



GORT GORĄCE OKAZJE - wybrane modele w niższej cenie

kod, opis	foto	cena netto [zł]	wymiary [mm] dł x szer/gł x wys	opis
BAR				
Konstrukcja barowa MODULO EXMB00014		17 395 zł	2474 x 700 x 900	<ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja barowa MODULO ze stali nierdzewnej • blat s/s #50mm wibrowany • ranty 150 mm z tyłu i po lewej • komora zlewowa ze zraszaczem, zsysem i deską do krojenia • otwór na baterię np. BARYT (M019165) • szafka z koszem wysuwany • kratka ociekowa ze zraszaczem • szafka z drzwiami skrzydłowymi • miejsce na moduł chłodniczy 1 x MBCDS00S0-060DV • komora izolowana na lód • szafka z pojedynczą półką na butelki i jedną szufladą (prowadnice s/s z cichym domykiem), • cokoły s/s od strony obsługi • wg rys. ASM-507-00786-A • stan: bar był prezentowany na targach, może mieć drobne ślady tego typu użytkowania mp. w postaci zarysowań itp.
BUFET				
Bufet jezdny EX006447 + Płyta chłodnicza drop-in DT1307-106DV + Nadstawka DN4121-117CV		11 093 zł (cena za komplet tj. bufet z płytą chl. i nadstawką)	1272 x 700 x 900 (wymiar samego bufetu, należy doliczyć wysokość nadstawki)	<ul style="list-style-type: none"> • blat czarny Staron, zabudowa fornirowa dąb • 2 x drzwi • jezdny stan: bufet wraz z płytą chłodniczą i nadstawką był prezentowany na targach, może nosić niewielkie ślady tego typu użytkowania
Poproś o dodatkowe zdjęcia. Są dostępne.				

URZĄDZENIA GRZEWcze

<p>LINIA 700</p> <p>Kuchnia elektryczna z piekarnikiem</p> <p>GC1100-080EV+V40</p>		<p>6 200 zł</p>	<p>800 x 730 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 400/50 V/Hz • moc całkowita: 15,9 kW • płyty grzewcze 4 x 2,6 kW, Ø 220 mm • moc piekarnika: 5,5 kW • w wyposażeniu piekarnika 1 ruszt GN2/1 • żeliwny wkład piekarnika • wykonana ze stali nierdzewnej • stan: z ekspozycji, zarysowania na blacie oraz na drzwiach piekarnika (wew.)
<p>LINIA 900</p> <p>Kuchnia elektryczna z piekarnikiem</p> <p>GC1200-120GV+V42</p>		<p>12 188 zł</p>	<p>1200 x 930 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 400/50 V/Hz • moc całkowita: 29,5 kW • płyty grzewcze 6 x 4 kW (300 x 300 mm, wyprodukowane w EU) • moc piekarnika: 5,5 kW • w wyposażeniu piekarnika 1 ruszt GN2/1 • żeliwny wkład piekarnika • wykonana ze stali nierdzewnej • stan: egzemplarz używany w salonie wystawowym, nosi niewielkie ślady użytkowania
<p>LINIA 700</p> <p>Grill elektryczny ryflowany</p> <p>GG1230-040EV+S02</p>		<p>3 800 zł</p>	<p>400 x 730 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • płyta ryflowana • materiał płyty: FE510 • wymiary powierzchni roboczej: 390 x 510 mm • zakres regulacji temperatury: 120 ÷ 280°C • zasilanie: 400/50; 3N+PE • moc całkowita: 4,05 kW • stan: nieużywany
<p>LINIA 700</p> <p>Bemar</p> <p>GB1100-040EV+S02</p>		<p>2 490 zł</p>	<p>400 x 730 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, moc całkowita: 1 kW • pojemność komory: 1 x GN1/1-200 mm • zakres temperatury: 30 ÷ 95 C • zbiornik ze stali nierdzewnej głęboko tłoczony AISI 316 • stan: egzemplarz był używany w salonie wystawowym

<p>LINIA 700</p> <p>Element neutralny</p> <p>GN0100-040EV</p>		<p>699 zł</p>	<p>400 x 730 x 250</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stan: egzemplarz był używany w salonie wystawowym, niewielkie zarysowania
<p>LINIA 700</p> <p>Element neutralny z szufladą</p> <p>GN0110-040EV</p>		<p>890 zł</p>	<p>400 x 730 x 250</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stan: egzemplarz był używany w salonie wystawowym
<p>LINIA 700</p> <p>Podstawa korpusowa otwarta</p> <p>GS0200-040EV</p>		<p>570 zł</p>	<p>400 x 655 x 600</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stan: podstawa nieużywana, posiada niewielkie zarysowania
<p>LINIA 700</p> <p>Podstawa korpusowa otwarta</p> <p>GS0200-080EV</p>		<p>688 zł</p>	<p>800 x 655 x 600</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stan: podstawa nieużywana, posiada niewielkie zarysowania
<p>Frytownica gazowa 17 L</p> <p>GF2110-045GK+S03_EX01</p>		<p>4 990 zł</p>	<p>450 x 900 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 17 L • moc całkowita: 17,4 kW • tłoczona komora z zimną strefą zapobiegającą przypaleniu się resztek produktów na dnie, blat tłoczony #2 mm • wysoki kominek zapobiegający zaciekanemu fryturze do wnętrza urządzenia • zawór spustowy oraz zbiornik umieszczone w szafce • piezozapalacz elektryczny • płynna regulacja temperatury w zakresie 110 - 190°C • zabezpieczenie przeciwyfływowe gazu • korpus z wysokiej jakości stali • przyłącze gaz. ½" • dodatkowe zabezpieczenie termiczne • gazy: G20 20mbr i G30/31 37mbr • termin dostawy ok. 3 tygodnie

<p>Frytownica gazowa 2x17 L GF2210-090GK+S05_EX01</p>		<p>9 990 zł</p>	<p>900 x 900 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • moc całkowita: 34,8 kW • tłoczona komora z zimną strefą zapobiegającą przypaleniu się resztek produktów na dnie, blat tłoczony #2 mm • wysoki kominiek zapobiegający zaciekania frytury do wnętrza urządzenia • zawór spustowy oraz zbiornik umieszczone w szafce • piezozapalacz elektryczny • płynna regulacja temperatury w zakresie 110 - 190°C • zabezpieczenie przeciwyływowe gazu • korpus z wysokiej jakości stali • przyłącze gaz. ¾" • dodatkowe zabezpieczenie termiczne • gazy: G20 20mbr i G30/31 37mbr • termin dostawy ok. 3 tygodnie
<p>Piec konwekcyjno- parowy P06-MS.1</p>		<p>13 530 zł</p>	<p>815 x 880 x 930</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 6xGN1/1 lub 6x 400x600 • moc całk. / zasilanie: 9,1 kW / 400V • odległość pomiędzy prowadnicami: 80 mm • maksymalna temperatura: +270°C • regulacja wilgotności: 0÷100% • ilość programów: 99 (po 6 kroków każdy) • dotykowy panel sterowania z intuicyjnym menu • bezpośrednie wytwarzanie pary w komorze • 2 prędkości wentylatora • stelaż z normą GN i piekarniczą (pasuje do poj. GN oraz tac 400 x 600 mm) • tryby gotowania: konwekcyjny (gorące powietrze), gotowanie na parze, konwekcyjno-parowy (para + gorące powietrze) • system MULTICOOK, PRE HEATING, COOLING • regeneracja oraz fermentacja/garowanie • automatyczny system mycia • sonda • stan: nieużywany

<p>Kuchnia elektryczna z piekarnikiem</p> <p>B006152</p>		<p>3 975 zł</p>	<p>700 x 730 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • marka MBM (E4F77Q) • zasilanie 400V • moc całkowita 15,7kW • prostokątne płyty grzewcze • stan: nieużywana
<p>Frytownica gazowa 22L</p> <p>B012180</p>		<p>5 995 zł</p>	<p>400 x 900 x 720</p>	<ul style="list-style-type: none"> • marka AngeloPo (E4F77Q) • moc całkowita 21kW • zakres temperatur 100÷190°C • w komplecie 2 koszyki • stan: nieużywana, niewielkie wyszczerbienie w lewym rogu kominka
<p>Warnik elektryczny</p> <p>B010040</p>		<p>4 650 zł</p>	<p>400 x 900 x 720</p>	<ul style="list-style-type: none"> • marka AngeloPo • zasilanie 400V • moc całkowita 12kW • pojemność 40L • kran do napełniania wodą • stan: nieużywany, brak koszyka w komplecie
<p>Kuchenka mikrofalowa WP1000 PF M (Sirman)</p> <p>B016049</p>	 <p>WP1000 PF M</p>	<p>985 zł</p>	<p>520 x 442 x 312</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wnętrze i obudowa ze stali nierdzewnej • cyfrowy wyświetlacz, sterowanie mechaniczne • 6 poziomów mocy, bez obrotowego talerza • pojemność 25L, wymiary komory 330 x 360 x 200 mm • zasilanie 230V • moc całkowita 1,5kW • stan: nieużywana

<p>Gofrownica podwójna B026008</p>		<p>2 450 zł</p>	<p>600 x 360 x 255</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 230V (potrzebne 2 gniazdka zasilające) • moc całkowita 2 x 2,2kW • płyty grzewcze 2 x 165 x 105 x 23 mm • regulacja temperatury 0 ÷ 300°C • obudowa ze stali nierdzewnej, płyty grzewcze z żeliwa • tacka ociekowa na tłuszcz • stan: nieużywany
<p>Frytownica elektryczna 2 x 8L B012006</p>		<p>795 zł</p>	<p>550 x 430 x 340</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 230V • moc całkowita 2 x 3,25kW • stan: nieużywana
<p>Frytownica elektryczna 1 x 4L B012001</p>		<p>422 zł</p>	<p>220 x 400 x 315</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 230V • moc całkowita 2kW • stan: nieużywana
<p>Grill kontaktowy, ryflowany, podwójny B014068</p>		<p>1 375 zł</p>	<p>570 x 370 x 200</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 230V • moc całkowita 3,6kW • płyta grzewcza 470 x 230 mm • regulacja temperatury 50 ÷ 300°C • obudowa ze stali nierdzewnej, płyty grillowe z żeliwa • tacka ociekowa na tłuszcz • stan: nieużywany

<p>Warnik do wody PRO Plus 60T G002044</p>		<p>425 zł</p>	<p>Ø 220 mm wysokość 545 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 230V, moc 1,2 kW • pojemność 9 L, czas zaparzania 9L w 60 min. • min. ilość zaparzania 4,5 L • ze stali nierdzewnej, kranik z tworzywa • dwa oddzielne systemy nagrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymywania temperatury • po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania • manualne uzupełnianie wody • stan: nieużywany
<p>Warnik do wody PRO Plus 40T G002041</p>		<p>395 zł</p>	<p>Ø 220 mm wysokość 485 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 230V, moc 1,2 kW • pojemność 6 L, czas zaparzania 6 L w 45 min. • min. ilość zaparzania 3 L • ze stali nierdzewnej, kranik z tworzywa • dwa oddzielne systemy nagrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymywania temperatury • po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania • manualne uzupełnianie wody • stan: nieużywany
<p>URZĄDZENIA CHŁODNICZE</p>				
<p>Kostkarka do lodu 23kg / 24h H001023</p>		<p>3 440 zł</p>	<p>386 x 500 x 677</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kostkarka do lodu, średnie kostki • model B21WS-M, Barline • zasilanie 230V, 50Hz • wydajność 23kg / 24h • pojemność zbiornika 8kg • waga ok. 34 kg • stan: nieużywana

<p>Nadstawka chłodnicza 6 x GN1/3-40 mm</p> <p>A012096</p>		<p>2 200 zł</p>	<p>1447 x 387 x 240</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230V • moc: 0,13 kW • zakres temperatury: 4 ÷ 8oC • chłodzenie z dołu • przeszklenia ze szkła hartowanego • oświetlenie LED • w komplecie pojemniki GN1/3-40 mm • sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury • możliwość zaprogramowania automatycznego rozmrażania • agregat z prawej strony (obudowa agregatu w kolorze czarnym) • uchylna szyba przednia • drzwi suwane od strony obsługi, szkło dymione • stan: nieużywana
<h2>WYPOSAŻENIE DODATKOWE</h2>				
<p>Zmywarka podblatowa z dozownikiem detergentu (wymiary kosza: 500 x 500 mm)</p> <p>Z50DD.1</p>		<p>4 197 zł</p>	<p>600 x 600 x 820</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wysokość użytkowa komory: 360 mm • zasilanie: 400 V, moc: 5,05 kW • wydajność: 20 koszy / h • pojemność i moc bojlera: 4,5 L / 4,5 kW • pojemność i moc wanny: 24 L / 1,2 kW • zużycie wody: 3 L/cykl, jeden cykl mycia: 180 sek. • temperatura wody myjącej: 60°C, wody płuczącej: 85°C • przeznaczona do średnich obiektów gastronomicznych • przystosowana do mycia talerzy, naczyń kuchennych itp. • korpus ze stali nierdzewnej, obudowa i drzwi 2-warstwowe • ramiona płuczące i myjące wykonane z tworzywa – łatwy demontaż i czyszczenie • manualne sterowanie • wyposażona w system dozujący środki myjące i nabłyszczające • odpływ grawitacyjny • tłoczona komora myjąca – łatwe czyszczenie i utrzymanie higieny • wyposażenie standardowe: 1 x kosz uniwersalny, 1 x kosz na sztućce • stan: używana (wyłącznie w czasie pokazów w salonie wystawowym), stan bardzo dobry, urządzenie podłączone w salonie wystawowym, dostawa do 5 dni roboczych

<p>Zmywarka barowa</p> <p>C001016</p>		<p>2 875 zł</p>	<p>450 x 535 x 700</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zmywarka barowa GS40 DIHR • zasilanie: 230V, 50Hz • moc 3,2 kW • przystosowana do koszy 400 x 400 mm, 2 kosze w komplecie • max. wysokość mytych elementów 295 mm • wydajność ok. 30 koszy/h • stan: nieużywany
<p>Wilk do mięsa</p> <p>TC22E Tf</p> <p>E006007</p> <p>dostępne 2 szt.</p>		<p>2 850 zł</p>	<p>215 x 440 x 520</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model TC22E Tf • zasilanie: 400V, moc 0,8 kW • w standardzie sitko \varnothing 82 mm, otwór 4,5 mm • wydajność 165 kg / godzinę • korpus z polerowanego aluminium, głowica i ślimak z żeliwa, taca załadownicza, sitko oraz nóż ze stali nierdzewnej, popychacz z polietylenu • wentylowany silnik • przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej • stan: nieużywany
<p>Wilk do mięsa</p> <p>TC22E Mn</p> <p>E006024</p>		<p>2 850 zł</p>	<p>215 x 440 x 520</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model TC22E Mn • zasilanie: 230V, moc 0,8 kW • w standardzie sitko \varnothing 82 mm, otwór 4,5 mm • wydajność 165 kg / godzinę • korpus z polerowanego aluminium, głowica i ślimak z żeliwa, taca załadownicza, sitko oraz nóż ze stali nierdzewnej, popychacz z polietylenu • wentylowany silnik • przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej • stan: nieużywany
<p>Wilk do mięsa</p> <p>TC12E Tf</p> <p>E006010</p>		<p>2 450 zł</p>	<p>215 x 430 x 520</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model TC12E Tf • zasilanie: 400V, moc 0,735 kW • w standardzie sitko \varnothing 70 mm, otwór 4,5 mm • wydajność 125 kg / godzinę • korpus z polerowanego aluminium, głowica i ślimak z żeliwa, taca załadownicza, sitko oraz nóż ze stali nierdzewnej, popychacz z polietylenu • wentylowany silnik • przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej • stan: nieużywany

<p>Wilk do mięsa TC12E Mn E006006</p>		<p>2 250 zł</p>	<p>215 x 430 x 520</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model TC12E Mn • zasilanie: 230V, moc 0,735 kW • w standardzie sitko Ø 70 mm, otwór 4,5 mm • wydajność 125 kg / godzinę • korpus z polerowanego aluminium, głowica i ślimak z żeliwa, taca załadownicza, sitko oraz nóż ze stali nierdzewnej, popychacz z polietylenu • wentylowany silnik • przekładnia zębata pracująca w kąpiel olejowej • stan: nieużywany
<p>Wilk do mięsa TC 8 Vegas Mn E006011</p>		<p>1 245 zł</p>	<p>335 x 300 x 360</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model TC 8 Vegas Mn • zasilanie: 230V, moc 0,25 kW • w standardzie sitko Ø 60 mm, otwór 6 mm • wydajność 70 kg / godzinę • korpus z z anodowanego aluminium, boki z tworzywa ABS, taca załadownicza, sitko, nóż ze stali nierdzewnej, popychacz z polietylenu • wentylowany silnik • przekładnia zębata pracująca w kąpiel olejowej • stan: nieużywany
<p>Mikser planetarny KitchenAid Heavy Duty 4,8 L E001084</p>		<p>2 850 zł</p>	<p>264 x 338 x 411</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model 5KPM5EWH Kitchen Aid Heavy Duty • zasilanie: 230V • moc 0,315kW • misa 4,8 L • obroty 60-265 obrotów / min. • w całości metalowa konstrukcja - trwałość, solidność, wytrzymałość • możliwość pracy z przystawkami (opcje) • stan: nieużywany

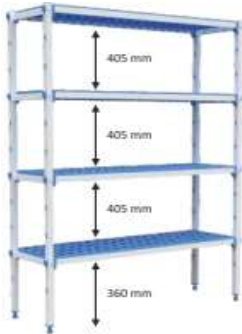

<p>Mikser spiralny 21 L S20</p> <p>E001058</p>		<p>3 620 zł</p>	<p>400 x 660 x 695</p>	<ul style="list-style-type: none"> • model S20 GAM • zasilanie: 400V • moc 0,75kW • misa 21 L, Ø 360 mm, wysokość 210 mm • maksymalny wsad 17 kg • do zagniatania ciast ciężkich (pizza, pierogi) • dzieża i mieszadło ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej • dzieża z osłoną • stan: nieużywany
<p>Młynek do kawy CT-2</p> <p>szary (G004043) czarny (G004044) czerwony (G004045)</p>		<p>1 029 zł</p>	<p>220 x 410 x 620</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, moc: 0,36 kW • ilość obrotów na min: 1300 • pojemność zbiornika na kawę: 2 kg • pojemność zbiornika na kawę zmieloną: 0,6 kg • waga pojedynczej dozy od 5 do 12 g • manualna regulacja gradacji i gramatury porcji kawy • zintegrowany z młynkiem temper (2 średnice) • stan: nieużywany
<p>Wyciaskarka do cytrusów ACID One ABS ORANGE</p> <p>M011022</p>		<p>870 zł</p>	<p>180 x 280 x 380</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, moc: 0,57 kW • sito odsączające i elementy wewnętrzne ze stali nierdzewnej • zbiornik na sok z tworzywa nietłukącego • obudowa z wysokiej jakości tworzywa odpornego na zarysowania • cicha praca silnika • silnik z zabezpieczeniem termicznym • maksymalny czas pracy: 30 min • prędkość: 1300 – 1600 obr. / min. • waga urządzenia: 10 kg • stan: nieużywany
<p>Krajalnica do wędlin MIRRA 250C CE PROF</p> <p>E005014</p>		<p>2 170 zł</p>	<p>640 x 610 x 510</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, moc: 0,16 kW • średnica noża 300 mm • grubość plastra 0÷13 mm • podstawa, osłona noża oraz stół przesuwany wykonane ze specjalnego stopu aluminium (łatwiejsze utrzymanie urządzenia w czystości) • ostrze z wysokiej jakości utwardzanej stali • marka Sirman • stan: nieużywana

<p>Krajalnica do wędlin MIRRA 300 CE PROF</p> <p>E005013</p>		<p>2 996 zł</p>	<p>640 x 610 x 510</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, moc: 0,16 kW • średnica noża 300 mm • grubość plastra 0÷13 mm • podstawa, osłona noża oraz stół przesuwany wykonane ze specjalnego stopu aluminium (łatwiejsze utrzymanie urządzenia w czystości) • ostrze z wysokiej jakości utwardzanej stali • marka Sirman • stan: nieużywana
<p>Mikser ręczny Bamix Gastro 350</p> <p>E001085</p>		<p>1 195 zł</p>	<p>495 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, moc: 0,35 kW • długość całkowita 495 mm • długość ramienia 290 mm • 18.000 - 20.000 obrotów / minutę • trzy końcówki: nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca • stan: nieużywany
<p>Witrynka neutralna SWK10</p>		<p>950 zł</p>	<p>350 x 460 x 600</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej oraz szkła hartowanego • 3 poliwęglanowe półki • 3 uchylne drzwiczki • stan: nieużywana
<p>Nadstawka 1-półkowa NSS-110AK</p>		<p>275 zł</p>	<p>1100 x 250 x 405</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stan: nieużywana, folia ochronna, niewielkie zarysowania
<p>Stół szkieletowy SAA0X0-060DK_EX01</p>		<p>589 zł</p>	<p>600 x 600 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • rant z tyłu pudełkowy zamknięty h=100 mm • stan: nieużywany, drobne zarysowania





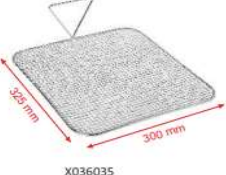
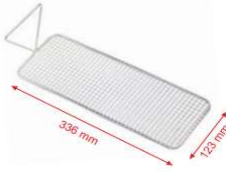
<p>Bateria zlewozmywakowa 1-komulnowa</p> <p>M019043</p>		<p>165 zł</p>		<ul style="list-style-type: none"> • bateria zlewozmywakowa stojąca jednouchwytywa • wyposażona w mieszacz ceramiczny \varnothing 40 mm • obrotowa wylewka o długości 220 mm • dwa elastyczne wężyki przyłączeniowe w oplocie stalowym z końcówką 3/8" • bateria chromowana • nieużywana
<p>Bateria zlewozmywakowa 1-kolumnowa</p> <p>M019033</p>		<p>150 zł</p>		<ul style="list-style-type: none"> • bateria mieszakowa • wylewka obrotowa • zasięg 250 mm • średnica otworu montażowego: 35 mm • średnica przyłączy: G1/2" • wężyki przyłączeniowe dł. 350 mm • stan: nieużywana
<p>Bateria prysznicowa, naścienna 2-otworowa</p> <p>M019240</p>		<p>700 zł</p>		<ul style="list-style-type: none"> • model AG-1/05PFE • obrotowa wylewka • głowice zaworów samosmarowne, niezacieralne • sprężyna stalowa, chromowana • stan: nieużywana
<p>Stół ze zlewem 1-kom.</p> <p>ZZE0P01X-130EK_EX01</p>		<p>1 190 zł</p>	<p>1300 x 700 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • komora zlewu z prawej strony • rant z tyłu i po prawej pudełkowy zamknięty h=100 mm • otwór pod baterię 1-kolumnową • po lewej stronie, pod blatem możliwość wstawienia urz. o wym. 540 x 580 x 800 mm • stan: nieużywany, drobne zarysowania
<p>Stół wyładowczy prosty</p> <p>Z93LOX-110EE_1_ZK50</p>		<p>850 zł</p>	<p>1100 x 610 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • montowany po lewej stronie zmywarki (zaczepy po prawej stronie stołu) • pasuje do zmywarek kapturowych np. ZK50 • stan: z ekspozycji

<p>Stół wyładowniczy prosty Z99L0X-178FK_EX01</p>		<p>690 zł</p>	<p>1780 x 750 x 850</p>	<ul style="list-style-type: none"> • montowany po lewej stronie zmywarki (zaczepy po prawej stronie stołu) • rant z tyłu 200 mm • odpowiedni do zmywarki Winterhalter STR 110 Energy • stan: z ekspozycji, widoczne zarysowania
<p>Wózek do tac, rusztów TW09_EX01</p>		<p>350 zł</p>	<p>407 x 535 x 1742</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ilość prowadnic: 5 • przystosowany do tac 350x530 mm lub 350x460 mm • rozstaw prowadnic [mm]: A = 357, B = 332 • odległość pomiędzy poziomami [mm]: C = 300 • długość prowadnic [mm]: 535 • koła jezdne bez blokady • stan: bardzo dobry
<p>Wózek do GN2/1 TG35-067FK_EX04</p>		<p>797 zł</p>	<p>660 x 740 x 1710</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ilość prowadnic: 18 • przystosowany do pojemników GN2/1 • rozstaw prowadnic [mm]: A = 534, B = 505 • odległość pomiędzy poziomami [mm]: C = 75 • długość prowadnic [mm]: 667 • koła jezdne \varnothing 125 mm • konstrukcja skręcana (prowadnice spawane) • stan: bardzo dobry
<p>Wózek do GN2/1 TG36-066EK</p>		<p>797 zł</p>	<p>660 x 750 x 1735</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ilość prowadnic: 18 • przystosowany do pojemników GN2/1 • rozstaw prowadnic [mm]: A = 540, B = 510 • odległość pomiędzy poziomami [mm]: C = 75 • długość prowadnic [mm]: 667 • koła jezdne \varnothing 125 mm • konstrukcja skręcana (prowadnice spawane) • stan: bardzo dobry
<p>Wózek do pojemników GN1/1 izolowany DTN0012-056EK</p>		<p>1 560 zł</p>	<p>561 x 746 x 1470</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pasuje do tac lub pojemników w rozmiarze GN1/1 • ilość prowadnic: 12 • rozstaw prowadnic [mm]: A = 335, B = 307 mm • odległość pomiędzy prowadnicami [mm]: C = 86 mm • poszycie zewnętrzne z blachy aluminiowej malowanej na szaro RAL9006, płyta górna, podstawa oraz wnętrze z blachy nierdzewnej • max otwarcie drzwi 270 stopni • koła \varnothing125 mm (2 stałe, 2 skrętne z hamulcem) • stan: bardzo dobry

<p>Wózek do tac termoizolacyjnych</p> <p>TW60-147EK</p>		<p>2 900 zł</p>	<p>1470 x 700 x 1690</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 30 tac o wymiarach 370 x 530 x 100 mm • prześwit pomiędzy prowadnicami: 120 mm • odległość pomiędzy kolumnami prowadnic: 377 mm • wygodny uchwyt z rury o śr. 30 mm schowany w obrysie korpusu • odboje z niebrudzącej gumy • wykonany ze stali nierdzewnej • max otwarcie drzwi 270 stopni • 4 koła skrętne Ø 200 mm z bieźnikiem z niebrudzącej gumy, w tym 2 z hamulcem • stan: z ekspozycji
<p>Półka skośna, do zmywalni, na kosze</p> <p>EXM000024</p>		<p>219 zł</p>	<p>2000 x 505</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stan: nieznaczne zarysowania
<p>Regały magazynowe aluminiowo-polietylenowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • słupki oraz wsporniki półek wykonane z aluminium anodowanego • polietylenowe wkłady półek w standardzie GN1/1 (555 mm) oraz GN2/3 (385 mm) - możliwość mycia w zmywarce • solidna i wytrzymała konstrukcja • możliwość ustawienia w linii prostej, narożnie (L) oraz w literę U lub E • regały dodatkowo wyposażone są w zaczepy narożne <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>regal PODSTAWOWY</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>regal DODATKOWY</p> </div> </div>				
<p>Regał podstawowy</p> <p>F004260</p>		<p>776 zł</p>	<p>715 x 385 x 1750</p>	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN2/3

Regał podstawowy F004262		854 zł	935 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004263		892 zł	1045 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004265		990 zł	1265 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004266		1 046 zł	1375 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004267		1 090 zł	1480 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004268		1 140 zł	1590 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004269		1 190 zł	1705 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004280		658 zł	685 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004283		774 zł	1015 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004285		874 zł	1233 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004287		974 zł	1450 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004288		1 022 zł	1560 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał dodatkowy F004289		1 074 zł	1675 x 385 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał dodatkowy, 4-półkowy • ilość słupków: 1 • standard wkładu: GN2/3
Regał podstawowy F004270		858 zł	715 x 555 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN1/1

Regał dodatkowy F004271		898 zł	830 x 555 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN1/1
Regał dodatkowy F004273		950 zł	1045 x 555 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN1/1
Regał dodatkowy F004277		1 226 zł	1480 x 555 x 1750	<ul style="list-style-type: none"> • regał podstawowy, 4-półkowy • ilość słupków: 2 • standard wkładu: GN1/1
Półka F004218		98 zł	655 x 385	<ul style="list-style-type: none"> • standard wkładu: GN2/3
Półka F004220		118 zł	875 x 385	<ul style="list-style-type: none"> • standard wkładu: GN2/3
Półka F004223		152 zł	1205 x 385	<ul style="list-style-type: none"> • standard wkładu: GN2/3
Półka F004227		202 zł	1645 x 385	<ul style="list-style-type: none"> • standard wkładu: GN2/3
Komplet kół do regału F004254		202 zł	1420 x 555	<ul style="list-style-type: none"> • standard wkładu: GN1/1
Myjnia chirurgiczna 3- stanowiskowa M035040		7 800 zł	2350 x 635 x 1230	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V • głębokość komory: 300 mm • wykonanie ze stali nierdzewnej • regulacja czasu wypływu wody i mydła, • zakresu czujnika, temperatury wody (termostat) • przedni panel myjni otwierany, zamykany na dwie zasuwki • stan: z ekspozycji, nieużywana
Błacha perforowana D018084		61 zł	800 x 600 x 25	<ul style="list-style-type: none"> • wykonana z aluminium z powłoką silikonową • rant z 3 stron podgięty o kąt 90 stopni • grubość stali 2 mm • bardzo dobry
Koszyk do makaronu X036008		99 zł	śr. 152 mm h. 230 mm	<ul style="list-style-type: none"> • okrągły • pasuje do większości wurników dostępnych na rynku (w tym GW1110-040EV+S03)

<p>Koszyk do makaronu X036013</p>		<p>146 zł</p>	<p>296 x 240 x 230</p>	<ul style="list-style-type: none"> • rączka centralnie • pasuje do większości warkików dostępnych na rynku 	
<p>Koszyk do frytownicy X036034</p>		<p>120 zł</p>	<p>290 x 290 x 120</p>	<ul style="list-style-type: none"> • rączka centralnie • pasuje do większości frytownic dostępnych na rynku, w tym frytownic GF2120-040EV+S03, GF2220-080EV+S05 	
<p>Podstawa kosza do frytownicy X036035</p>		<p>25 zł</p>	<p>300 x 325</p>	<ul style="list-style-type: none"> • podstawa kosza do frytownicy, do kosza X036034 	
<p>Podstawa kosza do frytownicy X036012</p>		<p>25 zł</p>	<p>123 x 336</p>	<ul style="list-style-type: none"> • podstawa kosza do frytownicy, pasuje m.in. do: GF2210-040EV+S03, GF1210-040EV+S03 	

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.

Podane ceny nie zawierają podatku VAT 23%.

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

Dla większości towarów dostępne dodatkowe zdjęcia.