lżejszych prac.
Oferowane w naszym sklepie internetowym mikser mają obudowę wykonaną ze stali lakierowanej, a dzieżę i mieszadło (części mające kontakt z żywnością) ze stali nierdzewnej.
Poszczególne modele różnią się od siebie głównie pojemnością.
Dostępne są również mieszarki do farszu.

S.L. | S | 230V 50Hz | 800 W

MIKSER PLANETARNY
(SERIA HLB)

- obudowa lakierowana (kolor biały);
- dzieża ze stali nierdzewnej;
- prędkość obrotowa: 350 obrotów/minutę;
- osłona bezpieczeństwa.

W zestawie: hak, mieszadło, rózga.

UWAGA! Nie należy stosować do wyrobu ciast ciężkich.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
HLB-7	410 x 250 x 395	7	999,00

HLB-30

S.L. | S | 230V 50Hz | 750 W lub 1,1 kW

MIKSER PLANETARNY (SERIA HLB)

- dzieża ze stali nierdzewnej
- osłona bezpieczeństwa
- wykonane ze stali nierdzewnej.
- regulacja obrotów 94/140/333 obr/min.
- waga kolejno
  HLB-20 - 90 kg.
  HLB-30 - 105 kg.

UWAGA! Nie należy stosować do wyrobu ciast ciężkich.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
HLB-20	430 x 520 x 780	20	2449,00
HLB-30	430 x 520 x 820	30	3099,00

S.L. | S | 230V 50Hz

MIKSER SPIRALNY

- wysoka wydajność
- miska, ochrona miski, części spiralne do ciast wykonane ze stali nierdzewnej.
- standardowy zegar - timer;
- przycisk alarmowy;
- waga / moc kolejno:

B10 - 43 kg / 370 W
G-SK20 - 62 kg / 750 W
G-SK25 - 63 kg / 750 W
G-SK30 - 87 kg / 1040 W
G-SK40 - 98 kg / 1100 W
G-SK75 - 160 kg / 1800 W

MODEL	WYMIARY (mm)	wymiary misy (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
B10	350 x 630 x 740	Ø 260 x wys.200	10L/ robocza 7kg	2499,00
G-SK20-230V + timer	390 x 700 x 630	Ø 360 x wys.210	20L/ robocza 16kg	2999,00
G-SK25-230V + timer	390 x 700 x 630	Ø 360 x wys.240	25L/ robocza 19kg	3699,00
G-SK30-230V + timer	470 x 730 x 740	Ø 400 x wys.230	30L/ robocza 23kg	3899,00
G-SK40-230V + timer	550 x 860 x 900	Ø 450 x wys.260	40L/ robocza 33kg	4899,00
G-SK75-400V + timer	620 x 980 x 840	Ø 550 x wys.315	75L/ robocza 65kg	10999,00

S.L. | S | 400V 50Hz | 1100 W

MIKSER SPIRALNY

- wysoka wydajność
- miska, ochrona miski, części spiralne do ciast wykonane ze stali nierdzewnej.
- standardowy zegar - timer;
- przycisk alarmowy;
- wymiary misy: Ø 360 x wys.240 mm;
  - M33 - Ø 400 x wys.260 mm;
  - M40 - Ø 450 x wys.260 mm;
- waga: 75kg / 108kg / 119kg

V2 (2 prędkości).

MODEL	WYMIARY (mm)	wymiary misy (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
M25	390 x 680 x 730	Ø 360 x wys.240	25L/robocza 19kg	4799,00
M33/2V	470 x 790 x 730	Ø 400 x wys.260	33L/robocza 25kg	5399,00
M40/2V	530 x 790 x 740	Ø 450 x wys.260	40L/robocza 33kg	5899,00

DT30

S.L. | S | 230V 50Hz | 1,5 kW lub 2,2 kW

MIKSER SPIRALNY
(SERIA DT)

- obudowa lakierowana (kolor szary);
- górna pokrywa lakierowana na kolor niebieski;
- dzieża ze stali nierdzewnej;
- osłona bezpieczeństwa;
- prędkość obrotowa: 193 obroty/minutę.

W zestawie: hak, mieszadło, rózga.

UWAGA! Dedykowany do wyrobu ciast ciężkich (np. ciasto do pizzy).

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
DT20	840 x 420 x 900	20	1500	2699,00
DT30	870 x 450 x 1020	30	1500	2999,00
DT40	1000 x 510 x 1110	40	2200	3999,00

S | 230V 50Hz | 0,75 kW

MIESZARKA DO FARSZU

- stopień ochrony: IPX1;
- waga 125kg;
- moc; 0,75 kW;
- zasilanie: 230 V;
- pojemność: 35 L.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
BX-35A	720 x 510 x 1090	35	3299,00

S | 230V 50Hz | 0,75 kW

PIŁA DO MIĘSA Z KOŚCIĄ INOX

- długość taśmy tnącej 1650mm;
- powierzchnia tnąca 210mm.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
HLS 1650	480 x 470 x 870	2299,00

MGH-3P

SUPER OFERTA

S.L. S

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS
LAKIEROWANA

- lakierowana obudowa;
- nierdzewny pojemnik na farsz;
- mechanizm przekładniowy;
- dwie prędkości obrotowe;
- tryb pracy: poziomy lub pionowy.

W zestawie: lejki nierdzewne o średnicy 15mm, 21mm, 31mm, 37mm.

MGV-7P

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	TRYB PRACY	cena PLN
MGH-3P	430 x 205 x 200	3	POZIOMY	389,00
MGH-5P	550 x 205 x 200	5	POZIOMY	449,00
MGH-7P	690 x 205 x 200	7	POZIOMY	499,00
MGV-3P	300 x 300 x 550	3	PIONOWY	399,00
MGV-5P	300 x 300 x 660	5	PIONOWY	499,00
MGV-7P	300 x 300 x 800	7	PIONOWY	539,00

S

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS
NIERDZEWNA

SUPER OFERTA

- mechanizm przekładniowy;
- dwie prędkości obrotowe;
- tryb pracy pionowy.

W zestawie: lejki nierdzewne o średnicy 15mm, 21mm, 31mm, 37mm.

SV-12

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
SV-12	370 x 330 x 660	12	799,00
SV-15	370 x 330 x 735	15	899,00

ZMYWARKI DO SZKŁA

Zmywarka do szkła marki SZRON to innowacyjne urządzenie, które gwarantuje najwyższą skuteczność zmywania i płukania, przy zachowaniu prostoty i łatwości obsługi. Idealnie sprawdzi się w stołówkach, barach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych.

Zalety zmywarki:
- wszystkie części zmywarki zostały zaprojektowane i wykonane przy zastosowaniu wysokiej jakości materiałów, nowoczesnej technologii oraz nowatorskich rozwiązań konstrukcyjnych. Dzięki temu zmywarka spełnia najwyższe wymagania uzytkowe, higieniczne i środowiskowe;
- wykonanie z wysokogatunkowej stali nierdzewnej gwarantuje maksymalną wytrzymałość na ciężkie warunki użytkowania oraz wysoką odporność na korozję;
- zaokrąglone krawędzie wanny zapobiegają gromadzeniu się brudu i tłuszczu, co znacznie ułatwia czyszczenie i pozwala na łatwe utrzymanie higieny wewnątrz komory;
- panel sterowania posiada jeden 120-sekundowy program mycia, zapewniajacy dobry kompromis pomiędzy wydajnością a skutecznością zmywania nawet najbardziej zabrudzonych naczyń szklanych;
- termostat bezpieczeństwa, mikrowyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi oraz system zapobiegania cofaniu sie brudnej wody;
- podwójny system górnych i dolnych ramion myjących i płuczących. Ramiona myjące wykonane ze stali nierdzewnej.

Zmywarki w naszej ofercie produkowane są w Polsce.

www.szron.eu
do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | °C 60/90 | 2,65 kW

ZMYWARKA DO SZKŁA
BASIC-350 DD

- dostosowana do koszy o wymiarach (mm) 350 x 350;
- sterowanie elektromechaniczne;
- 1 cykl mycia: 120 sekund;
- pojemność zbiornika wanny: 11 l / moc grzałek: 2 kW;
- pojemność bojlera: 5 l / moc grzałek: 2,4 kW;
- moc pompy myjącej: 0,25 kW;
- zużycie wody do płukania: 2 l / płukanie;
- dozownik płynu nabłyszczającego i pompa spustowa;
- dozownik płynu myjącego;
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody;
- temperatury kontrolowane termostatem;
- mycie 60ºC i wyparzanie 90ºC.

Wyposażenie standardowe:
- 2 kosze o wymiarach 350 x 350;
- 1 pojemnik na sztućce (pojemność 15 sztućców) o wymiarach 105 x 105 x 130.

MODEL	KOSZE/H	WYMIARY (mm)	MOC	ZASILANIE	cena PLN
BASIC-350 DD	30	430 x 475 x 650	2,65kW	230V-50Hz	2769,00

S | 230V 60Hz | °C 60/90 | 2,65 kW

ZMYWARKA DO SZKŁA
PRO-350 DD

- dostosowana do koszy o wymiarach (mm) 350 x 350;
- sterowanie cyfrowe;
- 3 cykle mycia: 90/120/180 sekund;
- pojemność zbiornika wanny: 11 l / moc grzałek: 2 kW;
- pojemność bojlera: 5 l / moc grzałek: 2,4 kW;
- moc pompy myjącej: 0,25 kW;
- zużycie wody do płukania: 2 l / płukanie;
- dozownik płynu nabłyszczającego i pompa spustowa;
- dozownik płynu myjącego;
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody;
- temperatury kontrolowane termostatem;
- mycie 60ºC i wyparzanie 90ºC.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP

Wyposażenie standardowe:
- 2 kosze o wymiarach 350 x 350;
- 1 pojemnik na sztućce (pojemność 15 sztućców) o wymiarach 105 x 105 x 130.

MODEL	KOSZE/H	WYMIARY (mm)	MOC	ZASILANIE	cena PLN
PRO-350 DD	40	430 x 475 x 650	2,65kW	230V-60Hz	3519,00

S | 230V 50Hz | °C 60/90 | 3,05 kW

ZMYWARKA DO SZKŁA
BASIC-400 DD

- dostosowana do koszy o wymiarach (mm) 400 x 400;
- sterowanie elektromechaniczne;
- 1 cykl mycia: 120 sekund;
- pojemność zbiornika wanny: 15 l / moc grzałek: 2 kW;
- pojemność bojlera: 5 l / moc grzałek: 2,8 kW;
- moc pompy myjącej: 0,25 kW;
- zużycie wody do płukania: 2,8 l / płukanie;
- dozownik płynu nabłyszczającego i pompa spustowa;
- dozownik płynu myjącego;
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody;
- termostat bezpieczeństwa;
- temperatury kontrolowane termostatem;
- mycie 60°C i wyparzanie 90°C.

Wyposażenie standardowe:
- 2 kosze o wymiarach 400 x 400;
- 1 stojak na talerze;
- 1 pojemnik na sztućce (pojemność 15 sztućców) o wymiarach 105 x 105 x 130.

*** B - pompa spustowa**

MODEL	KOSZE/H	WYMIARY (mm)	MOC	ZASILANIE	cena PLN
BASIC-400 DD	30	470 x 520 x 720	3,05kW	230V-50Hz	**3269,00**
BASIC-400 B DD	30	470 x 520 x 720	3,05kW	230V-50Hz	**3489,00**

S | 230V 50Hz | °C 60/90 | 3,05 kW

ZMYWARKA DO SZKŁA
PRO-400 DD

- dostosowana do koszy o wymiarach (mm) 400 x 400;
- sterowanie cyfrowe;
- 3 cykle mycia: 90/120/180 sekund;
- pojemność zbiornika wanny: 15 l / moc grzałek: 2 kW;
- pojemność bojlera: 5 l / moc grzałek: 2,8 kW;
- moc pompy myjącej: 0,25 kW;
- zużycie wody do płukania: 2 l / płukanie;
- dozownik płynu nabłyszczającego;
- dozownik płynu myjącego;
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody;
- termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP;
- temperatury kontrolowane termostatem;
- mycie 60°C i wyparzanie 90°C.

Wyposażenie standardowe:
- 2 kosze o wymiarach 400 x 400;
- 1 stojak na talerze;
- 1 pojemnik na sztućce (pojemność 15 sztućców) o wymiarach 105 x 105 x 130.

B - pompa spustowa

MODEL	KOSZE/H	WYMIARY (mm)	MOC	ZASILANIE	cena PLN
PRO-400 DD	40	470 x 520 x 720	3,05kW	230V-50Hz	**4019,00**
PRO-400 B DD	40	470 x 520 x 720	3,05kW	230V-50Hz	**4299,00**

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

ZMYWARKI DO NACZYŃ

Zmywarka do naczyń marki SZRON to innowacyjne urządzenie, które gwarantuje najwyższą skuteczność zmywania i płukania, przy zachowaniu prostoty i łatwości obsługi. Idealnie sprawdzi się w stołówkach, barach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych.

Zalety zmywarki:
- wszystkie części zmywarki zostały zaprojektowane i wykonane przy zastosowaniu wysokiej jakości materiałów, nowoczesnej technologii oraz nowatorskich rozwiązań konstrukcyjnych. Dzięki temu zmywarka spełnia najwyższe wymagania użytkowe, higieniczne i środowiskowe;
- wykonanie z wysokogatunkowej stali nierdzewnej gwarantuje maksymalną wytrzymałość na ciężkie warunki użytkowania oraz wysoką odporność na korozję.
- zaokrąglone krawędzie wanny zapobiegają gromadzeniu sie brudu i tłuszczu, co znacznie ułatwia czyszczenie i pozwala na łatwe utrzymanie higieny wewnątrz komory.
- jeden 120-sekundowy program mycia, zapewniajacy dobry kompromis pomiedzy wydajnością a skutecznością zmywania nawet najbardziej zabrudzonych naczyń.

Zmywarki w naszej ofercie produkowane są w Polsce.

S | 230V 50Hz | °C 60/90 | 3,4 kW

ZMYWARKA DO NACZYŃ
BASIC-500 DD

- dostosowana do koszy o wymiarach 500 x 500 mm przy maksymalnej wysokości załadunku 320 mm;
- sterowanie elektromechaniczne;
- 1 cykl mycia: 120 sekund;
  HP- 2 cykle : 90/180 sekund;
- pojemność zbiornika wanny: 25 l / moc grzałek: 2,8 kW;
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 2,8 kW; **HP: 6 kW;**
- moc pompy myjącej: 0,6 kW;
- zużycie wody do płukania: 2,7 l / płukanie;
- dozownik płynu nabłyszczającego i myjącego;
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody;
- termostat bezpieczeństwa;
- temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60ºC i wyparzanie 90ºC.

Wyposażenie standardowe:
- 1 kosz na talerze (pojemność 16/18 talerzy) o wymiarach 500 x 500 x 110 mm;
- 1 kosz uniwersalny (szklanki, filiżanki) o wymiarach 500 x 500 x 110 mm;
- 1 pojemnik na sztućce (pojemność 15 sztućców) o wymiarach 105 x 105 x 130 mm.

*** B - pompa spustowa**

MODEL	KOSZE/H	WYMIARY (mm)	MOC	ZASILANIE	cena PLN
BASIC-500 DD	30	600 x 600 x 820	3,4kW	230V-50Hz	**3900,00**
BASIC-500 B DD	30	600 x 600 x 820	3,4kW	230V-50Hz	**4119,00**
BASIC-500 HP DD	40	600 x 600 x 820	6,6kW	400V-50Hz	**4049,00**
BASIC-500 HP B DD	40	600 x 600 x 820	6,6kW	400V-50Hz	**4259,00**

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | °C 60/90 | 3,4 kW

ZMYWARKA UNIWERSALNA
PRO-500 B DD

- dostosowana do koszy o wymiarach 500 x 500 mm przy maksymalnej wysokości załadunku 320 mm;
- sterowanie cyfrowe;
- 3 cykle mycia: 90/120/180 sekund; **HP: 60/90/180 sekund**;
- pojemność zbiornika wanny: 25 l / moc grzałek: 2,8 kW;
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 2,8 kW; **HP: 6kW** ;
- moc pompy myjącej: 0,6 kW;
- zużycie wody do płukania: 2,7 l / płukanie;
- dozownik płynu nabłyszczającego i myjącego;
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody;
- termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP
- temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60ºC i wyparzanie 90ºC.

Wyposażenie standardowe:
- 1 kosz na talerze (pojemność 16/18 talerzy) o wymiarach 500 x 500 x 110 mm;
- 1 kosz uniwersalny (szklanki, filiżanki) o wymiarach 500 x 500 x 110 mm;
- 4 pojemniki na sztućce (pojemność 15 sztućców) o wymiarach 105 x 105 x 130 mm.

*** B - pompa spustowa**

MODEL	KOSZE/H	WYMIARY (mm)	MOC	ZASILANIE	cena PLN
PRO-500 DD	40	600 x 600 x 820	3,4kW	230V-50Hz	**4659,00**
PRO-500 B DD	40	600 x 600 x 820	3,4kW	230V-50Hz	**5049,00**
PRO-500 HP DD	60	600 x 600 x 820	6,6kW	400V-50Hz	**4999,00**
PRO-500 HP B DD	60	600 x 600 x 820	6,6kW	400V-50Hz	**5239,00**

ZMYWARKI KAPTUROWE

Zmywarka kapturowa marki SZRON to innowacyjne urządzenie, które gwarantuje najwyższą skuteczność zmywania i płukania przy zachowaniu prostoty i łatwości obsługi. Idealnie sprawdzi się w stołówkach, barach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych.

Zalety zmywarki:
- wszystkie części zmywarki zostały zaprojektowane i wykonane przy zastosowaniu wysokiej jakości materiałów, nowoczesnej technologii oraz nowatorskich rozwiązań konstrukcyjnych. Dzięki temu zmywarka spełnia najwyższe wymagania użytkowe, higieniczne i środowiskowe;
- wykonanie z wysokogatunkowej stali nierdzewnej gwarantuje maksymalną wytrzymałość na ciężkie warunki użytkowania oraz wysoką odporność na korozję;
- zaokrąglone krawędzie wanny zapobiegają growadzeniu się brudu i tłuszczu, co znacznie ułatwia czyszczenie i pozwala na łatwe utrzymanie higieny wewnątrz komory;
- profilowana górna część komory mycia ułatwia spływanie kropli wody, kierując je na ścianki boczne;
- dwa programy mycia, zapewniające dobry kompromis pomiędzy wydajnością a skutecznością zmywania nawet najbardziej zabrudzonych naczyń.

Zmywarki dostępne w ofercie są produkowane w Polsce.

www.szron.eu
do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S °C 60/90

ZMYWARKA KAPTUROWA
BASIC-H500 DD

- dostosowana do koszy o wymiarach 500 x 500 mm przy maksymalnej wysokości załadunku 420 mm;
- sterowanie elektromechaniczne;
- 2 cykle mycia: 90/180 sekund;
  HP: 55 /75/120 sekund;
  cykl mycia ciągłego zatrzymywany manua
- pojemność zbiornika wanny: 45 l / moc grzałek: 4,5 kW;
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 6 kW;
  HP: 12 kW;
- moc pompy myjącej: 0,6 kW;
- zużycie wody do płukania: 3 l / płukanie;
- **dozownik płynu** nabłyszczającego i myjącego;
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody;
- termostat bezpieczeństwa;
- temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60ºC i wyparzanie 90ºC.

Wyposażenie standardowe:
- 1 kosz na talerze (pojemność 16/18 talerzy) o wymiarach 500 x 500 x 110 mm **(HP: 2 kosze)**;
- 1 kosz uniwersalny (szklanki, filiżanki) o wymiarach 500 x 500 x 110 mm;
- 2 pojemniki na sztućce (pojemność 2x15 sztućców) o wymiarach 105 x 105 x 130 mm **(HP: 7 pojemników)**.

*** B - pompa spustowa**

MODEL	KOSZE/H	WYMIARY (mm)	MOC	ZASILANIE	cena PLN
BASIC-H500 DD	40	675 x 675 x 1440	11,1kW	400V-50Hz	**7119,00**
BASIC-H500 B DD	40	675 x 675 x 1440	11,1kW	400V-50Hz	**7399,00**
BASIC-H500 HP DD	65	675 x 675 x 1440	17,7kW	400V-50Hz	**8729,00**

S °C 60/90

ZMYWARKA KAPTUROWA
PRO-H500 DD

- dostosowana do koszy o wymiarach 500 x 500 mm przy maksymalnej wysokości załadunku 420 mm;
- sterowanie elektromechaniczne;
- 3 cykle mycia: 90/120/180 sekund;
  HP: 55 /75/120 sekund;
  cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie
- pojemność zbiornika wanny: 45 l / moc grzałek: 4,5 kW;
- pojemność bojlera: 7 l / moc grzałek: 6 kW;
  HP: 12 kW;
- moc pompy myjącej: 0,6 kW;
- zużycie wody do płukania: 3 l / płukanie;
- **dozownik płynu** nabłyszczającego i myjącego;
- zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody;
- termostat bezpieczeństwa;
- temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60ºC i wyparzanie 90ºC.

Wyposażenie standardowe:
- 1 kosz na talerze (pojemność 16/18 talerzy) o wymiarach 500 x 500 x 110 mm **(HP: 2 kosze)**;
- 1 kosz uniwersalny (szklanki, filiżanki) o wymiarach 500 x 500 x 110 mm;
- 2 pojemniki na sztućce (pojemność 2x15 sztućców) o wymiarach 105 x 105 x 130 mm **(HP: 8 pojemników)**.

*** B - pompa spustowa**

MODEL	KOSZE/H	WYMIARY (mm)	MOC	ZASILANIE	cena PLN
PRO-H500 DD	40	675 x 675 x 1440	11,1kW	400V-50Hz	**7749,00**
PRO-H500 B DD	40	675 x 675 x 1440	11,1kW	400V-50Hz	**8039,00**
PRO-H500 HP DD	65	675 x 675 x 1440	17,7kW	400V-50Hz	**9319,00**

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S | 400V 50Hz | °C 60/90

ZMYWARKA DO GARNKÓW

- wymiary: 650 x 845 x 1640 mm;
- wymiary kosza: 545 x 545 mm;
- max.wysokość naczyń: 500 mm;
- moc: 400 V;
- waga: 142 kg;
- 4 cykle mycia: 60", 120", 180", 240" ;
- – tryb ciągły – autostart;
- wydajność (kosze/h): 60;
- zbiornik: 40 l.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
GZ-100	650 x 845 x 1640	11 599,00

PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- profesjonalny preparat myjący;
- przeznaczony do stosowania zarówno w wodzie miękkiej jak i twardej;
- środek do użytku profesjonalnego z zastosowaniem systemów dozujących.

Zalecane dozowanie:
0,1-0,5ml na 1L wody

MODEL	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
PŁYN_M5	5	49,00
PŁYN_M10	10	99,00
PŁYN_M20	20	189,00

PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- profesjonalny preparat nabłyszczający;
- nadaje idealny połysk nawet przy wodze twardej;
- środek do użytku profesjonalnego z zastosowaniem systemów dozujących.

Zalecane dozowanie:
0,1-0,5ml na 1L wody

MODEL	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
PŁYN_N5	5	59,00
PŁYN_N10	10	109,00

C-1308

DOSTĘPNE KOLORY

PP

WKŁAD NA SZTUĆCE

- dostępne dwa rodzaje:
  8-częściowy z uchwytami (niebieski)
  1-częściowy (biały)

WSKAZÓWKA! Najlepiej używać w zestawie z koszem uniwersalnym (str.65).

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
C-1308	430 x 206 x 150	niebieski	25,00
871300	140 x 110 x 110	biały	8,99

C-1001

T

KOSZ DO ZMYWAREK

- przeznaczony do profesjonalnych zmywarek gastronomicznych;
- możliwość składowania pionowego;
- wymiary: 500 x 500 x 108.

MODEL	ZASTOSOWANIE	cena PLN
C-1001	UNIWERSALNY	39,00
C-1002	NA SZTUĆCE	39,00
C-1003	NA TALERZE	39,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S T

PODSTAWA POD ZMYWARKĘ

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej;
- nóżki z tworzywa sztucznego o regulowanej wysokości;
- 3 pary prowadnic.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
PZ-3	600 x 600 x 450	299,00

T 230V 50Hz 88

UZDATNIACZ DO WODY MICRO A / P

- średnica przyłącza wejście/wyjście: 3/4 cala;
- średnica przyłącza odpływu do kanalizacji 1/2 cala;
- średnica przyłącza dopływu solanki: 3/8 cala;
- wymiary zbiornika na żywicę średnica/wysokość: 7 x 13 cala;
- zawartość żywicy: 4 litry;
- zasilanie: 100 ~ 240 V;
- napięcie pracy: 12 V;
- ciśnienie robocze: 1,5 - 6 barów;
- nominalny przepływ: 0,3 m3/h;
- max. przepływ: 0,6 m3/h;
- rodzaj sterownika: elektroniczny objętościowy;
- Dodatkowe funkcje: 4 tryby pracy: objętościowy-opóźniony, objętościowy-natychmiastowy, inteligentny-opóźniony, inteligentny-natychmiastowy.

Micro A - rodzaj sterownika: automatyczny;
Micro P - rodzaj sterownika: elektroniczny, półautomatyczny regeneracja wymuszana przyciskiem).

MODEL	WYMIARY (mm)	temp. pracy (ºC)	cena PLN
Micro A - automat	500 x 200 x 360	5~38	749,00
Micro P - półautomat	510 x 195 x 360	5~38	649,00

SÓL DO UZDATNIACZA

Tabletkowana sól niejodowana przeznaczona do uzdatniaczy do wody z serii LT i LTP.

Opakowanie 25 kg.

MODEL	OPAKOWANIE (KG)	cena PLN
SOL-25KG	25	19,00

SPRYSKIWACZ Z BATERIĄ STOŁOWĄ

- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca;
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym;
- uchwyt ścienny;
- uchwyt spryskiwacza.

NOWOŚĆ!

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
DOC-1	150 x 420 x 110	499,00

SPRYSKIWACZ Z BATERIĄ STOŁOWĄ I WYLEWKĄ

- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca;
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym;
- uchwyt spryskiwacza.

NOWOŚĆ!

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
DOC-3	150 x 420 x 110	599,00

SPRYSKIWACZ Z BATERIĄ ŚCIENNĄ I WYLEWKĄ

- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca;
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym;
- uchwyt ścienny;
- uchwyt spryskiwacza.

NOWOŚĆ!

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
DOC-4	150 x 420 x 110	629,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

ABS | AUTO START | 230V 50Hz | 1,8 kW

SUSZARKA KIESZENIOWA DO RĄK
HSD-1688

- bezdotykowa suszarka do rąk;
- zapewnia higienę oraz komfort;
- mocny i wytrzymały silnik;
- prędkość wydmuchu 90m/sec;
- czas suszenia: 5 sekund.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
HSD-1688	300 x 190 x 650	BIAŁY	1199,00
HSD-1688	300 x 190 x 650	INNY	1299,00

ABS | 230V 50Hz | AUTO START | 1,8 kW

SUSZARKA DO RĄK HSD-904

- bezdotykowa suszarka do rąk;
- zapewnia higienę oraz komfort.

Dostępne kolory:
-biały;
-złoty;
-srebrny.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
HSD-904W	240 x 220 x 250	BIAŁY	89,00
HSD-904S	240 x 220 x 250	SREBRNY	99,00
HSD-904G	240 x 220 x 250	ZŁOTY	99,00

ABS | 230V 50Hz | AUTO START | 1,2 kW

SUSZARKA DO RĄK HSD-904-1

- bezdotykowa suszarka do rąk;
- zapewnia higienę oraz komfort.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
HSD-904-1	240 x 207 x 280	139,00

DOSTĘPNE KOLORY

ABS | AUTO START | 230V 50Hz | 1,8 kW

SUSZARKA DO RĄK HSD-90002

- bezdotykowa suszarka do rąk;
- zapewnia higienę oraz komfort.

Dostępne kolory:
- biały,
- srebrny.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
HSD-90002W	295 x 171 x 325	BIAŁY	279,00
HSD-90002S	295 x 171 x 325	SREBRNY	299,00

SUPER OFERTA

S | 230V 50Hz | AUTO START | 2,3 kW

SUSZARKA DO RĄK HD-2700

- bezdotykowa suszarka do rąk;
- zapewnia higienę oraz komfort;
- przewód z wtyczką w zestawie.

Dostępne wykończenia:
- błyszczące;
- matowe.

HD-2700-1

MODEL	WYMIARY (mm)	WYKOŃCZENIE	cena PLN
HD-2700	270 x 200 x 240	BŁYSZCZĄCE	409,00
HD-2700-1	270 x 200 x 240	MATOWE	409,00

S | 230V 50Hz | 2,3 kW

SUSZARKA DO RĄK HSD-90192-1

- suszarka uruchamiana na przycisk;
- zapewnia higienę oraz komfort.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
HSD-90192-1	260 x 210 x 230	439,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

ABS | 220V 50Hz | 1,8 kW

SUSZARKA DO RĄK HSD-907

- suszarka uruchamiana automatycznie;
- zapewnia higienę oraz komfort.

SUPER OFERTA

MODEL	MOC (kW)	cena PLN
HSD-907	1,8	109,00

ABS | 220V 50Hz | 0,85 kW

SUSZARKA DO RĄK HSD-90813

- suszarka uruchamiana automatycznie;
- zapewnia higienę oraz komfort.

SUPER OFERTA

MODEL	MOC (kW)	cena PLN
HSD-90813	0,85	59,00

ABS | 220V 50Hz | 1,8 kW

SUSZARKA DO RĄK HSD-A1003

- suszarka uruchamiana automatycznie;
- zapewnia higienę oraz komfort.

MODEL	MOC (kW)	cena PLN
HSD-A1003	1,8	179,00

ABS | AUTO START | 230V 50Hz | 1 kW

SUSZARKA DO RĄK HSD-3200

- bezdotykowa suszarka do rąk;
- zapewnia higienę oraz komfort;
- pojemność zbiornika na wodę 700ml;
- moc grzewcza 350W.

Dostępne kolory:
-biały,
-srebrny.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
HSD-3200W	245 x 177 x 470	BIAŁY	269,00
HSD-3200S	245 x 177 x 470	SREBRNY	279,00

ABS | 220V 50Hz | 3-8 kW

SUSZARKA DO WŁOSÓW I SKÓRY HSD-902

- wymiary:
  obudowa: 200 x 100 x 300 mm,
  rączka: 50 x 50 x 220 mm,
  dł. rury: do 1,3 m.
- dwa wejścia na golarki (220V);
- wykonanie z wytrzymałego materiału ABS;
- regulacja mocy nawiewu;

MODEL	KOLOR	cena PLN
HSD-902	ŚNIEŻNOBIAŁY	119,00

ABS | 230V 50Hz | 1 kW

SUSZARKA DO WŁOSÓW

- suszarka naścienna do suszenia włosów;
- zapewnia higienę oraz komfort.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
HSD-9028	95 x 165 x 150	49,00
HSD-9029	175 x 95 x 170	59,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

ABS

DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- przeznaczony do ręczników składanych;
- okienko kontrolne informujące o ilości ręczników;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
HSD-810-2	260 x 202 x 104	49,00

DOSTĘPNE KOLORY

ABS

DOZOWNIK PAPIERU TOALETOWEGO

- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- przeznaczony do rolek papieru o maksymalnej średnicy 245 mm;
- okienko kontrolne informujące o ilości papieru;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany.
- średnica tulei: 70mm

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
HSD-810-117-W	Ø270 x 135	BIAŁY	45,00
HSD-810-117-B	Ø270 x 135	CZARNY	40,00

DOSTĘPNE KOLORY

ABS

DOZOWNIK PAPIERU TOALETOWEGO

- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- okienko kontrolne informujące o ilości papieru;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- waga: 904 g.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
HSD-E012	270 x 282 x 130	BIAŁY	29,00

DOSTĘPNE KOLORY

ABS

DOZOWNIK PAPIERU TOALETOWEGO

- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- okienko kontrolne informujące o ilości papieru;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- posiada wykończenie w kolorze czarnym;
- 904g.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
HSD-E1008	270 x 282 x 130	CZARNY	45,00

DOSTĘPNE KOLORY

ABS

DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE

- pojemność 300 ml;
- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
HSD-807-11-W	86 x 83 x 195	BIAŁY	35,00
HSD-807-11-S	86 x 83 x 195	SREBRNY	36,00

ABS

DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE

- pojemność 350 ml;
- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
HSD-7016	80 x 66 x 227	26,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

ABS

DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE
(SERIA HSD-8085x)

- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (ml)	cena PLN
HSD-80851	100 x 70 x 165	1x400	20,00
HSD-80852	210 x 70 x 165	2x400	39,00

ABS

DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE

- dostępne dwie pojemności;
- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny.

MODEL	WYMIARY (mm)	WYKOŃCZENIE	POJEMNOŚĆ (ml)	cena PLN
HSD-808-31-W	75 x 90 x 190	BIAŁE	550	29,00
HSD-808-41-S	75 x 85 x 185	SREBRNE	400	29,00

S

DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE

- pojemność 400ml;
- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
HSD-7019	80 x 66 x 227	59,00

ABS

DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE

- pojemność 450ml;
- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny.

MODEL	WYMIARY (mm)	WYKOŃCZENIE	cena PLN
HSD-80010-1-B	122 x 100 x 241	CZARNE	39,00

ABS

DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE

- pojemność 450ml;
- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny.

MODEL	WYMIARY (mm)	WYKOŃCZENIE	cena PLN
HSD-8008-4-W	122 x 100 x 241	BIAŁE	39,00
HSD-8008-2-S	122 x 100 x 241	SREBRNE	39,00
HSD-8008-1-B	122 x 100 x 241	CZARNE	39,00

ABS

PODWÓJNY DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE

- pojemność 900ml (2x450ml);
- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny.

HSD-8009-2

MODEL	WYMIARY (mm)	WYKOŃCZENIE	cena PLN
HSD-8009-8-W	216 x 100 x 241	BIAŁE	79,00
HSD-8009-2-S	216 x 100 x 241	SREBRNE	79,00
HSD-8009-8-R	216 x 100 x 241	CZERWONE	79,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE

- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny;
- wykonanie ze stali nierdzewnej.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (ml)	cena PLN
HSD-80013	122 x 100 x 241	1 x 450	39,00
HSD-80012	216 x 100 x 241	2 x 450	79,00

S ABS

PODWÓJNY DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE
(PRZEZROCZYSTY)

- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: manualny;
- wykonanie ze stali nierdzewnej (baza) oraz wytrzymałego tworzywa ABS (pojemnik)

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (ml)	cena PLN
HSD-8011	122 x 100 x 241	2 x 450	59,00

ABS 230V 50Hz 10 W AUTO START

AUTOMATYCZNY DYSPENSER MYDŁA W PŁYNIE

- pojemność 1000ml;
- wygodny w eksploatacji;
- zapewnia utrzymanie właściwego poziomu higieny;
- rodzaj mocowania: mocowanie do ściany;
- rodzaj dyspensera: automatyczny;
- zasilanie jednofazowe (230V) lub baterie(4x1,5V);
- waga: 0,85kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	KOLOR	cena PLN
HSD-400	125 x 107 x 260	BIAŁY	99,00

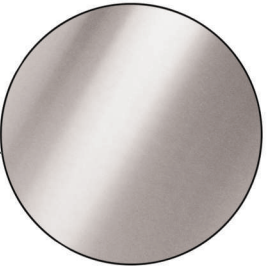
S

GARNEK NIERDZEWNY Z POKRYWKĄ

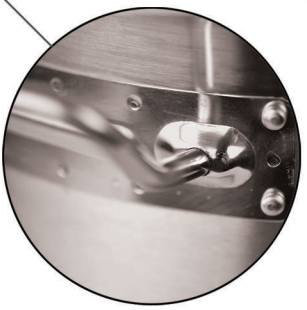
- solidne uchwyty;
- 3-warstwowe dno typu „sandwich" (stal-aluminium-stal);
- grube ścianki.

SUPER OFERTA

wysokiej jakości stal nierdzewna



zgrzewane i nitowane uchwyty



do każdego garnka pokrywka gratis

MODEL	WYMIARY (mm)	POJ.(L)	cena PLN
GDC2520	Ø250 x 200(H)	9	119,00
GDC2822	Ø280 x 220(H)	13	145,00
GDC3222	Ø320 x 220(H)	17	169,00
GDC3225	Ø320 x 250(H)	19	179,00
GDC3624	Ø360 x 240(H)	24	208,00
GDC4026	Ø400 x 260(H)	32	288,00

MODEL	WYMIARY (mm)	POJ.(L)	cena PLN
GDC2020	Ø200 x 200(H)	6	111,00
GDC2525	Ø250 x 250(H)	12	129,00
GDC2828	Ø280 x 280(H)	17	133,00
GDC3030	Ø300 x 300(H)	21	158,00
GDC3232	Ø320 x 320(H)	25	183,00
GDC3636	Ø360 x 360(H)	35	269,00
GDC4040	Ø400 x 400(H)	50	348,00
GDC4545	Ø450 x 450(H)	70	438,00
GDC5050	Ø500 x 500(H)	98	528,00
GDC5060	Ø500 x 600(H)	115	628,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

PODSTAWA JEZDNA POD GARNKI

- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- 4 kółka jezdne.

MODEL	ŚREDNICA (mm)	cena PLN
D420	420	169,00
D470	470	249,00
D520	520	299,00

S

GARNEK NIERDZEWNY Z POKRYWKĄ

- solidne uchwyty;
- 3-warstwowe dno typu „sandwich" (stal-aluminium-stal);
- grube ścianki.

nienagrzewające się, wielopunktowo przytwierdzone uchwyty

ŚREDNI - CCS

MODEL	WYMIARY (mm)	POJ.(L)	cena PLN
CCS1610	Ø160 x 100(H)	2	79,00
CS1811	Ø180 x 110(H)	2,5	59,00
CCS2213	Ø220 x 130(H)	5	89,00
CCS2414	Ø240 x 140(H)	6	139,00
CCS2816	Ø280 x 160(H)	10	159,00
CCS3220	Ø320 x 200(H)	16	179,00
CCS3624	Ø360 x 240(H)	24	239,00
CCS4026	Ø400 x 260(H)	32	319,00

NISKI - CSP

MODEL	WYMIARY (mm)	POJ.(L)	cena PLN
CSP2408	Ø240 x 80(H)	3,5	99,00
CSP2809	Ø280 x 90(H)	5,5	119,00
CSP3211	Ø320 x 110(H)	9,5	159,00
CSP3614	Ø360 x 140(H)	14	199,00
CSP4015	Ø400 x 150(H)	19	249,00
CSP4517	Ø450 x 170(H)	27	349,00

CSA2012

S

RONDEL NIERDZEWNY Z POKRYWKĄ - CSA

- 3-warstwowe dno typu „sandwich" (stal-aluminium-stal).

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
CSA2007	Ø200 x 70(H)	2	89,00
CSA2208	Ø220 x 80(H)	3	109,00
CSA2012	Ø200 x 120(H)	4	109,00
CSA2414	Ø240 x 140(H)	6,5	129,00
CSA2615	Ø260 x 150(H)	8	139,00
CSA2816	Ø280 x 160(H)	10	149,00

XST-12

S

WIADRO ZE STALI NIERDZEWNEJ

- wzmacniający pierścień.

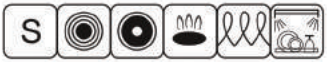
MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
DNA-9/13	Ø300 x 260(H)	13	79,00
DNA-9/18	Ø300 x 350(H)	18	89,00

PATELNIA NIERDZEWNA

- 3-warstwowe dno typu „sandwich" (stal-aluminium-stal);
- polerowane wnętrze;
- satynowe wykończenie z zewnątrz;
- nitowany uchwyt.

FP-280

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
FP-260	Ø260 x 47(H)	79,00
FP-280	Ø280 x 48(H)	89,00
FP-300	Ø300 x 49(H)	119,00
FP-320	Ø320 x 50(H)	129,00

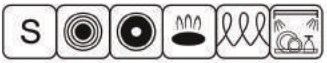


PATELNIA NIERDZEWNA Z NITEM

- 3-warstwowe dno typu „sandwich" (stal-aluminium-stal);
- polerowane wnętrze;
- satynowe wykończenie z zewnątrz;
- nitowany uchwyt.

FP-280N

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
FP-200N	Ø200 x 40(H)	49,00
FP-240N	Ø240 x 45(H)	59,00
FP-280N	Ø280 x 48(H)	77,00

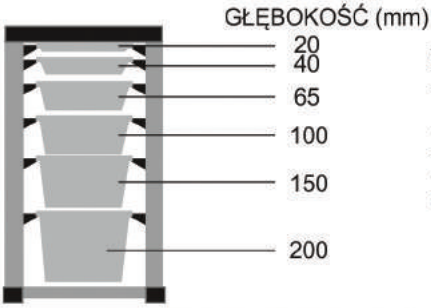


PATELNIA NIERDZEWNA

- 3-warstwowe dno typu „sandwich" (stal-aluminium-stal);
- polerowane wnętrze;
- satynowe wykończenie z zewnątrz;
- 2 zgrzewane uchwyty.

FP-360

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
FP-360	Ø360 x 53(H)	149,00
FP-400	Ø400 x 55(H)	189,00



S lub PW

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN

- dostępne pojemniki wykonane ze stali nierdzewnej lub z poliwęglanu
- solidna konstrukcja;
- zaokrąglone krawędzie;
- dostępne głębokości 20÷200mm;
- mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach, termosach i podgrzewaczach.

www.szron.eu
do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

POJEMNIK GN2/1

650 x 530 mm

MODEL	21020	21040	21065	21100	21150	21200
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	20	40	65	100	150	200
POJEMNOŚĆ (L)	5	10	18	28	42	56
cena PLN	69,00	79,00	89,00	99,00	109,00	119,00

S

POJEMNIK GN1/1

530 x 325 mm

MODEL	11020	11040	11065	11100	11150	11200
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	20	40	65	100	150	200
POJEMNOŚĆ (L)	2,5	5	9	14	21	28
cena PLN	25,00	28,90	29,90	38,00	59,00	72,00

S

POJEMNIK GN2/4

530 x 162 mm

MODEL	24040	24065	24100	24150
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	40	65	100	150
POJEMNOŚĆ (L)	1,75	3,5	5,5	8,5
cena PLN	39,00	45,00	49,00	69,00

S

POJEMNIK GN1/2

265 x 325 mm

MODEL	12020	12040	12065	12100	12150	12200
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	20	40	65	100	150	200
POJEMNOŚĆ (L)	1,7	2	4	6,5	9,5	12,5
cena PLN	13,00	17,00	20,00	26,00	39,00	49,00

S

POJEMNIK GN1/4

265 x 162 mm

MODEL	14020	14040	14065	14100	14150	14200
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	20	40	65	100	150	200
POJEMNOŚĆ (L)	0,9	1,7	1,8	2,8	4	5,5
cena PLN	9,00	12,00	14,00	17,00	26,00	31,00

S

POJEMNIK GN2/3

352 x 325 mm

MODEL	23020	23040	23065	23100	23150	23200
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	20	40	65	100	150	200
POJEMNOŚĆ (L)	2,3	3	5,5	9	13	18
cena PLN	17,00	19,00	21,00	32,00	48,00	66,00

www.szron.eu

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

POJEMNIK GN1/3

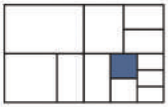
176 x 325 mm

MODEL	13020	13040	13065	13100	13150	13200
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	20	40	65	100	150	200
POJEMNOŚĆ (L)	1,2	2	2,5	4	5,7	7,8
cena PLN	11,00	14,00	16,00	22,00	34,00	38,00

S

POJEMNIK GN1/6

176 x 162 mm



MODEL	16065	16100	16150	16200
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	65	100	150	200
POJEMNOŚĆ (L)	1	1,3	2,4	3,4
cena PLN	10,00	13,00	21,00	27,00

S

POJEMNIK GN1/9

176 x 108 mm

MODEL	19065	19100
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	65	100
POJEMNOŚĆ (L)	0,6	1
cena PLN	8,00	14,00

POJEMNIK GN1/1 PERFOROWANY

S

530 x 325 mm

MODEL	11040P	11065P	11100P
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	40	65	100
POJEMNOŚĆ (L)	5	9	14
cena PLN	32,00	34,00	46,00

POJEMNIK GN2/3 PERFOROWANY

S

355 x 325 mm

MODEL	23040P	23065P	23100P
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	40	65	100
POJEMNOŚĆ (L)	3	5,5	9
cena PLN	27,00	30,00	38,00

POJEMNIK GN1/2 PERFOROWANY

S

265 x 325 mm

MODEL	12040P	12065P	12100P
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	40	65	100
POJEMNOŚĆ (L)	2	4	6,5
cena PLN	19,00	21,00	30,00

www.szron.eu

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GASTRONOMICZNYCH

- rodzaj: standardowa (zwykła).

MODEL	11000	23000	12000	13000	14000	16000	19000
ROZMIAR	GN1/1	GN2/3	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9
cena PLN	22,00	18,00	16,00	11,00	10,00	8,00	5,00

S

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GASTRONOMICZNYCH

- hermetyczna konstrukcja;
- rodzaj: szczelna (z uszczelka silikonową).

MODEL	11000U	23000U	12000U	13000U	14000U	16000U
ROZMIAR	GN1/1	GN2/3	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6
cena PLN	110,00	62,00	51,00	39,00	36,00	29,00

S

LISTWA WSPORNIKOWA DO POJEMNIKÓW GASTRONOMICZNYCH

- listwa dzieląca (wspornikowa).

MODEL	SP-325	SP-530
DŁUGOŚĆ (mm)	325	530
cena PLN	7,99	8,99

S

KUWETA DO LODÓW

- pojemność 5L.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
IC13120	360 x 165 x 120	**31,00**

POJEMNIK GN1/1 Z POLIWĘGLANU

530 x 325 mm

PW

MODEL	11065PW-CZ	11065PW
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	65	65
POJEMNOŚĆ (L)	9	9
KOLOR	CZARNY	PRZEŹROCZYSTY
cena PLN	**38,00**	**36,00**

POJEMNIK GN1/2 Z POLIWĘGLANU

265 x 325 mm

PW

MODEL	12065PW-CZ	12065PW
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	65	65
POJEMNOŚĆ (L)	4	4
KOLOR	CZARNY	PRZEŹROCZYSTY
cena PLN	**19,90**	**19,00**

POJEMNIK GN1/3 Z POLIWĘGLANU

176 x 325 mm

PW

MODEL	13065PW
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	65
POJEMNOŚĆ (L)	2,5
KOLOR	PRZEŹROCZYSTY
cena PLN	**14,00**

www.szron.eu

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

PW

POJEMNIK GN1/4 Z POLIWĘGLANU

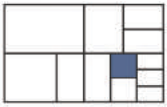
265 x 162 mm

MODEL	14065PW-CZ	14065PW	14100PW-CZ
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	65	65	100
POJEMNOŚĆ (L)	1,8	1,8	2,8
KOLOR	CZARNY	PRZEŹROCZYSTY	CZARNY
cena PLN	**12,00**	**12,00**	**15,00**

PW

POJEMNIK GN1/6 Z POLIWĘGLANU

176 x 162 mm



MODEL	16065PW	16065PW-CZ	16100PW-CZ	16150PW-CZ
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	65	65	100	150
POJEMNOŚĆ (L)	1	1	1,3	2,4
KOLOR	PRZEŹROCZYSTY	CZARNY	CZARNY	CZARNY
cena PLN	**8,00**	**9,00**	**11,00**	**13,00**

PW

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GASTRONOMICZNYCH Z POLIWĘGLANU

- wykonanie z przeźroczystego poliwęglanu;
- rodzaj: standardowa (zwykła).

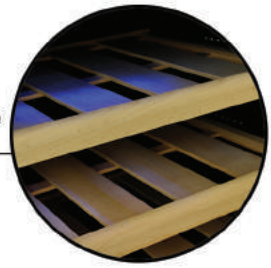
MODEL	CH1/4PW	CH1/6PW
ROZMIAR	GN1/4	GN1/6
cena PLN	**6,99**	**4,99**

WITRYNY CHŁODNICZE NA WINO

Witryny chłodnicze do wina (winiarki) świetnie sprawdzą się zarówno w przypadku długiego przechowywania jak i wtedy, gdy mamy potrzebę szybkiego schłodzenia wina. Winiarki gwarantują idealnie klasyczne warunki, jakie klasyfikują najlepsze podziemne winnice. Temperatura musi być stała, a butelki muszą być przechowywane w pozycji poziomej, aby korek pozostawał w styczności z winem. Odpowiednia temperatura, wilgotność oraz przyciemnione szyby (filtr UV) sprawiają, że wino dłużej zachowuje swoje walory smakowe.
Nasze winiarki spełniają wszystkie wymagania, które służą stworzeniu idealnych warunków

Drzwi z dwuwarstwową, przyciemnianą szybą, służące stworzeniu idealnych warunków do przechowywania wina.

Niezwykle estetyczne, łatwe w czyszczeniu jak i praktyczne drewniane, wysuwane półki.



Elektroniczne sterowanie wraz z wyświetlaczem, zapewniające ciągłą kontrolę nad ustawioną temperaturą.

WITRYNA CHŁODNICZA NA WINO

- lakierowana na kolor czarny;
- drzwi przeszklone (szkło dwuwarstwowe);
- oświetlenie LED w kolorze niebieskim;
- elektroniczne sterowanie;
- mieszcząca 12 butelek o pojemności 0,75l;
- kompaktowy rozmiar;
- 3 drewniane wysuwane półki;
- waga 26 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
SW-12	395 x 450 x 505	50	899,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.L. 230V 50Hz R-134A R-600A °C 3/22 LED 60 W

WITRYNA CHŁODNICZA NA WINO

- chłodziarka do zabudowy, idealnie dopasuje się do wystroju lokalu;
- niski pobór mocy, tylko 0,5 kWh/24h;
- wyświetlacz cyfrowy oraz oświetlenie led, nadają witrynie nowoczesny wygląd;
- regulacja temperatury od 3°C do 22°C;
- trzy drewniane wysuwane półki, ułatwiające wyjmowanie wina;
- podwójna szyba oraz filtr UV chronią wino przed czynnikami zewnętrznymi
- estetyczny design: czarna rama i uchwyt wykonane ze szczotkowanej stali nierdzewnej.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	BUTELKI	MOC (W)	cena PLN
SW-18	556 x 522 x 440	75	18	60	1299,00

S.L. 230V 50Hz R-134A R-600A °C 3/22 LED 117 W lub 170 W

WITRYNA CHŁODNICZA NA WINO - DWUZAKRESOWA

- lakierowana na kolor czarny;
- drzwi przeszklone (szkło dwuwarstwowe);
- oświetlenie LED w kolorze niebieskim;
- elektroniczne sterowanie;
- dwuzakresowa (góra/dół) regulacja temperatury;
- mieszcząca butelki o pojemności 0,75L.
- 6 (SW-24), 7 (SW-38 oraz SW-126) lub 8 (SW-180) drewnianych, wysuwanych półek;
- waga kolejno: SW-24 - 36,5 kg
  SW-38 - 43,5 kg
  SW-126 - 73 kg
  SW-180 - 93 kg

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	BUTELKI	MOC (W)	cena PLN
SW-24	395 x 495 x 865	85	24	117	1299,00
SW-38	395 x 585 x 1020	131	38	125	1409,00
SW-126	595 x 580 x 1590	270	120 - 140	170	2499,00
SW-180	595 x 680 x 1840	480	181 - 205	170	2999,00

WITRYNA CHŁODNICZA NA WINO

- lakierowana na kolor czarny;
- drzwi przeszklone;
- oświetlenie LED w kolorze niebieskim;
- elektroniczne sterowanie;
- dwuzakresowa (góra/dół) regulacja temperatury;
- mieszcząca 38 butelek o pojemności 0,75l;
- zużycie energii 0,81kW/24h;
- dopuszczalna temperatura otoczenia 0-38°C;
- 8 półek;
- S.S. Door;
- waga 53,5 kg.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	BUTELKI	MOC (W)	cena PLN
SW-75	595 x 580 x 1020	205	75	120	1999,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

WITRYNY CHŁODNICZE NA WINO

Przeszklone witryny chłodnicze przeznaczone są do przechowywania i eleganckiej ekspozycji potraw i produktów spożywczych.
Nowoczesne rozwiązania technologiczne i stylowe wzornictwo sprawiają, że witryna jest podstawowym urządzeniem chłodniczym w wielu sklepach, cukierniach, kawiarniach, restauracjach, dyskotekach, itp.
Regulacja temperatury pozwala na utrzymywanie optymalnych warunków przechowywania. Dzięki temu zapewnione są nie tylko odpowiednie standardy sanepidowskie, ale żywność może przetrwać niezależnie od warunków panujących na zewnątrz, będąc zdatną do spożycia oraz świeżą i zachowującą swoje naturalne, pierwotne walory odżywcze, smak i zapach.

Nowoczesne wzornictwo, odpowiednie oświetlenie (tradycyjne lub LED) oraz regulacja temperatury zapewniają najlepszą ekspozycję produktów, a szeroki wybór pojemności pozwala dobrać odpowiedni model witryny, z uwzględnieniem rodzaju oraz wielkości docelowego lokalu.

Wszystkie urządzenia w naszej ofercie posiadają chłodzenie dynamiczne (nawiewowe).

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA

- czterostronnie przeszklona;
- oświetlenie typu LED;
- wymuszony obieg powietrza;
- elektroniczne sterowanie;
- obudowa ze stali nierdzewnej;
- szklane półki;
- automatyczne rozmrażanie;

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	ILOŚĆ PÓŁEK	MOC (W)	cena PLN
ARC 100R	480 x 480 x 1030	100	3	210	1899,00
ARC 400R	680 x 680 x 1750	400	5	460	5999,00

T | 230V 50Hz | R-134A | °C 2/12 | 88 | 240 W

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA

- czterostronnie przeszklona;
- oświetlenie wewnętrzne typu LED;
- wymuszony obieg powietrza;
- klasa klimatyczna N.
- waga 96 kg;

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	ILOŚĆ PÓŁEK	KOLOR	MOC (W)	cena PLN
LSC-235	515 x 485 x 1650	235	4	BIAŁY	240	2600,00

DOSTĘPNE KOLORY

T | 230V 50Hz | R-134A | °C 2/12 | 130 W lub 180 W

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA

- czterostronnie przeszklona;
- oświetlenie wewnętrzne;
- wymuszony obieg powietrza;
- klasa klimatyczna N.

Dostępna w kolorach: biały i czarny.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	ILOŚĆ PÓŁEK	KOLOR	MOC (W)	cena PLN
RT-58L	428 x 386 x 810	58	2	BIAŁY	130	1199,00
RT-78L	428 x 386 x 960	78	3	BIAŁY	180	1299,00
RT-78B	428 x 386 x 960	78	3	CZARNY	180	1349,00
RT-98L	428 x 386 x 1100	98	4	BIAŁY	180	1399,00
RT-98B	428 x 386 x 1100	98	4	CZARNY	180	1449,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

T | 230V 50Hz | R-134A | °C 3-8 | 88 | 200 W

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA

- czterostronnie przeszklona;
- oświetlenie wewnętrzne typu LED;
- wymuszony obieg powietrza;
- klasa klimatyczna N.
- elektroniczne sterowanie;
- waga 38 kg;

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	ILOŚĆ PÓŁEK	KOLOR	MOC (W)	cena PLN
TCBD 98	430 x 385 x 1155	98	4	BIAŁY	200	1249,00

S | 230V 50Hz | R-600A | °C 0/12 | 88 | LED | 160 W

WITRYNA CHŁODNICZA EKSPOZYCYJNA

- wykonanie ze szkła i stali nierdzewnej;
- sterowanie elektroniczne.

RTW-160L

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	PÓŁKI	cena PLN
RTW-120L	702 x 568 x 686	120	2	1999,00
RTW-160L	880 x 568 x 686	160	2	2499,00

S | 230V 50Hz | R-600A | °C 0/12 | 88 | LED

WITRYNA CHŁODNICZA EKSPOZYCYJNA

wykonanie ze szkła i stali nierdzewnej;
sterowanie elektroniczne.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	PÓŁKI	cena PLN
VPR-100	710 x 465 x 670	100	2	1469,00
VPR-120	710 x 580 x 685	120	2	2039,00
VPR-160	880 x 568 x 686	160	2	2439,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S.L. | T | 230V 50Hz | R-134A | °C 4/8 | 88

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA (LG)

- wykonanie ze stali lakierowanej (kolor biały);
- rama drzwi z tworzywa sztucznego (kolor czarny);
- przeszklone, uchylne drzwi;
- oświetlenie typu LED.
- 4 półki;

SUPER OFERTA

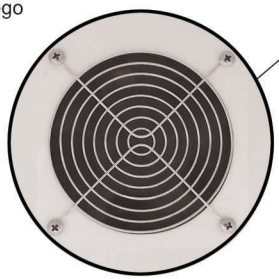
LG-350F

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
LG-350F	620 x 660 x 1935	350	255	1699,00
LG-430F	620 x 630 x 2070	430	300	1999,00
LG-660FM	845 x 730 x 2040	660	515	2699,00
			dodatkowa półka	37,00

S.L. | T | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C 0/10 | 245 W

WITRYNA CHŁODNICZA PRZESZKLONA (LG)

- wykonanie ze stali lakierowanej (kolor biały);
- ramka drzwi z tworzywa sztucznego (kolor czarny);
- uchylne drzwi z zamkiem;
- elektroniczne sterowanie;
- oświetlenie typu LED;
- automatyczne odszranianie;
- 5 półek przestawnych;
- waga: 70kg.



MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
LG-352DF	620 x 660 x 1845	352	245	1699,00

LG-1000S

WITRYNA CHŁODNICZA DWUDRZWIOWA PRZESZKLONA (LG)

- wykonanie ze stali lakierowanej (kolor biały);
- ramka drzwi z tworzywa sztucznego (kolor czarny);
- elektroniczne sterowanie;
- oświetlenie typu LED;
- 5 półek przestawnych + opcja instalacji dodatkowych;

MODEL	WYMIARY (mm)	RODZAJ DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
LG-800	1000 x 745 x 2040	OTWIERANE	800	561	3199,00
LG-800S	1000 x 745 x 2040	PRZESUWNE	800	561	3399,00
LG-1000	1200 x 745 x 2040	OTWIERANE	1000	650	3399,00
LG-1000S	1200 x 745 x 2040	PRZESUWNE	1000	650	3599,00
				dodatkowa półka	49,00

WITRYNA CHŁODNICZA (TR)

- lakierowana na kolor biały;
- przeszklone drzwi;
- 3 półki przestawne;
- sterowanie elektroniczne;
- oświetlenie wewnętrzne;
- waga kolejno: TR40G - 69kg; TR60G - 97kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
TR60G	775 x 735 x 1870	580	240	2799,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S.L. | 230V 50Hz | R-600a | °C 0/8 | 88 | 150 W

WITRYNA CHŁODNICZA BAROWA PODBLATOWA 1-DRZWIOWA

- lakierowana na kolor czarny;
- przeszklone drzwi otwierane;
- wnętrze ze stali nierdzewnej;
- 2 półki przestawne;
- sterowanie elektroniczne;
- oświetlenie wewnętrzne LED;
- wymuszony obieg powietrza;

NOWOŚĆ!

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
BBS-130	600 x 520 x 900	130	150	1199,00

S.L. | 230V 50Hz | R-600a | °C 0/8 | 88 | 210 W

WITRYNA CHŁODNICZA BAROWA PODBLATOWA 2-DRZWIOWA

- lakierowana na kolor czarny;
- przeszklone drzwi otwierane;
- wnętrze ze stali nierdzewnej;
- 2 półki przestawne;
- sterowanie elektroniczne;
- oświetlenie wewnętrzne LED;
- wymuszony obieg powietrza;

NOWOŚĆ!

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
BBD-230	900 x 520 x 900	230	210	1599,00

S.L. 230V 50Hz R-134A °C 2-8 280 W

WITRYNA CHŁODNICZA BAROWA 2-DRZWIOWA

- lakierowana na kolor czarny;
- przeszklone drzwi przesuwne;
- 2 półki przestawne;
- sterowanie elektroniczne;
- oświetlenie wewnętrzne;
- wymuszony obieg powietrza.

NOWOŚĆ!

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
BC2PS	925 x 540 x 925	223	280	1959,00

S.L. 230V 50Hz R-134A °C 2-8 315 W

WITRYNA CHŁODNICZA BAROWA 3-DRZWIOWA

- lakierowana na kolor czarny;
- przeszklone drzwi przesuwne;
- 2 półki przestawne;
- sterowanie elektroniczne;
- oświetlenie wewnętrzne;
- wymuszony obieg powietrza.

NOWOŚĆ!

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
BC3PS	1350 x 540 x 925	335	315	2439,00

www.szron.eu

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

URZĄDZENIA CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Gastronomiczne urządzenia chłodnicze służą do przechowywania w obniżonej temperaturze (od 0°C do 10°C) łatwo psujących się produktów żywnościowych, podczas gdy mroźnicze (zakres temperatur ujemnych) dodatkowo pozwalają na zachowanie świeżości produktu (smak, walory odzywcze) przez dłuższy okres czasu. Urządzenia chłodnicze stanowią niezbędne wyposażenie sklepów oraz zakładów zbiorowego żywienia, czyli bary, restauracje, stołówki, itp.

Szafy chłodnicze - są to wielkogabarytowe urządzenia chłodnicze, przeznaczone do pracy w zakresach temperatur 0÷8/10°C i o pojemności do 1400 L. Szafy marki SZRON produkowane są jako 1- lub 2-drzwiowe, w obudowie ze stali nierdzewnej.

Szafy mroźnicze - są to wielkogabarytowe urządzenia mroźnicze, przeznaczone do pracy w zakresach temperatur -17÷-22°C i o pojemności do 1400 L. Szafy marki SZRON produkowane sa jako 1- lub 2-drzwiowe (odpowiednio: 1- lub 2-komorowe), o drzwiach pełnych lub przeszklonych.

Stoły chłodnicze - służą do przygotowywania żywności, a także jej poręcznego przechowywania i eksponowania w obniżonej temperaturze (zakres temperatur: -2÷8°C). Wykonane są ze stali nierdzewnej, w standardzie GN1/1. Dostępne modele 1-, 2- lub 3-drzwiowe, także z szufladami.

Stoły Mroźnicze - przeznaczone do obróbki oraz przechowywania (w zakresie temperatur: -18÷-22°C) zamrożonej żywności. W ofercie posiadamy stoły mroźnicze 2- lub 3-drzwiowe.

Nadstawki chłodnicze - służą do ekspozycji żywności (np. sałatek) na stole lub ladzie sklepowej w standardzie GN1/4 oraz GN1/3. Wykonane są ze stali nierdzewnej, natomiast pokrywa - ze szkła. Zakres temperatur: 2÷8/10°C.

Zamrażarki skrzyniowe (otwierane od góry) - mogą być zaopatrzone w kółka (niezbędne przy częstym przestawianiu urządzenia), jak również w pokrywę ze stali lakierowanej, lub przeszkloną. urządzenie te posiada wnętrze wykonane z blachy aluminiowej oraz grubą, ekologiczną izolację.

Wszystkie urządzenia przystosowane są do pracy w temperaturze 16÷32°C (jeśli nie napisane inaczej).

WSKAZÓWKA:
W przypadku, gdy urządzenie chłodnicze jest częściowo puste, dobrze jest umieścić na wolnych półkach zamknięte pojemniki, które zmniejszą ilość powietrza wymienianego na ciepłe podczas otwierania i zamykania drzwi - oszczędzając tym samym energię i zapobiegając czasowemu podgrzaniu przechowywanych produktów

S | 220-240V 50Hz | R290 | 0 - 8 | 523 W

NOWOŚĆ!
SZAFA CHŁODNICZA L700R1A

- klasa energetyczna B;
- monoblokowy układ chłodniczy;
- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze nawet do 43°C (warunki tropikalne!);
- nowoczesny sterownik termostatu CAREL;
- efektywna izolacja o grubości 70mm wykonana z cyklopentanu;
- zachowanie równomiernej temperatury dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza;
- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- konstrukcja przystosowana do pojemników GN2/1;
- elektroniczne sterowanie;
- samozamykające się drzwi;
- możliwość zamknięcia na klucz;
- dodatkowa opcja montażu kółek w miejsce nóżek.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
L700R1A	740 x 828 x 2050	650	523	**4299,00**

S | 220-240V 50Hz | R290 | 0 - 8 | 727 W

NOWOŚĆ!
SZAFA CHŁODNICZA DWUDRZWIOWA L1400R2A

- klasa energetyczna B;
- monoblokowy układ chłodniczy;
- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze nawet do 43°C (warunki tropikalne!);
- nowoczesny sterownik termostatu CAREL;
- efektywna izolacja o grubości 70mm wykonana z cyklopentanu;
- zachowanie równomiernej temperatury dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza;
- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- konstrukcja przystosowana do pojemników GN2/1;
- elektroniczne sterowanie;
- samozamykające się drzwi;
- możliwość zamknięcia na klucz;
- dodatkowa opcja montażu kółek w miejsce nóżek.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
L1400R2A	1480 x 828 x 2050	1350	727	**6399,00**

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

S | 220-240V 50Hz | R290 | °C -22 / -18 | 625 W

NOWOŚĆ!

SZAFA MROŹNICZA L700F1A

- klasa energetyczna C;
- monoblokowy układ chłodniczy;
- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze nawet do 43°C (warunki tropikalne!);
- nowoczesny sterownik termostatu CAREL;
- automatyczny system odszraniania;
- efektywna izolacja o grubości 70mm wykonana z cyklopentanu;
- zachowanie równomiernej temperatury dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza;
- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- konstrukcja przystosowana do pojemników GN2/1;
- elektroniczne sterowanie;
- samozamykające się drzwi;
- możliwość zamknięcia na klucz;
- dodatkowa opcja montażu kółek w miejsce nóżek.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
L700R1A	740 x 828 x 2050	650	625	**5199,00**

S | 220-240V 50Hz | R290 | °C -22 / -18 | 1,74 kW

NOWOŚĆ!

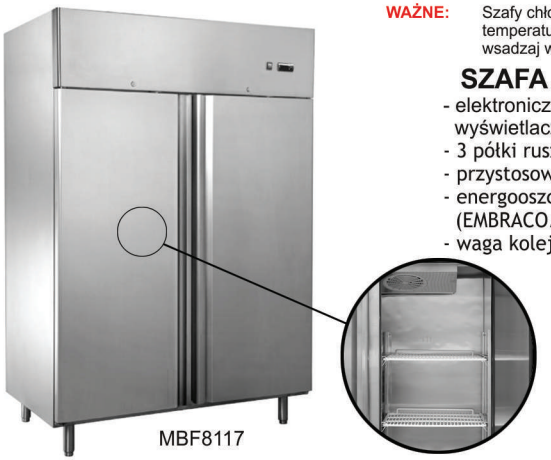
SZAFA MROŹNICZA DWUDRZWIOWA L1400F2A

- klasa energetyczna C;
- monoblokowy układ chłodniczy;
- urządzenie przystosowane do pracy w temperaturze nawet do 43°C (warunki tropikalne!);
- nowoczesny sterownik termostatu CAREL;
- automatyczny system odszraniania;
- efektywna izolacja o grubości 70mm wykonana z cyklopentanu;
- zachowanie równomiernej temperatury dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza;
- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- konstrukcja przystosowana do pojemników GN2/1;
- elektroniczne sterowanie;
- samozamykające się drzwi;
- możliwość zamknięcia na klucz;
- dodatkowa opcja montażu kółek w miejsce nóżek.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
L1400R2A	1480 x 828 x 2050	1350	1074	**7499,00**

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

S | 230V 50Hz | R-134A | °C -2 / +8



WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZA GN2/1 (MBF)

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- 3 półki rusztowe, przestawne;
- przystosowana do pojemników GN2/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA);
- waga kolejno: MBF8116 - MBF8117 - 175kg.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	ILOŚĆ DRZWI	MOC (W)	cena PLN
MBF8116	730 x 845 x 2130	700	1	338	3199,00
MBF8117	1318 x 845 x 2130	1400	2	390	4699,00
				dodatkowa półka	119,00
				dodatkowa prowadnica (pojedyncza)	26,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C -2 / +8

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZA GN2/1 (YBF)

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- 6 półek przestawnych, rusztowych;
- przystosowana do pojemników GN2/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA);
- waga: 135kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
YBF9218	1200 x 745 x 1950	900	408	3699,00
			dodatkowa półka + zaczepy	99,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | R-134A | °C -2 - +8 | 88 | 250 W

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZA GN2/1 (YBF)

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- 3 półki rusztowe, przestawne;
- przystosowana do pojemników GN2/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMRACO/ASPERA);
- ilość drzwi:
  YBF9204 - 2 drzwi (dwudzielna),
  YBF9206 - 1 drzwi.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
YBF9204	600 x 745 x 1950	400	250	2699,00
YBF9206	600 x 745 x 1950	400	250	2999,00
		dodatkowa półka + zaczepy		89,00

S | 230V 50Hz | R-134A | 700 W | °C -2 / +8 | °C -22 / -17

komora chłodnicza komora mroźnicza

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZO - MROŹNICZA 450+450L (YBF)

- tylna zewnętrzna ściana wykonana ze stali galwanizowanej;
- wymiary komory:
  chłodnicza - 525 x 540 x 1380 mm,
  mroźnicza - 525 x 540 x 1380 mm;
- pojemność (całkowita/użytkowa): 450+450 / 420+420 L;
- ilość drzwi: 2;
- ilość półek: 3 półki / komorę;
- agregaty chłodnicze EMBRACO;
- wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi;
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej;
- klasa klimatyczna: 4;
- średnie zużycie energii: 6,3kW / dobę;
- waga: 155 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
YBF9239	1200 x 745 x 1950	900	5199,00

S | 230V 50Hz | R-134A | 750 W | °C -2 / +8 | °C -22 / -17

komora chłodnicza komora mroźnicza

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZO - MROŹNICZA 900+450L (YBF)

- tylna zewnętrzna ściana wykonana ze stali galwanizowanej;
- wymiary komory:
  chłodnicza - 1100 x 540 x 1380 mm,
  mroźnicza - 525 x 540 x 1380 mm;
- pojemność (całkowita/użytkowa): 900+450 / 890+420 L;
- ilość drzwi: 3;
- ilość półek: 3 półki / komorę;
- agregaty chłodnicze EMBRACO;
- wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi;
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej;
- klasa klimatyczna: 4;
- średnie zużycie energii: 8kW / dobę;
- waga: 155 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
YBF9238	1800 x 745 x 1950	1350	5999,00

www.szron.eu

do cen należy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | R-134A | °C -22 / -17 | 741 W

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA MROŹNICZA DWUDZIELNA (YBF)

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- 6 półek rusztowych, przestawnych;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMRACO/ASPERA);

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
YBF9219	1200 x 745 x 1950	900	741	4399,00
		dodatkowa półka + zaczepy		99,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C -22 / -17 | 454 W

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA MROŹNICZA GN2/1 (YBF)

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- 3 półki rusztowe, przestawne;
- przystosowana do pojemników GN2/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMRACO/ASPERA);
- waga: 90 kg;
- ilość drzwi:
  YBF9205 - 2 drzwi (dwudzielna),
  YBF9207 - 1 drzwi.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
YBF9205	600 x 745 x 1950	400	454	2979,00
YBF9207	600 x 745 x 1950	400	454	3359,00
		dodatkowa półka + zaczepy		89,00

S | 230V 50Hz | R-404A | °C -22 / -17 | 520 W lub 830 W

MBF8114

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA MROŹNICZA GN2/1 PODWÓJNA (MBF)

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- półki rusztowe, przestawne;
- przystosowana do pojemników GN2/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	ILOŚĆ DRZWI / PÓŁEK	MOC (W)	cena PLN
MBF8113	730 x 845 x 2130	700	1 / 3	520	3899,00
MBF8114	1318 x 845 x 2130	1400	2 / 6	830	5799,00
				dodatkowa półka	119,00
				dodatkowa prowadnica (pojedyncza)	26,00

S | 230V 50Hz | R-404A | °C -22 / -17 | LED | 520 W

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA MROŹNICZA PRZESZKLONA (MCF)

- przeszklone drzwi;
- elektroniczne sterowanie;
- 4 półki przestawne.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	cena PLN
MCF8601	730 x 845 x 2130	700	4599,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S.L. 230V 50Hz R-134A 88

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZA / MROŹNICZA

- klasa energetyczna C
- sterowanie mechaniczne z wyświetlaczem cyfrowym
- obudowa malowana proszkowo na kolor biały
- drzwi z możliwością zamykania na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- system automatycznego rozmrażania
- wnętrze wykonane z wytrzymałego tworzywa ABS
- typy szaf:
  ER - szafa chłodnicza, 4 przestawne półki, temp.: -2/+8°C
  EF - szafa mroźnicza, 6 nieprzestawnych półek, temp: -10/-25°C

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
ER400	605 x 600 x 1860	350	185	1990,00
EF400	605 x 600 x 1860	350	210	2299,00
ER600	775 x 695 x 1895	570	185	2499,00
ER700	770 x 740 x 1965	700	380	2689,00

S 230V 50Hz R-134A 88

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZA / MROŹNICZA

- klasa energetyczna C
- sterowanie mechaniczne z wyświetlaczem cyfrowym
- obudowa ze stali nierdzewnej INOX
- drzwi z możliwością zamykania na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- system automatycznego rozmrażania
- wnętrze wykonane z wytrzymałego tworzywa ABS
- typy szaf:
  ER - szafa chłodnicza, 4 przestawne półki, temp.: -2/+8°C
  EF - szafa mroźnicza, 6 nieprzestawnych półek, temp: -10/-25°C

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
ER400SS	605 x 600 x 1860	350	185	2199,00
EF400SS	605 x 600 x 1860	350	210	2549,00
ER600SS	775 x 695 x 1895	570	185	2799,00

SR40VS

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZA

- sterowanie elektroniczne
- wykonane ze stali nierdzewnej
- termostat elektroniczny
- wymuszony obieg powietrza
- 2 kółka jezdne
- wnętrze wykonane z wytrzymałego tworzywa ABS

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
SR20VS	600 x 600 x 870	170	180	1299,00
SR40VS	605 x 600 x 1870	380	235	1999,00
SR60VS	775 x 720 x 1885	590	235	2199,00

SF60VS

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA MROŹNICZA

- sterowanie elektroniczne
- wykonane ze stali nierdzewnej
- termostat elektroniczny
- wymuszony obieg powietrza
- 2 kółka jezdne
- wnętrze wykonane z wytrzymałego tworzywa ABS

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
SF20VS	600 x 600 x 870	170	170	1499,00
SF40VS	605 x 600 x 1870	380	545	2299,00
SF60VS	775 x 720 x 1885	590	545	2699,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S.L. | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C 2/8 | °C -17/-22 | 120 W

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZA / MROŹNICZA

- sterowanie mechaniczne z wyświetlaczem cyfrowym
- 4 półki ażurowe
- typy szaf:
  ER200 - szafa chłodnicza
  EF200 - szafa mroźnicza

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
ER200	605 x 600 x 860	130	120	1199,00
EF200	605 x 600 x 860	130	120	1368,00

S | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C 2/8 | 120 W

WAŻNE: Szafy chłodnicze i mroźnicze NIE SŁUŻĄ do obniżania temperatury ciepłych produktów. Przygotowane potrawy wsadzaj wcześniej schłodzone, aby zapobiec usterkom.

SZAFA CHŁODNICZA

- sterowanie mechaniczne z wyświetlaczem cyfrowym
- 4 półki ażurowe

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
ER200SS	605 x 600 x 860	130	120	1499,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C 0/8 | 88

ER200G

SZAFA CHŁODNICZA PRZESZKLONA

- wykonanie z hartowanego szkła oraz ramię i uchwyt ze stali nierdzewnej;
- regulacja półek.

MODEL	WYMIARY (mm)	MOC (W)	POJEMNOŚĆ (L)	PÓŁKI	cena PLN
ER200G	605 x 600 x 860	150	130	3	1469,00
ER400G	605 x 600 x 1860	185	350	4	2269,00

S | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C -2 - +8

WAŻNE: Blat roboczy stanowi powierzchnię roboczą, dlatego NIE JEST chłodzony.

EPF3422D

STÓŁ CHŁODNICZY (EPF)

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
EPF3421	1360 x 600 x 850	220	330	2 / 0	2799,00
EPF3422	1360 x 700 x 850	280	250	2 / 0	2899,00
EPF3422D	1360 x 700 x 850	280	250	1 / 2	3999,00
EPF3431	1795 x 600 x 850	350	300	3 / 0	3499,00
EPF3432	1795 x 700 x 850	420	300	3 / 0	3699,00
EPF3432D	1795 x 700 x 850	420	300	2 / 2	3999,00
		dodatkowy blok szuflad		- / 2	999,00

S | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C -2 - +8

WAŻNE: Blat roboczy stanowi powierzchnię roboczą, dlatego NIE JEST chłodzony.

EPF3432R

STÓŁ CHŁODNICZY Z RANTEM (EPF)

- tylny rant zabezpieczający;
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
EPF3422R	1360 x 700 x 850	280	250	2 / 0	3399,00
EPF3422DR	1360 x 700 x 850	280	250	1 / 2	3899,00
EPF3432R	1795 x 700 x 850	420	300	3 / 0	4199,00
EPF3432DR	1795 x 700 x 850	420	300	2 / 2	4499,00
		dodatkowy blok szuflad		- / 2	999,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C 2/8 | 88

WAŻNE: Blat roboczy stanowi powierzchnię roboczą, dlatego NIE JEST chłodzony.

STÓŁ CHŁODNICZY (ESL)

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).

SUPER OFERTA

ESL3801

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
ESL3801	900 x 700 x 850	300	250	2 / 0	1999,00
ESL3821	900 x 700 x 850	300	250	1 / 2	2699,00
ESL3851	1365 x 700 x 850	380	300	3 / 0	2699,00
ESL3820	900 x 700 x 850	300	250	0 / 4	3499,00
		dodatkowy blok szuflad		- / 2	999,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C 2/8 | 88 | 250 W

WAŻNE: Blat roboczy stanowi powierzchnię roboczą, dlatego NIE JEST chłodzony.

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- wewnątrz dwa przestawne ruszty;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA);
- regulowana wysokość nóżek.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
EPF3721	1360 x 700 x 850	280	250	2899,00

ESL3832

S | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C 2/8

WAŻNE: Blat roboczy stanowi powierzchnię roboczą, dlatego NIE JEST chłodzony.

STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWKĄ

- wbudowana nadstawka na pojemniki GN;
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/1 (3 / drzwi);
- pojemność nadstawki:
  ESL3832 - 5 pojemników GN1/6,
  ESL3858 - 7 pojemników GN1/6;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).

WAZNE! Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
ESL3832	900 x 700 x 970	300	250	2 / 0	2199,00
ESL3853	1365 x 700 x 970	380	300	3 / 0	2999,00

S | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C 2/8

STÓŁ CHŁODNICZY Z SZUFLADAMI

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- 4 wysuwane, przestawne szuflady;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA);
- regulowana wysokość nóżek.

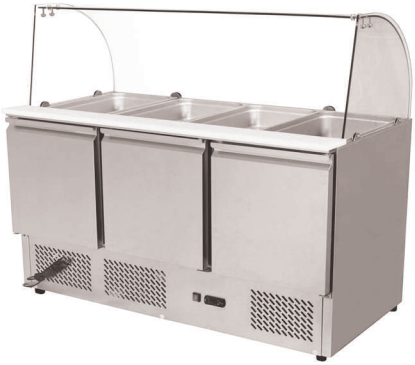
MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
ESL3820	900 x 700 x 850	300	250	0 / 4	3499,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C 2/8 | 88

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- szklana nadstawka;
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).

SUPER OFERTA



ESL3814

WAŻNE! Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
ESL3811	900 x 700 x 1300	300	250	2 / 0	2299,00
ESL3814	1365 x 700 x 1300	380	300	3 / 0	3099,00
		dodatkowy blok szuflad		- / 2	999,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C 2/8 | 88

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do dowolnych pojemników GN;
- rozsuwana pokrywa zabezpieczająca pojemniki;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA);
- regulowane nóżki;

SUPER OFERTA

WAŻNE! Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
ESL3800	900 x 700 x 850	300	250	2 / 0	1899,00
ESL3850	1365 x 700 x 850	380	300	3 / 0	2899,00
ESL3813	1045 x 700 x 850	320	350	2 / 0	2299,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C 2/8 | 88 | 300 W

WAŻNE: Blat roboczy stanowi powierzchnię roboczą, dlatego NIE JEST chłodzony.

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z BLATEM GRANITOWYM

- granitowy blat;
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).

SUPER OFERTA

WSKAZOWKA: Ciasto do pizzy nie lubi chłodu i przeciągów, dlatego idealnie sprawdzi się blat NIE chłodzony, dzięki czemu zachowamy najlepszą jakość ciasta.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
ESL3852	1400 x 700 x 1100	380	300	3 / 0	3299,00
		dodatkowy blok szuflad		- / 2	999,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C 2/8 | 88 | 260 W

WAŻNE: Blat roboczy stanowi powierzchnię roboczą, dlatego NIE JEST chłodzony.

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI I BLATEM GRANITOWYM

- granitowy blat;
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA);
- w garowniku 7 wysuwanych, niechłodzonych szuflad;
- 14 prowadnic o wymiarach normy piekarniczej (400x600)mm.

WSKAZÓWKA: Ciasto do pizzy nie lubi chłodu i przeciągów, dlatego idealnie sprawdzi się blat NIE chłodzony, dzięki czemu zachowamy najlepszą jakość ciasta.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
EPF3480	2010 x 800 x 1000	14 blach 400x600	260	2 / 7	4999,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | R-134A | °C 2/6 | 88

WAŻNE: Blat roboczy stanowi powierzchnię roboczą, dlatego NIE JEST chłodzony.

WSKAZÓWKA: Ciasto do pizzy nie lubi chłodu i przeciągów, dlatego idealnie sprawdzi się blat NIE chłodzony, dzięki czemu zachowamy najlepszą jakość ciasta.

SUPER OFERTA

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- granitowy blat;
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA);
- para prowadnic i półka rusztowa na każde drzwi;
- regulowana wysokość półek w szafkach;
- pojemność zabudowanej nadstawki:
  ESL3831 - 5 pojemników GN1/6,
  ESL3854 - 7 pojemników GN1/6.

ESL3831

WAŻNE! Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
ESL3831	900 x 700 x 1100	300	250	2 / 0	2099,00
ESL3854	1365 x 700 x 1100	380	300	3 / 0	3099,00

S | 230V 50Hz | R-134A | °C -22 / -18 | 88

WAŻNE: Blat roboczy stanowi powierzchnię roboczą, dlatego NIE JEST chłodzony.

EPF3472R

STÓŁ MROŹNICZY

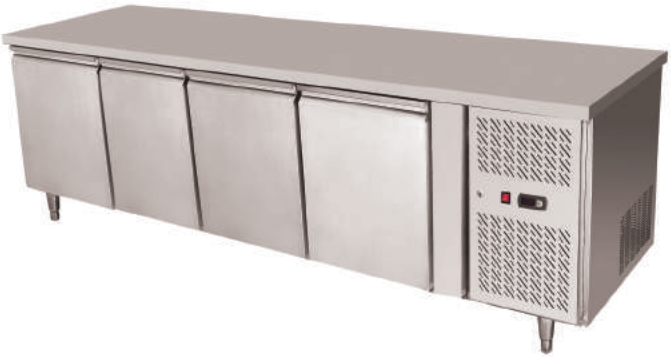
- tylny rant zabezpieczający;
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/1
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).

SUPER OFERTA

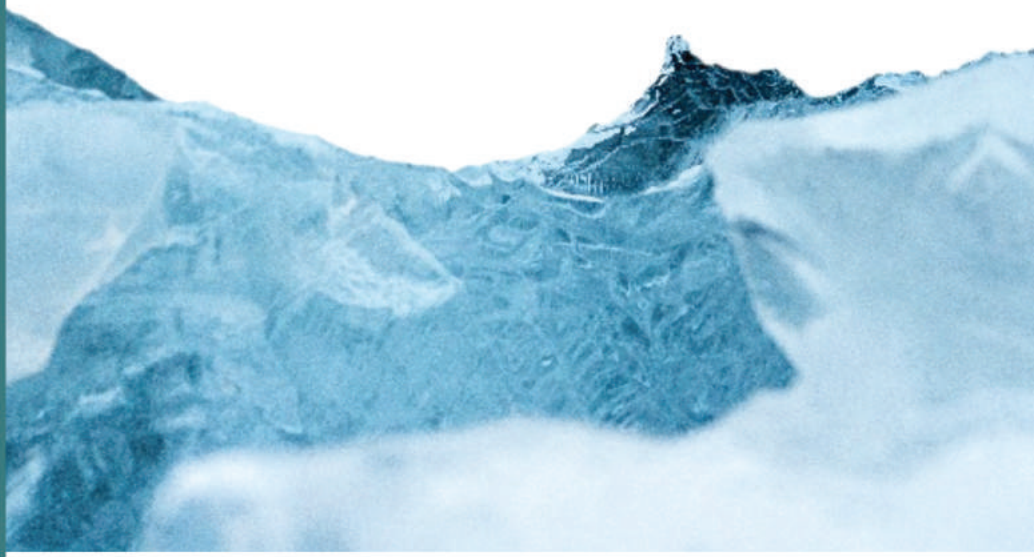
MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	RANT	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
EPF3462	1360 x 700 x 850	300	400	NIE	2 / 0	3599,00
EPF3462R	1360 x 700 x 850	300	400	TAK	2 / 0	3999,00
EPF3472R	1795 x 700 x 850	380	500	TAK	3 / 0	4299,00
EPF3482	2230 x 700 x 850	560	550	TAK	4 / 0	4399,00
			dodatkowy blok szuflad		- / 2	999,00

STÓŁ MROŹNICZY

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/1;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (ASPERA).



MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	ILOŚĆ DRZWI / SZUFLAD	cena PLN
EPF3442	2230 x 700 x 850	560	350	4 / 0	4990,00
EPF3441	2230 x 600 x 850	520	330	4 / 0	4090,00

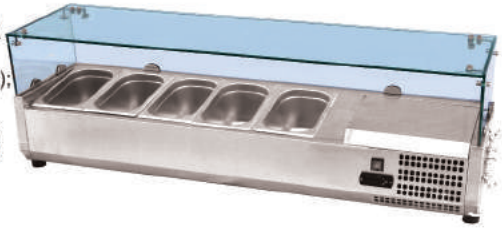


do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S | 230V 50Hz | R-134A | B8 | °C 2/8 | 170 W

NADSTAWKA CHŁODNICZA

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN;
- maksymalna głębokość pojemników 150mm;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).



VRX140/38

WAŻNE! Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	MOC (W)	cena PLN
VRX120/38	1200 x 395 x 435	4 x GN1/3	170	1329,00
VRX140/38	1400 x 395 x 435	6 x GN1/3	170	1459,00
VRX150/38	1500 x 395 x 435	6 x GN1/3	170	1599,00
VRX160/38	1600 x 395 x 435	7 x GN1/3	170	1619,00
VRX180/38	1800 x 395 x 435	8 x GN1/3	170	1749,00
VRX120/33	1200 x 335 x 435	4 x GN1/4	170	1269,00
VRX140/33	1400 x 335 x 435	6 x GN1/4	170	1399,00
VRX150/33	1500 x 335 x 435	6 x GN1/4	170	1499,00
VRX160/33	1600 x 335 x 435	7 x GN1/4	170	1599,00
VRX180/33	1800 x 335 x 435	8 x GN1/4	170	1739,00
VRX200/33	2000 x 335 x 435	10 x GN1/4	170	1899,00

S | 230V 50Hz | R-134A | B8 | °C 2/8 | 170 W

NADSTAWKA CHŁODNICZA Z POKRYWĄ NIERDZEWNĄ

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury (CAREL/DIXELL);
- przystosowany do pojemników GN1/4;
- maksymalna głębokość pojemników 150mm;
- energooszczędny i cichy agregat skraplający (EMBRACO/ASPERA).

WAŻNE! Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

VRX140/33-SS

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	MOC (W)	cena PLN
VRX120/33-SN	1200 x 335 x 435	4 x GN1/4	170	1299,00
VRX140/33-SN	1400 x 335 x 435	6 x GN1/4	170	1399,00
VRX150/33-SN	1500 x 335 x 435	6 x GN1/4	170	1499,00

S | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C 0-12 | 190 W

NADSTAWKA CHŁODNICZA

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury ;
- oświetlenie typu LED;
- automatyczne rozmrażanie;
- wymuszony obieg powietrza;
- przesuwane drzwi;
- szyba gięta;

NOWOŚĆ!

WAŻNE! Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	MOC (W)	cena PLN
RTS-42L	1177 x 420 x 265	4 x GN1/3	190	2299,00
RTS-52L	1352 x 420 x 265	5 x GN1/3	190	2499,00

S | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C 4-10 | 170 W

NADSTAWKA CHŁODNICZA

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury ;
- oświetlenie typu LED;
- automatyczne rozmrażanie;
- wymuszony obieg powietrza;
- przesuwane drzwi;
- szyba gięta;

NOWOŚĆ!

WAŻNE! Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	MOC (W)	cena PLN
RTS-83L	1483 x 450 x 330	6 x GN1/3	170	2099,00
RTS-103L	1754 x 450 x 380	5 x GN1/2	170	2159,00

S | 230V 50Hz | R-134A | 88 | °C 0-12 | 190 W

NADSTAWKA CHŁODNICZA

NOWOŚĆ!

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury ;
- oświetlenie typu LED;
- automatyczne rozmrażanie;
- wymuszony obieg powietrza;
- przesuwane drzwi;
- szyba gięta;

WAŻNE! Pojemniki GN widoczne na zdjęciu sprzedawane są osobno.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	MOC (W)	cena PLN
RTS-62L	1529 x 420 x 265	6 x GN1/3	190	2599,00

BD/BG-250

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa lakierowana (kolor biały);
- kosz druciany (powlekany) – 1 szt.;
- waga kolejno:
  BD/BG-150 - 35 kg,
  BD/BG-250 - 46 kg,
  BD/BG-350 - 52 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	ENERGIA (kWh/dobę)	cena PLN
BD/BG-150	705 x 550 x 845	150	1	666,00
BD/BG-250	1020 x 620 x 845	250	1,4	888,00
BD/BG-350	1260 x 655 x 845	350	1,8	999,00

WD-500

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa lakierowana (kolor biały);
- korpus wykonany z tworzywa (kolor jasnoszary)
- wnętrze z blachy aluminiowej;
- termometr.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	ILOŚĆ KOSZY	ENERGIA (kWh/dobę)	cena PLN
WD-250Y	1070 x 620 x 875	250	2	2	1469,00
WD-290Y	1210 x 620 x 875	290	2	2,3	1574,00
WD-500	1445 x 620 x 875	500	4	3	2749,00
WD-700	2040 x 620 x 875	700	6	5	3199,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S.L. | 230V 50Hz | R-134A | °C -18

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa lakierowana (kolor biały);
- termostat;
- oświetlenie typu LED
- wnętrze z blachy aluminiowej;

NOWOŚĆ!

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	ENERGIA (kWh/dobę)	cena PLN
SD220Q	740 x 680 x 850	180	2,3	1269,00
SD420Q	1270 x 680 x 850	355	2,9	1559,00
SD520Q	1530 x 680 x 850	445	4	1859,00

S.L. | 230V 50Hz | R-134A

GRANITOR

- obudowa ze stali nierdzewnej;
- pojemnik z poliwęglanu;
- wielostopniowa regulacja grubości granity;
- poliwęglanowy ślimak;
- niekapiący kranik dozujący;

NOWOŚĆ!

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ (L)	MOC (W)	cena PLN
XRJ-15X1	310 x 480 x 740	15L x 1	450	2999,00
XRJ-15X2	450 x 480 x 740	15L x 2	700	3899,00
XRJ-15X3	650 x 480 x 740	15L x 3	900	4999,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

TRANSPORT, MAGAZYNOWANIE I PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI

Dzięki naszej ofercie będziesz mógł w odpowiedni sposób przechowywać oraz przewozić produkty spożywcze. Posiadamy w ofercie solidne regały ze stali, wózki transportowe, sklepowe, jak również pakowarki - wszystkie w najlepszej cenie na rynku.

Magazynowe regały chromowane przeznaczone do samodzielnego montażu (składane) stanowią idealną alternatywę dla droższych regałów ze stali nierdzewnej. Szeroki wybór rozmiarów, przestawne półki oraz łatwość montażu sprawiają, że regały są bardzo uniwersalne i wygodne w użyciu. Koszyki sklepowe oraz wózki do ich transportu, a także wózki platformowe również znacznie ułatwią pracę i pozwolą zaoszczędzić czas. Transportowanie stanie się prostsze także dzięki wózkom przystosowanym do pojemników GN jak i blach cukierniczych, natomiast wszystkie produkty spożywcze będą zawsze świeże, zachowując najwyższą jakość podczas przechowywania dzięki pakowarkom próżniowym.
Profesjonalne pakowarki próżniowe pozwalają na długoterminowe przechowywanie różnego rodzaju produktów spożywczych oraz potraw. Urządzenia do pakowania próżniowego charakteryzują się dużą wydajnością, wysoką jakością wykonania oraz wieloma możliwościami zastosowania. Pakowanie próżniowe pozwala nam na higieniczne przechowywanie żywności oraz obniżenie kosztów związanych z psuciem się produktów żywnościowych.

SUPER OFERTA

WÓZEK KELNERSKI (SKRĘCANY)

- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem);
- ilość półek: 3;
- łatwy montaż;
- dostępny w kolorze szarym.

WT-D00201

MODEL	WYMIARY (mm)	ILOŚĆ PÓŁEK	ODLEGŁOŚĆ (mm)*	cena PLN
WT-D00201	880 x 420 x 970	3	280-300	269,00
WT-D00202	1050 x 500 x 990	3	280	269,00

*ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PÓŁKAMI

RP2-2

SUPER OFERTA

S

WÓZEK KELNERSKI (SKRĘCANY)
- SERIA RP

- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem);
- dostępna ilość półek: 2 lub 3;
- solidna i zwarta konstrukcja;
- łatwy montaż.

MODEL	WYMIARY (mm)	ILOŚĆ PÓŁEK	ODLEGŁOŚĆ (mm)*	cena PLN
RP2-1	950 x 500 x 950	2	600	259,00
RP2-2	850 x 450 x 900	2	530	209,00
RP3-2	850 x 450 x 900	3	247	239,00

*ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PÓŁKAMI

WT-A00905

S

WÓZEK KELNERSKI (SKRĘCANY)
- GŁĘBOKI

- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem);
- dostępna ilość półek: 2 lub 3;
- głębokość półek 100mm;
- solidna i zwarta konstrukcja;
- łatwy montaż.

MODEL	WYMIARY (mm)	ILOŚĆ PÓŁEK	ODLEGŁOŚĆ (mm)*	cena PLN
WT-A00902	850 x 450 x 900	2	420	329,00
WT-A00905	860 x 450 x 895	3	160	369,00
WT-A00903	960 x 495 x 950	2	480	349,00
WT-A00906	960 x 495 x 950	3	190	409,00

*ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PÓŁKAMI

WT-A00502

S

WÓZEK KELNERSKI (SKRĘCANY)

- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem);
- dostępna ilość półek: 2 lub 3;
- solidna i zwarta konstrukcja;
- łatwy montaż.

MODEL	WYMIARY (mm)	ILOŚĆ PÓŁEK	ODLEGŁOŚĆ (mm)*	cena PLN
WT-A00403	850 x 530 x 950	2	565	259,00
WT-A00402	850 x 450 x 900	2	530	389,00
WT-A00503	850 x 530 x 950	3	265	329,00
WT-A00502	800 x 450 x 900	3	250	349,00
WT-A00602	810 x 460 x 120	4	245	409,00

*ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY PÓŁKAMI

S

WÓZEK TRANSPORTOWY (SKRĘCANY)

- 4 kółka (w tym 2 skrętne);
- składany uchwyt;
- solidna i zwarta konstrukcja;
- łatwy montaż.

SUPER OFERTA

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
PC-2	820 x 520	299,00
PC-1	900 x 550	409,00

S.L. ABS

WÓZEK TRANSPORTOWY (SKŁADANY) - Z POWŁOKĄ ABS

- lakierowany na kolor jasny kremowy;
- platforma pokryta tworzywem ABS (kolor niebieski);
- brzegi zabezpieczone gumową osłoną;
- 4 kółka (w tym 2 skrętne);
- składany uchwyt;
- maksymalny udźwig: 300kg;
- łatwy montaż.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
JS-LC01	900 x 600 x 850	269,00

S

POJEMNIK DO TRANSPORTU PRODUKTÓW SYPKICH

- 4 kółka (w tym 2 z hamulcem);
- pojemność 140l

MODEL	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (mm)	WYMIARY WEWNĘTRZNE (mm)	cena PLN
AER47	395 x 695 x 770	365 x 645 x 612	499,00

SUPER OFERTA

S

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW GN1/1 - 530 x 325mm (SKRĘCANY)

- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem);
- solidna i zwarta konstrukcja;
- łatwy montaż.

WT-C002

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	cena PLN
GNT-6A	380 x 550 x 1000	6 x GN1/1	309,00
WT-C00201	385 x 550 x 1358	10 x GN1/1	399,00
GNT-15A	380 x 550 x 1735	15 x GN1/1	459,00
WT-C00201/18	385 x 553 x 1740	18 x GN1/1	549,00

SUPER OFERTA

S

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW GN1/1- 530 x 325mm (SKRĘCANY)

- Z BLATEM

- blat roboczy ze stali nierdzewnej;
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem);
- solidna i zwarta konstrukcja;
- łatwy montaż.

MODEL	WYMIARY (mm)	POJEMNOŚĆ	cena PLN
WT-C00602	380 x 550 x 1000	6 x GN1/1	299,00

SUPER OFERTA

S

WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH CUKIERNICZYCH - 600 x 400mm (SKRĘCANY)

- wykonanie ze stali nierdzewnej;
- ilość półek 20, 18 lub 15.

A01829-BP-20

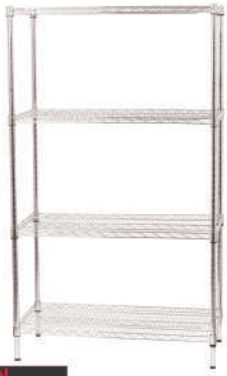
MODEL	WYMIARY (mm)	ILOŚĆ PÓŁEK	cena PLN
A01829-BP-20	465 x 620 x 1800	20	699,00
A01829-BP-18	465 x 620 x 1735	18	599,00
A01829-BP-15	465 x 620 x 1700	15	589,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S.C.

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY
(CHROMOWANY)

- 4 półki rusztowe;
- głębokość 455mm;
- skręcane nogi z regulacją wysokości;
- łatwy montaż.



MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN	cena PLN dodatkowej półki
JS-WS02 45*91	910 x 455 x 1825	269,00	49,00
JS-WS02 45*122	1220 x 455 x 1825	299,00	69,00
JS-WS02 45*152	1520 x 455 x 1825	399,00	89,00

S.C.

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY
(CHROMOWANY)

- 4 półki rusztowe;
- głębokość 530mm;
- skręcane nogi z regulacją wysokości;
- łatwy montaż.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN	cena PLN dodatkowej półki
JS-WS02 53*91	910 x 530 x 1825	299,00	59,00
JS-WS02 53*122	1220 x 530 x 1825	339,00	79,00
JS-WS02 53*152	1525 x 530 x 1825	419,00	99,00

S

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY
(NIERDZEWNY)

- 4 półki rusztowe;
- głębokość 455mm;
- nogi z regulacją wysokości;
- łatwy montaż.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
S455-910	910 x 455 x 1800	399,00

DOSTĘPNE KOLORY

T

KOSZYK SKLEPOWY Z RĄCZKĄ

- rączka wysuwana na wysokość 850mm;
- 2 kółka jezdne.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
JS-SBN07	535 x 390 x 430	89,00

S.C.

WÓZEK SKLEPOWY

- siedzisko dla dziecka (obciążenie do 12kg);
- 4 kółka skrętne;
- pojemność 80l.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
JS-TUE02	820 x 520 x 950	249,00

S.C.

WÓZEK NA KOSZYKI SAMOOBSŁUGOWE

- 4 kółka skrętne;
- dla koszyków o maksymalnych wymiarach: 270x400mm.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
JS-BH01	340 x 460 x 200	74,00
JS-BH03	440 x 380 x 870	89,00

S.O.

WÓZEK 2-POZIOMOWY POD KOSZE SAMOOBSŁUGOWE

- 4 kółka skrętne (bez hamulca);
- dla koszyków o maksymalnych wymiarach: 280x430mm.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
JS-TBT02	550 x 440 x 940	199,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S 230V 50Hz 88

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA (KOMOROWA)

DZ-350/MS

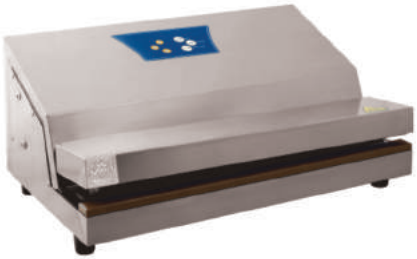
- elektronicze sterowanie;
- ustawianie czasu pakowania i zgrzewania;
- ciśnieniomierz;
- jedna listwa zgrzewająca;
- wydajność (m ³/godz): 10 (DZ-260O, DZ-300/PJ)
  20 (DZ-350/MS);
- moc: 370W (DZ-260O, DZ-300/PJ)
  900W (DZ-350/MS);

MODEL	WYMIARY (mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	cena PLN
DZ-260/O	330 x 480 x 360	280 x 385 x(80+40)	260	2799,00
DZ-300/PJ	370 x 480 x 430	320 x 370 x(135+35)	300	2999,00
DZ-350/MS	430 x 570 x 490	370 x 450 x(170+50)	350	3299,00
* CVP-260/PD	330 x 480 x 360	280 x 385 x(80+40)	260	2699,00
* CVP-300/PJ	370 x 480 x 430	320 x 370 x(135+35)	300	3199,00

*** modele CVP-260/PD i CVP300/PJ z 3 letnią GWARANCJĄ**

S 230V 50Hz

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA (LISTWOWA)



- elektronicze sterowanie;
- ustawianie czasu zgrzewania i mocy wysysania.

MODEL	WYMIARY (mm)	LISTWA (mm)	cena PLN
NM330	390 x 260 x 140	330	999,00

S 230V 50Hz

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA (LISTWOWA)

- wydajność pompy próżniowej: 0,65 m3/h;
- pobór mocy: 120W;
- praca w trybie AB 1 cykl/min;
- masa netto/brutto: 0,9 kg / 1.35 kg.

MODEL	WYMIARY (mm)	LISTWA (mm)	cena PLN
CVS-2660	300 x 155 x 78	260 x 2	399,00

PE

DESKI POZIOMUJĄCE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

WAŻNE! Do modelu DZ-260/O nie używa się desek, ze względu na wklęsłe dno pakowarki.

MODEL	WYMIARY (mm)	PAKOWARKA	cena PLN
SP-300PJ	300 x 310 x 20	DZ-300/PJ	57,00
SP-350MS	360 x 380 x 20	DZ-350/MS	72,00

WORKI DO PAKOWAREK LISTOWOWYCH - MOLETOWANE

- materiał: folia barierowa PA/PE;
- wielkość opakowania: 100 szt.

UWAGA: Worki przeznaczone wyłącznie do listowych pakowarek próżniowych.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
VACS16/23	160 x 230	23,50
VACS16/25	160 x 250	25,50
VACS18/30	180 x 300	34,00
VACS20/25	200 x 250	31,50
VACS20/30	200 x 300	37,50
VACS20/35	200 x 350	40,50

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
VACS20/40	200 x 400	50,50
VACS25/25	250 x 250	39,50
VACS25/30	250 x 300	43,50
VACS25/35	250 x 350	55,50
VACS25/40	250 x 400	63,00
VACS25/45	250 x 450	71,00

WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH - BEZBARWNE

- materiał: folia barierowa PA/PE;
- wielkość opakowania: 100 szt.

UWAGA: Worki przeznaczone wyłącznie do komorowych pakowarek próżniowych.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
12/20	120 x 200	7,80
15/20	150 x 200	9,80
16/20	160 x 200	10,50
16/23	160 x 230	11,90
16/25	160 x 250	12,50
16/30	160 x 300	16,20
18/20	180 x 200	10,80
18/25	180 x 250	13,40
18/30	180 x 300	17,20
20/20	200 x 200	12,50

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
20/25	200 x 250	15,80
20/30	200 x 300	17,80
20/35	200 x 350	20,80
25/25	250 x 250	18,60
25/30	250 x 300	22,50
25/35	250 x 350	26,70
25/40	250 x 400	29,80
30/35	300 x 350	33,90
30/40	300 x 400	35,70

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

JAX PROFESSIONAL

JAX to produkty chemiczne najwyższej jakości, produkowane i sprzedawane na całym świecie. Pod względem bezpieczeństwa i jakości spełniają oczekiwania rynków międzynarodowych.
Jest to wynik połączenia wieloletniego doświadczenia i najnowszych rozwiązań technologicznych.
Oprócz tego, gwarancję bezpieczeństwa stanowią certyfikaty międzynarodowych Systemów Zarządzania jakością ISO 14001:2004 i IFS HPC.

ODKAMIENIACZ DO EKSPRESÓW

Specjalistyczny preparat przeznaczony do do usuwania osadów mineralnych. Przy twardej wodzie zapewnia utrzymanie maksymalnej wydajności urządzeń przez długi czas. Odkamieniacz nie zawiera substancji zapachowych i barwników, jest całkowicie bezpieczny dla produktów spożywczych

Przeznaczony do odkamieniania ekspresów

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"09"	0,25L	12,50
JAX"09"	1L	39,00

PŁYN MYCIA SZYB I INNYCH POWIERZCHNI GŁADKICH

Preparat z łatwością usuwa odciski palców, brud, zacieki wodne i ślady po insektach. Pozostawia lśniące, pozbawione smug powierzchnie oraz świeży zapach. Płyn zapobiega ponownemu osadzaniu się kurzu.

Przeznaczony do mycia :
- okien, szyb, szkła, luster
- lakierowanego drewna
- aluminium
- monitorów i telewizorów LED, LCD
- tablic kredowych i magnetycznych
- gładkich powierzchni z tworzyw sztucznych

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"25"	1L	9,90
JAX"25"	5L	39,00

PŁYN PODŁÓG TWARDYCH

Wysoce skoncentrowany, profesjonalny środek do bieżącej pielęgnacji materiałów podłogowych i posadzek odpornych na działanie wody. Szybko i skutecznie usuwa zabrudzenia charakterystyczne dla podłóg. Nie zostawia smug, szybko wysycha i nadaje połysk.

Przeznaczony do mycia :
- podłóg z glazury, gresu, terakoty PVC oraz lakierowanego drewna

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"24"	1L	13,50
JAX"24"	5L	49,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

PLYN DO MASZYNOWEGO I RĘCZNEGO PRANIA DYWANÓW I TAPICERKI

Nowoczesny, skoncentrowany preparat usuwający plamy i neutralizujący nieprzyjemne zapachy. Dzięki starannie opracowanej formule zapobiega ponownemu zabrudzeniu, chroni kolory i włókna dywanow

Przeznaczony do czyszczenia :

- dywanów i wykładzin dywanowych (włókien naturalnych i syntetycznych)
- mebli tapicerowanych
- tapicerki samochodowej

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"20"	1L	14,90
JAX"20"	5L	46,90

PŁYN DO MYCIA I PIELĘGNACJI ŁAZIENKI

Wielofunkcyjny płyn przeznaczony do mycia i pielęgnacji łazienki. Doskonale usuwa brud oraz kamień z urządzeń sanitarnych (akrylowych, ceramicznych, armatury łazienkowej, glazury, terakoty oraz elementów ozdobnych). Aktywne składniki płynu znakomicie radzą sobie z osadami z mydła, zaciekami wodnymi, tłustymi plamami i innymi zanieczyszczeniami, otaczając łazienkę świeżym cytrusowym zapachem.

Przeznaczony do mycia :

- armatury łazienkowej (umywalek, kabin pysznicowych baterii, muszli toaletowych i pisuarów)
- glazury, ceramiki, terakoty i aluminium
- elementów ozdobnych
- wanien, brodzików, z tworzyw sztucznych (akryl)

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"31"	0,5L	8,90

PŁYN DO MYCIA MUSZLI TOALETOWYCH

Kwasowy preparat do mycia muszli toaletowych. Kwas cytrynowy zawarty w produkcie skutecznie usuwa osady mineralne, rdzawe zacieki oraz brud i kamień nie niszcząc powierzchni ceramicznej i armatury. Preparat pozostawia higieniczną czystość i przyjemny świeży zapach.

Przeznaczony do mycia :

- muszli toaletowych i pisuarów
- odpływów
- wanien
- bidetów i brodzików prysznicowych

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"32"	1L	10,50
JAX"32"	5L	29,00

ODTŁUSZCZACZ W ŻELU

Niezwykle efektywny, alkaliczny (oparty na wodorotlenku potasu) preparat usuwający zaschnięty i przypalony tłuszcz. Starannie opracowana formuła sprawia że produkt doskonale nadaje się zarówno do codziennego, jak i gruntownego czyszczenia. Środek bez trudu radzi sobie z przypaleniami oraz zabrudzeniami na szybach kominkowych. Jego skuteczność rośnie wraz z temperaturą mytych powierzchni

Przeznaczony do czyszczenia :
- piekarników
- grilli
- okapów
- komór wędzarniczych
- przewodów i kratek wentylacyjnych

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"12"	1L	19,49
JAX"12"	5L	179,00

PREPARAT DO USUWANIA TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ

Bezpieczny preparat do usuwania tłustych zabrudzeń i delikatnych przypaleń. Eliminuje ryzyko wynikające z zastosowania odtłuszczaczy silnie alkalicznych, dzięki czemu nie wymaga stosowania środków ochrony osobistej. Doskonale sprawdza się jako preparat czyszczący do szyb kominkowych, z łatwością usuwa sadzę i inne zabrudzenia wynikające z procesu spalania. Produkt nadaje się do czyszczenia aluminium.

Przeznaczony do mycia :
- okapów, piekarników, grilli
- kuchenek mikrofalowych aluminowych, emaliowanych, ceramicznych, żaroodpornych oraz ze stali szlachetnej
- mebli kuchennych

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"42"	0,75L	12,79

PŁYN DO USUWANIA TŁUSTEGO BRUDU

Preparat doskonale czyści tłuste i uporczywe zabrudzenia.Usuwa zanieczyszczenia ropopochodne smary, oleje, sadzę, osady z mydła oraz osady mineralne Doskonale nadaje się do mycia maszyn oraz silników dla podłóg. Nie zostawia smug, szybko wysycha

Przeznaczony do mycia :
- posadzek przemysłowych
- hal fabrycznych, magazynów
- płyt chodnikowych
- maszyn oraz silników
- ubrań roboczych

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"55"	1L	13,99
JAX"55"	5L	149,00

www.szron.eu

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

PLYN MYJĄCY DO ZMYWAREK Z AKTYWNYM CHLOREM

Wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do każdego rodzaju zmywarek gastronomicznych Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi, a także likwiduje osady po kawie i herbacie pozostawiając myte naczynia bez smug i zacieków. Oprócz doskonałych właściwości myjących produkt zapewnia długą żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na podzespołach

Przeznaczony do mycia w zmywarkach :

- szkła
- ceramiki
- stali szlachetnej
  (nie nadaje się do aluminum i lekkich stopów metali)

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"40"	1L	18,00
JAX"40"	5L	85,00
JAX"40"	10L	159,00
JAX"40"	20L	289,00

NABŁYSZCZACZ DO ZMYWAREK

Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych, dzięki któremu naczynia zyskują połysk i szybciej schną bez pozostawiania zacieków. Zawarta w preparacie formuła ochronna sprawia, że pozostają jak nowe nawet po wielu myciach. Nabłyszczacz zapobiega również ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu.

Przeznaczony do nabłyszczania wszystkich mytych przedmiotów w zmywarkach gastronomicznych.

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"50"	1L	24,00
JAX"50"	5L	109,00
JAX"50"	10L	209,00
JAX"50"	20L	369,00

ZASADOWY PREPARAT CZYSZCZĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

Wysokoalkaliczny środek do intensywnego czyszczenia, skutecznie usuwa przypalony tłuszcz, pozostałości grillowania oraz nalot na szybach pieców konwekcyjno-parowych i kominków. Preparat przeznaczony do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej i żeliwa w całym obszarze przetwórstwa żywności. Używanie śgrodka nie powoduje zmatowienia szyby w drzwiach pieca konwekcyjno-parowego.

Przeznaczony do czyszczenia :

- pieców konwekcyjno-parowych
- grilli
- kuchenek
- frytkownic
- rusztów

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"44"	1L	29,00
JAX"44"	5L	135,00

PŁYN PŁUCZĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

Kwaśny preparat płuczący do pieców konwekcyjno-parowych. Dzięki zawartej w płynie formule ochronnej zapobiega ponownemu osadzaniu drobinek brudu i tłuszczu, nie pozostawiając smug i zacieków. Neutralizuje alkaliczny odczyn płynu myjącego.

Przeznaczony do płukania :

- piecow konwekcyjno-parowych

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"46"	1L	29,00
JAX"46"	5L	135,00

ŻEL DO PRANIA ENZYMATYCZNY TKANIN BIAŁYCH, CZARNYCH, KOLOROWYCH

Substancje aktywne zawarte w produkcie wzmacniają kolory we włóknach tkanin, zapobiegają ich blaknięciu i nie pozostawiają białych śladów na ciemnych tkaninach. Zastosowany w żelu system odplamiająco-pielęgnacyjny złożony jest z pięciu enzymów (celulazy, proteazy, amylazy, lipazy, mannanzy). Celulaza usuwa zniszczone włókna i mikrokulki puchu, a także przeciwdziała szarzeniu czarnych ubrań. Proteaza usuwa plamy białkowe (również krwi), działa wybielająco na tkaniny. Amylaza zapobiega szarzeniu się tkanin. Lipaza usuwa plamy z tłuszczów.Mannanza zapobiega między innymi ponownemu osadzaniu się brudu. Nadaje miękkość tkaninom.

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"16"	1L	14,09
JAX"16"	5L	69,00

Przeznaczony do prania :
- tkanin naturalnych
- tkanin syntetycznych

KONCENTRAT DO PŁUKANIA

Wydajny koncentrat do płukania wszystkich rodzajów tkanin białych, czarnych i kolorowych. Nadaje wyjątkową miękkość i puszystość. Specjalnie opracowana formuła ułatwia prasowanie, a składniki antystatyczne zawarte w płynie zapobiegają elektryzowaniu się ubrań.

Przeznaczony do płukania:
- tkanin naturalnych
- tkanin syntetycznych

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"17"	1L	7,90
JAX"17"	5L	35,00

MYDŁO ANTYBAKTERYJNE

Mydło, które nie podrażnia skóry, a zawarty w nim środek antybakteryjny jest aktywny przez wiele godzin.

Przeznaczony do mycia rąk i ciała

Zastosowanie
- dozowniki do mydła w hotelach, obiektach gastronomicznych i przemysłowych, biurach oraz budynkach użyteczności publicznej.

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"15"	1L	9,50
JAX"15"	5L	29,00

PREPARAT DO DEZYNFEKCJI POWIERZCHNI PŁASKICH

Preparat zalecany jest do szybkiejdezynfekcji nieporowatych powierzchni, sprzetu medycznego, łóżek i foteli zabiegowych, aparatury medycznej i operacyjnej oraz innych trudno dostepnych miejsc, a także do przedmiotów mających kontakt z żywnością. Nie zawiera aldehydu i fenolu, dzieki czemu nie odbarwia dezynfekowanych powierzchni. Produkt wykazuje działanie bakteriobójcze i grzybobójcze, może być stosowany w gastronomii do dezynfekcji stołów i blatów

Przeznaczony do dezynfekcji :

- płaskich powierzchni
- aparatury i sprzętu medycznego
- łóżek i foteli zabiegowych

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"29"	1L	29,00

CHLOROAGENT MYJĄCO-DEZYNFEKUJĄCY

Pieniący, wysokoalkaliczny preparat do mycia i dezynfekcji powierzchni wykazujący aktywne działanie bakteriobójcze i grzybobójcze zgodnie z normami PN-EN 1276 oraz PN-EN 13697. Zawarte w formule substancje aktywne wspomagają proces mycia oraz usunięcie nieprzyjemnego zapachu. Produkt nie powodujerozji, nie niszczy powierzchni szklanych, akrylowych czy lakierowanych. Zalecany do dezynfekcji i mycia urządzeń mających kontakt z żywnością w zakładach przemysłu spożywczego. Producent posiada pozwolenie Ministra Zdrowia nr 4357/11 na obrót produktem biobójczym.

Przeznaczony do mycia i dezynfekcji :

- podłóg
- wyposażenia i ciągów technologicznych w zakładach przemysłu spożywczego i placówkach gastronomicznych
- przestrzeni ładunkowych pojazdów przewożących żywność
- armatury łazienkowej

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"30"	1L	14,90
JAX"30"	5L	39,00

PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I PIELĘGNACJI STALI NIERDZEWNEJ

Preparat do nabłyszczania i pielęgnacji powierzchni ze stali szlachetnej, usuwa odciski palców, ślady wodne i inne łatwo zmywalne plamy pozostawiając na nich warstwę chroniącą przed ponownym zabrudzeniem.

Przeznaczony do pielęgnacji i nabłyszczania :

- urządzeń i maszyn ze stali nierdzewnej
- stołów wykonanych ze stali nierdzewnej
- zmywarek do naczyń, szaf chłodniczych, lad, półek, blaszanych obić drzwiowych wind, kontuarów oraz naczyń e stali szlachetnej.

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"13"	50 ml	12,90
JAX"13"	0,5L	32,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

ODKAMIENIACZ ECO

Kwaśny preparat usuwający osady mineralne, a także plamy po wodzie, tłuszczu i pozostałości białek z powierzchni odpornych na działanie kwasu. Środek jest bezpieczny dla przedmiotów mających kontakt z żywnością. Nie zawiera substancji zapachowych ni barwników.

Przeznaczony do odkamieniania :
- urządzeń gastronomicznych (warników)
- czajników
- ekspresów do kawy i herbaty
- ekspresów wyposażonych w przystawki do spieniania mleka
- ceramiki
- perlatorów, baterii łazienkowych i kuchennych
- żelazek, pralek i lodówek

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"10"	1L	13,50
JAX"10"	5L	49,00

ODKAMIENIACZ PROFI

Specjalistyczny preparat przeznaczony do usuwania osadów mineralnych. Regularne stosowanie w przypadku twardej wody zapewnia utrzymanie maksymalnej wydajności maszyn przez długi czas. Odkamieniacz jest bezpieczny dla produktów spożywczych. Nie pozostawia przykrych zapachów po wypłukaniu.

Przeznaczony do odkamieniania :
- urządzeń gastronomicznych (warników)
- żelazek, czajników
- ekspresów do kawy i herbaty
- ekspresów wyposażonych w przystawki do spieniania mleka

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"11"	1L	19,00
JAX"11"	5L	89,00

ODKAMIENIACZ STRONG

Skoncentrowany, silnie kwaśny preparat przeznaczony do usuwania osadów mineralnych z przemysłowych i urządzeń. Regularne używanie w przypadku twardej wody zapewnia utrzymanie maksymalnej wydajności maszyn przez długi czas

Przeznaczony do odkamieniania :
- przemysłowych maszyn i urządzeń

MODEL	POJEMNOŚĆ	cena PLN
JAX"18"	1L	29,00
JAX"18"	5L	129,00

MEBLE GASTRONOMICZNE

Meble gastronomiczne firmy SZRON są wykonane ze stali nierdzewnej: materiału nieodzownego w zapleczach kuchni obiektów gastronomicznych ze względu na swoje właściwości: jest wyjątkowo trwały, odporny na wszelkie uszkodzenia mechaniczne, środki chemiczne, wysokie temperatury i korozję, a przy tym ekologiczny, elegancki i estetyczny.

Stoły skręcane firmy SZRON dostarczane są w kompaktowych opakowaniach, co obniża koszty transportu. W takim opakowaniu klient znajdzie wszystkie niezbędne do samodzielnego montażu części, w tym śruby i klucz. Po zmontowaniu mebel jest od razu gotowy do użytku.

Stoły spawane ze zlewami firmy SZRON zapewniają wysoką solidność i trwałość budowy. Ich komory i blaty wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304: odpornej na kwas. Tłoczone, obniżone blaty pozwalają zachować odpowiedni poziom higieny.

Dodatkowe zalety produktów:
- blaty i półki wzmocnione są stalowym profilem;
- w razie konieczności, nogi stołu umożliwiają regulację wysokości oraz poziomowanie.

Główne części mebli gastronomicznych firmy SZRON wykonane są z blach o grubości:
- blaty stołów - 1.0 mm;
- zlewy - 1.0 mm;
- nogi - 0.8 mm;
- półki- 0.8 mm;
- ranty- 0.8 mm;
- wzmocnienia - 0.8 mm.

NOWOŚĆ!

do cen nalezy doliczyć VAT 23%

S

STÓŁ ROBOCZY ZE ZLEWEM I Z PÓŁKĄ - SPAWANY

- wykonanie blatu i zlewu ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (AISI 304);
- solidność i trwałość;
- łatwość w zachowaniu czystości;
- możliwość poziomowania i regulacji wysokości;
- otwór Ø50mm do standardowych syfonów.

NOWOŚĆ!

GD66BM1

MODEL	WYMIARY (mm)	ZLEW	cena PLN
GD66BM1	600 x 600 x 850	POŚRODKU	1069,00
GD106BR1	1000 x 600 x 850	PO PRAWEJ	1249,00
GD106BL1	1000 x 600 x 850	PO LEWEJ	1249,00

S

STÓŁ ROBOCZY Z DWOMA ZLEWAMI I Z PÓŁKĄ - SPAWANY

- wykonanie blatu i zlewów ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (AISI 304);
- solidność i trwałość;
- łatwość w zachowaniu czystości;
- możliwość poziomowania i regulacji wysokości;
- otwór Ø50mm do standardowych syfonów.

NOWOŚĆ!

GD106BM2

MODEL	WYMIARY (mm)	ZLEWY	cena PLN
GD106BM2	1000 x 600 x 850	POŚRODKU	1569,00
GD146BR2	1400 x 600 x 850	PO PRAWEJ	1659,00
GD146BL2	1400 x 600 x 850	PO LEWEJ	1659,00

STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ, BEZ RANTU - SKRĘCANY

- wykonanie ze stali nierdzewnej (AISI 201);
- solidność i trwałość;
- łatwość w zachowaniu czystości;
- możliwość poziomowania i regulacji wysokości.

NOWOŚĆ!

GDATS66

Ważne: Produkt dostarczany jest w częściach gotowych do montażu.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
GDATS66	600 x 600 x 800	439,00
GDATS76	700 x 600 x 800	469,00

STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ, Z RANTEM - SKRĘCANY

- wykonanie ze stali nierdzewnej (AISI 201);
- solidność i trwałość;
- łatwość w zachowaniu czystości;
- możliwość poziomowania i regulacji wysokości.

NOWOŚĆ!

GDATS126A

Ważne: Produkt dostarczany jest w częściach gotowych do montażu.

MODEL	WYMIARY (mm)	cena PLN
GDATS86A	800 x 600 x 850	579,00
GDATS106A	1000 x 600 x 850	595,00
GDATS126A	1200 x 600 x 850	659,00
GDATS146A	1400 x 600 x 850	749,00
GDATS166A	1600 x 600 x 850	789,00
GDATS186A	1800 x 600 x 850	869,00

do cen nalezy doliczyć VAT 23%