

KATALOG PRODUKTÓW





Firma **Comitor Sp. z o. o.** działająca na rynku od 1994 roku, jest importerem i dystrybutorem najwyższej jakości produktów przeznaczonych dla branży hotelarskiej i restauracyjnej wiodących światowych marek: WMF Hotel, Stölzle Lausitz, Dudson, Echtermann oraz Blanco Professional.

Główna siedziba firmy, wzorcownia, centrum serwisowe i logistyczne mieszczą się w Łodzi przy ul. Obywatelskiej 183.

Comitor Sp. z o. o. jest wielokrotnym zdobywcą prestiżowych tytułów m.in. Diamenty Forbes'a, Gazele Biznesu, Solidna Firma.

echtermann
SPEZIALARMATUREN

BLANCO
PROFESSIONAL

Echtermann – armatura do profesjonalnych kuchni i przemysłu spożywczego

Kreatywność inżynierów firmy Echtermann przyczyniła się do stworzenia wysokiej klasy armatury do profesjonalnej kuchni. Główną zaletą produktów Echtermann jest ich długa żywotność, oraz oszczędność wody dzięki czemu są one przyjazne środowisku i kieszeniom inwestorów.

Blanco Professional – sprzęt cateringowy

Produkty firmy Blanco to połączenie nowoczesnej technologii oraz uniwersalności produktów. Innowacyjne rozwiązania urządzeń gastronomicznych zapewniają wygodę użytkowania oraz oszczędność czasu pracy. Asortyment Blanco obejmuje m.in.: pojemniki GN, termosy cateringowe, wózki transportowe oraz ciągi wydawcze.

Armatura gastronomiczna Echtermann



Baterie	4
Natryski	9
Części zamienne	12
Zawory spustowe	13

Systemy cateringowe Blanco



Pojemniki GN	15
Termosy BlancoTherm	25
Wózki kelnerskie SW	30
Wózki do talerzy i tac Servistar Gastro i RWR	32
Dyspensery do talerzy	34
Wózki bankietowe	36

echtermann
SPEZIALARMATUREN



Innowacyjność, doświadczenie i najwyższa jakość



Leadership in Energy and Environmental Design (LEED)

LEED to system klasyfikujący do sektora budownictwa ekologicznego, rozwinięty w 1998 roku przez U.S. Green Building Council. System definiuje standardy budownictwa uwzględniające elementy przyjazne środowisku, recykling oraz długofalowość proponowanych rozwiązań. W odniesieniu do armatury system LEED oznacza specjalną konstrukcję prysznica ograniczającą przepływ wody do maks. 6l/min bez pogorszenia właściwości sputkiwania, co wpływa na oszczędność oraz zmniejszenie kosztów eksploatacji. Dzięki zastosowaniu specjalnej końcówki prysznicowej LEED w bateriach Echtermann zużycie wody jest ponad dwukrotnie mniejsze, niż w standardowym rozwiązaniu, z zachowaniem pełnego komfortu pracy.



Myśleć odpowiedzialnie – działać długofalowo

Woda jest drogocennym zasobem naturalnym, z którym powinniśmy obchodzić się rozsądnie. Firma Echtermann jako świadomy producent wysokiej jakości armatury tworzonej z zastosowaniem najnowszych rozwiązań technologicznych proponuje linię produktów ekologicznych o długiej żywotności – Blueline. Dzięki wysokim standardom technicznym nadążamy za wyzwaniami naszych czasów. Godzimy ze sobą na pozór przeciwne rozwiązania tworząc nową jakość.

Oszczędzajmy wodę wszędzie tam, gdzie jest to możliwe.



5 lat gwarancji

Gwarancja przedłużona obejmuje wszystkie produkty zamieszczone w niniejszym katalogu opatrzone znakiem „5 lat gwarancji”. Koszt przedłużenia gwarancji zawarty jest w cenach katalogowych. Comitor udziela gwarancji w okresie 24 miesięcy od daty zakupu na armatury nieoznaczone znakiem 5 letniej gwarancji. Z gwarancji wyłączone zostały wady, uszkodzenia oraz nieszczelności powstałe wskutek niestosowania się do instrukcji montażu armatury, użytkowania niezgodnego z jej przeznaczeniem oraz zakłóceń przepływu wynikłych z zanieczyszczeń zawartych w wodzie. Wyłączeniu podlegają również części ulegające naturalnemu zużyciu jak węże, uszczelki oraz końcówki prysznicowe.

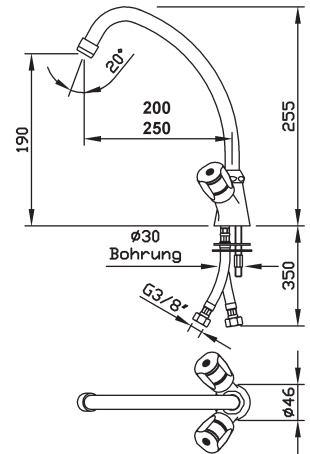


BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA 1/2"



- pokrętła metalowe
- obrotowa wylewka z perlatozem
- głowice zaworów niezacieralne
- podłączenie elastycznymi przewodami
- natężenie przepływu wody od 30 l/min do 36 l/min przy ciśnieniu 3 do 5 barów

Nr kat.	Wysięg	Cena
1000/200	200 mm	197,88 zł
1000/250	250 mm	205,46 zł

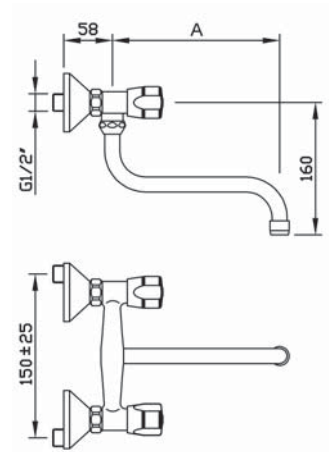


BATERIA NAŚCIENNA 1/2"



- pokrętła metalowe
- obrotowa wylewka z perlatozem
- głowice zaworów niezacieralne
- natężenie przepływu wody 32 l/min przy ciśnieniu 3 do 4 barów

Nr kat.	Wysięg	Cena
2460.22/200	A=200 mm	590,01 zł
2460.22/250	A=250 mm	607,90 zł
2460.22/300	A=300 mm	625,75 zł

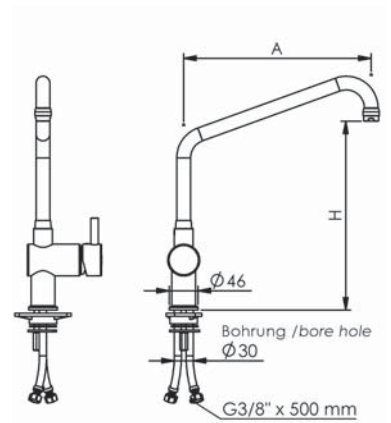


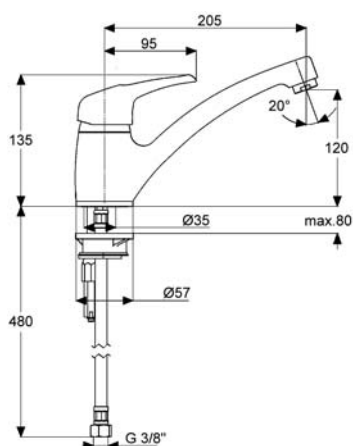
BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA Z MIESZACZEM 1/2"



- głowice ceramiczne Eco
- obrotowa wylewka z perlatozem
- podłączenie elastycznymi przewodami
- natężenie przepływu wody 23 l/min przy ciśnieniu 3 do 5 barów

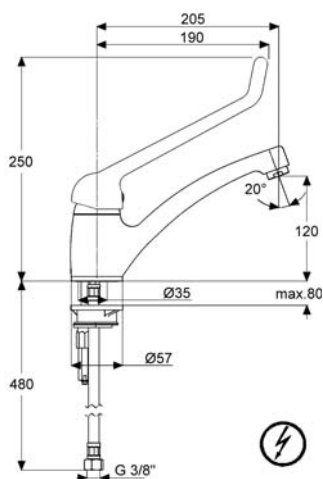
Nr kat.	Wymiary /mm/	Cena
6460.90/200.300	A=200, H=300	823,31 zł
6460.90/250.300	A=250, H=300	831,01 zł
6460.90/250.500	A=250, H=500	923,34 zł
6460.90/300.300	A=300, H=300	838,70 zł
6460.90/300.500	A=300, H=500	931,03 zł
6460.90/350.500	A=350, H=500	938,73 zł





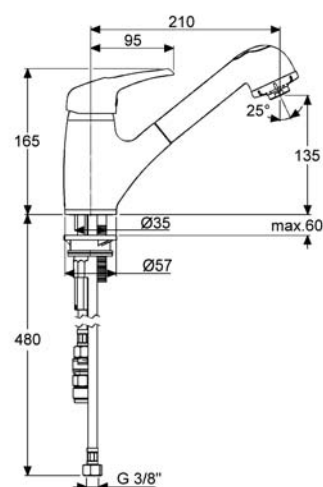
- dwustopniowe głowice ceramiczne Eco
- wylewka obrotowa, z jednego odlewu wraz z korpusem
- podłączenie elastycznymi przewodami
- otwór w blacie Ø 35 mm
- natężenie przepływu 25 l/min przy ciśnieniu 3 barów

Nr kat.	Wymiary /mm/	Cena
6490.90	A= 205, H=120	427,32 zł



- dwustopniowe głowice ceramiczne Eco
- wylewka obrotowa, z jednego odlewu wraz z korpusem
- długość mieszacza: 190 mm
- podłączenie elastycznymi przewodami
- otwór w blacie Ø 35 mm
- natężenie przepływu 25 l/min przy ciśnieniu 3 barów

Nr kat.	Wysięg	Cena
6491.90	200 mm	590,01 zł



- głowice ceramiczne Eco
- obrotowy korpus baterii
- długość wyciąganej wylewki: 500 mm
- podłączenie elastycznymi przewodami
- otwór w blacie Ø 35 mm
- natężenie przepływu 23 l/min przy ciśnieniu 3 barów

Nr kat.	Wysięg	Cena
6492.90	210 mm	498,82 zł

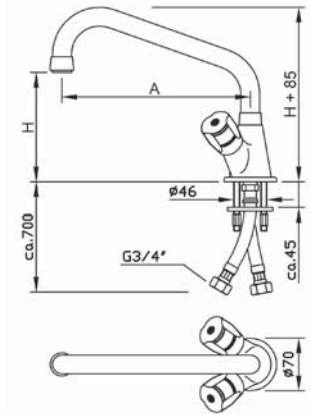


BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA 3/4"



- pokrętła metalowe
- obrotowa wylewka z perlatozem
- głowice zaworów niezacieralne
- szybki montaż, podłączenie elastycznymi przewodami
- opcjonalnie możliwy ogranicznik obrotu wylewki
- natężenie przepływu wody 92 l/min przy ciśnieniu 3 do 4 barów

Nr kat.	Wymiary /mm/	Cena
6927.90/250	A=250, H=140	929,68 zł
6927.90/300	A=300, H=140	947,59 zł
6927.90/300.230	A=300, H=230	983,36 zł
6927.90/400	A=400, H=140	965,48 zł

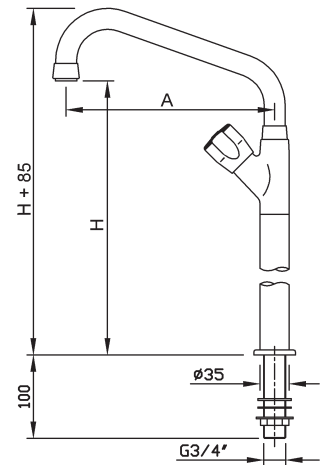


BATERIA KOLUMNOWA 3/4"



- pokrętło metalowe
- obrotowa wylewka z perlatozem
- głowice zaworów niezacieralne
- opcjonalnie możliwy ogranicznik obrotu wylewki
- natężenie przepływu wody 92 l/min przy ciśnieniu 3 do 4 barów

Nr kat.	Wymiary /mm/	Cena
6949.30/250.400	A=250, H=400	804,54 zł
6949.30/400.400	A=400, H=400	858,18 zł

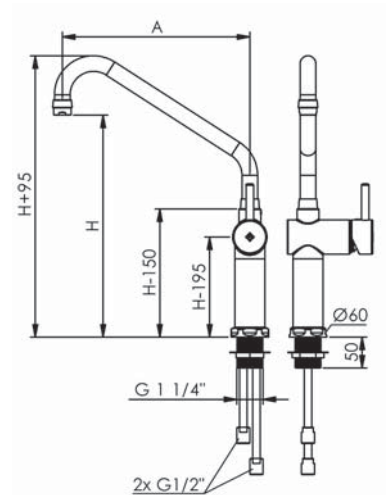


BATERIA KOLUMNOWA Z MIESZACZEM 3/4"

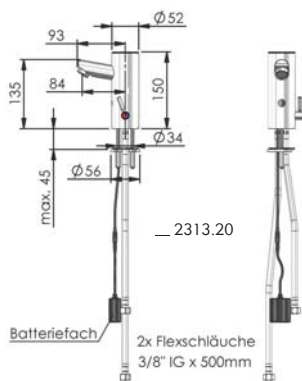


- głowice ceramiczne
- obrotowa wylewka Jet Safe
- podłączenie mosiężnymi rurekmi
- otwór w blacie Ø 43 mm
- natężenie przepływu wody 42 l/min przy ciśnieniu 3 do 5 barów

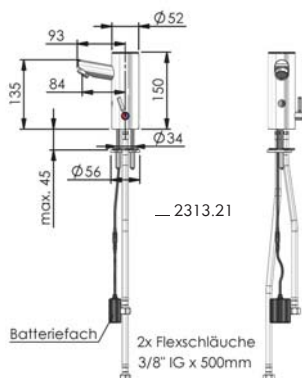
Nr kat.	Wymiary /mm/	Cena
6470.50/300.265	A=300, H=265	1 060,98 zł
6470.50/300.355	A=300, H=355	1 330,16 zł
6470.50/300.555	A=300, H=555	1 488,52 zł
6470.50/350.265	A=350, H=265	1 069,32 zł
6470.50/350.355	A=350, H=355	1 338,50 zł
6470.50/350.555	A=350, H=555	1 496,86 zł
6470.50/400.265	A=400, H=265	1 084,92 zł
6470.50/400.355	A=400, H=355	1 354,23 zł
6470.50/400.555	A=400, H=555	1 512,74 zł



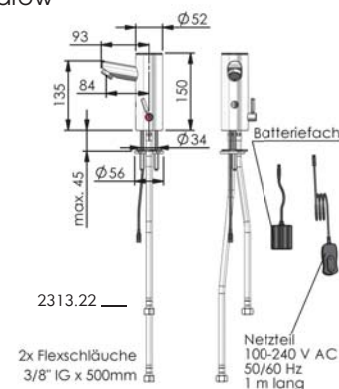
BATERIA BEZDOTYKOWA 1/2"



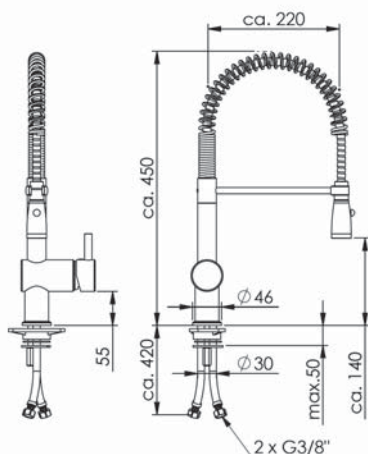
- wtyczka 100-240 V AC 50/60 Hz przewód sieciowy 1 m, klasa bezpieczeństwa IP65
- automatyczne ustawianie zasięgu działania czujnika
- bistabilny zawór DN 5, napięcie znamionowe 6 V DC
- 2 wężyki podłączeniowe elastyczne G 3/8" x 500 mm
- 2 zawory zwrotne z filtrem
- złączki redukcyjne do podłączenia G 1/2" są opcjonalne. Należy zamawiać je osobno (art. 2300.20-10)
- otwór w blacie min. Ø 34 mm
- przepływ 11 l/min, przy ciśnieniu od 0,5 do 10 barów



Nr kat.	Zasilanie	Cena
2313.20	sieciowe 230V/50 Hz HD	1 628,16 zł
2313.21	baterie litowe 6V, IP 65	1 628,16 zł
2313.22	sieciowe 230V/50 + baterie litowe 6V, IP 65	1 769,74 zł



NATRYSK ZLEWOZMYWAKOWY Z MIESZACZEM SEMI PRO 1/2"

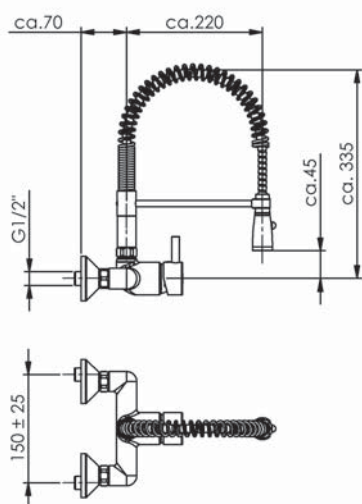


- wylewka dwufunkcyjna z przełącznikiem napełniacz/prysznic
- natrysk obrotowy 360°
- chromowana stalowa sprężyna z podparciem
- wąż w oplocie stalowym
- dwustopniowe głowice ceramiczne
- zawór zwrotny
- otwór w blacie Ø 43 mm



Nr kat.	Przepływ	Cena
6450	12 l/min	1 156,48 zł

NATRYSK NAŚCIENNY Z MIESZACZEM SEMI PRO 1/2"



- wylewka dwufunkcyjna z przełącznikiem napełniacz/prysznic
- chromowana stalowa sprężyna z podparciem
- wąż w oplocie stalowym
- dwustopniowe głowice ceramiczne
- zawór zwrotny



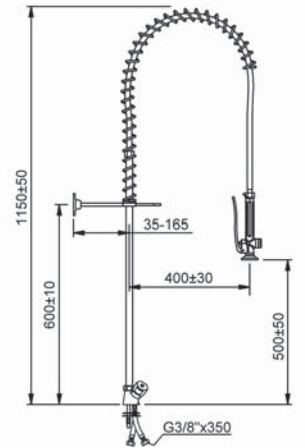
Nr kat.	Przepływ	Cena
6454	12 l/min	1 431,18 zł

NATRYSK ZLEWOZMYWAKOWY ECO STAR 1/2"



- pokrętła metalowe
- wylewka obrotowa z perlatozem (typ 1507)
- szybkie otwieranie zaworu wylewki 90°
- chromowana stalowa sprężyna z podparciem
- wąż w oplocie stalowym
- głowice zaworów niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym
- regulowany wspornik kolumny, odległość od ściany: 35÷165 mm
- natężenie przepływu wody od 9 l/min do 15 l/min przy 2 do 4 barów

Nr kat.	Typ	Cena
1506/02	bez wylewki	954,54 zł
1507/02	z wylewką	1 135,92 zł

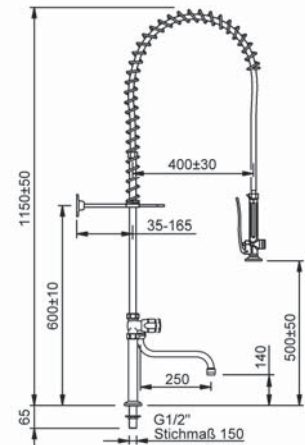


NATRYSK ZLEWOZMYWAKOWY ECO STAR 1/2"



- pokrętła metalowe
- wylewka obrotowa z perlatozem
- szybkie otwieranie zaworu wylewki 90°
- chromowana stalowa sprężyna z podparciem
- wąż w oplocie stalowym
- głowice zaworów niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym
- regulowany wspornik kolumny, odległość od ściany: 35÷165 mm

Nr kat.	Przepływ	Cena
1509/02	9-15 l/min	1 655,42 zł

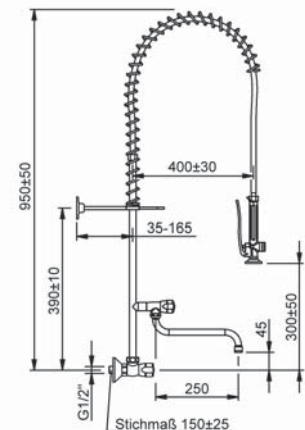


NATRYSK NAŚCIENNY ECO STAR 1/2"

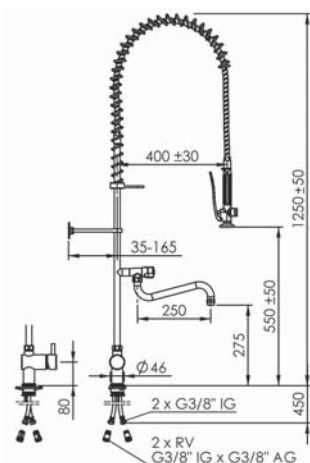


- pokrętła metalowe
- wylewka obrotowa z perlatozem
- szybkie otwieranie zaworu wylewki 90°
- chromowana stalowa sprężyna z podparciem
- wąż w oplocie stalowym
- głowice zaworów niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym
- regulowany wspornik kolumny, odległość od ściany: 35÷165 mm

Nr kat.	Przepływ	Cena
1513/02	9-15 l/min	1 280,96 zł



NATRYSK ZLEWOZMYWAKOWY 1-KOLUMNOWY EURO CLEAN



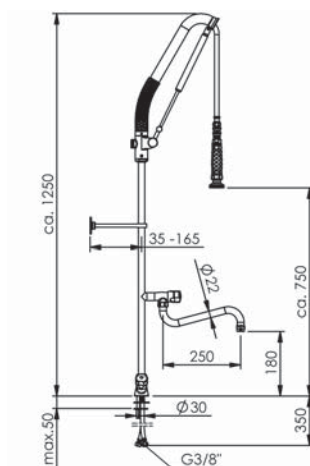
- metalowa końcówka prysznicowa
- wylewka obrotowa z perlatozem
- chromowana stalowa sprężyna z podparciem
- wąż w oplocie stalowym
- ceramiczne głowice zaworów
- dwa zawory zwrotne
- natężenie przepływu wody od 9 l/min do 15 l/min przy 2 do 4 barów

Nr kat.	Przepływ*	Cena
6644.11	20/14 l/min	2 002,42 zł
6644.11LEED	20/6 l/min	2 048,58 zł

*napełniacz/prysznic



NATRYSK ZLEWOZMYWAKOWY 1-KOLUMNOWY TOP CLEAN



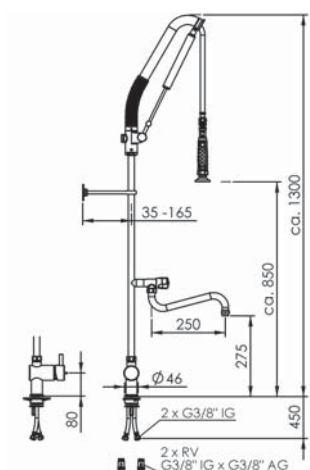
- szybkie uruchomienia za pociągnięciem prysznica
- mosiężna końcówka prysznicowa
- przegub kulowy pomiędzy węzłem i wylewką prysznicową
- wylewka prysznicowa z zaworem zwrotnym
- obrotowe ramię wylewki prysznicowej
- oszczędność wody dzięki automatycznemu zamykaniu dopływu
- sprężyna gazowa amortyzuje ruch wylewki
- głowice zaworów niezacieralne

Nr kat.	Przepływ*	Cena
6534	-/14 l/min	2 163,29 zł
6534LEED	-/6 l/min	2 209,46 zł
6534.02	28/14 l/min	2 556,64 zł
6534.02LEED	28/6 l/min	2 602,80 zł

*napełniacz/prysznic



NATRYSK ZLEWOZMYWAKOWY Z MIESZACZEM TOP CLEAN



- szybkie uruchomienie za pociągnięciem prysznica
- mosiężna końcówka prysznicowa
- przegub kulowy pomiędzy węzłem i wylewką prysznicową
- wylewka prysznicowa z zaworem zwrotnym
- obrotowe ramię wylewki prysznicowej
- oszczędność wody dzięki automatycznemu zamykaniu dopływu
- sprężyna gazowa amortyzuje ruch wylewki
- głowice zaworów ceramiczne

Nr kat.	Przepływ*	Cena
6544.10	-/14 l/min	2 471,87 zł
6544.10LEED	20/14 l/min	2 518,04 zł
6544.11	20/6 l/min	2 592,37 zł
6544.11LEED	-/6 l/min	2 638,54 zł

*napełniacz/prysznic

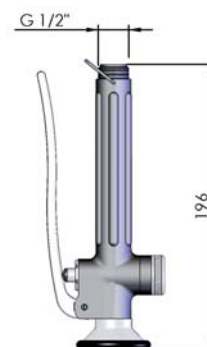


KOŃCÓWKA PRYSZNICOWA



- przeznaczona do baterii Eco Star
- wykonana z wysokiej jakości tworzywa sztucznego
- G 1/2"

Nr kat.	Przepływ	Cena
1500-01	14 l/min	265,00 zł

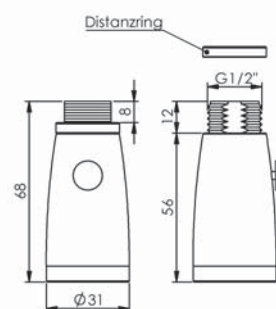


KOŃCÓWKA PRYSZNICOWA 1/2" SEMI-PRO



- przeznaczona do baterii SEMI PRO art. 6450
- dwufunkcyjna z przetłaczniakiem napętniacz/prysznic
- G 1/2"

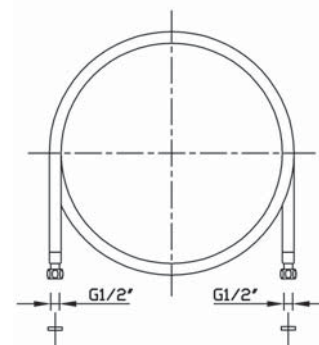
Nr kat.	Przepływ	Cena
6450-2.1	12 l/min	146,53 zł



WĄŻ W OPLOCIE Z TWORZYWA SZTUCZNEGO

- przeznaczony do modeli: ECO STAR, EURO CLEAN oraz TOP CLEAN

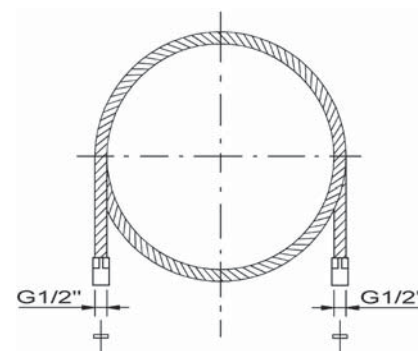
Nr kat.	Długość	Cena
6532-3/0800	800 mm	203,59 zł
6532-3/1000	1000 mm	240,57 zł

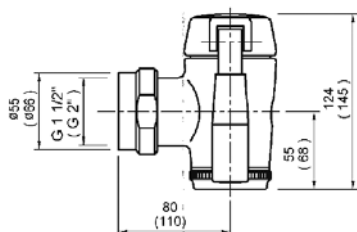


WĄŻ WYSOKOCIŚNIENIOWY W OPLOCIE STALOWYM

- przeznaczony do modeli: ECO STAR, EURO CLEAN

Nr kat.	Długość	Cena
6631-2/1000	1000 mm	314,57 zł





- mosiężny, na zewnątrz chromowany z połyskiem
- kuliście ukształtowana, gładka wewnętrzna powierzchnia zapobiega zaleganiu żywności
- łatwo rozbieralny i prosty do wymycia
- przeznaczony do kotłów bezciśnieniowych

Ostrzeżenie

Mosiężny zawór nie może być stosowany w kontakcie z żywnością na terenie całej UE.
Rozporządzenie Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego oraz Rady Europejskiej z dnia 27.10.2004.

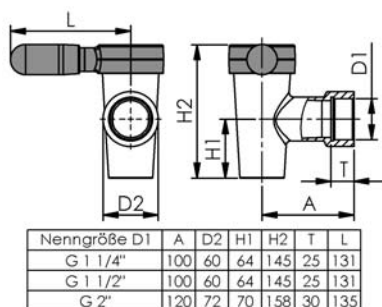


Nr kat.	Typ	Cena
3302	1 1/2"	490,00 zł

Każdorazowo po myciu wnętrza zaworu czop lekko nasmarować specjalnym smarem: Nr kat. 7616/020.

ZAWÓR SPUSTOWY STAL SZLACHETNA, GWINTOWANY

Wszystkie części zaworu, które wchodzić w styczność z żywnością są wykonane ze stali szlachetnej i spełniają wymagania Rozporządzenia Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego oraz Rady Europejskiej z dnia 27.10.2004.



- zabezpieczenie dostępu przed niezamierzonym otwarciem
- pokrywa z izolacją cieplną i uchwyt z odpornego na wysokie temperatury tworzywa sztucznego hightech
- wskazanie położenia „otwarte” za pomocą czerwonego oznakowania



Nr kat.	Typ	Cena
6726.52	1 1/4"	1 513,88 zł
6726.62	1 1/2"	1 513,88 zł
6726.82	2"	2 083,95 zł

Każdorazowo po myciu wnętrza zaworu czop lekko nasmarować specjalnym smarem: Nr kat. 7616/020.
Na życzenie, do zakupionego zaworu, dołączamy deklarację Producenta.

SMAR DO ARMATURY 20 G

- przeznaczony do różnego rodzaju armatury, głównie zaworów
- zapobiega zacieraniu się części ruchomych



Nr kat.	Typ	Cena
7616/020	Do temp. 100 °C	35,20 zł

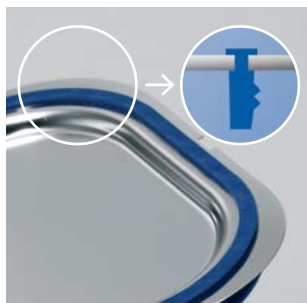
POJEMNIKI

Dzięki obszernej linii pojemników BLANCO, każdy znajdzie odpowiednią wersję do swoich potrzeb.



Pojemniki GN Blanco

– najwyższa jakość i funkcjonalność



Pokrywa uszczelniająca

Szczelne zamknięcie pomiędzy pokrywą ze stali nierdzewnej z uszczelką silikonową i pojemnikiem GN zapobiega wylewaniu zup i sosów w czasie transportu.



Pojemniki ze stali nierdzewnej

Sprawdzony model wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wysoka jakość wykonania. Łatwe w utrzymaniu higieny dzięki gładkiej powierzchni. Odporne do temperatury +300 °C.



Pojemniki z uchwytem

Uchwyty wspomagają transport pojemników z żywnością.



Pojemniki z poliwęglanu

Przeznaczone do ekspozycji. Zakres temperatur od -40 °C do +100 °C.



Pojemniki perforowane

Stworzone z myślą o delikatnym gotowaniu na parze. Perforacja – 4 mm.



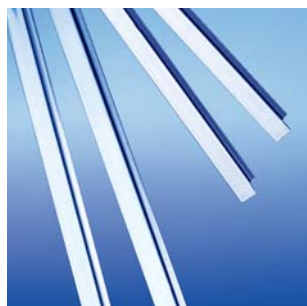
Pojemniki z emaliowanego granitu

Przeznaczone do pieczenia.



Ociekacze do pojemników GN

Z poliwęglanu i stali szlachetnej.



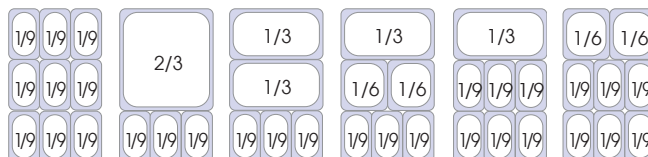
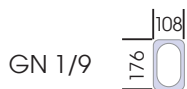
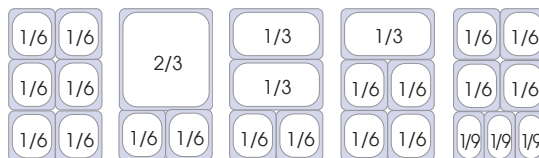
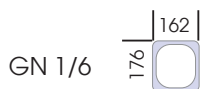
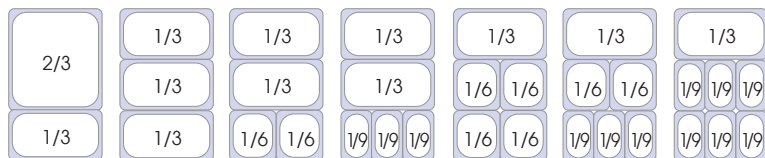
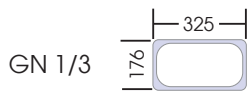
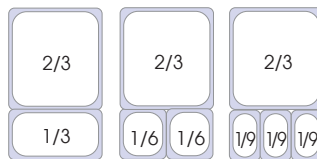
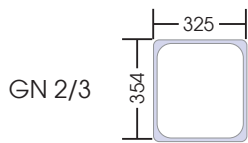
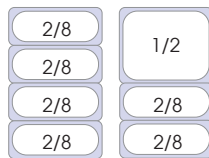
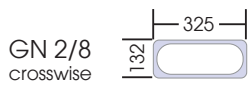
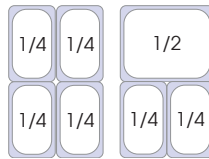
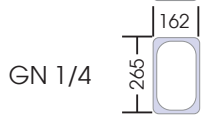
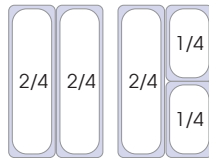
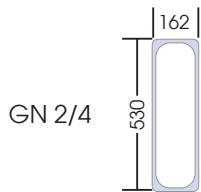
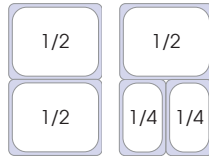
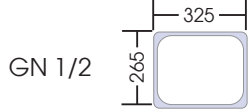
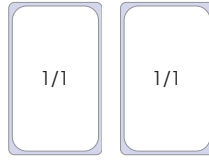
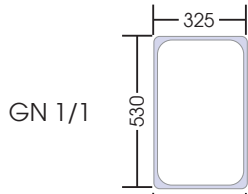
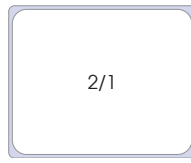
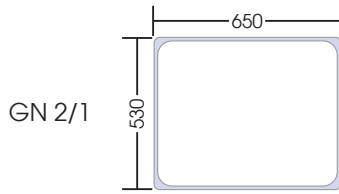
Poprzeczki podtrzymujące do pojemników GN



Ruszty gastronomiczne

O wymiarach GN. Z poliwęglanu i stali szlachetnej.

ROZMIARY POJEMNIKÓW GN



Głębokość pojemników GN

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

**POJEMNIKI GN ZE STALI SZLACHETNEJ
 BEZ UCHWYTÓW**

- wysoka jakość wykonania
- łatwe w utrzymaniu higieny dzięki gładkiej powierzchni
- odporne do temperatury +300 °C

	numer	nazwa	głębokość /mm/	wymiary zewnętrzne /mm/	pojemność /litry/	Cena netto 2016
1/1	1550 565	GN 1/1-20	20	530 x 325	-	58,21 zł
	1550 064	GN 1/1-40	40	530 x 325	5,1	71,90 zł
	1565 845	GN 1/1-55	55	530 x 325	7,2	87,88 zł
	1550 589	GN 1/1-65	65	530 x 325	8,5	93,59 zł
	1550 590	GN 1/1-100	100	530 x 325	13,3	101,58 zł
	1550 591	GN 1/1-150	150	530 x 325	20,0	144,95 zł
	1550 592	GN 1/1-200	200	530 x 325	26,5	210,35 zł
1/2	1550 563	GN 1/2-20	20	325 x 265	-	41,09 zł
	1550 063	GN 1/2-40	40	325 x 265	2,3	49,08 zł
	1565 844	GN 1/2-55	55	325 x 265	3,2	55,92 zł
	1550 581	GN 1/2-65	65	325 x 265	3,8	60,49 zł
	1550 582	GN 1/2-100	100	325 x 265	6,0	71,90 zł
	1550 583	GN 1/2-150	150	325 x 265	8,9	87,88 zł
1550 584	GN 1/2-200	200	325 x 265	11,7	148,25 zł	
1/3	1550 562	GN 1/3-20	20	325 x 176	-	36,52 zł
	1550 067	GN 1/3-40	40	325 x 176	1,4	43,37 zł
	1565 846	GN 1/3-55	55	325 x 176	2,0	49,08 zł
	1550 577	GN 1/3-65	65	325 x 176	2,4	47,94 zł
	1550 578	GN 1/3-100	100	325 x 176	3,8	61,63 zł
	1550 579	GN 1/3-150	150	325 x 176	5,5	116,41 zł
1550 580	GN 1/3-200	200	325 x 176	7,5	115,19 zł	
1/4	1550 561	GN 1/4-20	20	265 x 162	-	33,10 zł
	1550 573	GN 1/4-65	65	265 x 162	1,7	47,94 zł
	1550 574	GN 1/4-100	100	265 x 162	2,7	55,92 zł
	1550 575	GN 1/4-150	150	265 x 162	4,0	103,86 zł
	1550 576	GN 1/4-200	200	265 x 162	5,2	104,18 zł
1/6	1550 569	GN 1/6-65	65	176 x 162	1,0	46,79 zł
	1550 570	GN 1/6-100	100	176 x 162	1,6	70,76 zł
	1550 571	GN 1/6-150	150	176 x 162	2,2	90,16 zł
	1550 572	GN 1/6-200	200	176 x 162	3,0	102,17 zł
1/9	1550 567	GN 1/9-65	65	176 x 108	0,6	60,49 zł
	1550 568	GN 1/9-100	100	176 x 108	0,9	75,33 zł
2/1	1550 566	GN 2/1-20	20	650 x 530	-	126,69 zł
	1550 065	GN 2/1-40	40	650 x 530	11,0	142,66 zł
	1550 593	GN 2/1-65	65	650 x 530	18,4	187,18 zł
	1550 594	GN 2/1-100	100	650 x 530	28,9	243,10 zł
	1550 595	GN 2/1-150	150	650 x 530	43,4	276,20 zł
	1550 596	GN 2/1-200	200	650 x 530	57,5	354,60 zł
2/3	1550 564	GN 2/3-20	20	354 x 325	-	47,94 zł
	1550 066	GN 2/3-40	40	354 x 325	3,3	59,35 zł
	1550 585	GN 2/3-65	65	354 x 325	5,4	73,04 zł
	1550 586	GN 2/3-100	100	354 x 325	8,5	85,60 zł
	1550 587	GN 2/3-150	150	354 x 325	12,7	106,14 zł
	1550 588	GN 2/3-200	200	354 x 325	16,7	190,32 zł
2/4	1564 367	GN 2/4-20	20	530 x 162	-	70,76 zł
	1555 821	GN 2/4-40	40	530 x 162	2,3	102,72 zł
	1555 822	GN 2/4-65	65	530 x 162	4,0	102,72 zł
	1555 823	GN 2/4-100	100	530 x 162	6,0	208,86 zł
	1555 824	GN 2/4-150	150	530 x 162	9,0	285,33 zł
2/8	1555 827	GN 2/8-65	65	325 x 132	1,7	77,61 zł
	1555 828	GN 2/8-100	100	325 x 132	2,7	136,96 zł
	1555 829	GN 2/8-150	150	325 x 132	3,8	176,90 zł

**POJEMNIKI GN ZE STALI SZLACHETNEJ
 Z UCHWYTAMI UNIWERSALNYMI**


- wysoka jakość wykonania
- łatwe w utrzymaniu higieny dzięki gładkiej powierzchni
- odporne do temperatury +300 °C

	Numer	Nazwa	Głębokość /mm/	Wymiary zewnętrzne /mm/	Pojemność /litry/	Cena netto 2016
1/1	1555 953	GN-B 1/1-65	65	530 x 325	8,5	140,38 zł
	1555 952	GN-B 1/1-100	100	530 x 325	13,3	147,23 zł
	1555 951	GN-B 1/1-150	150	530 x 325	20,0	176,90 zł
	1555 950	GN-B 1/1-200	200	530 x 325	26,5	318,54 zł
1/2	1555 943	GN-B 1/2-65	65	325 x 265	3,8	106,14 zł
	1555 942	GN-B 1/2-100	100	325 x 265	6,0	114,13 zł
	1555 941	GN-B 1/2-150	150	325 x 265	8,9	134,67 zł
	1555 940	GN-B 1/2-200	200	325 x 265	11,7	233,39 zł
1/3	1555 938	GN-B 1/3-65	65	325 x 176	2,4	81,03 zł
	1555 937	GN-B 1/3-100	100	325 x 176	3,8	99,29 zł
	1555 936	GN-B 1/3-150	150	325 x 176	5,5	175,76 zł
	1555 935	GN-B 1/3-200	200	325 x 176	7,5	168,28 zł
1/6	1555 934	GN-B 1/4-65	65	265 x 162	1,7	77,61 zł
	1555 933	GN-B 1/4-100	100	265 x 162	2,7	93,59 zł
	1555 932	GN-B 1/4-150	150	265 x 162	4,0	143,81 zł
	1555 931	GN-B 1/4-200	200	265 x 162	5,2	147,25 zł
1/6	1555 930	GN-B 1/6-65	65	176 x 162	1,0	84,46 zł
	1555 929	GN-B 1/6-100	100	176 x 162	1,6	95,87 zł
	1555 928	GN-B 1/6-150	150	176 x 162	2,2	135,82 zł
	1555 927	GN-B 1/6-200	200	176 x 162	3,0	153,26 zł
2/3	1555 948	GN-B 2/3-65	65	354 x 325	5,4	115,27 zł
	1555 947	GN-B 2/3-100	100	354 x 325	8,5	125,54 zł
	1555 946	GN-B 2/3-150	150	354 x 325	12,7	148,37 zł
	1555 945	GN-B 2/3-200	200	354 x 325	16,7	266,45 zł
2/4	1564 908	GN-B 2/4-65	65	530 x 162	4,0	150,65 zł
	1564 909	GN-B 2/4-100	100	530 x 162	6,0	256,80 zł
	1564 910	GN-B 2/4-150	150	530 x 162	9,0	332,12 zł

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- pojemniki GN z poliwęglanu nie nadają się do pakowania próżniowego
- zakres temperatur od -40 °C do +100 °C



	Numer	Nazwa	Głębokość /mm/	Wymiary zewnętrzne /mm/	Pojemność /litry/	Cena netto 2016
1/1	551 426	GN-K 1/1-65	65	530 x 325	8,5	77,77 zł
	551 427	GN-K 1/1-100	100	530 x 325	13,3	99,99 zł
	551 428	GN-K 1/1-150	150	530 x 325	20,0	120,19 zł
	551 429	GN-K 1/1-200	200	530 x 325	26,5	117,01 zł
1/2	551 430	GN-K 1/2-65	65	325 x 265	3,8	39,39 zł
	551 431	GN-K 1/2-100	100	325 x 265	6,0	60,60 zł
	551 432	GN-K 1/2-150	150	325 x 265	8,9	67,67 zł
	551 433	GN-K 1/2-200	200	325 x 265	11,7	70,03 zł
1/3	551 434	GN-K 1/3-65	65	325 x 176	2,4	34,34 zł
	551 435	GN-K 1/3-100	100	325 x 176	3,8	43,43 zł
	551 436	GN-K 1/3-150	150	325 x 176	5,5	57,57 zł
	551 437	GN-K 1/3-200	200	325 x 176	7,5	60,28 zł
1/4	551 438	GN-K 1/4-65	65	265 x 162	1,7	31,31 zł
	551 439	GN-K 1/4-100	100	265 x 162	2,7	36,36 zł
	551 440	GN-K 1/4-150	150	265 x 162	4,0	41,41 zł
1/6	551 441	GN-K 1/6-65	65	176 x 162	1,0	19,19 zł
	551 442	GN-K 1/6-100	100	176 x 162	1,6	29,29 zł
	551 443	GN-K 1/6-150	150	176 x 162	2,2	37,37 zł
1/9	551 444	GN-K 1/9-65	65	176 x 108	0,6	14,14 zł
	551 445	GN-K 1/9-100	100	176 x 108	0,9	14,14 zł
2/4	568 227	GN-K 2/4-65	65	530 x 162	4,0	45,45 zł
	568 228	GN-K 2/4-100	100	530 x 162	6,0	57,57 zł


**POJEMNIKI GN PERFOROWANE
 BEZ UCHWYTÓW**

■ perforacja boków powyżej głębokości 40 mm

	Numer	Nazwa	Głębokość /mm/	Wymiary zewnętrzne /mm/	Pojemność /litry/	Cena netto 2016
1/1	1565 994	GN-P 1/1-20	20	530 x 325	-	105,00 zł
	1565 794	GN-P 1/1-40	40	530 x 325	5,5	112,99 zł
1/3	1565 813	GN-P 1/3-40	40	325 x 176	1,6	55,92 zł
	1565 814	GN-P 1/3-65	65	325 x 176	2,5	85,60 zł
	1565 815	GN-P 1/3-100	100	325 x 176	4,0	106,14 zł
	1565 816	GN-P 1/3-150	150	325 x 176	5,7	167,77 zł
	1565 817	GN-P 1/3-200	200	325 x 176	7,6	171,29 zł
2/1	1565 993	GN-P 2/1-20	20	650 x 530	-	195,16 zł
	1565 789	GN-P 2/1-40	40	650 x 530	11,8	197,45 zł
	1565 790	GN-P 2/1-65	65	650 x 530	19,2	304,73 zł
	1565 791	GN-P 2/1-100	100	650 x 530	29,8	286,47 zł
2/3	1565 799	GN-P 2/3-40	40	354 x 325	3,5	67,34 zł
	1565 800	GN-P 2/3-65	65	354 x 325	5,6	124,40 zł
	1565 801	GN-P 2/3-100	100	354 x 325	8,7	135,82 zł
	1565 802	GN-P 2/3-150	150	354 x 325	12,8	150,65 zł
	1565 803	GN-P 2/3-200	200	354 x 325	17,0	239,40 zł

**POJEMNIKI GN PERFOROWANE
 BEZ UCHWYTÓW**

■ perforacja dna, boków i rantów bocznych – Ø 4 mm

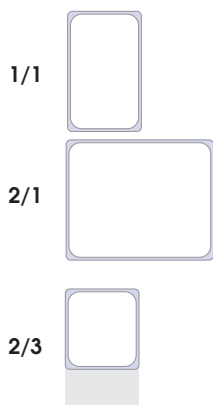


	Numer	Nazwa	Głębokość /mm/	Wymiary zewnętrzne /mm/	Pojemność /litry/	Cena netto 2016
1/1	565 940	G-KEN 1/1-55	50	530x325	7,0	157,50 zł
	550 487	G-KEN 1/1-65	60	530x325	8,0	128,97 zł
	550 407	G-KEN 1/1-100	100	530x325	12,5	155,22 zł
	550 486	G-KEN 1/1-150	150	530x325	19,0	194,02 zł
	550 490	G-KEN 1/1-200	200	530x325	25,0	288,48 zł
1/2	550 488	G-KEN 1/2-65	60	325x265	3,5	94,73 zł
	550 502	G-KEN 1/2-100	100	325x265	5,5	106,14 zł
	550 557	G-KEN 1/2-150	150	325x265	8,3	126,69 zł
	550 558	G-KEN 1/2-200	200	325x265	11,0	207,35 zł

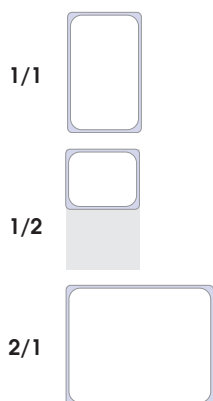
**POJEMNIKI GN PERFOROWANE
 Z UCHWYTAMI**

■ perforacja dna, boków i rantów bocznych – Ø 4 mm

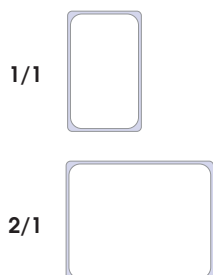
	Numer	Nazwa	Głębokość /mm/	Wymiary zewnętrzne /mm/	Pojemność /litry/	Cena netto 2016
1/1	550 970	G-KEN G 1/1-65	60	530x325	8,0	186,03 zł
	550 971	G-KEN G 1/1-100	100	530x325	12,5	223,70 zł
	550 972	G-KEN G 1/1-150	150	530x325	19,0	231,69 zł
	550 973	G-KEN G 1/1-200	200	530x325	25,0	351,59 zł
1/2	550 967	G-KEN G 1/2-100	100	325x265	5,5	160,93 zł
	550 968	G-KEN G 1/2-150	150	325x265	8,3	180,33 zł
	550 969	G-KEN G 1/2-200	200	325x265	11,0	259,44 zł


**BLACHY GN GASTRONOMICZNE
 Z GŁADKIM RANTEM – EMALIOWANE**


Numer	Nazwa	Głębokość /mm/	Wymiary zewnętrzne /mm/	Pojemność /litry/	Cena netto 2016
550 025	GNE 1/1-20	20	530 x 325	2,3	101,58 zł
550 026	GNE 1/1-40	40	530 x 325	5,0	94,73 zł
550 027	GNE 1/1-65	65	530 x 325	8,0	131,25 zł
550 022	GNE 2/1-20	20	650 x 530	5,0	165,49 zł
550 023	GNE 2/1-40	40	650 x 530	11,0	173,48 zł
550 024	GNE 2/1-65	65	650 x 530	17,6	227,12 zł
550 046	GNE 2/3-20	20	354 x 325	1,4	92,45 zł
550 047	GNE 2/3-40	40	354 x 325	3,3	110,71 zł
550 048	GNE 2/3-65	65	354 x 325	5,5	124,40 zł


**BLACHY GN GASTRONOMICZNE
 Z GŁADKIM RANTEM**


Numer	Nazwa	Głębokość /mm/	Wymiary zewnętrzne /mm/	Pojemność /litry/	Cena netto 2016
550 628	BZG 1/1-20	20	530 x 325	2,3	87,88 zł
550 629	BZG 1/1-40	40	530 x 325	5,0	87,88 zł
550 630	BZG 1/1-65	65	530 x 325	8,0	99,29 zł
550 631	BZG 1/2-20	20	325 x 265	1,0	51,36 zł
550 632	BZG 1/2-40	40	325 x 265	2,3	69,62 zł
550 633	BZG 1/2-65	65	325 x 265	4,0	69,62 zł
550 625	BZG 2/1-20	20	650 x 530	5,0	155,22 zł


**BLACHY GN GASTRONOMICZNE
 Z GŁADKIM RANTEM, SPECJALNIE WYŻARZANE**


Numer	Nazwa	Głębokość /mm/	Wymiary zewnętrzne /mm/	Pojemność /litry/	Cena netto 2016
550 503	BZG-G 1/1-20	20	530 x 325	2,3	106,14 zł
550 504	BZG-G 1/1-40	40	530 x 325	5,0	106,14 zł
556 081	BZG-G 1/1-65	65	530 x 325	8,0	140,38 zł
550 505	BZG-G 2/1-20	20	650 x 530	5,0	224,84 zł
550 506	BZG-G 2/1-40	40	650 x 530	11,0	202,01 zł
556 082	BZG-G 2/1-65	65	650 x 530	17,6	246,52 zł

OCIEKACZE ZE STALI SZLACHETNEJ

■ perforacja – Ø 10 mm



Numer	Nazwa	Wymiary zewnętrzne /mm/	Cena netto 2016
550 645	G-ELB 1/1	470 x 265 x 15	99,29 zł
550 647	G-ELB 1/2	265 x 205 x 15	71,90 zł
550 648	G-ELB 1/3	256 x 116 x 15	54,78 zł
550 649	G-ELB 1/4	205 x 102 x 15	49,08 zł
550 646	G-ELB 2/3	294 x 265 x 15	84,46 zł

OCIEKACZE Z POLIWĘGLANU

■ zakres temperatur od -40 °C do +100 °C

■ perforacja – Ø 10 mm



Numer	Nazwa	Wymiary zewnętrzne /mm/	Cena netto 2016
551 457	G-KELB 1/1		62,77 zł
551 458	G-KELB 1/2		26,25 zł

RUSZTY GASTRONOMICZNE


Numer	Nazwa	Wymiary zewnętrzne /mm/	Cena netto 2016
550 267	GR 1/1	530 x 325	110,71 zł
550 266	GR 2/1	650 x 530	101,58 zł
550 049	GR 2/3	354 x 325	61,63 zł

RUSZTY GASTRONOMICZNE POWLEKANE

Numer	Nazwa	Wymiary zewnętrzne /mm/	Cena netto 2016
550 269	GRR 1/1	530 x 325	68,48 zł
550 268	GRR 2/1	650 x 530	87,88 zł

POPZECZKI PODTRZYMUJĄCE

 z zaczepem
 z zaczepem

Numer	Nazwa	Wymiary zewnętrzne /mm/	Cena netto 2016
550 650	ST 3	325 x 22	18,26 zł
566 254	ST 3 F	325 x 22	39,16 zł
550 651	ST 5 F	530 x 22	45,03 zł

POKRYWKI ZE STALI SZLACHETNEJ DO POJEMNIKÓW GN
Z UCHWYTEM

Numer	Nazwa	Cena netto 2016
550 658	GD 1/1	69,62 zł
550 656	GD 1/2	53,64 zł
550 655	GD 1/3	42,23 zł
550 654	GD 1/4	42,23 zł
550 653	GD 1/6	42,23 zł
550 652	GD 1/9	42,23 zł
550 657	GD 2/3	61,63 zł
556 538	GD 2/4	76,47 zł
550 076	GD 2/8	53,64 zł



POKRYWKI ZE STALI SZLACHETNEJ DO POJEMNIKÓW GN-B
Z UCHWYTEM

Numer	Nazwa	Cena netto 2016
550 086	GD-B 1/1	99,29 zł
550 084	GD-B 1/2	73,04 zł
550 083	GD-B 1/3	72,00 zł
550 082	GD-B 1/4	53,64 zł
550 081	GD-B 1/6	56,00 zł
550 085	GD-B 2/3	84,46 zł
564 904	GD-B 2/4	98,15 zł



POKRYWKI ZE STALI SZLACHETNEJ DO POJEMNIKÓW GN
Z UCHWYTEM I WYCIĘCIEM NA ŁYŻKĘ

Numer	Nazwa	Cena netto 2016
550 677	GD-L 1/1	85,60 zł
550 675	GD-L 1/2	62,77 zł
550 674	GD-L 1/3	64,00 zł
550 673	GD-L 1/4	52,50 zł
550 672	GD-L 1/6	45,65 zł
550 671	GD-L 1/9	55,00 zł
550 676	GD-L 2/3	69,62 zł
564 902	GD-L 2/4	92,45 zł
550 078	GD-L 2/8	66,20 zł



POKRYWKI ZE STALI SZLACHETNEJ DO POJEMNIKÓW GN-B
Z UCHWYTEM I WYCIĘCIEM NA ŁYŻKĘ

Numer	Nazwa	Cena netto 2016
550 093	GD-BL 1/1	108,42 zł
550 091	GD-BL 1/2	82,17 zł
550 090	GD-BL 1/3	69,62 zł
550 089	GD-BL 1/4	59,35 zł
550 088	GD-BL 1/6	65,00 zł
550 092	GD-BL 2/3	93,59 zł
564 906	GD-BL 2/4	99,29 zł



**POKRYWKI ZE STALI SZLACHETNEJ DO POJEMNIKÓW GN
 Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ**

■ zakres temperatur od -40 °C do +180 °C



Numer	Nazwa	Cena netto 2016
550 663	GDD 1/1	246,52 zł
550 661	GDD 1/2	178,04 zł
550 660	GDD 1/3	160,93 zł
550 659	GDD 1/4	147,23 zł
550 664	GDD 1/6	184,89 zł
550 662	GDD 2/3	210,00 zł

**POKRYWKI ZE STALI SZLACHETNEJ DO POJEMNIKÓW GN-B
 Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ**

■ zakres temperatur od -40 °C do +180 °C



Numer	Nazwa	Cena netto 2016
550 075	GDD-B 1/1	228,26 zł
550 073	GDD-B 1/2	191,74 zł
550 072	GDD-B 1/3	156,36 zł
550 071	GDD-B 1/4	132,39 zł
550 070	GDD-B 1/6	120,98 zł
550 074	GDD-B 2/3	195,16 zł

**POKRYWKI ZE STALI SZLACHETNEJ DO POJEMNIKÓW GN
 GŁADKIE, BEZ UCHWYTU**


Numer	Nazwa	Cena netto 2016
564 956	GD-F 1/1	60,49 zł
564 957	GD-F 1/2	38,80 zł
564 961	GD-F 1/3	31,96 zł

**POKRYWKI Z POLIWĘGLANU
 Z UCHWYTEM**

 ■ zakres temperatur od -40 °C do +100 °C
 ■ pasują również do pojemników GN ze stali szlachetnej


Numer	Nazwa	Cena netto 2016
551 446	GD-K 1/1	53,53 zł
551 447	GD-K 1/2	26,26 zł
551 448	GD-K 1/3	25,00 zł
551 449	GD-K 1/4	15,15 zł
551 450	GD-K 1/6	14,50 zł
551 451	GD-K 1/9	14,20 zł
568 923	GD-K 2/4	30,30 zł

**POKRYWKI Z POLIWĘGLANU
 Z UCHWYTEM I WYCIĘCIEM NA ŁYŻKĘ**

 ■ zakres temperatur od -40 °C do +100 °C
 ■ pasują również do pojemników GN ze stali szlachetnej


Numer	Nazwa	Cena netto 2016
551 452	GD-KL 1/1	87,87 zł
551 453	GD-KL 1/2	45,45 zł
551 454	GD-KL 1/3	34,34 zł
551 455	GD-KL 1/4	32,32 zł
551 456	GD-KL 1/6	23,23 zł
568 923	GD-KL 2/4	39,50 zł

BLANCOTHERM

Termosy BLANCOTHERM K z polipropylenu przeznaczone są do transportu gorących i zimnych posiłków.

Termosy BLANCOTHERM E ze stali szlachetnej zostały stworzone z myślą o profesjonalnych kuchniach przemysłowych i cateringowych. Wychodząc na wprost potrzebom Klienta do wyboru są modele niepodgrzewane, podgrzewane konwekcyjne oraz chłodzone konwekcyjnie.





BLANCOTHERM K

Termosy z polipropylenu



Regulacja temperatury

Termosy BLANCOTHERM w wersji podgrzewanej z regulacją pozwalają na ustawienie temperatury z dokładnością do 1 °C w zakresie +40 °C do +85 °C.



Ergonomiczne uchwyty

Wykonane ze stali szlachetnej i antypoślizgowego tworzywa sztucznego.



Karta informacyjna

Zapewnia łatwą i szybką identyfikację posiłku w termosie.



Wylotczenia na poprzeczki podtrzymujące

Pozwalają na bezpieczne umieszczenie w termosie nawet najmniejszych pojemników GN.



Pewne zamknięcie

Termosy wyposażone są w klamry zamykające, zabezpieczające zawartość w trakcie transportu.



Rynna na skondensowaną parę

Zapobiega wyciekaniu wody i minimalizuje ryzyko poślizgnięcia się na mokrej podłodze.



Higieniczne

Wszystkie modele BLANCOTHERM K przeznaczone są do mycia w zmywarkach.



Ekologiczne

Termosy wykonane są z polipropylenu nie zawierającego CFC, nadającego się do ponownego przetworzenia.

■ przeznaczone do mycia w zmywarkach

Model	Opis	Pojemność	Wymiary /mm/	Waga	Cena netto
	BLT 320 ECO termos z pokrywą na wciśk i wyprofilowanymi uchwytami w korpusie	GN 1/1-200	620 x 415 x 345	7 kg	1 122,00 zł
	BLT 320 K termos z pokrywą	GN 1/1-200	630 x 425 x 340	8 kg	1 491,60 zł
	BLT 620 KUF termos z drzwiami na zawiasie, kąt otwarcia 270°	3 x GN 1/1-150 12 par przewodnic w odstępach 39 mm	670 x 445 x 660	15 kg	2 508,00 zł
	BLT 620 KUF-F termos z drzwiami na zawiasie, kąt otwarcia 270° i podstawą jezdną	3 x GN 1/1-150 12 par przewodnic w odstępach 39 mm	670 x 445 x 830	25 kg	3 652,00 zł
	BLT 320 KBR termos z polipropylenu z pokrywą, wyświetlacz temperatury, regulacja temp. z dokładnością do 1 ° od +40 °C do 85 °C, wnętrze ze stali szlachetnej 18/10	GN 1/1-200	630 x 425 x 375	13,5 kg	3 960,00 zł
	BLT 620 KBRUH termos z polipropylenu z drzwiami na zawiasie podgrzewany konwekcyjnie, regulacja temp. z dokładnością do 1 ° od +40 °C do 85 °C	3 x GN 1/1-150 12 par przewodnic w odstępach 39 mm	700 x 445 x 660	19,5 kg	4 818,00 zł



Termosy BLANCOTHERM K i E mogą być dowolnie łączone, w zależności od potrzeb.

BLANCOTHERM E

Termosy ze stali szlachetnej



Łatwość obsługi (EUK)

Cyfrowy wyświetlacz pozwala na ustawienie temperatury z dokładnością do 1 °C.



Moduł grzewczy

Wyjmowany przed myciem.



Wnętrze ze stali szlachetnej

Łatwe w utrzymaniu higieny.



System chłodzenia (EUK)

Zapewnia jednakową temperaturę w całym wnętrzu termosu.



Ergonomiczne uchwyty

Zapewniają łatwe manewrowanie termosem w trakcie transportu.



Pojemnik na skondensowaną wodę (EUK)

- zgodne z normą DIN 18867-8
- ø 125 mm, 2 kółka skrętne, 2 z blokadą

Model	Opis	Pojemność	Wymiary /mm/	Waga	Cena netto
	BLT 820 EB BLANCOTHERM 820 EB termos mobilny ze stali szlacheŃnej z drzwiami na zawiasie zakres temperatur: +30°C do +90°C	3 x GN 1/1-200 11 par przewodnic w odstępach 57,5 mm	620 x 415 x 345	7 kg	13 464,00 zł
	BLT 820 EBTF BLANCOTHERM 820 EBTF termos mobilny ze stali szlacheŃnej z drzwiami na zawiasie i pokrywą zakres temperatur: +30°C do +90°C	3 x GN 1/1-200 11 par przewodnic w odstępach 57,5 mm	630 x 425 x 340	8 kg	17 116,00 zł
	BLT 1020 EB BLANCOTHERM 1020 EB termos mobilny ze stali szlacheŃnej z drzwiami na zawiasie zakres temperatur: +30°C do +90°C	3 x GN 1/1-200 + 1 X GN 1/1-100 14 par przewodnic w odstępach 57,5 mm	670 x 445 x 660	15 kg	16 808,00 zł
	BLT1220 EB BLANCOTHERM 1220 EB termos mobilny ze stali szlacheŃnej z drzwiami na zawiasie zakres temperatur: +30°C do +90°C	5 x GN 1/1-200 20 par przewodnic w odstępach 57,5 mm	670 x 445 x 830	25 kg	17 160,00 zł

BLANCO
PROFESSIONAL



WÓZKI SW

Wózki do serwowania wykonane ze stali szlachetnej 18/10. Kółka ze stali galwanizowanej, cichobieżne.

Wózki do serwowania Blanco – jakość i stabilność na najwyższym poziomie



Tłumienie hałasu

Pod każdą półką umieszczona jest mata tłumiąca hałas.



Większa stabilność

Rama rurowa połączona jest z półkami ciągłym spawem.



Półki z profilowaną krawędzią

Nic nie zsunie się z półki, nawet przy gwałtownych ruchach.



Zawinięte krawędzie

Czynią półki stabilniejszymi, podnoszą ich nośność i zapobiegają urazom.

- wykonane ze stali szlachetnej 18/10
- kółka ze stali galwanizowanej, cichobieżne


SW 6x4-2 | SW 6x4-3

SW 8x5-2 | SW 8x5-3 | SW 8x5-4 | SW 8x5-5

SW 9x6-2 | SW 9x6-3 | SW 9x6-4

SW 10x6-2 | SW 10x6-3 | SW 10x6-4 | SW 10x6-5

Numer	Model	Ilość półek / wymiary	Wymiary / odległość między półkami	Maks. nośność 1 półki	Nośność wózka	Cena netto
566246	SW 6x4-2	2 półki 600 x 400 mm	700 x 500 x 950 mm 585 mm	80 kg	120 kg	1 202,75 zł
566247	SW 6x4-3	3 półki 600 x 400 mm	700 x 500 x 950 mm 275 mm	80 kg	120 kg	1 286,30 zł
555527	SW 8x5-2	2 półki 800 x 500 mm	900 x 600 x 950 mm 585 mm	80 kg	120 kg	1 081,15 zł
555528	SW 8x5-3	3 półki 800 x 500 mm	900 x 600 x 950 mm 275 mm	80 kg	120 kg	1 195,30 zł
563437	SW 8x5-4	4 półki 800 x 500 mm	900 x 600 x 1290 mm 285 mm	80 kg	80 kg	2 402,19 zł
563438	SW 8x5-5	5 półki 800 x 500 mm	900 x 600 x 1290 mm 205 mm	80 kg	120 kg	2 702,88 zł
555531	SW 9x6-2	2 półki 900 x 600 mm	1000 x 650 x 950 mm 585 mm	80 kg	120 kg	1 620,90 zł
555532	SW 9x6-3	3 półki 900 x 600 mm	1000 x 650 x 950 mm 275 mm	80 kg	120 kg	2 011,75 zł
563448	SW 9x6-4	4 półki 900 x 600 mm	1000 x 650 x 1290 mm 285 mm	80 kg	120 kg	2 581,28 zł
555536	SW 10x6-2	2 półki 1000 x 600 mm	1100 x 700 x 1010 mm 585 mm	80 kg	160 kg	2 071,72 zł
555538	SW 10x6-3	3 półki 1000 x 600 mm	1100 x 700 x 1010 mm 275 mm	80 kg	160 kg	2 522,13 zł
563459	SW 10x6-4	4 półki 1000 x 600 mm	1100 x 700 x 1350 mm 285 mm	80 kg	160 kg	3 002,32 zł
563462	SW 10x6-5	5 półek 1000 x 600 mm	1100 x 700 x 1350 mm 205 mm	80 kg	160 kg	3 813,39 zł



Większa wygoda serwowania

Uchwyty do talerzy są regulowane do średnicy 30 cm bez względu na kształt talerza – okrągły, kwadratowy, etc.



Więcej miejsca na kreatywność

Pionowy rozstaw uchwytów co 80 mm w wózku SERVISTAR pozostawia ci wystarczająco dużo miejsca na ciekawe aranżacje dań.



Większa stabilność na codzień

Wysoka jakość wózków SERVISTAR zapewni maksymalną stabilność nawet przy pełnym załadunku i na nierównej powierzchni.



Unikalny i innowacyjny uchwyt do talerzy

Uchwyt do talerzy został stworzony na wzór ręki – jednocześnie silny i delikatny. „Kciuk” dodatkowo przytrzymuje talerz, zapewniając stabilizację i równowagę na nierównym podłożu. Cały uchwyt wykonany jest z elastycznego tworzywa antypoślizgowego. Talerze podczas transportu nie hałasują, nie ślizgają się i nie tłuką.



BLANCO SERVISTAR

Innowacyjny system dystrybucji potraw BLANCO SERVISTAR pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni, efektywnie i komfortowo transportować porcjowane dania prosto z kuchni na salę bankietową. Dzięki wózkom SERVISTAR wyposażonym w elastyczne uchwyty do talerzy, bez względu na warunki, bezpiecznie i szybko przewieziesz nawet 120 talerzy naraz.



BLANCO SERVISTAR GASTRO 80
Zajmuje zaledwie 0,5 m²,
a może pomieścić 80 talerzy.




Gastro 80
 573694 | 573696
 573695 | 573697

Gastro 120
 573698 | 573700
 573699 | 573701

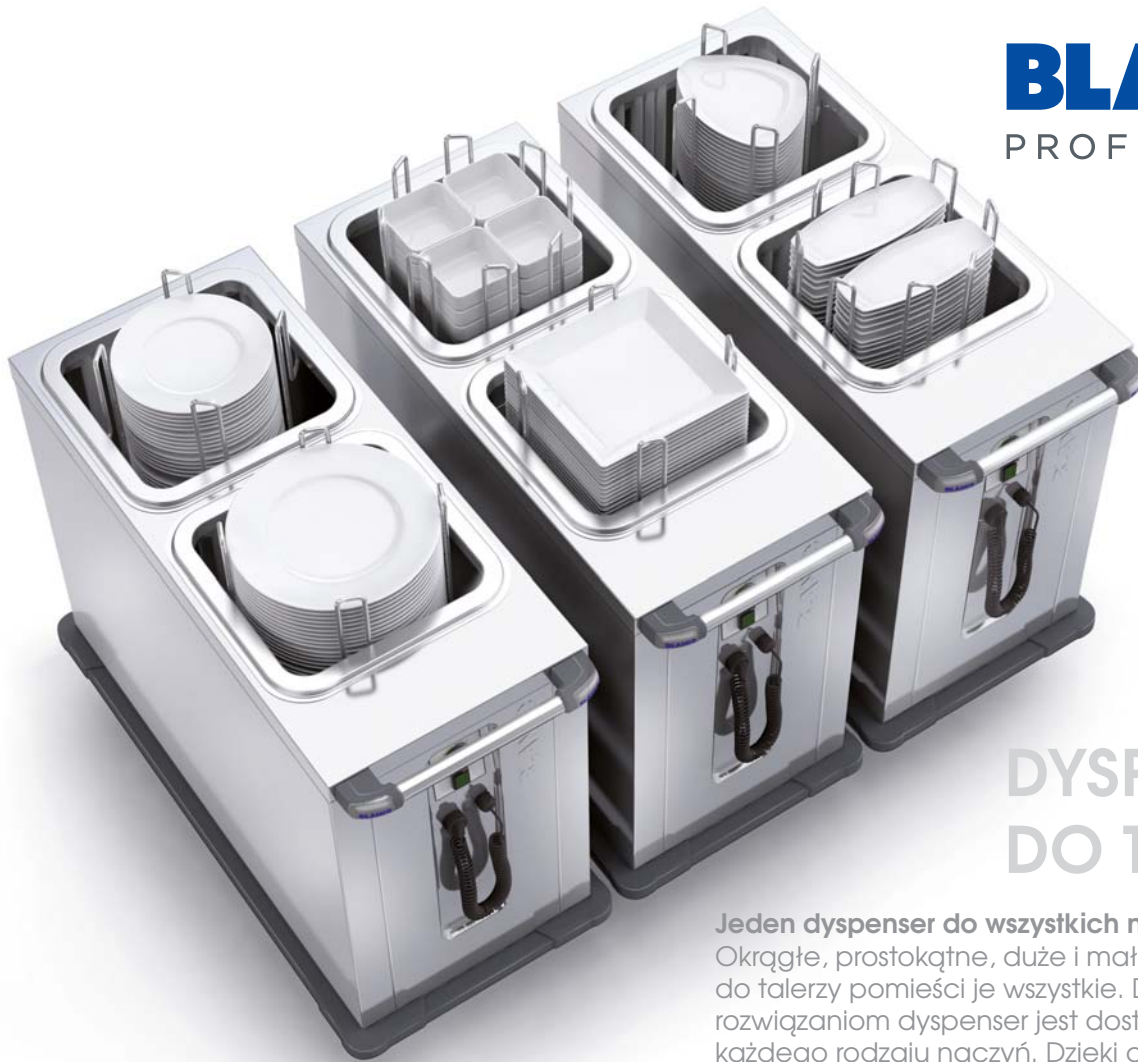
RWR 160
 572934 | 572933

osłona do Servistar / RWR

Numer	Model	Opis	Wymiary / waga / nośność	Forma dostawy	Kółka Ø 125 mm	Cena netto
573694	Gastro 80 – zmontowany	Wózek do transportu talerzy – maks. 80 talerzy	653 x 663 x 1856 mm waga: 23 kg nośność: 80 talerzy/1kg	dostawa złożonego wózka	ze stali galwanizowanej	4 878,65 zł
573696	Gastro 80 – do samodzielnego montażu			dostawa w płaskiej paczce do samodzielnego montażu Wymiary opak.: 1753 x 683 x 247 mm	ze stali galwanizowanej	4 665,32 zł
573695	Gastro 80 – zmontowany			dostawa złożonego wózka	tworzywowe, nierdzewne zgodnie z normą DIN 18867-8	5 010,61 zł
573697	Gastro 80 – do samodzielnego montażu			dostawa w płaskiej paczce do samodzielnego montażu Wymiary opak.: 1753 x 683 x 247 mm	tworzywowe, nierdzewne zgodnie z normą DIN 18867-8	4 797,28 zł
573698	Gastro 120 – zmontowany	Wózek do transportu talerzy – maks. 120 talerzy	653 x 933 x 1856 mm waga: 29 kg nośność: 120 talerzy/1kg	dostawa złożonego wózka	ze stali galwanizowanej	6 423,37 zł
573700	Gastro 120 – do samodzielnego montażu			dostawa w płaskiej paczce do samodzielnego montażu Wymiary opak.: 1753 x 943 x 233 mm	ze stali galwanizowanej	6 210,04 zł
573699	Gastro 120 – zmontowany			dostawa złożonego wózka	tworzywowe, nierdzewne zgodnie z normą DIN 18867-8	6 556,14 zł
573701	Gastro 120 – do samodzielnego montażu			dostawa w płaskiej paczce do samodzielnego montażu Wymiary opak.: 1753 x 943 x 233 mm	tworzywowe, nierdzewne zgodnie z normą DIN 18867-8	6 342,81 zł
572934	Wózek regatowy RWR 160	18 par prowadnic w odstępach 73 mm. Pojemność wózka: 18 GN 1/1 lub 36 GN 1/2	460 x 613 x 1645 mm waga: 15 kg nośność: 200 kg	dostawa złożonego wózka	tworzywowe, nierdzewne zgodnie z normą DIN 18867-8	1 876,36 zł
572933	Wózek regatowy RWR 160				ze stali galwanizowanej	1 753,69 zł

Numer	Model	Opis	Materiał	Cena netto
573 715	Osłona higieniczna do Gastro 80	osłona higieniczna chroni dania przed czynnikami zewnętrznymi oraz utratą ciepła podczas transportu	Material: PE 280µ	1 904,58 zł
573 716	Osłona higieniczna do Gastro 120		Material: PE 280µ	2 067,31 zł
568771	Osłona higieniczna do RWR160	osłona wykonana z transparentnego polietylenu odpornego na zagniecenia, zapinana na suwak	Material: PE 280µ	804,10 zł

BLANCO
PROFESSIONAL



DYSPENSERY DO TALERZY

Jeden dyspenser do wszystkich naczyń!

Okrągłe, prostokątne, duże i małe – nowy dyspenser do talerzy pomieści je wszystkie. Dzięki innowacyjnym rozwiązaniom dyspenser jest dostosowany do prawie każdego rodzaju naczyń. Dzięki dodatkowym przewodnicom można w jednej komorze umieścić nawet cztery stosy małych misek, lub po jeden dużych talerzy.

Dyspensery do talerzy Blanco

– oszczędność energii, wygoda i elastyczność w działaniu.



Nowy dyspenser talerzy BLANCO

Pozwala zaoszczędzić nawet do 20% energii dzięki pokrywie z EPP, która ma doskonałą izolację cieplną, jest lekka i przeznaczona do mycia w zmywarkach.



Czerwony znacznik

Informuje o kończących się naczyniach w dyspenserze, dzięki któremu można uzupełnić zapas tak by dystrybucja posiłków przebiegała sprawnie i bez zakłóceń.



Sprężyny Easy-Set System (ESS)

Pozwalają dostosować nośność dyspensera do wagi naczyń – szybko i wygodnie bez użycia narzędzi.



Moduł grzewczy

pozwala podgrzać naczynia bardzo szybko do wysokiej temperatury podczas gdy tryb ECO utrzymuje średnią temperaturę przez długi czas przy oszczędnym zużyciu energii.

DYSPENSERY DO TALERZY, PODGRZEWANE

- wykonane ze stali szlachetnej
- system Easy Set do nastawiania sprężyn w zależności od wielkości i kształtu talerzy
- kółka z tworzywa zgodnie z europejską normą DIN 18867-8
- kółka \varnothing 125 mm, 4 kółka skrętne, 2 z hamulcem


TS-H1 18-33

TS-H2 18-33

TSE-H1 18-33 ET: 684

TSE-H1 18-33 ET: 800

Numer	Model	Opis	Pojemność / wysokość sztaplowania	Wymiary L x W x H	Waga	Zasilanie	Cena netto
573775	TS-H1 18-33	Dyspenser do talerzy podgrzewany , z pokrywą z poliwęglanu, z regulacją temperatury od +30°C do +110°C	Ok. 80 talerzy okrągłych o średnicy: 18-33 cm max 28 x 28 cm Wysokość sztaplowania: z pokrywą: 800 mm bez pokrywy: 785 mm	680 x 520 x 1030 mm	44 kg	0,9 kW 220-240 V 50-60 HZ	4 867,92 zł
573778	TS-H2 18-33	Dyspenser do talerzy podgrzewany , z pokrywą z poliwęglanu, z regulacją temperatury od +30°C do +110°C	Ok. 160 talerzy okrągłych o średnicy: 18-33 cm prostokątnych: max 28 x 28 cm Wysokość sztaplowania: z pokrywą: 800 mm bez pokrywy: 785 mm	1076 x 520 x 1030 mm	69 kg	1,2 kW 220-240 V 50-60 HZ	5 915,68 zł
573782	TSE-H1 18-33 ET: 684	Dyspenser do talerzy podgrzewany IP X4 , z pokrywą higieniczną z poliwęglanu i regulacją temperatury od +30°C do +85°C	Ok. 70 talerzy okrągłych o średnicy: 18-33 cm prostokątnych: max 28 x 28 cm Wysokość: z pokrywą: 685 mm bez pokrywy: 670 mm gł. zabudowy: 684 mm	480 x 480 x 810 mm	29 kg	0,825 kW 220-240 V 50-60 HZ	3 073,65 zł
573783	TSE-H1 18-33 ET: 800	Dyspenser do talerzy podgrzewany IP X4 , z pokrywą higieniczną z poliwęglanu i regulacją temperatury od +30°C do +85°C	Ok. 80 talerzy okrągłych o średnicy: 18-33 cm prostokątnych: max 28 x 28 cm Wysokość: z pokrywą: 800 mm bez pokrywy: 785 mm gł. zabudowy: 800 mm	480 x 480 x 930 mm	31 kg	0,825 kW 220-240 V 50-60 HZ	3 073,65 zł

BLANCO
PROFESSIONAL

WÓZKI BANKIETOWE

Innowacyjny: wyjątkowe zastosowanie poziomej ścianki działowej w dwudrzwiowym modelu umożliwia równoczesne zastosowanie dużych rusztów (1084 x 650 mm) pojemników GN.

Godny zaufania: kontrola temperatury co do stopnia i doskonałe właściwości termoizolacyjne zapewniają najwyższą jakość serwowanych potraw, nawet przy opóźnieniu.

Ekonomiczny: wózek chłodzony BLANCO zużywa o 42% mniej energii niż inne wózki tego typu dostępne na rynku.



Wózki bankietowe Blanco – dla zachowania dobrego smaku

Przekonująca forma i funkcjonalność Transporterów bankietowych BLANCO zostały docenione przez „red dot design award”



Zabezpieczone z każdej strony

Listwa zabezpieczająca wózek znajduje się nie tylko na nadkolach, ale wokół całego korpusu, chroniąc obsługę, meble i sam wózek przed uszkodzeniami podczas transportu.



Przewód elektryczny

Praktyczne zabezpieczenie przewodu elektrycznego chroni go przed zgnieceniem drzwiami.



Praktyczny design

Zbiornik na wodę i moduł grzewczy można łatwo zdemontować za pomocą uchwytu demontując całą szufladę.



reddot design award
winner 2011

WÓZKI BANKIETOWE PODGRZEWANE

- korpus dwuścienny wypełniony izolacją termiczną
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej, drzwi szczelnie zamknięte
- komora w klasie higieny HS, głęboko tłoczzone prowadnice do wsuwania rusztów GN lub pojemników GN
- nagrzewanie z nawilżaniem powietrza z możliwością ogrzania na sucho lub mokro, wyjmowany w celu czyszczenia
- elektroniczna regulacja temperatury w zakresie od +30 °C do +90 °C wskazywana na wyświetlaczu LED
- zasilanie elektryczne 220–240 V/50–60 Hz/2 2 kW
- szerokie narożniki poliamidowe chronią transporter przed uszkodzeniem
- 2 punktowy zamek z kluczem


BW 11 | BW 18

BW 22 | BW 36

Numer	Model	Opis	Pojemność	Wymiary	Waga	Cena netto
573574	BW 11	Wózek bankietowy, ogrzewany konwekcyjnie	11 par głęboko tłoczonych prowadnic rozstaw: 115 mm, max 11 GN pojemniki 2/1-100"	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	23 732,68 zł
573575	BW 18	Wózek bankietowy, ogrzewany konwekcyjnie	18 par głęboko tłoczonych prowadnic, rozstaw: 75 mm, max 18 GN pojemniki 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	23 732,68 zł
573576	BW 22	Wózek bankietowy, ogrzewany konwekcyjnie, bez ścianki działowej	18 par prowadnic, rozstaw 115 mm, max 11 rusztów 1084 x 650 mm bez ścianki działowej lub max 22 GN pojemniki 2/1-100 z wysoką ścianką działową	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	26 486,46 zł
573577	BW 36	Wózek bankietowy, ogrzewany konwekcyjnie, bez ścianki działowej	18 par prowadnic, Rozstaw: 75 mm, max 17 rusztów 1084 x 650 mm bez ścianki działowej lub max 36 GN pojemniki 2/1-65 ze ścianką działową"	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	26 486,46 zł

WÓZKI BANKIETOWE, CHŁODZONE-KONWEKCYJNIE

- korpus dwuścienny wypełniony izolacją termiczną, z aktywnym chłodzeniem konwekcyjnym
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej, drzwi szczelnie zamknięte
- komora w klasie higieny HS, głęboko tłoczone prowadnice do wsuwania rusztów GN lub pojemników GN
- agregat chłodniczy w obudowie urządzenia.
- elektroniczna regulacja temperatury w zakresie od +8 °C to -10 °C wskazywana na wyświetlaczu LED
- zasilanie elektryczne: 220–240 V AC/50 Hz or 60 Hz/0.5 kW
- szerokie narożniki poliamidowe chronią transporter przed uszkodzeniem
- 2 punktowy zamek z kluczem


BW-UK 10 | BW-UK 15

Numer	Model	Opis	Pojemność	Wymiary	Waga	Cena netto
573578	BW-UK 10	Wózek bankietowy, chłodzony konwekcyjnie	10 par głęboko tłoczonych prowadnic, rozstaw: 115 mm, max 10 GN pojemniki 2/1-100	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	36 654,95 zł
573579	BW-UK 15	Wózek bankietowy, chłodzony konwekcyjnie	15 par głęboko tłoczonych prowadnic, rozstaw: 75 mm, max 15 GN pojemniki 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	36 654,95 zł

Zapraszamy do zapoznania się z naszą pozostałą ofertą



CENY SUGEROWANE NIE ZAWIERAJĄ PODATKU VAT

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Materiał ten jest ograniczony prawami autorskimi oraz innymi prawami i nie może być kopiowany oraz publikowany bez pisemnej zgody Comitor Sp. z o.o.

Zastrzegamy sobie możliwość zmian związanych z nowymi technologiami.

Przedstawione kolory mogą nieznacznie odbiegać od rzeczywistych.

Cennik nie stanowi oferty w rozumieniu art.66 §1 i następnie Kodeksu Cywilnego, a jedynie zaproszenie do składania ofert.

COMITOR[®]
IMPORTER KONTRAKTOWY

Comitor Sp. z o.o.
ul. Obywatelska 183
94-104 Łódź

www.comitor.pl
office@comitor.com.pl

 www.facebook.pl/comitor