EURO GAST

Profesjonalne urządzenia gastronomiczne

Katalog 2015

NAJLEPSZE MARKI W JEDNYM MIEJSCU

Informacje zamieszczone w katalogu nie sa ofertą w rozumieniu prawa.
Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu.
Niektóre produkty zostały przedstawione z wyposażeniem dodatkowym, nie wchodzącym w ich skład.

SAMMIC 2
ROLLER GRILL 18
FIAMMA 46
SMEG 58
CONTI 64
MAZZER 68
FUTURMAT 70
ANIMO 82
BRAVILOR BONAMAT 92
MISCELA D'ORO (kawa mielona) 104
MISCELA D'ORO (kawa ziarnista) 105
SANTOS 106
MACAP 120
SIMAG 124
SAYL 132
SPM 148
TELME 152
LA FELSINEA 156
VARIMIXER BEAR 158
MORETTI FORNI 162
GMG 172
BERTO'S 194
MERCATUS 212
ELETTROBAR 224
BRITA 238
PUJADAS 242
EUROGAST 252
DR. WEIGERT 256
INDEKS 259

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

SZATKOWNICE DO WARZYW

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

MIKSERY RĘCZNE

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

SOUS - VIDE

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Szatkownice do warzyw

CA

PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**CA-301**		**CA-401**		**CA-601**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	389 x 405 x 544		389 x 382 x 646		431 x 418 x 767
Wydajność [kg/godz.]	150 - 450		200 - 650		500 - 1000
Otwór wsadowy [cm²]	136		286		273
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika [obr/min]	1 / 365		1 / 365		2 / 365 i 730
Zasilanie [V]	230	400	230	400	400
Moc [W]	550	370	550	550	750
Masa [kg]	21		24		26
Dostarczany z:	podajnikiem uniwersalnym		podajnikiem do dużych wydajności		podajnikiem automatycznym (zasypowym)
Cena netto [PLN]	4 298,-		7 163,-		12 788,-

- urządzenia przeznaczone do rozdrabniania warzyw i nadania im jednocześnie pożądanego kształtu,
- możliwość uzyskania plastrów, wiórków, słupków, **kostki** i **frytek**,
- **elektroniczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący**,
- konstrukcja ze stali nierdzewnej,
- dostępna gama ponad 30 tarcz tnących do różnych zastosowań (dostarczane opcjonalnie, w zależności od zapotrzebowania),
- specjalne tarcze do cięcia pomidorów, pomarańczy, cytryn, bananów, jabłek i innych delikatnych warzyw i owoców,
- możliwość doboru tarcz do rozdrabniania sera, suchego chleba, orzechów, migdałów itp.

Tarcze tnące patrz strona 5
Pozostałe akcesoria patrz strona 9

CA-301

CA-401

CA-601

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Roboty wielofunkcyjne (szatkownica / cutter)

CK

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**CK-301**	**CK-401**
Wymiary szatkownicy (W x D x H) [mm]	389 x 412 x 565	389 x 400 x 767
Wymiary cuttera (W x D x H) [mm]	283 x 390 x 468	283 x 390 x 468
Wydajność [kg/godz.]	150 - 450	200 - 650
Otwór wsadowy [cm²]	136	286
Pojemnik cuttera [ltr]	5	5
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika szatkownicy [obr/min]	5 / 365 - 1000	5 / 365 - 1000
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika cuttera [obr/min]	10 / 365 - 3000	10 / 365 - 3000
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1500	1500
Masa szatkownicy [kg]	28	30
Masa cuttera [kg]	23	23
Dostarczany z:	podajnikiem uniwersalnym i kubkiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym	podajnikiem do dużych wydajności i kubkiem cuttera z podwójnym nożem ząbkowanym
Cena netto [PLN]	9 422,-	11 737,-

- urządzenia stanowiące połączenie szatkownic do warzyw z cutterami mikserami,
- **elektroniczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący** z możliwością programowania,
- przycisk pracy pulsacyjnej,
- automatyczna zmiana parametrów pracy silnika przy zmianie nadstawki, szatkownicy na zbiornik cuttera i odwrotnie.

CK-301

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

CK-401

Tarcze tnące patrz strona 5
Pozostałe akcesoria patrz strona 9

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Tarcze i akcesoria do szatkownic i robotów wielofunkcyjnych CA-301 / 401 / 601 – CK-301 / 401

sammic

Tarcze FC-1 i FC-2 między innymi do czipsów ziemniaczanych. Tarcze FCO-2, FCO-3 i FCO-6 do plastrów falistych. Tarcze FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10, FC-14, FC-20 i FC-25 do ziemniaków, marchwi, buraków, kapusty.

FC-1+

FC-3+

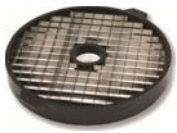
FC-8+

FCO+

Ref.	Cena netto PLN
1010215 **FC-1+** 1 mm	297,-
1010220 **FC-2+** 2 mm	297,-
● 1010222 **FC-3+** 3 mm	297,-
1010295 **FCO-2+** 2 mm, faliste	421,-
1010300 **FCO-3+** 3 mm, faliste	421,-
1010408 **FCO-6+** 6 mm, faliste	421,-
1010407 **FC-6+** 6 mm	297,-
1010400 **FC-8+** 8 mm	297,-
● 1010401 **FC-10+** 10 mm	297,-
1010402 **FC-14+** 14 mm	301,-
1010252 **FC-20+** 20 mm	301,-
● 1010247 **FC-25+** 25 mm	301,-

FFC-8+

Kratki FFC w połączeniu z tarczami FC-6, FC-8 i FC-10 tworzą zestawy do frytek. Sita FMC w połączeniu z tarczami FC-3 do FC-25 tworzą zestawy do kostek ziemniaczanych, warzywnych i owocowych.


FMC-14+

FMC-25+

1010350 **FFC-8+** 8 mm, frytki	421,-
● 1010355 **FFC-10+** 10 mm, frytki	421,-
1010360 **FMC-8+** 8 mm, kostka	391,-
1010365 **FMC-10+** 10 mm, kostka	391,-
1010370 **FMC-14+** 14 mm, kostka	391,-
1010375 **FMC-20+** 20 mm, kostka	391,-
● 1010380 **FMC-25+** 25 mm, kostka	391,-

FCC-2+

FCC-5+

Tarcze do plastrów z nożem łukowym do pomidorów, pomarańczy, cytryn, bananów, jabłek itd., specjalnie zaprojektowane do produktów delikatnych.

1010406 **FCC-2+** 2 mm,	297,-
1010403 **FCC-3+** 3 mm,	297,-
1010404 **FCC-5+** 5 mm,	297,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Tarcze i akcesoria do szatkownic i robotów wielofunkcyjnych CA-301 / 401 / 601 – CK-301 / 401

sammic

FCE-4+

FCE-8+

Tarcze do słupków do frytek, pasków lub pałeczek ziemniaczanych, marchewkowych, selerowych, buraczanych itd.

Ref.	Cena netto PLN
1010205 **FCE-2+** 2 mm,	448,-
1010210 **FCE-4+** 4 mm,	448,-
1010405 **FCE-8+** 8 mm,	451,-

FR-3+

FR-7+

Tarcze do wiórkowania warzyw, sera, pieczywa, orzechów, migdałów itd.

1010310 **FR-2+** 2 mm,	284,-
● 1010311 **FR-3+** 3 mm,	284,-
1010312 **FR-4+** 4 mm,	284,-
1010313 **FR-7+** 7 mm,	284,-

FR-1+

FR-8+

Tarcze do tarcia twardego sera, pieczywa, czekolady itd.

1010262 **FR-8+**	284,-
1010260 **FR-1+**	284,-

FP +

Zestaw do puree ziemniaczanego
1010390 **FP+** 550,-
(zestaw powinien być używany z ostrzem do plastrów: rekomendowane FC-10+)

1010204 Stojak na tarcze 173,-

● Rekomendowane tarcze i sita

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Cuttery-Wilki CK i Emulgatory CKE

sammic

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**CK-5**	**CKE-5**	**CK-8**	**CKE-8**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	284 x 374 x 439	284 x 374 x 439	284 x 374 x 488	284 x 374 x 488
Pojemność zbiorn. [ltr]	5,5	5,5	8	8
Wymiary zbiorn. [mm]	Ø240 x 150	Ø240 x 150	Ø240 x 240	Ø240 x 240
Zasilanie [V]	400	230	400	230
Moc [W]	900 - 1500	1250	900 - 1500	1250
Liczba przełożeń / prędkość obrotowa silnika [obr/min]	2 / 1500 i 3000	płynna / 385 - 3000	2 / 1500 i 3000	płynna / 385 - 3000
Masa [kg]	21,6	23	23	24
Dostarczany z:	podwójnym nożem ząbkowanym	podwójnym nożem ząbkowanym i zgarniakiem	podwójnym nożem ząbkowanym	podwójnym nożem ząbkowanym i zgarniakiem
Cena netto [PLN]	5 995,-	7 341,-	6 999,-	8 471,-

- urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzyw i ziół, mięs surowych i gotowanych, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z polikarbonatu, z otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- elektroniczny, płaski, wodoszczelny panel sterujący,
- przycisk pracy pulsacyjnej,
- urządzenia dostępne w dwóch wersjach: ze zgarniakiem (emulgator) oraz bez (cutter-wilk).

CK-5 / CK-8

Zobacz film o tym produkcie

YouTube

youtube.com/ EurogastPolska

CKE-5 / CKE-8

Akcesoria patrz strona 9

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Cuttery-Wilki SK i Emulgatory SKE
linia COMPACT

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**SK-3**	**SKE-3**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	240 x 370 x 305	240 x 370 x 305
Pojemność zbiorn. [ltr]	3	3
Wymiary zbiorn. [mm]	Ø160 x 160	Ø160 x 160
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	500
płynna regulacja prędkość obrotowej silnika [obr/min]	450 - 3000	450 - 3000
Masa [kg]	11	11
Dostarczany z:	podwójnym nożem gładkim	podwójnym nożem ząbkowanym i zgarniakiem
Cena netto [PLN]	3 999,-	4 911,-

- ogólna charakterystyka jak w przypadku cutterów mikserów
- blok silnika i zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z polikarbonatu, z otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- przycisk pracy pulsacyjnej
- urządzenia dostępne w dwóch wersjach: ze zgarniakiem (emulgator) oraz bez (cutter-wilk)

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

SK-3

SKE-3

Akcesoria patrz strona 9

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Akcesoria do szatkownic i robotów wielofunkcyjnych
CA - CK

Podajnik uniwersalny (1)

Podajnik do dużych wydajności (2)

Podajnik automatyczny (3)

Podajnik rurowy (4)

DOPŁATY (cena netto [PLN])						
Model	**(1)**	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**Pojemnik 5 ltr**	**Podstawa jezdna**
CA-301	STD	-	-	2 967 -	-	1 324,-
CA-401	-	STD	5 734,-		-	
CA-601	-	3 271,-	STD		-	
CK-301	STD	-	-		STD	
CK-401	-	STD	5 734,-		STD	

STD – wyposażenie standardowe

Akcesoria do cutterów-wilków i emulgatorów CK – CKE, SK - SKE

DOPŁATY (cena netto [PLN])				
Model	**Nóż ząbkowany**	**Nóż gładki**	**Nóż perforowany**	**Zgarniak**
CK-5 / CK-8	STD	560,- / 1 129,-	500,- / 1 129,-	213,- / 261,-
CKE-5 / CKE-8	STD	560,- / 1 129,-	500,- / 1 129,-	STD
SK-3	317,-	STD	261,-	-
SKE-3	STD	308,-	261,-	STD

STD – wyposażenie standardowe

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Miksery ręczne
TR

PARAMETRY TECHNICZNE							
Model	**TR-200**	**TR-250**	**TR-350BN**	**TR-350BL**	**TR-550BL**	**TR-550BXL**	**TR-750**
Długość ramienia / długość całkowita [mm]	200/485	290/550	420/732	500/805	500/805	585/885	600/935
Ø osłony noża [mm]	65	82	94	94	94	105	118
Moc [W] / 230 V	250	250	350	350	550	550	750
Zastosowanie do pojemności [ltr]	<10	<15	<75	<75	<150	<150	<200
Zdejmowane ramię	NIE	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Cena netto [PLN]	892,-	1 050,-	1 551,-	1 703,-	2 085,-	2 450,-	3 071,-

- urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, miksowania i pozbawiania składników stałych zup, sosów, przecierów oraz do przygotowywania puree np. z warzyw lub ziemniaków,
- stała prędkość obrotowa noży miksujących 9000 obr/min.

TR-200

TR-250

TR-350

BN

BL

TR-550

BL

BXL

TR-750

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

Patrz również TABELA ELEMENTÓW strona 12

UWAGA: w mikserach TR nie ma możliwości zastosowania rózg BB

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Combi (Miksery ręczne / Ubijaczki)
TR/BM

PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**TR/BM-250**		Ramię BXS	**TR/BM-350**	
W zestawie	**Ramię BS**	**Rózga BB-250**	**za dopłatą do TR/BM-250**	**Ramię BN**	**Rózga BB-350**
Długość ramienia / długość całkowita [mm]	290/550	300/560	200/460	420/732	396/705
Regulacja prędkości obrotowej [obr/min]	1500 - 9000	130 - 1500	1500 – 9000	1500 - 9000	130 - 1500
Moc [W] / 230 V	250			350	
Zastosowanie do pojemności [ltr]	<15	<15	<10	<60	<60
Cena netto [PLN]	2 094,-		508,-	2 459,-	

Opcjonalne ramię BXS do TR/BM-250

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

Patrz również TABELA ELEMENTÓW strona 12

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ubijaczki
BM

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**BM-250**	**BM-350**
Długość ramienia / długość całkowita [mm]	300/560	396/705
Regulacja prędkości obrotowej [obr/min]	130 - 1500	130 - 1500
Moc [W] / 230 V	250	350
Zastosowanie do pojemności [ltr]	<15	<60
Cena netto [PLN]	1 586,-	1 955,-

BM-350

BM-250

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

TABELA ELEMENTÓW MIKSERÓW I UBIJACZEK		
Opis	**Nr ref.**	**Cena netto [PLN]**
Silnik TR/BM-250	3030142	951,-
Silnik TR-350	3030135	1 047,-
Silnik TR/BM-350	3030145	1 299,-
Silnik TR-550	3030140	1 429,-
Ramię BXS	3030172	508,-
Ramię BS	3030143	508,-
Ramię BN	3030150	508,-
Ramię BL	3030155	656,-
Ramię BXL	3030160	1 021,-
Rózga BB-250	3030144	634,-
Rózga BB-350	3030165	652,-

UWAGA: w ubijaczkach BB nie ma możliwości zastosowania ramion miksujących

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Pakowarki próżniowe
SV-T/SV-S

SV-204T

SV-420

- odsysanie sterowane funkcją czasu (T) lub czujnikiem (S),
- funkcja softair,
- funkcja wypełniania gazem obojętnym w urządzeniach sterowanych czujnikiem
- możliwość programowania w urządzeniach sterowanych czujnikiem.

Zobacz film o tym produkcie
youtube.com/ EurogastPolska

PARAMETRY TECHNICZNE							
Model	Stero-wanie	Wyda-tek pompy [m³/h]	Pasek zgrzewający [mm]	Wymiary zewnętrzne [mm]	Zasilanie [V / kW]	Wymiary komory [mm]	**Cena netto [PLN]**
SV-204T	timer	4	264	323x405x260	230/100	280x300x90	5 996,-
SV-308T	timer	8	314	384x455x405	230/370	330x360x140	7 975,-
SV-310T	timer	10	314	384x455x405	230/370	330x360x140	8 778,-
SV-310S	czujnik	10	314	384x455x405	230/370	330x360x140	9 398,-
SV-408T	timer	8	414	500x500x413	230/370	430x415x145	10 760,-
SV-410T	timer	10	414	500x500x413	230/370	430x415x145	11 624,-
SV-418T	timer	18	414	500x500x448	230/750	430x415x180	12 232,-
SV-420T	timer	20	414	500x500x448	230/750	430x415x180	13 412,-
SV-410S	czujnik	10	414	500x500x448	230/370	430x415x145	12 950,-
SV-420S	czujnik	20	414	500x500x448	230/750	430x415x180	14 875,-

TORBY DO PAKOWAREK		
Opis	**Numer referencyjny**	**Cena netto [PLN]**
180 x 300 mm, 100 szt.	1140600	83,-
300 x 400 mm, 100 szt.	1140602	135,-
400 x 500 mm, 100 szt.	1140601	191,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Pakowarki próżniowe bez komory
SVE

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**SVE-104T**	**SVE-114T**
Wydatek pompy [ltr/h]	12	30
Długość paska zgrzewającego [mm]	330	450
Moc [W] / 230 V	400	500
Wymiary (W x D x H) [mm]	360 x 300 x 140	480 x 240 x 140
Cena netto [PLN]	1 783,-	4 284,-

- pakowarki próżniowe bez komory, do użytku pomocniczego, stosowane najczęściej do przygotowywania potraw do gotowania typu sous-vide,
- wykonanie ze stali nierdzewnej,
- sterowanie procesem odsysania powietrza za pośrednictwem czasu.

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

SVE-104T

SVE-114T

TORBY MOLETOWANE DO PAKOWAREK		
Opis	**Nr ref.**	**Cena netto PLN**
180 x 300 mm, 100 szt.	1140610	113,-
300 x 400mm, 100 szt.	1140611	200,-
350 x 550 mm, 100 szt.	1140612	295,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Przenośna głowica i wanny sous – vide
SVP / SVC

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**SVP-100**	**SVC-14**	**SVC-28**	**SVC-4/22D**
Moc [W] 230 V	1000	1500	1900	1250
Pojemność [ltr]	do 56	14	28	4+22
Wymiary (W x D x H) [mm]	122 x 153 x 200	431 x 377 x 290	332 x 652 x 290	785 x 377 x 290
Wymiary zbiornika (W x D x H) [mm]	GN2/1-150/200 GN1/1-150/200 GN2/3-150/200	300 x 300 x 150	300 x 505 x 200	4 ltr - 300 x 152 x 150 22 ltr - 505 x 300 x 150
Cena netto [PLN]	6 438,-	4 964,-	5 788,-	9 997,-

- sous – vide: metoda przygotowywania potraw, polegająca na długotrwałym gotowaniu wcześniej przygotowanych i zapakowanych próżniowo potraw,
- główne zalety tej metody, to:
  - minimalne straty wagi i soczystości produktów,
  - zachowanie koloru i aromatu potraw,
  - zachowanie składników mineralnych i witamin,
  - uzyskanie bardziej delikatnych i soczystych produktów, o zachowanej naturalnej strukturze, niż podczas gotowania tradycyjnego lub na parze,
- przenośna głowica SVP-100, do zastosowania ze standardowymi pojemnikami GN oraz specjalnymi pokrywkami: zakres regulacji temperatury 5 – 95°C, podziałka 0,1°C, czułość termostatu / dokładność: ±0,1 / ±0,1°C,
- wanny SVC o różnych pojemnościach: zakres regulacji temperatury 5 – 99°C, podziałka 0,1°C, czułość termostatu / dokładność ±0,2 / ±0,1°C,
- wszystkie urządzenia mają zakres regulacji czasu 1 min. – 99 godzin, z dokładnością co 1 minuta.

SVC-4/22D

Zobacz film o tym produkcie
YouTube
youtube.com/ EurogastPolska

SVP-100 i akcesoria patrz strona 17

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

sammic

SVC-28

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

SVC-14

AKCESORIA SVC-14-28-4/22D		
Opis	**Nr ref.**	**Cena netto [PLN]**
Przegroda wanny 470 mm	5170066	513,-
Przegroda wanny 270 mm	5170065	400,-
Sonda rdzeniowa 120 mm, Ø 1 mm, max 250°C	5170056	400,-
Piankowa uszczelka sondy, 4 m x 10 mm	5170060	400,-
Sonda rdzeniowa 60 mm, Ø 1 mm, max 250°C	5170055	343,-
Zestaw: cyfrowy termometr + sondy rdzeniowe	5170050	1 677,-

Sondy rdzeniowe sous-vide 60 i 120 mm

Piankowa uszczelka 4 m

Zestaw: sondy rdzeniowe + termometr

Przegroda wanny 470 mm

Przegroda wanny 270 mm

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

SVP-100

SVP-100 z pojemnikiem GN2/1 i pokrywą (opcje)

Pokrywa pojemnika GN przystosowana do SVP-100

AKCESORIA SVP-100		
Opis	**Nr ref.**	**Cena netto [PLN]**
Pojemnik GN2/1-150	9050150	387,-
Pojemnik GN2/1-200	9050200	443,-
Pokrywa GN2/1	1050172	400,-
Pojemnik GN1/1-150	9051150	209,-
Pojemnik GN1/1-200	9051200	235,-
Pokrywa GN1/1	1050171	291,-
Pojemnik GN2/3-150	9052150	178,-
Pojemnik GN2/3-200	9052200	209,-
Pokrywa GN2/3	1050170	261,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

ROLLER GRILL®

INTERNATIONAL

URZĄDZENIA DO MAŁEJ GASTRONOMII

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Opiekacze - tostery

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**BAR 1000**	**BAR 2000**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	450 x 285 x 305	450 x 285 x 420
Wymiary rusztu [mm]	350 x 240	2 x (350 x 240)
Średnia wydajność [szt./h]	150	300
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2000	3000
Masa [kg]	10	12
Cena netto [PLN]	879,-	1 310,-

- model BAR 1000: jeden ruszt z możliwością regulacji wysokości,
- model BAR 2000: dwa ruszty z możliwością regulacji wysokości,
- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych podczerwieni (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej),
- po dwa promienniki podczerwieni na każdym poziomie grzania (BAR 1000,: góra i dół; BAR 2000: góra, środek i dół), niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- opatentowana osłona na promienniki kwarcowe,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- demontowany tylny panel ułatwiający czyszczenie urządzenia,
- demontowany uchwyt do wyjmowania i wkładania rusztu.

BAR 2000

BAR 1000

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Opiekacze - tostery

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**TS 1270**	**TS 3270**
Wym. zew. (W x D x H)[mm]	640 x 380 x 330	640 x 380 x 475
Wym. rusztu [mm]	520 x 320	2x(520 x 320)
Śr. wydajność [szt/h]	200	400
Zasilanie [V]	230	400
Moc [W]	2700	4000
Masa [kg]	15	18,5
Cena netto [PLN]	2 333,-	2 991,-

TS 3270

- model TS 1270: jeden poziom, dwa niezależnie sterowane poziomy grzania,
- model TS 3270: dwa poziomy, trzy niezależnie sterowane poziomy grzania,
- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych podczerwieni (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temp. roboczej),
- po trzy promienniki podczerwieni na każdym poziomie grzania (TS 1270,: góra i dół; TS 3270: góra, środek i dół), niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- opatentowana osłona na promienniki kwarcowe,
- tace dostosowane do pojemników GN: TS 1270: 1 x GN 1/1, TS 3270: 2 x GN 1/1,
- demontowany tylny panel ułatwiający czyszczenie urządzenia,
- w modelu TS 3270 demontowana osłona rusztu.

Toster CT 540

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 530 x 345
Wydajność [szt./h]	od 300 do 540
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	2300
Cena netto [PLN]	4 907,-

- niezależne sterowanie górnego i dolnego poziomu promienników kwarcowych (po 4 na każdym poziomie) oraz prędkości przesuwu przenośnika taśmowego pozwalają na precyzyjny dobór parametrów opiekania dla każdego produktu,
- prześwit między górnymi elementami grzewczymi a przenośnikiem taśmowym: 45 mm,
- możliwość zdemontowania tylnej ścianki pozwala na stosowanie urządzenia w wersji przelotowej,
- dzięki kwarcowym promiennikom podczerwieni, których temperatura wnętrza osiąga wartość do 1050°C, urządzenie jest gotowe do pracy w kilkadziesiąt sekund po jego włączeniu.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryny grzewcze

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**WD 100**	**WD 200**	**WDL 100**	**WDL 200**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	590 x 350 x 285	590 x 350 x 390	590 x 350 x 375	590 x 350 x 480
Pojemność	GN 1/1	2 x GN 1/1	GN 1/1	2 x GN 1/1
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	650	650	650	650
Waga [kg]	8,5	12	11,5	15
Cena netto [PLN]	1 566,-	2 081,-	2 140,-	2 599,-

- panoramiczna witryna grzewcza nastawna, przelotowa,
- modele WDL z oświetleniem,
- system grzewczy statyczny, z regulacją temperatury,
- wyposażona w szufladkę do nawilżania,
- WDL, WD 100: pojemność GN 1/1 (dost. bez pojemników),
- WDL, WD 200: pojemność 2 x GN 1/1 (dost. bez pojemników),
- przednie i tylne szyby z pleksi,
- wykonanie - stal nierdzewna.

WDL 100

WDL 200

WD 100

WD 200

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryny grzewcze

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**VVC 800**	**VVC 1200**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800 x 730 x 600	1120 x 730 x 600
Pojemność	2 x GN 1/1 lub 400 x 600mm	3 x GN 1/1 lub 400 x 600mm
Zakres regulacji temp. [°C]	20-91	20-91
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1500	1500
Waga [kg]	53	65
Cena netto [PLN]	5 888,-	7 255,-

VVC 800

- witryna grzewcza przeznaczona do utrzymywania temperatury potraw w pojemnikach GN (pojemniki dostarczane opcjonalnie),
- pojemność: 2 x GN 1/1 lub 3 x GN 1/1 do 100 mm głębokości lub taca 400 x 600 mm,
- pojemniki zanurzone są w wodzie o temperaturze regulowanej między 20-91°C,
- wyposażona we wskaźnik temperatury, oświetlenie oraz ekran z możliwością ustawienia menu.

Witryny grzewcze typu bemar

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**BMV 2**	**BMV 3**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	700 x 630 x 680	1025 x 630 x 680
Pojemność	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1
Zakres regulacji temp. [°C]	do 90	do 90
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	3500	3500
Waga [kg]	45	55
Cena netto [PLN]	3 748,-	4 176,-

BMV 3

- witryna grzewcza typu bemar przeznaczona do utrzymywania temperatury potraw w pojemnikach GN (pojemniki dostarczane opcjonalnie),
- pojemność: 2 x GN 1/1 lub 3 x GN 1/1 do 150 mm głębokości,
- pojemniki zanurzone są w wodzie o temperaturze regulowanej do 90°C,
- dodatkowe ogrzewanie z góry silnymi lampami halogenowymi,
- witryna panoramiczna, z frontową i bocznymi szybami szklanymi oraz tylnymi drzwiami suwanymi z pleksiglasu,
- wykonana ze stali nierdzewnej,
- wyposażona w spust wody.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Płyty grillowe stalowe elektryczne

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**PSR 400 E**	**PSR 600 E**	**PSR 900 E**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Zasilanie [V]	230	400	400
Moc [W]	3000	6000	9000
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 300	do 300	do 300
Waga [kg]	19	29	39
Cena netto [PLN]	1 761,-	2 170,-	2 999,-

- wersja elektryczna, stalowa,
- gładka płyta, obudowana całkowicie demontowalnymi rantami bocznymi i tylnymi o wysokości 10 mm,
- łatwa w utrzymaniu, wyposażona w rynienkę ociekową,
- temperatura sterowana termostatem,
- jedna strefa grzewcza (PSR 400 E), dwie strefy grzewcze (PSR 600 E), trzy strefy grzewcze (PSR 900 E),
- równomierny rozkład temperatury na każdej strefie,
- konstrukcja panelu kontrolnego pozwalająca na zachowanie czystości elementów sterujących,
- dostępne w wersji emaliowanej i chromowanej.

PSR 400 E

PSR 900 E

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Płyty grillowe stalowe gazowe

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**PSR 400 G**	**PSR 600 G**	**PSR 900 G**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Moc [W]	3200	6400	9600
Zużycie gazu [m^3/h]	0,29	0,57	0,85
Zużycie gazu [g/h]	213	416	624
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Waga [kg]	17	27	37
Cena netto [PLN]	1 749,-	2 668	3 558,-

- wersja gazowa, stalowa,
- gładka płyta grillowa, obudowana całkowicie demontowalnymi rantami bocznymi i tylnymi o wysokości 10 mm,
- łatwa w utrzymaniu, wyposażona w rynienkę ociekową,
- płynna regulacja wielkości płomienia, termopara zabezpieczająca,
- jedna strefa grzewcza (PSR 400 G), dwie strefy grzewcze (PSR 600 G), trzy strefy grzewcze (PSR 900 G),
- równomierny rozkład temperatury na każdej strefie,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze),
- konstrukcja panelu kontrolnego pozwalająca na zachowanie czystości elementów sterujących,
- dostępne w wersji emaliowanej i chromowanej.

PSR 400 G

PSR 600 G

PSR 900 G

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kuchnie elektryczne i gazowe

ELR, GAR

PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**ELR 2**	**ELR 3**	**ELR 4**	**GAR 7**	**GAR 12**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	350x400x155	600x400x155	600x400x155	370x510x195	690x510x195
Zasilanie [V]	230	230	400	-	-
Moc [W]	2000	3000(2x1500)	4000 (2x2000)	7000	7000+5000
Waga [kg]	6	9	10	12	22
Cena netto [PLN]	986,-	1 765,-	1 869,-	1 836,-	2 777,-

- model ELR 2: kuchnia elektryczna pojedyncza,
- model ELR 3: kuchnia elektryczna podwójna (2x1500 W),
- model ELR 4: kuchnia elektryczna podwójna (2x2000 W),
- model GAR 7: kuchnia gazowa pojedyncza,
- model GAR 12: kuchnia gazowa podwójna (7000 + 5000 W),
- dostępne inne modele gazowe,
- wykonane ze stali nierdzewnej,
- średnica płyty grzewczej Ø 18 cm (model ELR 2),
- średnica płyty grzewczej Ø 23 cm (model ELR 3, ELR 4),
- wersje gazowe: gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze),
- 7 pozycyjny komutator,
- lampka kontrolna w wersji elektrycznej.

GAR 7

ELR 2

ELR 3

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kontakt grille

ROLLER GRILL INTERNATIONAL

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**SAVOYE**	**PANINI**	**MAJESTIC**	**DOUBLE PANINI**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	330 x 385 x 220	430 x 385 x 220	600 x 385 x 220	835x 385 x 220
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Moc [W]	2000	3000	2 x 2000	2 x 3000
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	260 x 240	360 x 240	535 x 240	2 x (360 x 240)
Strefy grzewcze	jedna	poszerzona, jedna	dwie niezależne	poszerzone, dwie niezależne
Zakres regulacji temperatury	do 300°C	do 300°C	do 300°C	do 300°C
Masa [kg]	18	22,5	33,5	45
Cena netto [PLN]	1 762,-	2 276,-	2 832,-	3 790,-

- opiekanie obustronne, za pomocą żeliwnych płyt grzewczych,
- dostępne konfiguracje płyt:
  - dolna i górna ryflowana,
  - dolna gładka, górna ryflowana,
- górna płyta zbalansowana, sprężyna dociskowa dopasowana tak, aby umożliwić dokładną obróbkę porcji,
- wyposażone w rynienkę ociekową z żaroodpornymi uchwytami,
- elementy elektryczne i grzałki całkowicie zabudowane i niedostępne z zewnątrz,
- zwarta i solidna obudowa,
- w zestawie skrobaczka do czyszczenia urządzenia.

PANINI

SAVOYE

DOUBLE PANINI

MAJESTIC

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Gofrownice

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**GES 10 pojedyncza**	**GES 20 pojedyncza**	**GED 10 podwójna**	**GED 20 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	305 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230	550 x 440 x 230
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	1600	1600	3200 (2 x 1600)	3200 (2 x 1600)
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	ok. 100 x 180 x 22	ok. 95 x 150 x 26	ok. 100 x 180 x 22	ok. 95 x 150 x 26
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 300	do 300	do 300	do 300
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5
Cena netto [PLN]	2 360,-	2 360,-	4 877,-	4 877,-

- model GES 10: dwa gofry „Bruxelles", duża kratka 3 x 5 (20 x 25 mm),
- model GES 20: dwa gofry „Liège", mała kratka 4 x 6 (15 x 18 mm),
- model GED 10: cztery gofry „Bruxelles", duża kratka 3 x 5 (20 x 25 mm),
- model GED 20: cztery gofry „Liège", mała kratka 4 x 6 (15 x 18 mm),
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.

GED 10

GED 20

GES 20

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Gofrownice specjalne

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**GES 23 pojedyncza**	**GES 80 pojedyncza**	**GED 80 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	305 x 440 x 230	305 x 440 x 230	550 x 440 x 230
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	1600	1600	3200 (2 x 1600)
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	ok. 230 x 30	ok. 145 x 40	ok. 145 x 40
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 300	do 300	do 300
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5	ok. 2,5
Cena netto [PLN]	2 660,-	2 562,-	5 295,-

- model GES 23: cztery gofry na patyku,
- model GES 80: cztery parówki w cieście,
- model GED 80: osiem parówek w cieście,
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta,

GES 23

GES 80

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Naleśnikarki elektryczne

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**CSE 350 pojedyncza**	**CSE 400 pojedyncza**	**CDE 350 podwójna**	**CDE 400 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Moc [W]	3000	3600	2 x 3000	2 x 3600
Wymiar płyty [mm]	Ø 350	Ø 400	Ø 350	Ø 400
Waga [kg]	14,5	18	29	34
Cena netto [PLN]	2 025,-	2 161,-	3 675,-	3 831,-

Naleśnikarki gazowe

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**CSG 350 pojedyncza**	**CSG 400 pojedyncza**	**CDG 350 podwójna**	**CDG 400 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240
Moc [W]	3200	3200	6400	6400
Zużycie gazu [m^3/h]	0,31	0,31	0,62	0,62
Zużycie gazu [g/h]	240	240	480	480
Wymiar płyty [mm]	Ø 350	Ø 400	Ø 350	Ø 400
Waga [kg]	16	18,5	32	34
Cena netto [PLN]	2 224,-	2 359,-	3 675,-	3 902,-

- powlekane emalią, żeliwne płyty do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- płynna regulacja wielkości płomienia,
- termopara zabezpieczająca,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze).

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Naleśnikarki w obudowie okrągłej

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**CFE 400 elektryczna**	**CFG 400 gazowa**	**CFG 400 TH gazowa**
Wymiary zewnętrzne [Ø x H] [mm]	400 x 200	400 x 200	400 x 200
Zasilanie [V]	230	-	-
Moc [W]	3600	3600	3600
Wymiar płyty [mm]	Ø 400	Ø 400	Ø 400
Waga [kg]	14	17,5	17,5
Cena netto [PLN]	1 299,-	1 371,-	1 799,-

- okrągła obudowa,
- powlekana, żeliwna płyta do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- zwiększona moc grzewcza (przystosowana do użytku na świeżym powietrzu),
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- płynna regulacja do 300°C, lampka kontrolna w wersji elektrycznej,
- model CFG 400 TH z termostatem.

CFE 400

CFG 400

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**PZ 430 S**	**PZ 430 D**	**PZ 4302 D**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	670 x 580 x 270	670 x 580 x 500	895 x 580 x 270
Wymiary komory [mm]	430 x 430	2 x (430 x 430)	660 x 430
Zasilanie [V]	230	400 (lub 2x230)	400 (lub 2x230)
Moc [W]	3000	6000 (lub 2x3000)	5000 (lub 3000+2000)
Cena netto [PLN]	3 229,-	4 915,-	4 915,-

- nowa linia pieców do pizzy z promiennikami kwarcowymi podczerwieni (1050°C) i szamotem,
- wyjątkowe warunki obróbki cieplnej, zapewniają:
  - sterowane termostatem promienniki kwarcowe,
  - sterowana termostatem temperatura szamotu,
- podwójne drzwi i podwójna izolacja pieca,
- możliwość pracy ciągłej,
- niezależny wybór tub kwarcowych,
- przeznaczony do przygotowywania pizzy, naleśników, ciast i innych wyrobów cukierniczych.

PZ 430 D

PZ 430 S

PZ 4302 D

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece konwekcyjne

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**FC 260**	**FC 340**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	465 x 475 x 280	550 x 470 x 330
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1500	2400
Powierzchnia robocza rusztów [mm]	335 x 330	390 x 330
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 250	do 250
Waga [kg]	16	18
Cena netto [PLN]	1 642,-	2 262,-

FC 260

- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (250°C w czasie 7 minut),
- minutnik z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- wyposażony w ruszty nierdzewne oraz tackę na resztki.

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny
FC 60 TQ

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	595 x 610 x 590
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	3000
Wymiary wewnętrzne [mm]	470 x 370 x 350
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 300
Waga [kg]	36
Cena netto [PLN]	3 521,-

- szybki wzrost i równomierny rozkład temperatury dzięki zastosowaniu termowentylatora (300°C w czasie 10 minut),
- wyposażony w opatentowany system Turbo Quartz®,
- minutnik z możliwością ustawienia czasu pieczenia do 120 minut,
- oświetlenie wewnętrze,
- 4 kratki o powierzchni 450 x 340 mm,
- wielofunkcyjne urządzenie z pięcioma ustawieniami:
  pozycja 0: on/off, pozycja 1: konwekcja, pozycja 2: konwekcja + grzałki dolne, pozycja 3: Turbo Quartz® - konwekcja + grzałki dolne + grzałki górne (oszczędność 30% czasu obróbki cieplnej), pozycja 4: konwekcja + grzałki górne.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Grille rolkowe do parówek

PARAMETRY TECHNICZNE				
Modele	**RG 5**	**RG 7**	**RG 9**	**RG 11**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	545 x 320 x 240	545 x 320 x 240	545 x 460 x 240	545 x 460 x 240
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	650	900	1100	1400
Liczba rolek [szt.]	5	7	9	11
Liczba parówek [szt.]	8	12	16	20
Masa [kg]	12,5	14	18,5	20
Cena netto [PLN]	2 294,-	2 887,-	3 393,-	3 499,-

- rolki stalowe, o długości 400 mm, łatwe w czyszczeniu,
- modele RG 9 i RG 11: dwie strefy grzewcze
  – możliwość pracy tylko na części dostępnych rolek grzewczych,
- wyjmowana tacka na odpadki, wykonana ze stali nierdzewnej,
  z możliwością całkowitego jej zdemontowania bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- regulowany poziom grzania umożliwia utrzymanie parówek w odpowiedniej temperaturze,
- przystosowane do współpracy z szufladowym podgrzewaczem bułek CB 20.

RG 9

Podgrzewacz bułek
CB 20

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	545 x 460 x 220
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	700
Liczba bułek [szt.]	do 20
Masa [kg]	17
Cena netto [PLN]	1 719,-

- wyposażony w szufladę z pojemnikiem GN 2/3,
- możliwość demontażu szuflady ułatwia czyszczenie,
- przystosowany do współpracy z modelami grilli rolkowych z linii RG (RG 5, RG 7, RG 9, RG 11) .

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Frytownice elektryczne pojedyncze

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**FD 50**	**FD 80**	**FD 120**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	190 x 425 x 320	280 x 425 x 320	350 x 425 x 320
Wydajność [kg/h]	10	18	22
Pojemność [l]	5	8	12
Zasilanie [V]	230	230	400
Moc [W]	3200	3600	6400
Waga [kg]	5	7	10
Cena netto [PLN]	739,-	879,-	1 544,-

Frytownice elektryczne podwójne

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**FD 50D**	**FD 80D**	**FD 50+80**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	390 x 425 x 320	540 x 425 x 320	490 x 425 x 320
Wydajność [kg/h]	20	36	25
Pojemność [l]	2 x 5	2 x 8	5 + 8
Zasilanie [V]	2 x 230	2 x 230	2 x 230
Moc [W]	2 x 3200	2 x 3600	3200 x 3600
Waga [kg]	10	14	12
Cena netto [PLN]	1 499,-	1 623,-	2 399,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- łatwe czyszczenie i wymiana oleju dzięki możliwości całkowitego demontażu zbiornika roboczego bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- minimalne zużycie oleju i brak zwęglania drobnych odpadów oraz przenoszenia obcych smaków lub zapachów,
- brak konieczności filtrowania tłuszczu po każdym użyciu,
- podwójny obwód termostatów,
- urządzenia przeznaczone do smażenia frytek, pierogów, pasztecików, krokietów, mięsa, kiełbasek czy podrobów.

FD 50

FD 80D

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Frytownice elektryczne ze spustem oleju

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**FD 80 R**	**FD 80 DR**	**FD 120 R**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	265 x 450 x 360	590 x 450 x 370	350 x 450 x 360
Pojemność [l]	8	2 x 8	12
Wydajność [kg/h]	15	30	22
Zasilanie [V]	230	2 x 230	400
Moc [W]	3600	2 x 3600	6400
Waga [kg]	8	15	10
Cena netto [PLN]	1 589,-	2 876,-	1 839,-

- frytownica wyposażona w kran spustu oleju,
- model FD 80 R – 1 komora o pojemności 8 litrów,
- model FD 80 DR – 2 komory, każda o pojemności 8 litrów, 2 krany spustowe,
- model FD 120 R – 1 komora o pojemności 12 litrów,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- brak konieczności filtrowania oleju po każdym użyciu,
- minimalne zużycie oleju i brak zwęglania drobnych odpadów oraz przenoszenia obcych smaków lub zapachów,
- kosze wyposażone w termoodporne uchwyty,
- urządzenie przeznaczone do smażenia frytek, pierogów, paszteciков, krokietów, mięsa, kiełbasek czy podrobów.

FD 80 DR

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Frytownica gazowa ze spustem oleju

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**frytownica RFG 12**	**podstawa MS-RFG 12**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	400 x 700 x 565	400 x 600 x 515
Pojemność [l]	10	-
Wydajność [kg/h]	20	-
Moc grzewcza LPG (G30/31) [W]	7000	-
Moc grzewcza NG (G20/25) [W]	6500	-
Zużycie gazu LPG (G30/31) [kg/h]	0,552/0,543	-
Zużycie gazu NG (G20/25) [m^3/h]	0,687/0,799	-
Waga [kg]	25	20
Cena netto [PLN]	4 785,-	991,-

- piezoelektryczny zapłon płomyka pilotującego,
- termostatyczna regulacja temperatury do 190°C,
- dwa palniki dużej mocy z termoparą zabezpieczającą,
- głęboko tłoczony zbiornik, ukształtowany specjalnie w celu ułatwienia czyszczenia,
- kranik spustowy oleju,
- siatkowy filtr do dużych zanieczyszczeń, umożliwiający smażenie dużych produktów bez użycia kosza,
- dostarczana w standardzie z dyszami do gazu LPG i dodatkowym zestawem dysz do NG,
- podstawa opcjonalna.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Salamandry elektryczne

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SEM 600 VC**	**SEM 600 Q**	**SEM 600 B**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	600 x 590 x 590	600 x 590 x 590	600 x 590 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	495 x 375	495 x 375	495 x 375
Elementy grzewcze	szkło ceramiczne	tuby kwarcowe	Incoloy
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	3000	3000	3000
Masa [kg]	44	44	44
Cena netto [PLN]	8 321,-	5 999,-	6 032,-

- dwie niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- SEM 600 VC: elementy grzewcze - szkło ceramiczne,
- SEM 600 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- SEM 600 B: elementy grzewcze: Incoloy (żaroodporny stop niklu)
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.

Salamandry gazowe

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**SGM 600**	**SGM 800**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	600 x 590 x 590	800 x 590 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	495 x 375	740 x 375
Zużycie gazu NG [m^3/h]	0,48	0,79
Zużycie gazu LPG [kg/h]	0,395	0,592
Moc [W]	5300	8100
Masa [kg]	49	57
Cena netto [PLN]	9 068,-	11 549,-

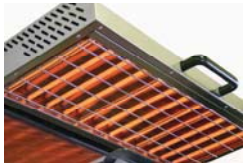
- dwie (SGM 600), trzy (SGM 800) niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- elementy grzewcze – wysokiej wydajności palniki gazowe (o szerokości 60 mm),
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Salamandry elektryczne

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SEM 800 VC**	**SEM 800 Q**	**SEM 800 B**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	800 x 590 x 590	800 x 590 x 590	800 x 590 x 590
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	740 x 375	740 x 375	740 x 375
Elementy grzewcze	szkło ceramiczne	tuby kwarcowe	Incoloy
Zasilanie [V]	400	400	400
Moc [W]	4500	4500	4500
Masa [kg]	57	57	57
Cena netto [PLN]	9 986,-	9 179,-	9 179,-

- trzy niezależne strefy grzewcze,
- płynnie regulowana płyta górna umożliwia precyzyjną obróbkę potraw różnych rozmiarów,
- SEM 800 VC: elementy grzewcze - szkło ceramiczne,
- SEM 800 Q: wyposażony w tuby kwarcowe (1050°C); 4 promienniki kwarcowe na każdą strefę grzewczą,
- SEM 800 B: elementy grzewcze: Incoloy (żarowytrzymały stop niklu)
- wyposażony w wysuwaną tacę na resztki.



SEM 800 Q
tuby kwarcowe

SEM 800 VC
szkło ceramiczne

SEM 800 B
Incoloy

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Gyros grille elektryczne

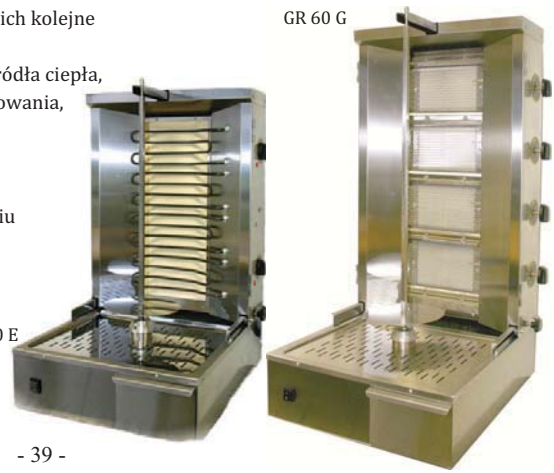
PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**GR 40 E** **2 strefy grzewcze**	**GR 60 E** **3 strefy grzewcze**	**GR 80 E** **4 strefy grzewcze**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 660 x 695	580 x 660 x 870	580 x 660 x 1045
Wsad [kg]	do 15	do 25	do 40
Bagnet [mm]	400	600	800
Zasilanie [V]	230	400	400
Moc [W]	3600	5800	7200
Masa [kg]	15	31	35
Cena netto [PLN]	3 717,-	4 023,-	5 466,-

Gyros grille gazowe

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**GR 40 G** **2 strefy grzewcze**	**GR 60 G** **3 strefy grzewcze**	**GR 80 G** **4 strefy grzewcze**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 660 x 645	580 x 660 x 870	580 x 660 x 1045
Wsad [kg]	do 15	do 25	do 40
Bagnet [mm]	400	600	800
Zasilanie [V]	230	230	230
Zużycie gazu NG (m^3/h)	0,75	1,05	1,50
Zużycie gazu LPG (g/h)	589	828	1178
Moc [W]	7000	10500	14000
Masa [kg]	27	31	35
Cena netto [PLN]	4 023,-	4 393,-	5 797,-

- niezależne strefy grzewcze, pozwalające na ich kolejne wyłączanie w miarę ubywania mięsa,
- precyzyjna regulacja odległości rusztu od źródła ciepła, umożliwiająca kontrolę intensywności grillowania,
- zdejmowana tylna osłona stref grzewczych,
- chroniony patentem przegub kulowy (system łączący bagnet z napędem) zmniejsza obciążenie silnika przy wychylaniu bagnetu i przedłuża jego okres eksploatacji,
- silnik umieszczony na dole, ochrona przed niekorzystnym działaniem oparów,
- gaz typu LPG (w standardzie) lub NG (załączane dysze).

GR 60 G



GR 60 E

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Rożna elektryczne

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**RBE 80 2 strefy grzewcze**	**RBE 120 3 strefy grzewcze**	**RBE 200 5 stref grzewczych**	**RBE 25 KOSZYKOWE**
Wym. zewnętrzne (W x D x H)[mm]	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845	940 x 445 x 1250	850 x 700 x 850
Liczba poziomów	2	3	5	5 koszyków
Jednorazowy wsad [szt.]	do 8 kurczaków	do 12 kurczaków	do 20 kurczaków	do 25 kurczaków
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	4400	6600	14000	8500
Masa [kg]	40	40	72	93
Cena netto [PLN]	8 115,-	9 642,-	12 128,-	17 833,-

- niezależne zespoły regulacji opiekania i uruchamiania silniczków obracających ruszty,
- wyposażony w tuby kwarcowe, lampki kontrolne,
- w całości wykonany ze stali nierdzewnej,
- możliwość pełnego demontażu wnętrza urządzenia (bagnety, zawieszenie bagnetów, szyby).

RBE 25
+
PODGZEWACZ RE 2

RBE 120

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Rożna gazowe

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**RBG 80**	**RBG 120**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm]	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845
Liczba poziomów	2	3
Jednorazowy wsad [szt.]	6 – 8 kurczaków	9 – 12 kurczaków
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	200	300
Moc grzewcza [W]	11000	16500
Zużycie gazu [m^3/g]	0,76	1,21
Masa [kg]	40	40
Cena netto [PLN]	9 871,-	11 049,-

- czujniki gazowe zabezpieczające przed samoczynnym wyciekiem gazu,
- opcjonalnie ruszt koszykowy B3 (do opiekania kurczaków w częściach itp.) oraz podstawa jezdna z półką TS 1 (805 x 345 x 710 mm).

RBG 80

RBG 200

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryny chłodnicze

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**RD 60 F**	**RD 60 T**	**RDC 60 F**	**RDC 60 T**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850
Półki	stałe	obrotowe	stałe	obrotowe
Zakres regulacji temp. [°C]	+2/+10	+2/+10	+14/+17	+14/+17
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	690	690	750	750
Waga [kg]	124	133	124	133
Cena netto [PLN]	7 999,-	8 110,-	7 999,-	8 110,-

- witryna chłodnicza panoramiczna 60x60, dostępna w 3 kolorach: stal nierdzewna, złoty i ciemnoszary,
- przeznaczona do przechowywania i prezentacji najróżniejszych produktów (np. ciast, tortów, przekąsek, napoi itp.),
- wyposażona w półki stałe (RD 60 F, RDC 60 F) lub obrotowe (RD 60 T, RDC 60 T),
- 5 szklanych półek obrotowych w modelach RD 60 T, RDC 60 T o średnicy 47 cm, automatyczny stop po otwarciu witryny,
- 5 półek stałych w modelach RD 60 F, RDC 60 F o wymiarach 535 x 495 mm,
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temp.,
- z przodu witryny cyfrowy wyświetlacz temperatury,
- automatyczne rozmrażanie dzięki elektronicznemu termostatowi.

RD 60 T

Witryny chłodnicze
VVF

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**VVF 800**	**VVF 1200**
Wym. zewnętrzne (W x D x H)[mm]	800 x 730 x 600	1120 x 730 x 600
Pojemność	2 x GN 1/1 400 x 600mm	3 x GN 1/1 400 x 600mm
Cena netto [PLN]	7 496,-	9 281,-

- zakres temp. od +4 do +10°C (przy temp. otoczenia 29°C),
- elektroniczny termostat,
- wskaźnik temperatury,
- idealna do przechowywania świeżych sałatek, kanapek, jogurtów, deserów, napojów itp.

VVF 800

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Bary sałatkowe centralne

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SB 40 F**	**SB 40 C**	**SB 40 M**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1495 x 855 x 1405	1495 x 855 x 1405	1495 x 855 x 1405
Model	chłodniczy	grzewczy	mieszany
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90	+2/+10 i +20/+90
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	500	3600	2250
Waga [kg]	100	100	100
Cena netto [PLN]	10 139,-	9 677,-	11 875,-

- centralne bary sałatkowe idealne do samoobsługi i prezentacji w odpowiedniej temperaturze zimnych lub ciepłych przekąsek, owoców morza, mięsa, gotowych potraw, warzyw, deserów itp.,
- pojemność: 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
- model SB 40 F – chłodzony, zakres temperatur: +2/+10°C,
- model SB 40 C – grzewczy, zakres temperatur: +20/+90°C,
- model SB 40 M – mieszany, 2 pojemniki GN: +2/+10°C, 2 pojemniki GN: +20/+90°C,
- obudowa wykonana z drewna,
- część obudowy znajdująca się blisko pojemników GN wykonana ze stali nierdzewnej,
- otwarta półka do przechowywania talerzy, tac itd.,
- dostępne kolory: wenge, jasne lub ciemne drewno,
- góra z usuwalną częścią osłaniającą,
- elektroniczny termostat,
- oświetlenie.

wenge

jasny dąb

ciemny dąb

jasny dąb

ciemny dąb

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Bary sałatkowe przyścienne

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SBM 40 F**	**SBM 40 C**	**SBM 40 M**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1495 x 855 x 1405	1495 x 855 x 1405	1495 x 855 x 1405
Model	chłodniczy	grzewczy	mieszany
Zakres temp. [°C]	+2/+10	+20/+90	+2/+10 i +20/+90
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	500	3600	2250
Waga [kg]	100	100	100
Cena netto [PLN]	11 627,-	11 149,-	12 909,-

- przyścienne bary sałatkowe idealne do samoobsługi i prezentacji w odpowiedniej temperaturze zimnych lub ciepłych przekąsek, owoców morza, mięsa, gotowych potraw, warzyw, deserów itp.,
- pojemność: 4 pojemniki GN 1/1 o wysokości 150 mm (dostarczane opcjonalnie),
- model SBM 40 F – chłodzony, zakres temperatur: +2/+10°C,
- model SBM 40 C – grzewczy, zakres temperatur: +20/+90°C,
- model SBM 40 M – mieszany, 2 pojemniki GN: +2/+10°C, 2 pojemniki GN: +20/+90°C,
- obudowa wykonana z drewna,
- część obudowy znajdująca się blisko pojemników GN wykonana ze stali nierdzewnej,
- otwarta półka do przechowywania talerzy, tac itd.,
- góra z usuwalną częścią osłaniającą,
- elektroniczny termostat,
- oświetlenie,
- dostępne kolory: wenge, jasne lub ciemne drewno.

wenge

jasny dąb

ciemny dąb

ciemny dąb

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Szafki grzewcze

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**HVC 60 GN**	**HVC 120 GN**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	425 x 460 x 925	800 x 460 x 925
Pojemność	60 talerzy Ø 34 cm 3 x GN 2/3 3 ruszty 330x345 mm	120 talerzy Ø 34 cm 6 x GN 2/3 3 x GN 1/1 na rusztach 695x345 mm
Temp. [°C]	130	130
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1500	3000
Masa [kg]	30	45
Cena netto [PLN]	3 339,-	4 458,-

- szafki wentylowane z podwójnie izolowanymi ściankami,
- szybko podgrzewają i utrzymują temperaturę 130°C pustych talerzy lub przygotowanych dań w pojemnikach GN,
- wyposażone w wentylator umożliwiający równomierne rozprowadzenie temperatury,
- wyposażone w tackę z wodą umożliwiającą kontrolę wilgotności,
- wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej,
- termostat 130°C,
- dostarczane z 3 rusztami, bez pojemników GN,
- podstawy na kółkach umożliwiające swobodne przemieszczanie.

HVC 120 GN

HVC 60 GN

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

fiamma

URZĄDZENIA DO MAŁEJ GASTRONOMII, EKSPRESY, MŁYNKI

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Opiekacze tostery

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**TOSTI S3**	**TOSTI D3**	**TRS 20.2**	**TRD 30.2**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	525 x 305 x 305	525 x 305 x 405	525 x 305 x 305	525 x 305 x 405
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	1800	2700	2000	2750
Wymiary rusztów [mm]	376 x 243	376 x 243	376 x 243	376 x 243
Waga [kg]	8	10	8	10
Cena netto [PLN]	768,-	977,-	822,-	1 035,-

- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej i w przypadku braku klientów może być wyłączony),
- jedna strefa grzewcza (model TOSTI S3, TRS 20.2),
- dwie strefy grzewcze (model TOSTI D3, TRD 30.2),
- modele TOSTI S3 i TOSTI D3: po dwa promienniki na każdym poziomie grzania,
- modele TRS 20.2 i TRD 30.2:po trzy promienniki na każdym poziomie grzania, niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- demontowalny uchwyt do wyjmowania i wkładania rusztów.

TOSTI S3

TOSTI D3

TRD 30.2

TRS 20.2

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Salamandry

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**SEF 450**	**SEF 450I**	**SEF 650**	**SEF 650I**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 400 x 455	600 x 400 x 455	800 x 400 x 455	800 x 400 x 455
Elementy grzewcze	1 (górny)	2 (górny i dolny)	2 (górne)	3 (2 górne i dolny)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	450 x 350 x 215	450 x 350 x 215	650 x 350 x 215	650 x 350 x 215
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	2300	2300 + 1300	1300 + 1700	(1300 + 1700) + 1700
Waga [kg]	14	15	17,5	19
Cena netto [PLN]	1 224,-	1 433,-	1 510,-	1 745,-

- model 450I, 650, 650I: możliwość oddzielnego ustawiania elementów grzewczych,
- wykonane ze stali nierdzewnej,
- wyjmowany ruszt z demontowanymi uchwytami.

SEF 450

SEF 450I

SEF 650

SEF 650I

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Frytownice ze spustem oleju

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**FF 10**	**FF 10+10**	**FF 10 + 10 TR**	**FF 15 + 15 TR**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	252 x 520 x 390	510 x 520 x 390	510 x 520 x 390	650 x 520 x 415
Wydajność [kg/h]	13	13 + 13	15 + 15	25 + 25
Pojemność [l]	7	7 +7	7 + 7	13 + 13
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Moc [W]	3600	3600 + 3600	5100 + 5100	9000 + 9000
Wymiary kosza (W x D x H) [mm]	219x285x100	219x285x100	219 x 285 x 100	285 x 285 x 118
Zakres regulacji termostatu [°C]	90-180	90-180	90-180	90-180
Cena netto [PLN]	1 332,-	2 552,-	3 074,-	3 927,-

- frytownice nastawne,
- kran spustowy umożliwia wymianę oleju bez konieczności demontowania zbiornika roboczego,
- jedna komora robocza (FF 10),
- dwie niezależne komory robocze (model FF 10+10, FF 10+10 TR, FF 15+15 TR),
- zaprojektowana konstrukcja pozwala na zachowanie wysokich standardów jakościowych żywności – posiada wskaźnik, który informuje o nieprzydatności oleju do dalszego smażenia,
- przeznaczone dla małych gastronomii – snack barów, fast foodów oraz jako uzupełnienie dużych kuchni restauracyjnych

FF 10

FF 10+10 TR

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Frytownice
z frontowym panelem sterującym

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**FCF 10 TR**	**FCF 15 TR**	**FCF 10 + 10TR**	**FCF 15 + 15TR**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	265 x 478 x 321	323 x 474 x 347	537 x 478 x 321	653 x 474 x 347
Wydajność [kg/h]	15	25	15 + 15	25 + 25
Pojemność [l]	7	13	7+ 7	13 + 13
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	5100	9000	5100 + 5100	9000 + 9000
Wymiary kosza (W x D x H) [mm]	219 x 285 x 100	285 x 285 x 118	219 x 285 x 100	285 x 285 x 118
Cena netto [PLN]	1 714,-	2 097,-	3 305,-	4 054,-

- frytownica nastawna z unikalnym, bezpiecznym rozwiązaniem konstrukcyjnym, eliminującym wpływ oparów oleju na elementy sterujące i osobę obsługującą urządzenie,
- krany spustowe umożliwiają wymianę oleju bez konieczności demontowania zbiornika roboczego.

FCF 10 TR

FCF 10+10 TR

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

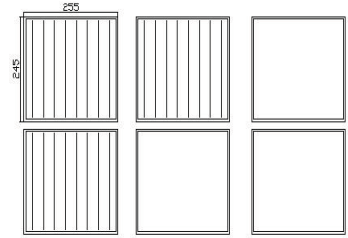
Kontakt – grille pojedyncze

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**4.2 / 4.1**	**6.1**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 430 x 240	510 x 430 x 240
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1800	3000
Powierzchnia grzewcza [mm]	255 x 245	365 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250
Waga [kg]	20	28
Cena netto każdej wersji [PLN]	1 425,-	1 734,-

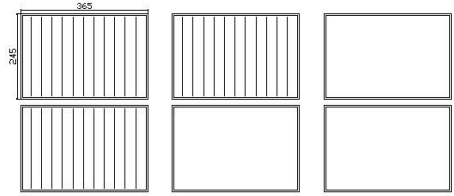
- model GR 4.2 – pojedynczy; górna i dolna płyta ryflowana,
- model GR 4.1 L – pojedynczy; górna płyta ryflowana, dolna płyta gładka,
- model GR 4.1 LTL – pojedynczy; górna i dolna płyta gładka,
- model GR 6.1 – poszerzony; górna i dolna płyta ryflowana,
- model GR 6.1 L – poszerzony; górna płyta ryflowana, dolna płyta gładka,
- model GR 6.1 LTL – poszerzony; górna i dolna płyta gładka,
- żeliwne płyty (z możliwością zatrzymania w każdej pozycji) gwarantują równomierne rozprowadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych,
- dzięki jednoczesnemu, obustronnemu smażeniu lub opiekaniu produktu następuje dwukrotna redukcja czasu przygotowywania potraw.

GR 4.2

GR 4.2 GR 4.1 L GR 4.1 LTL



GR 6.1 GR 6.1 L GR 6.1 LTL



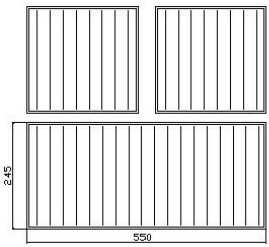
Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kontakt – grille podwójne

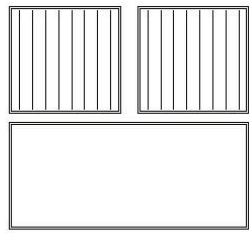
PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 430 x 240
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	3600
Powierzchnia grzewcza [mm]	550 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250
Waga [kg]	37
Cena netto każdej wersji [PLN]	2 483,-

- model GR 8.2 – podwójny; górna i dolna płyta ryflowana,
- model GR 8.2 L – podwójny; górna płyta ryflowana, dolna płyta gładka,
- model GR 8.2 LTL – podwójny; górna i dolna płyta gładka,
- model GR M2 TLC – podwójny; górne i dolne płyty mieszane,
- model GR M2 – podwójny; górne płyty ryflowane, dolna płyta mieszana,
- żeliwne płyty (z możliwością zatrzymania w każdej pozycji) gwarantują równomierne rozprowadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych,
- dzięki jednoczesnemu, obustronnemu smażeniu lub opiekaniu produktu następuje dwukrotna redukcja czasu przygotowywania potraw.

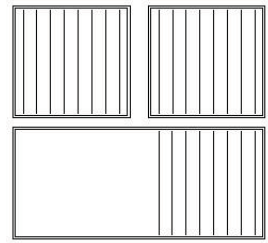
GR 8.2



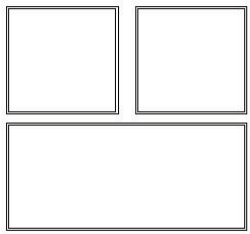
GR 8.2 L



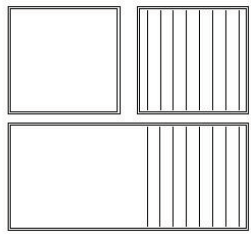
GR M2



GR 8.2 LTL



GR M2 TLC



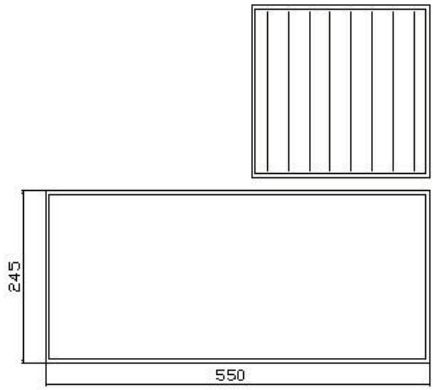
Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kontakt – grille pojedyncze z poszerzoną płytą dolną

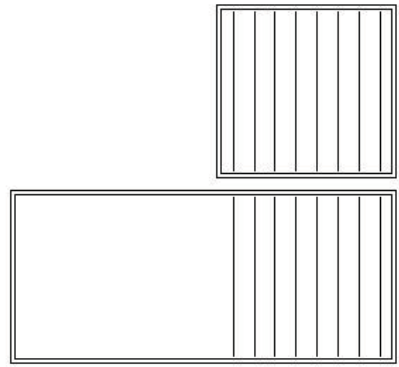
PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 430 x 240
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	2900
Powierzchnia grzewcza [mm]	550 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250
Waga [kg]	30
Cena netto każdej wersji [PLN]	1 911,-

- model GR 8.1 L – pojedynczy z poszerzoną płytą dolną; górna płyta ryflowana, dolna płyta gładka,
- model GR M.1 – pojedynczy z poszerzoną płytą dolną; górna płyta ryflowana, dolna płyta mieszana,
- żeliwne płyty (z możliwością zatrzymania w każdej pozycji) gwarantują równomierne rozprowadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych,
- dzięki jednoczesnemu, obustronnemu smażeniu lub opiekaniu produktu następuje dwukrotna redukcja czasu przygotowywania potraw,

GR 8.1 L



GR M.1

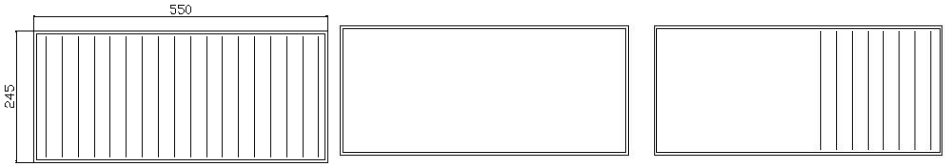


Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Płyty grillowe żeliwne

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 370 x 190
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	2100
Powierzchnia grzewcza [mm]	550 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250
Waga [kg]	24
Cena netto każdej wersji [PLN]	1 425,-

- model GR 8 – podwójna płyta grillowa ryflowana,
- model GR 8 L – podwójna płyta grillowa gładka,
- model GR M - podwójna płyta grillowa mieszana,
- żeliwne płyty gwarantują równomierne rozprowadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych.



GR 8 GR 8 L GR M

Młynek sklepowy do kawy
MCF C

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	220 x 370 x 600
Pojemność zbiornika [kg]	1,4
Wydajność [kg/h]	6
Średnica żaren [mm]	65
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	340
Masa [kg]	12,5
Cena netto [PLN]	2 220,-

- młynek do kawy bez dozownika (sklepowy),
- wyposażony w uchwyt na torebki, sterowanie manualne.

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe
PRESTIGE REVOLUTION

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**Prestige II CV**	**Prestige II**	**Prestige III CV**	**Prestige III**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720x660x565	720x660x565	930x660x565	930x660x565
Pojemność bojlera [l]	12	12	18	18
Zasilanie [V]	230 / 400-2N	230 / 400-2N	230 / 400-2N	230 / 400-2N
Moc [W]	3700	3700	5200	5200
Masa [kg]	62	62	80	80
Ciś. zaparzania [bar]	8-9			
Ciś. pompy [bar]	16			
Temper. zaparzania [°C]	93-97			
Cena netto [PLN]	9 385,-	8 331,-	11 391,-	10 533,-

- model Prestige II: dwugrupowy, półautomatyczny, 1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary,
- model Prestige II CV: dwugrupowy, automatyczny, 1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary,
- model Prestige III: trzygrupowy, półautomatyczny, 1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary,
- model Prestige III CV: trzygrupowy, automatyczny, 1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary,
- łagodne i równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (static pre-infusion),
- dysze ze stali nierdzewnej, umieszczone na przegubach z płynną zmianą położenia,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- modele CV: łatwy w użyciu panel dotykowy,
- automatyczny program samooczyszczenia grup (w wersjach automatycznych CV),
- łatwy dostęp do części wewnętrznych ułatwia serwisowanie urządzenia,
- podgrzewacz do filiżanek z funkcją ogranicznika temperatury, zapobiegającą przepaleniu kawy w zbyt gorących filiżankach.

Prestige Revolution III CV

FILTRY DO WODY
na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspres ciśnieniowy
PACIFIC MULTIBOILER

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**Pacific Multiboiler II 2 grupowy**	**Pacific Multiboiler III 3 grupowy**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	750x660x610	960x660x610
Poj. bojlera wrzątku i pary [l] / moc [kW]	12 / 3500	12 / 3500
Poj. bojlera zaparzania kawy [l] / moc [kW]	2 x 0,5 / 1500	3 x 0,5 / 1500
Ciś. zaparzania [bar]	8-9	8-9
Ciś. pompy [bar]	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97
Zasilanie [V]	400-2N	400-2N
Moc [W]	7000	8500
Masa [kg]	62	74
Cena netto [PLN]	16 127,-	19 785,-

- dwie dysze do pary, jedna dysza do wrzątku, funkcja wstępnego zaparzania (static pre-infusion),
- jeden główny bojler do wrzątku i pary + dwa lub trzy niezależne bojlery zaparzania kawy, po jednym dla każdej grupy - barista może ustawić niezależnie parametry temperatury głównego boilera, każdego bojlera grupy oraz każdej grupy (elektroniczna kontrola temperatury),
- system PID - redukcja wahań temperatury każdej grupy do maksimum +/- 0,4°C, co gwarantuje nieograniczoną liczbę zaparzonych kaw w tej samej temperaturze,
- przystosowane do korzystania z normalnych filiżanek oraz do wysokich szklanek do kawy latte, do 18 cm wysokości,
- tryb eco, pozwalający na redukcję zużycia mocy do 50%,
- automatyczny program samooczyszczenia grup,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- wyświetlacz z możliwością programowania zegara, cyfrowym licznikiem wydanych kaw, informacjami o błędach, z możliwością kontroli i regulacji temperatury bojlerów oraz grup i czasu ekstrakcji, niezależnie dla każdej grupy.

ŚRODKI DO CZYSZCZENIA
na str. 264

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece mikrofalowe

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**MW 38.10CG**	**MW 38.10CGD**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	595 x 542 x 460	595 x 472 460
Pojemność [l]	38	38
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	3400	3400
Wymiary komory wew. (W x D x H) [mm]	420 x 380 x 200	420 x 380 x 200
Programy	mikrofala, grill, **konwekcja**	mikrofala, grill, **konwekcja**, **odmrażanie**
Waga [kg]	35	35
Cena netto [PLN]	3 489,-	3 899,-

- idealne urządzenia do punktów szybkiej obsługi – maksymalnie skracają czas przygotowywania potraw, zachowując ich wysoką jakość organoleptyczną oraz odżywczą,
- możliwość zastosowania i łączenia różnych funkcji:
  - model MW 38.10 CG:
    - mikrofala - do gotowania i podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryby i mięsa,
    - grill - do szybkiego przyrumienienia powierzchni produktów spożywczych,
    - termoobieg (konwekcja) - do pieczenia potraw,
    - mikrofala + grill - do ugotowania lasagne, drobiu, pieczonych ziemniaków i zapiekanek,
    - mikrofala + termoobieg (konwekcja) - do szybkiego pieczenia potraw,
    - mikrofala + wentylacja - do równomiernej obróbki potraw,
  - model MW 38.10 CDG:
    - dodatkowo funkcja odmrażania (na czas lub wagę).
    - Cyfrowy, dotykowy panel sterujący z możliwością zaprogramowania 3 programów.
- obudowa oraz wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej,
- w wyposażeniu standardowym taca o wym. 410x360 mm oraz ruszt o wym. 380x250 mm.

MW 38.10CGD

MW 38.10CG

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

smeg
FOODSERVICE SOLUTIONS

PIECE KONWEKCYJNE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece konwekcyjne ALFA ze sterowaniem elektronicznym

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**ALFA43XE**	**ALFA144GH1**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	602 x 584 x 537	780 x 715 x 562
Liczba tac / wymiary [mm]	4 (ref. 3820) / 435 x 320	4 / 600x400 mm lub GN1/1*
Odstęp pomiędzy tacami [mm]	80	77
Zasilanie [V]	230	230 lub 400
Moc [W]	3000	8300** / 5500 / 3000
Cena netto [PLN]	4 321,-	7 894,-

* - o głębokości 20 mm; ** - trzy poziomy mocy, 8300 W jedynie przy podłączeniu do zasilania 400 V

- zakres regulacji temperatury od 50 do 280°C,
- zakres regulacji czasu do 99 minut, z funkcją pracy ciągłej,
- 40 programów pieczenia, funkcja przegrzania z opóźnionym startem,
- podwójnie szklone drzwi ze stali nierdzewnej i ze swobodnym przepływem powietrza, mogą być całkowicie otwarte w celu ułatwienia czyszczenia,
- ALFA43XE:
  - obudowa ze stali nierdzewnej, komora ze stali emaliowanej,
  - zestaw 4 tac ref. 3820 (stal powlekana) w wyposażeniu standardowym,
  - jeden wentylator o stałym kierunku obrotu,
- ALFA144GH1:
  - obudowa i komora ze stali nierdzewnej,
  - tace piekarnicze lub tace GN1/1-20 za dopłatą,
  - dwa wentylatory o zmiennym kierunku obrotu, obracające się w przeciwnych kierunkach,
  - funkcja nawilżania – bezpośredni wtrysk wody do komory roboczej, sterowanie ręczne + 3 automatyczne poziomy nawilżania, przyłącze wody ¾" z tyłu obudowy,
  - funkcja grilla.

Akcesoria patrz strona 61

ALFA43XE

ALFA144GH1

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece konwekcyjne ALFA ze sterowaniem ręcznym i funkcją nawilżania

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**ALFA43GH**	**ALFA143GH**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	602 x 584 x 537	780 x 715 x 562
Liczba tac / wymiary [mm]	4 / 435 x 320	4 / 600x400 mm lub GN1/1*
Odstęp pomiędzy tacami [mm]	80	77
Zasilanie [V]	230	230 lub 400
Moc [W]	3000	6700 / 4500**
Cena netto [PLN]	3 955,-	7 811,-

* - o głębokości 20 mm; ** - dwa poziomy mocy przełączane za pomocą przycisku FAST na panelu sterującym

- zakres regulacji temperatury od 50 do 250°C,
- zakres regulacji czasu do 60 minut, z funkcją pracy ciągłej,
- funkcja nawilżania – bezpośredni wtrysk wody do komory roboczej, sterowanie mechaniczne, przyłącze wody ¾" z tyłu obudowy,
- funkcja grilla,
- podwójnie szklone drzwi ze stali nierdzewnej i ze swobodnym przepływem powietrza, mogą być całkowicie otwarte w celu ułatwienia czyszczenia,
- ALFA43GH:
  - obudowa ze stali nierdzewnej, komora ze stali emaliowanej,
  - zestaw 4 tac: 2 x ref. 3820 (stal powlekana) i 2 x ref. 3729 (ruszt chromowany) w wyposażeniu standardowym,
  - jeden wentylator o stałym kierunku obrotu,
- ALFA143GH:
  - obudowa i komora ze stali nierdzewnej,
  - tace piekarnicze lub tace GN1/1-20 za dopłatą,
  - dwa wentylatory o zmiennym kierunku obrotu, obracające się w przeciwnych kierunkach.

Akcesoria patrz strona 61

ALFA43GH

ALFA143GH

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece konwekcyjne ALFA ze sterowaniem ręcznym

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**ALFA43**	**ALFA142XM**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	602 x 584 x 537	780 x 715 x 562
Liczba tac / wymiary [mm]	4 / 435 x 320*	4 / 600x400 mm lub GN1/1**
Odstęp pomiędzy tacami [mm]	80	77
Zasilanie [V]	230	230 lub 400
Moc [W]	3000	5500
Cena netto [PLN]	2 996,-	6 392,-

* - ref. 3820, patrz tabela poniżej; ** - o głębokości 20 mm, dostarczane opcjonalnie, patrz tabela poniżej;

- zakres regulacji temperatury od 50 do 250°C,
- zakres regulacji czasu do 60 minut, z funkcją pracy ciągłej,
- jeden wentylator, w piecu ALFA142XM o zmiennym kierunku obrotu,
- podwójnie szklone drzwi ze stali nierdzewnej, ze swobodnym przepływem powietrza, mogą być całkowicie otwarte w celu ułatwienia czyszczenia,
- ALFA43:
  - obudowa i komora ze stali emaliowanej,
  - zestaw 4 tac, ref. 3820 (stal powlekana) w wyposażeniu standardowym,
- ALFA142XM - obudowa i komora ze stali nierdzewnej.

ALFA43

ALFA142XM

AKCESORIA ALFA43 (435 x 320 mm)		
Opis	**Ref.**	**Cena**
Ruszt chromowany	**3729***	329,-
Ruszt falowany do bagietek	**3735***	437,-
Taca powlekana	**3820***	179,-
Aluminiowa taca perforowana	**3755***	773,-
Taca z powłoką non-stick	**3780***	312,-
Komora rozrostowa na 10 tac	**LEV41XV****	3 982,-

AKCESORIA ALFA142/143/144 (600 x 400 mm)		
Opis	**Ref.**	**Cena**
Ruszt chromowany	**3805***	487,-
Ruszt falowany do bagietek	**3810***	632,-
Taca aluminiowa	**3743***	441,-
Aluminiowa taca perforowana	**3751***	769,-
Komora rozrostowa na 10 tac	**LEV141XV****	5 942,-

* - zestaw 4 tac / rusztów; ** - z nawilżaniem

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec ALFA43XEH ze sterowaniem elektronicznym i funkcją nawilżania

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**ALFA43XEH**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	602 x 584 x 537
Liczba tac / wymiary [mm]	4 / 435 x 320
Odstęp pomiędzy tacami [mm]	80
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	3000
Cena netto [PLN]	4 504,-

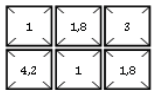
- zakres regulacji temperatury od 50 do 280°C,
- zakres regulacji czasu do 99 minut, z funkcją pracy ciągłej,
- 40 programów pieczenia, funkcja przegrzania z opóźnionym startem,
- podwójnie szklone drzwi ze stali nierdzewnej i ze swobodnym przepływem powietrza, mogą być całkowicie otwarte w celu ułatwienia czyszczenia,
- obudowa ze stali nierdzewnej, komora ze stali emaliowanej,
- jeden wentylator o zmiennym kierunku obrotu (co 2 minuty),
- funkcja nawilżania – bezpośredni wtrysk wody do komory roboczej, sterowanie mechaniczne, przyłącze wody ¾" z tyłu obudowy,
- 4 tace 435 x 320 mm dostarczane w standardzie.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Trzon kuchenny gazowy z piekarnikiem elektrycznym konwekcyjnym

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**B9GMXI**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	900 x 600 x 900
Liczba palników	6
Moc palników [kW]	1; 1,8; 3 4,2; 1; 1,8
Moc całkowita [kW]	12,8
Moc piekarnika [kW]	4,1
Pojemność piekarnika	4 x GN 1/1 lub taca 600 x 400 mm
Odległość pomiędzy tacami [mm]	75
Cena netto [PLN]	5 899,-

- trzon wolnostojący, gazowy, z piekarnikiem elektrycznym konwekcyjnym,
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej,
- wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 30,
- piekarnik konwekcyjny,
- regulacja manualna, zakres regulacji temperatury piekarnika: 50- 250 °C,
- piekarnik: 8 funkcji, zakres regulacji czasu od 1 – 60 ‘ + regulacja indywidualna.



Moc palników [kW]

B9GMXI

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

CONTI

ESPRESSO MACHINE

EKSPRESY DO KAWY

PROSTO Z KSIĘSTWA MONACO

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy do kawy
CC 100

CONTI ESPRESSO MACHINE

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**1 grupowy**	**2 grupowy**	**3 grupowy**	
Wym. zew. (W x D x H) [mm]	400x512x500	704x512x500	919x512x500	
Poj. bojlera [l]	5	11	18	
Zasilanie [V]	230	230	230	400
Moc [W]	2500	3600	4700	6000
Cena netto [PLN]	8 731,-	11 152,-	13 572,-	

- innowacyjny system podgrzewania wody w bojlerze, który zapewnia stabilność temperatury zaparzania; nieograniczona liczba kaw zostanie zaparzona w tej samej temperaturze; zapewnia to także ekonomiczność pracy grzałek, czyli oszczędność energii (system PID),
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzania Pre-Infusion. we wszystkich modelach,
- możliwość ustawienia temperatury bojlera przez panel sterujący, we wszystkich modelach,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie,
- możliwość ustawienia trybu pracy eco – utrzymanie temperatury 60°C w trybie nocnym; umożliwia to szybkie uruchomienie ekspresu (w 5 min jest gotowy do pracy), nawet w modelach bez wyświetlacza,
- program automatycznego czyszczenia, niezależnie każdej grupy,
- możliwość zaprogramowania na wyświetlaczu przypomnienia o obowiązku czyszczenia ekspresu oraz wymianie uzdatniacza wody,
- możliwość sprawdzenia na wyświetlaczu ilości zrobionych kaw lub podanego wrzątku,
- dostępne modele w wersji Tall Cup do szklanek / kubków o wysokości do 148 mm,
- dostępne modele 1, 2, 3 grupowe, elektroniczne; modele 2, 3 grupowe także z wyświetlaczem,
- dostępne kolory: czarny, czerwony, biały
- **powyższe cechy dotyczą również modeli X-ONE TCI.**

FILTRY DO WODY
na str. 238

Dopłata za wersję Tall Cup do wszystkich modeli CC 100 i X-ONE TCI

Ref.	Cena netto [PLN]
Tall Cup	990,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy do kawy
X-ONE TCI

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**2 grupowy**	**3 grupowy**
Wym. zew. (W x D x H) [mm]	768x553x527	983x553x527
Poj. bojlera [l]	13	20
Zasilanie [V]	230	400
Moc [W]	3500	6000
Masa [kg]	58	65
Cena netto [PLN]	17 558,-	20 405,-

- niezależne mieszanie wody ciepłej i zimnej na każdą z grup; niezależne sterowanie każdą grupą; możliwość ustawienia grup na różne mieszanki kaw (różne temperatury zaparzania); niezależne ustawienie temperatury wody w dyszy do wrzątku (system Thermossifon),
- niezależna kontrola temperatury zaparzania, czasu zaparzania, ilości podawania gorącej wody,
- dwa poziomy kontroli pracy personelu –liczniki dzienny i total,
- bezpośredni odczyt ciśnienia: wody w sieci, zaparzania w grupie, pary,
- opatentowana dysza do wrzątku - mimo wysokiego ciśnienia woda nie rozpryskuje się,
- płynna regulacja ciśnienia pary z możliwością blokady; maksymalne ciśnienie bez blokady (funkcja flush),
- funkcja szybkiego zrzutu pary z instalacji dyszy do spieniania mleka; mleko nie jest rozcieńczane skroplinami wody,
- aż dwa niezależne przyciski do podawania wrzątku z możliwością osobnego ich zaprogramowania (objętości wody na przepływomierzach),
- innowacyjne ustawienie wrażliwości sondy mierzącej poziom wody w zależności od twardości wody (możemy przedłużyć okres użytkowania ekspresu),
- niezależne zawory odcinające grupy; możliwość pracy jednej grupy w trakcie czyszczenia innej,
- zabezpieczenia wyłączające ekspres w momencie braku wody w sieci,
- możliwość zaprogramowania na wyświetlaczu przypomnienia o obowiązku czyszczenia ekspresu oraz wymianie uzdatniacza wody,
- grupy wykonane z 8 różnych stopów metali, co dodatkowo pozwala zachować idealną temperaturę zaparzania kawy,
- wyświetlacz z możliwością wpisania własnego tekstu (np. nazwy firmy, nr telefonu serwisu itp.); podświetlane grupy, ergonomiczne przyciski,
- barista light.

ŚRODKI CZYSZCZĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy do kawy
MONTE CARLO
Multi Boiler Technology

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**2 grupowy**	**3 grupowy**
Wym. zew. (W x D x H) [mm]	868x612x566	1098x612x566
Poj. bojlera [l]	10	14
Zasilanie [V]	230-400	400
Moc [W]	4500-11500	5500-13000
Masa [kg]	70	86
Cena netto [PLN]	29 890,-	33 860,-

- 2 lub 3 niezależne bojlery o pojemności 0,9 litra, po jednym na każdą grupę,
- innowacyjny system podgrzewania wody, niezależnie w każdym bojlerze (stabilność temperatury zaparzania - wszystkie kawy zaparzane w tej samej temperaturze - system PID),
- napełnianie bojlerów podgrzaną wstępnie wodą,
- podgrzewane grupy z regulacją temperatury,
- system wstępnego zaparzania Pre-Infusion, sterowany niezależnie dla każdej grupy,
- podświetlanie grupy – barista light,

- jeden miedziany bojler do pary, izolowany termicznie, sterowany systemem PID, z napełnianiem automatycznym i dwiema sondami poziomu wody,
- graficzny wyświetlacz parametrów pracy, z niezależną kontrolą i sterowaniem, osobny dla każdej grupy,
- podświetlana klawiatura sterująca z dużymi przyciskami, osobna dla każdej grupy,
- jeden wspólny ekran dotykowy do kontroli i sterowania głównymi parametrami pracy,
- dwie sterowane elektrycznie dysze do wrzątku,
- dwie sterowane dźwigniami dysze do pary z izolacją termiczną, zabezpieczone warstwą zapobiegającą przywieraniu mleka,
- przystosowane do zaparzania napojów w szklankach o wysokości do 140 mm (Tall Cup),
- dostępne w dwóch kolorach: matowy czarny i matowy biały.

FILTRY DO WODY
na str. 238

ŚRODKI CZYSZCZĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

MŁYNKI DO KAWY

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Młynki do kawy
MAZZER

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**MINI MANUAL**	**LUX Automatic**	**SUPER JOLLY Automatic**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	168 x 340 x 470	180 x 380 x 560	190 x 420 x 610
Średnica żaren [mm]	58	61	64
Obroty silnika [obr/min]	1400	1400 (50 Hz) 1600 (60 Hz)	1400 (50 Hz) 1600 (60 Hz)
Pojemność zasobnika na kawę ziarnistą [kg]	0,6	1,2	1,2
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	250	250	350
Pojemność zasobnika na kawę zmieloną (dozownika) [g]	200	200	280
Masa pojedn. dozy [g]	5,5 - 8	5,5 - 8	5,5 - 8
Waga [kg]	10,2	11	14
Cena netto [PLN]	2 190,-	2 772,-	3 378,-

- młynki do kawy z płynną, mikrometryczną regulacją stopnia zmielenia ziaren i regulacją masy dozy zmielonej kawy.
- dostępne wersje modelu LUX: ze sterowaniem manualnym, czasowym, automatycznym.
- dostępne modele SUPER JOLLY:
  - Super Jolly Timer: młynek z wyłącznikiem czasowym,
  - Super Jolly Timer ST: młynek z wyłącznikiem czasowym, ubijak sprężynowy,
  - Super Jolly Automatic: młynek automatyczny,
  - Super Jolly Bag: młynek z uchwytem na torebki (wersja sklepowa).

Mini Manual

Lux Automatic

Super Jolly

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

FUTURMAT

EKSPRESY I MŁYNKI DO KAWY

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe
RUBY

FUTURMAT

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**Ruby Semi półautomatyczny**	**Ruby Electronic elektroniczny**	**Ruby Pro Semi półautomatyczny**	**Ruby Pro Electronic elektroniczny**
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	310 x 510 x 370	310 x 510 x 370	430 x 510 x 370	430 x 510 x 370
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	1500	1500	1500	1500
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16	16
Temp. zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97	93-97
Waga [kg]	18	18	25	25
Dostępność wersji (PR - pompa rotacyjna, PV - pompa wibracyjna) i kolorów – numery referencyjne do zamówień				
Zbiornik wody poj. 3 l	-	**CQG091A10N**	**CQG081A50N**	**CQG091A50N**
Zbiornik wody poj. 3 l	**CQG081A10R**	**CQG091A10R**	-	**CQG091A50R**
Przyłącze wody+PR	-	-	**CQG081D50N**	**CQG091D50N**
Przyłącze wody+PR	-	-	-	**CQG091D50R**
Przyłącze wody +PV	-	-	**CQG081V50N**	**CQG091V50N**
Przyłącze wody +PV	-	-	-	**CQG091V50R**
Cena netto [PLN]	5 850,-	5 940,-	6 877,-	6 965,-

- obudowa ze stali powlekanej warstwą ozdobnej emalii i z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- jedna dysza do pary i jedna dysza do wrzątku ze stali nierdzewnej, wszystkie umieszczone na przegubach umożliwiających płynną zmianę położenia,
- **pojemność bojlera 1,5 litra**, poziom sterowany elektronicznie,
- ekspres przygotowuje kawę nawet jeżeli poziom wody w zbiorniku jest minimalny, lub jeżeli bojler potrzebuje pobrać wodę po zrobieniu herbaty lub spienieniu mleka,
- ekspres nie przygotowuje kawy jeżeli właściwa temperatura bojlera nie została osiągnięta,
- podwójna ochrona elementów grzejnych: dodatkowo, oprócz termostatu bezpieczeństwa, urządzenie nie zacznie działać, jeżeli bojler nie jest gotowy do pracy,
- wykonany z komponentów używanych do produkcji w pełni profesjonalnych modeli: grupy, filtry, czujnik temperatury wody w bojlerze, dysze do wrzątku i pary,
- możliwość przygotowania jednej lub dwóch kaw jednocześnie oraz kaw w dozach,
- urządzenia dostępne w dwóch kolorach: **czerwonym** i **czarnym**, patrz tabela.

Ruby

Ruby Pro

ŚRODKI CZYSZCZĄCE na str. 256
FILTRY DO WODY na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe
OTTIMA

FUTURMAT

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**MTE 0925 dwugrupowy**	**MTE 0935 trzygrupowy**	**MTE 0925T dwugrupowy**	**MTE 0935T trzygrupowy**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	740 x 520 x 420	880 x 520 x 420	740 x 520 x 470	880 x 520 x 470
Pojemność bojlera [l]	11,5	18	11,5	18
Zasilanie [V]	230	230; 400	230	230; 400
Moc [W]	2600	3700	2600	3700
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97	93-97
Waga [kg]	50	61	54	65
Cena netto [PLN]	8 999,-	11 124,-	10 197,-	12 051,-

- wszystkie modele ze sterowaniem elektronicznym, wyposażone w 2 dysze do pary i 1 dyszę do wrzątku, program automatycznego czyszczenia, trzy sposoby podświetlenia klawiatury,
- modele Ottima MTE 0925T, MTE 0935T – podwyższone (TALL CUP - przystosowane do korzystania z wysokich szklanek do kawy latte 14 cm),
- obudowa wykonana ze stali powlekanej warstwą ozdobnej emalii oraz ze stali nierdzewnej,
- dysze ze stali nierdzewnej, umieszczone na przegubach, z płynną zmianę położenia,
- mocna i wytrzymała, dotykowa klawiatura do programowania i wyboru zaparzania jednej lub dwóch dużych lub małych kaw oraz przycisk do pracy ciągłej lub „STOP”,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie.

MTE 0925

FILTRY DO WODY
na str. 238

ŚRODKI CZYSZCZĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe
RIMINI

FUTURMAT

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**MFE 0814B jednogrupowy**	**MFE 0825B dwugrupowy**	**MFC 0924 dwugrupowy KOMPAKT**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 520 x 420	740 x 520 x 420	580 x 520 x 420
Pojemność bojlera [l]	8	13	8
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	3000	2600	3000
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97
Waga [kg]	45	54	49
Cena netto [PLN]	7 713,-	9 196,-	9 715,-

- Rimini MFE 0814 B / MFE 0825 B: półautomatyczne, 1 / 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku,
- Rimini MFC 0924: elektroniczny, 1 dysz1 do pary, 1 dysza do wrzątku, wersja COMPACT
- obudowa wykonana ze stali podwójnie powlekanej wysokoodporną warstwą ozdobnej emalii oraz z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- dysze ze stali nierdzewnej, wszystkie umieszczone na przegubach umożliwiających płynną zmianę położenia,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie.

MFC 0924

MFE 0825 B

FILTRY DO WODY na str. 238
ŚRODKI CZYSZCZĄCE na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe
RIMINI

FUTURMAT

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**MFE 0914 jednogrupowy**	**MFE 0925 dwugrupowy**	**MFC 0924T KOMPAKT dwugrupowy**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 520 x 420	740 x 520 x 420	580 x 520 x 470
Pojemność bojlera [l]	8	13	8
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	3000	2600	3000
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97
Waga [kg]	45	54	51
Cena netto [PLN]	8 380,-	10 225,-	11 291,-

- model Rimini MFE 0914: elektroniczny, 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku,
- model Rimini MFE 0925: elektroniczny, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku,
- model Rimini MFC 0924T: elektroniczny, 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku, model o zredukowanych wymiarach, podwyższony (TALL CUP - przystosowany do korzystania z wysokich szklanek do kawy latte 14 cm),
- obudowa wykonana ze stali podwójnie powlekanej wysokoodporną warstwą ozdobnej emalii oraz z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- dysze ze stali nierdzewnej, wszystkie umieszczone na przegubach umożliwiających płynną zmianę położenia,
- mocna i wytrzymała, dotykowa klawiatura do programowania i wyboru zaparzania jednej lub dwóch dużych lub małych kaw oraz przycisk do pracy ciągłej lub „STOP",
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie
- program automatycznego czyszczenia, trzy sposoby podświetlenia klawiatury.

MFC 0924T

MFE 0925

FILTRY DO WODY
na str. 238

ŚRODKI CZYSZCZĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe
ARIETE F3

FUTURMAT

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**MFS 082 dwugrupowy półautomatyczny**	**MFS 083 trzygrupowy półautomatyczny**	**MFS 091 jednogrupowy elektroniczny**	**MFS 092 dwugrupowy elektroniczny**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	770 x 570 x 460	940 x 570 x 460	610 x 570 x 460	770 x 570 x 460
Pojemność bojlera [l]	13	18	8	13
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400	230	230; 400
Moc [W]	3500	4600	3000	3500
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97	93-97
Waga [kg]	63	76	51	63
Cena netto [PLN]	14 165,-	15 982,-	13 170,-	15 630,-

- model MFS 082 – półautomatyczny, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku,
- model MFS 083 – półautomatyczny, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku,
- model MFS 091 – elektroniczny, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku,
- model MFS 092 - elektroniczny, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku (dostępna wersja Tall Cup),
- obudowa wykonana ze stali podwójnie powlekanej wysokoodporną warstwą ozdobnej emalii oraz z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- dwie dysze do pary i jedna dysza do wrzątku ze stali nierdzewnej, wszystkie umieszczone na przegubach umożliwiających płynną zmianę położenia,
- modele elektroniczne: mocna i wytrzymała, dotykowa klawiatura do programowania i wyboru zaparzania jednej lub dwóch dużych lub małych kaw oraz przycisk do pracy ciągłej lub „STOP”,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie,
- zawory pary ułatwiające pracę baristy: działanie na zasadzie otwórz/zamknij,
- modele elektroniczne wyposażone w program automatycznego czyszczenia i trzy sposoby podświetlenia klawiatury

MFS 091

MFS 092

ŚRODKI CZYSZCZĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe
ARIETE F3

FUTURMAT

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**MFS 092 W dwugrupowy elektroniczny**	**MFS 093 trzygrupowy elektroniczny**	**MFS 093 W trzygrupowy elektroniczny**	**MFS 094 czterogrupowy elektroniczny**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	770 x 570 x 460	940 x 570 x 460	940 x 570 x 460	1180 x 570 x 460
Pojemność bojlera [l]	13	18	18	24
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400	230; 400	230; 400
Moc [W]	3500	4600	4600	5000
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9	8-9
Ciśnienie pompy [bar]	16	16	16	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97	93-97
Waga [kg]	63	76	76	96
Cena netto [PLN]	17 734,-	17 901,-	20 005,-	20 662,-

- model MFS 092 W: elektroniczny, z wyświetlaczem, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku (dostępna wersja Tall Cup oraz Auto Steam – patrz str. 49),
- model MFS 093 – elektroniczny, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku (dostępna wersja Tall Cup oraz Auto Steam – patrz str. 49),
- model MFS 093W – elektroniczny, z wyświetlaczem, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku (dostępna wersja Tall Cup oraz Auto Steam – patrz str. 49),
- model MFS 094 – elektroniczny, 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku,
- obudowa wykonana ze stali podwójnie powlekanej wysokoodporną warstwą ozdobnej emalii oraz z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- dysze ze stali nierdzewnej, wszystkie umieszczone na przegubach umożliwiających płynną zmianę położenia,
- mocna i wytrzymała, dotykowa klawiatura do programowania i wyboru zaparzania jednej lub dwóch dużych lub małych kaw oraz przycisk do pracy ciągłej lub „STOP”,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie,
- zawory pary ułatwiające pracę baristy: działanie na zasadzie otwórz/zamknij,
- program automatycznego czyszczenia, trzy sposoby podświetlenia klawiatury

MFS 093

FILTRY DO WODY
na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

FUNKCJE WYŚWIETLACZA CYFROWEGO:

- cyfrowy licznik wydanych kaw z informacją zbiorczą lub osobną dla każdej grupy zaparzania,
- elektronicznie kontrolowana temperatura wody w bojlerze, sterowana za pośrednictwem wyświetlacza z dokładnością ±0,2°C,
- cyfrowy zegar i kalendarz, umożliwiający automatyczne włączenie/wyłączenie urządzenia o żądanej porze,
- funkcja oszczędności energii elektrycznej wyłączająca urządzenie zgodnie z zaprogramowanymi instrukcjami,
- pamięć wewnętrzna przechowująca parametry programu w przypadku awarii zasilania,
- funkcja samodiagnostyki wszystkich komponentów elektronicznych urządzenia (klawiatury, sondy, liczniki objętości),
- archiwum parametrów pracy urządzenia od dnia uruchomienia,
- licznik całkowitego zużycia wody z sygnalizacją potrzeby regeneracji lub wymiany filtra/uzdatniacza,
- możliwość wyboru 8 języków komunikacji,
- możliwość zaprogramowania wyświetlania tekstów reklamowych,
- czujnik bezpieczeństwa poziomu wody w bojlerze.

Urządzenia dostępne w czterech kolorach: **złotym**, **czerwonym**, **czarnym** i **białym**.

FILTRY DO WODY
na str. 238

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe z dźwignią
PALANCA

FUTURMAT

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**MF 00622B dwugrupowy**	**MF 00622BG dwugrupowy zasilanie gazowe**	**MF 00632B trzygrupowy**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	740 x 560 x 430/750	740 x 560 x 430/750	910 x 560 x 430/750
Pojemność bojlera [l]	13	13	18
Zasilanie [V]	230	230	230; 400
Moc [W]	2600	2600	3700
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	8-9	8-9
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	93-97	93-97
Waga [kg]	65	65	82
Cena netto [PLN]	12 700,-	13 000,-	15 555,-

- urządzenia wyposażone w dźwignię do zaparzania kawy, 2 dysze do pary i 1 dyszę do wrzątku,
- ciśnienie zaparzania osiągane jest za pomocą dźwigni ze sprężyną – najbardziej tradycyjny sposób zaparzania kawy, doceniany przez koneserów na całym świecie (istotne znaczenie ma więc odpowiedni stopień zmielenia kawy),
- obudowa wykonana ze stali podwójnie powlekanej wysokoodporną warstwą ozdobnej emalii oraz z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- poziom wody w bojlerze sterowany elektronicznie, napełnianie automatyczne,
- **w wersji z podgrzewaniem gazowym możliwość wyłączenia grzałek bojlera i utrzymywania temperatury za pomocą przyłącza gazu LPG,**
- moc grzewcza palnika: 2200 W,
- zużycie gazu: 173,5 g/godz.,
- przyłącze gazu: 3/8",
- opcjonalnie dostępna zewnętrzna pompa do zasilania ekspresu wodą w przypadku braku ciśnienia z sieci, np. w plenerze. **DOPŁATA: 1 384,- zł netto PLN**

MF 00622BG

ŚRODKI CZYSZCZĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Młynki do kawy

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**CT 1**	**CT 2**	**CT 2 INOX**	**LUXO**
Kolor	szary	szary	stal nierdzewna	srebrny (aluminium)
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	220 x 410 x 470	220 x 410 x 620	220 x 410 x 470	290 x 410 x 630
Średnica żaren [mm]	60	60	60	60
Zasobnik kawy ziarnistej [kg]	1	2	1	1
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	275	356	356	400
Pojemność dozownika [g]	300	600	600	600
Masa pojedynczej dozy [g]	5 - 12	5 - 12	5 - 12	5 – 12
Masa [kg]	8	9	9	18
Cena netto [PLN]	1 295,-	1 388,-	1 500,-	2 160,-

- model CT 1:
  - ręczny włącznik-wyłącznik mielenia,
  - obudowa z tworzywa sztucznego,
- model CT 2 / CT 2 INOX:
  - automatyczny włącznik-wyłącznik mielenia,
  - obudowa z tworzywa sztucznego / ze stali nierdzewnej,
- model LUXO:
  - automatyczny włącznik-wyłącznik mielenia,
  - model wyciszony (poziom hałasu 55 dB),
  - obudowa w kolorze srebrnym z polerowanego aluminium.

CT 1

CT 2

CT 2
stal nierdzewna

LUXO

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Młynek do kawy
Q9

QUALITY ESPRESSO

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**Q 9**
Dostępne kolory	złoty, szary, czarny, biały
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	194 x 370 x 608
Średnica żaren [mm]	64
Pojemność zasobnika kawy ziarnistej [kg]	1,5
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	525
Pojemność dozownika kawy zmielonej [g]	-
Masa pojedynczej dozy [g]	do 25
Masa [kg]	16
Cena netto [PLN]	5 124,-

- sterowanie elektroniczne,
- żarna ze wzmocnionej stali, zapewniają wyjątkową precyzję mielenia (do 0,006 mm) i długoletnią żywotność,
- idealny do obsługi dużej liczby klientów w najbardziej ruchliwych punktach,
- Dwa tryby pracy:
    - doza na żądanie – możliwość ustawienia dokładnej dozy (do 25 g),
    - mielenie na żądanie – każda doza podawana jest bezpośrednio do port-a-filtra.
- wyświetlacz cyfrowy z możliwością programowania i odpowiedniego ustawienia, co pozwala na wyeliminowanie tradycyjnego zbiornika na kawę mieloną,
- dostępny w kilku kolorach obudowy.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Automat VISION XPRESS

QUALITY ESPRESSO

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**VISION XPRESS**	**CUP WARMER**	**FRIDGE**
Wymiary	370 x 560 x 800	315 x 560	315 x 560
Pojemność bojlera [l]	5	-	-
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	4400	350	92
Ciśnienie zaparzania [bar]	8-9	-	-
Ciśnienie pompy [bar]	16	-	-
Temperatura zaparzania [°C]	93-97	-	-
Temperatura schładzania [°C]	-	-	+2°C do + 8°C
Wymiary zestawu [mm]	1000 x 560 x 800		
Cena netto [PLN]	29 400,-	3 990,-	5 680,-

- automat do napojów kawowych z wbudowanym wielofunkcyjnym panelem sterującym (8 funkcji) i kolorowym wyświetlaczem,
- możliwość zaparzania m.in. kawy z mlekiem, cappuccino, cafe late, espresso,
- pojemność zbiorników kawy ziarnistej: 2 x 1,2 kg,
- wydajność na godzinę: do 120 kaw, do 15 litrów wrzątku, do 20 litrów mleka.

VISION XPRESS AQV007 + CUP WARMER

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

ANIMO

EKSPRESY CIŚNIENIOWE

AUTOMATY TYPU INSTANT

AUTOMATY TYPU FRESH BREW

EKSPRESY PRZELEWOWE

WARNIKI

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe
OptiBean

ANIMO

model	[WxDxD] [mm]	wydajność [filiżanki/h]	instant 1 x 3,8 l.	instant 2 x 1,6 l.	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
OptiBean 2	402x564x790	90	X	-	230 / 2250	**16 275,-**
OptiBean 3	402x564x790	90	-	X	230 / 2250	**16 975,-**

- ekspresy ciśnieniowe do profesjonalnego przygotowywania espresso, cappuccino, kawy z cremą, kawy latte, i innych napojów gorących na bazie świeżo zmielonych ziaren,
- 1 pojemnik na świeże ziarna kawy z młynkiem, pojemność zbiornika 1,5 kg;
- 1 lub 2 pojemniki na produkty typu instant (np. mleko, czekolada),
- podwójna wylewka kawy, wysokość wylewki kawy regulowana: 60 – 115 mm (odpowiednia również dla dzbanków i Tall Cup,
- oddzielna wylewka wrzątku, wysokość wylewki wrzątku: 167 mm,
- panel sterujący w formie programowalnych przycisków o przejrzystym układzie, podświetlony (możliwość wyboru różnych kolorów podświetlenia – system OptiLight),
- tryb eko – inteligentny, energooszczędny tryb pracy,
- wskaźnik pełnego pojemnika na fusy oraz wskaźnik pełnego pojemnika ociekacza,
- licznik wydanych napojów,
- podłączenie do sieci wodociągowej 3/4",
- automatyczny program czyszczenia.
- **opcjonalnie:**
  - wersja XL – większy zaparzacz (dla kaw powyżej 300 ml)
  - biały lub czarny panel frontowy (drzwi) urządzenia **– dopłata: 295,- netto PLN**
  - dowolny kolor z palety RAL – indywidualne zamówienie i wycena

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Automaty typu instant
OptiVend

ANIMO

model	[WxDxH] [mm]	wydajność [filiżanki/h]	pojemność bojlera [l]	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
OptiVend 21 s	248 x 501 x 569	360	2,7	230 / 3275	**6 197,-**
OptiVend 42	408 x 521 x 569	360	5,5	230 / 3275	**9 315,-**
OptiVend 43					**9 720,-**
OptiVend 22 TS	408 x 521 x 686	360	5,5	230 / 3275	**10 328,-**
OptiVend 42 TS					**11 138,-**

Modele OptiVend - w zależności od ilości pojemników na instant i mieszalników:

wersja	OV 21 s	OV 42	OV 43	OV 22 TS	OV 42 TS
szt. poj. instant 5,1 l	-	-	-	1	-
szt. poj. instant 2,3 l	2	4	4	2	4
szt. poj. instant 1,2 l	-	-	-	-	-
ilość mieszalników	1	2	3	3	2

- czas przygotowywania filiżanki napoju: 5 – 12 sekund,
- system mieszalników zapewnia doskonałe łączenie składników,
- wysokoobrotowy, regulowany silnik mieszalnika zapewnia najwyższej jakości napoje,
- możliwość wyboru mocy kawy oraz ilości mleka lub cukru, guzik START,
- wysokość wylewki: OV s i OV regulowana 60 – 115 mm, OV TS – do 235 mm,
- proste menu, wyświetlacz LCD, programowalne guziki wyboru napoju,
- licznik wydanych napojów,
- izolowany bojler i obudowa ze stali nierdzewnej,
- wskaźnik zakamienienia, program czyszczenia,
- podłączenie do sieci wodociągowej 3/4",
- energooszczędny tryb pracy,
- dostępne w wersjach: biały, czarny i czerwony.

OptiVend s

OptiVend NG

OptiVend TS NG

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Automaty typu fresh brew
OptiFresh Bean i OptiFresh

ANIMO

model	[WxDxH][mm]	wydajność [filiżanki/h]	poj. zbiornika na kawę [l/gr]	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
OptiFresh Bean 2	403x573x790*	130	5,9 /2200 (ziarno)	230 / 2250	**12 880,-**
OptiFresh Bean 3					**14 175,-**
OptiFresh Bean 4					**15 120,-**
OptiFresh 2	403x573x790*	130	5,1/1800 (miel.)	230 / 2250	**11 515,-**
OptiFresh 3					**12 740,-**
OptiFresh 4					**13 755,-**

*wysokość bez pojemnika na ziarna kawy, wys. pojemnika na ziarna – 91 mm

Modele OptiFresh i OptiFresh Bean - w zależności od ilości pojemników na instant i mieszalników:

model	OptiFresh (Bean)		
wersja	**2**	**3**	**4**
ilość poj. instant	1	2	3
ilość mieszalników	1	1	2

OptiFresh Bean

- Optifresh Bean - automat z młynkiem do mielenia ziaren, zaparzanie metodą przelewową,
- Optifresh – automat z pojemnikiem na mieloną kawę, zaparzanie metodą przelewową,
- możliwość przygotowania kawy, espresso i cappuccino, czekolady, kawy z mlekiem, kawy z cukrem, moccachino, latte macchiato, wrzątku i herbaty, ciepłego mleka - w zależności od wyboru wersji (ilość pojemników na instant) i rodzaju dodanych napojów instant,
- w wersji OptiFresh Bean przejrzysty pojemnik na ziarna kawy, młynek mielący ziarna bezpośrednio przed zaparzaniem,
- wysokość wylewki (regulacja): 60 – 115 mm (filiżanki), 167 mm (dzbanek 1 l)
- oddzielny kranik do gorącej wody,
- regulowana moc kawy, przycisk stop,
- liczniki dzienny i zbiorczy, podłączenie do wody 3/4",
- duża komora na odpady (6,7 l), wskaźnik zapełnienia pojemnika na fusy,
- indywidualne ustawianie kolorów podświetlenia LED,
- automatyczny program czyszczenia, inteligentny tryb oszczędzania energii.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy przelewowe ComBi-Line seria CB

ANIMO

model	[WxD*xH] [mm]	[l / h] filiżanki/h	max poj. [l]	bojler [l] gorąca woda	czas zaparz.	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
CB 2x5	770x465* x 695	30 240	10	-	10 min/ 5 l	230 / 3200	**8 999,-**
CB 2x5 W	j.w.	j.w.	j.w.	4,2	j.w.	400 / 5400	**11 773,-**
CB 2x10	907x465* x 785	60 480	20	-	10 min./ 10 l	400 / 6200	**10 896,-**
CB 2x10 W	j.w.	j.w.	j.w.	5,6	j.w.	400 / 8400	**12 995,-**
CB 2x20	1015x500* x 890	90 720	40	-	14 min./ 20 l	400 / 9200	**13 683,-**
CB 2x20 W	j.w.	j.w.	j.w.	5,6	j.w.	400 / 11400	**15 848,-**
CB 2x40	1240 x 685 x 970	160 1280	80	-	14 min/ 40 l	400 / 18200	**19 766,-**

* wymiar z tacką ociekową

- ekspres przelewowy z filtrem okrągłym z podłączeniem do wody ¾ cala,
- urządzenia tej serii doskonale sprawdzają się wszędzie tam, gdzie w szczytowych momentach trzeba podać duże ilości kawy,
- termosy dwuścienne, podgrzewane,
- solidny wygląd i wysoka jakość dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej, i szklanego wskaźnika poziomu płynu,
- wbudowany zegar, licznik całkowitej i dziennej liczby wydawanych kaw
- panel sterujący LCD, menu dla użytkownika, operatora i serwisu
- optymalne zabezpieczenia: czujnik obecności termosu i położenia wylewki obrotowej,
- sygnał „kawa jest gotowa", licznik dzienny i zbiorczy,
- program odkamienienia,
- dla CB 2x5, 2x10, 2x20 dostępna wersja W – bojler z oddzielnym niekapiącym kranikiem do gorącej wody.

Akcesoria, s. 91

CB 2x10 W

CB 2x5

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy przelewowe
seria M-Line i M-Line MT

ANIMO

model	[WxDxH] [mm]	[l/h]/ [filiżanki/h]	podłącz. wody	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
M100	205x380 x 460*	18 l / 144 fil.	nie	230 / 2250	**1 580,-**
M200			tak		**2 083,-**
M200W	420x380 x 460*	14 l / 112 fil.	tak	230 / 3350	**5 472,-**
M102	420x380 x 460*	28 l / 224 fil.	nie	230 / 3500	**3 337,-**
M202			tak		**4 295,-**
M202W	620x380x 460*	36 l / 288 fil.	tak	400 / 6600	**8 134,-**
MT100	205x380x 595	18 l / 144 fil.	nie	230 / 2100	**1 437,-**
MT200			tak		**2 366,-**
MT200W	420x380x650	14 l / 112 fil.	tak	230 / 3200	**6 085,-**

*wysokość bez drugiego dzbanka

- M100/M200: ekspresy przelewowe pojedyncze, M102/M202: ekspresy przelewowe podwójne,
- M200W/M202W: ekspresy z podłączeniem do wody ¾ cala i kranikiem z gorącą wodą,
- seria M-Line: kawa zaparzana w dzbankach szklanych – 1,8 l,
  modele M100/M200/M200W – dostarczane z 2 dzbankami,
  modele M102/M202/M202W – dostarczane z 4 dzbankami
- MT100 - ekspres do termosów 2,1 l z pompką ze zbiornikiem na wodę,
- MT 200 - ekspres do termosów 2,1 l z pompką z podłączeniem do wody,
- MT 200W - ekspres przelewowy do termosów-pojemników 2,4 l
  z podłączeniem do wody i oddzielnym kranikiem do gorącej wody,
- Seria MT: standardowo dostarczane bez termos
- Czas zaparzania: M100/M200 (W) – 6-8 min. /1 dzbanek,
  MT 100/MT 200 (W) – 7-10 min. / 1 termos
- sygnał „kawa jest gotowa", wskaźnik zakamienienia.

Akcesoria, s. 91

Dzbanki i termosy, s. 88

M100

M102/M202

M200W

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy przelewowe

ANIMO

Excelso

model	[WxDxH] [mm]	[l/h]/ [filiżanki/h]	czas zaparz.	[V]/ [W]	cena netto [PLN]
Excelso	190x370x433	18 l / 144 fil.	5-6 min.	230 / 2250	**1 090,-**
Excelso T	190x370x477	18 l / 144 fil.	6-7 min.	230 / 2100	**1 257,-**
Excelso Tp	190x370x582	18 l / 144 fil.	6-7 min.	230 / 2100	**1 347,-**

- ekspresy przelewowe z własnym zbiornikiem,
- Excelso– 2 zintegrowane, samoregulujące temperaturę płyty grzewcze, (1 szklany dzbanek o poj. 1,8 l w zestawie)
- Excelso T – zaparzanie kawy do termosu dzbanka o poj. 2 l (termos w zestawie)
- Excelso TP – zaparzanie kawy do termosu z pompką o poj. 2,1 l (dostarczany bez termosu)

Excelso

Excelso T

Excelso Tp

Termosy i dzbanki do ekspresów przelewowych serii M-Line i Excelso

model	[ØxH] [mm]	Ref.	Cena netto [PLN]
Termos z pompką 2,1 l (stal nierdzewna),	155 x 335 (455)	10419	**290,-**
Termos pojemnik 2,4 l z kranikiem i wskaźnikiem (stal nierdzewna)	175x386	50241	**851,-**
Termos – dzbanek (stal nierdzewna) **1 l**	142 x 180	08436	**99,-**
Termos – dzbanek (stal nierdzewna) **1,5 l**	142 x 190	08419	**126,-**
Termos – dzbanek (stal nierdzewna) **2 l**	142 x 222	08420	**135,-**
Dzbanek szklany – pojemność 1,8 l	**[H]** - 160 mm	08820	**61,-**

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Perkolatory

Professional PercoStar

ANIMO

model	[Ø x H] [mm]	pojemność [l /filiżanek]	czas zaparz. (max pojemność)	podłącz. wody	[l / h]	[V]/ [W]	Cena netto [PLN]
25P	212 x 385	3,2 l / 25 fil.	17 min.	nie	10	230/1115	**1 028,-**
40P	212 x 460	5 l / 40 fil.	27 min.	nie	10	230 / 1115	**1 099,-**
80P	250 x 525	10 l/ 80 fil.	42 min.	nie	13	230 / 1370	**1 843,-**
80PVW				tak			**2 055,-**
110P	250 x 640	15 l / 110 fil.	48 min.	nie	20	230 / 1870	**2 091,-**
110 PVW				tak			**2 268,-**

- ekspresy do zaparzania kawy (w zależności od wersji, z podłączeniem do wody lub bez),
- system regulowania temperatury zapewnia wysoką jakość i smak kawy przez długi czas,
- bezpieczny system podgrzewania wody,
- wykonanie stal nierdzewna,
- wskaźnik poziomu kawy,
- niekapiący kranik.

25P

40P

80P

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Warniki do wody
Seria WK i 5HWA

ANIMO

model	[Ø x H][mm]	poj. bojlera [l]	podgrz. (max poj.)	wydajn. [l / h]	[V]/ [W]	Cena netto [PLN]
WKT 10 n HA	225 x 505	10	17 min.	30	230 / 3200	**2 573,-**
WKT 10 n VA	225 x 505	10	17 min.	30	230 / 3200	**3 083,-**
WKT 20 n HA	305 x 560	20	34 min.	30	230 / 3200	**2 999,-**
WKT 20 n VA	305 x 560	20	34 min.	30	230 / 3200	**3 389,-**
model	**[WxD x H][mm]**	**poj. bojlera [l]**	**podgrz. (max poj.)**	**wydajn. [l / h]**	**[V]/ [W]**	**Cena netto [PLN]**
WKT 3n HA	215 x 280 x 445	3	8 min.	21	230 / 2100	**1 969,-**
WKT 3n VA	215 x 280 x 445	3	8 min.	21	230 / 2100	**2 520,-**

- warniki do gorącej wody z niekapiącym kranikiem (z podłączeniem do wody lub bez, w zależności od opcji),
- warniki WKT10 n VA, WKT 20 n VA, WKT 3 n VA – z podłączeniem do wody ¾ cala,
- model WKT 3n – z tacką ociekową
- regulowany termostat nagrzewający wodę do 97°C,
- bezpieczny system podgrzewania wody.

WKT 3n

WKT seria n

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Filtry i akcesoria do automatów i ekspresów

ANIMO

model	opis	ref.	cena netto [PLN]
Filtry papierowe do kawy *			
CB 2x5	101/317	01115	**179,-**
CB 2x10	152/457	01116	**242,-**
CB 2x20	203/533	01117	**311,-**
CB 2x40	280/635	01131	**582,-**
Excelso M-Line i M-Line MT	90/250	01088	**87,-**
Inne akcesoria			
Pompa Flojet (zestaw) **		93500	**943,-**
Filtr do parzenia herbaty	do pojemn. CN5	57003	**351,-**
Filtr do parzenia herbaty	do pojemn. CN10	57005	**366,-**
Filtr do parzenia herbaty	do pojemn. CN20	57011	**495,-**
Filtr do parzenia herbaty	do pojemn. CN40	57007	**554,-**
Rurka do napełniania	do pojemn. CN5	17018	**361,-**
Rurka do napełniania	do pojemn. CN10	17019	**361,-**
Rurka do napełniania	do pojemn. CN20	17020	**396,-**
Rurka do napełniania	do pojemn. CN40	17004	**510,-**

* filtry pakowane w kartonach po 1000 szt.
** w skład zestawu wchodzi: pompa, (230V / 60 W), pojemnik na wodę (butla) 18l, wąż łączący 6 m
*** w skład zestawu do parzenia herbaty w termosach do Combi-Line wchodzi: dysk z zaparzaczem oraz rurka do napełniania

1 l

1,85 l

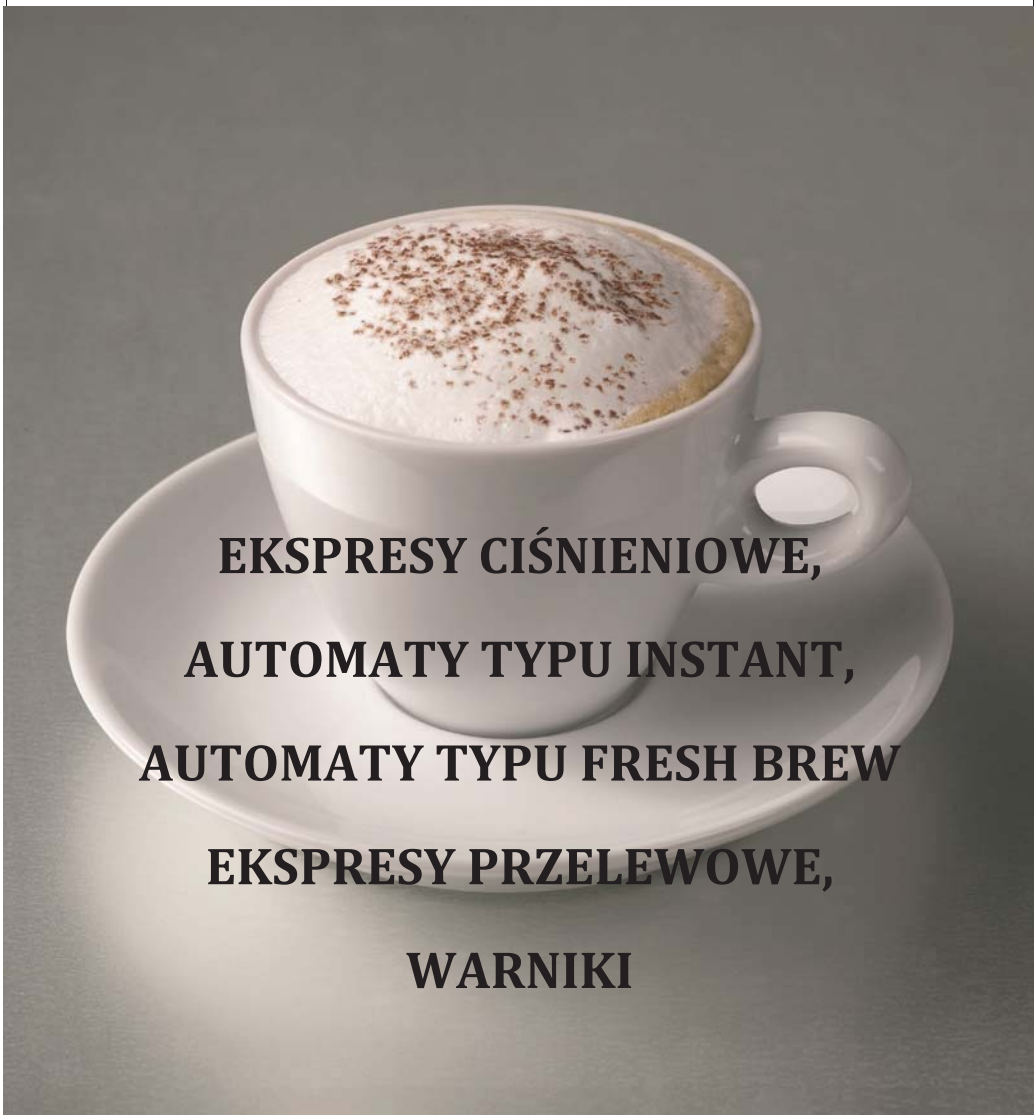
2,1 l

2,4 l

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

BRAVILOR BONAMAT



EKSPRESY CIŚNIENIOWE,

AUTOMATY TYPU INSTANT,

AUTOMATY TYPU FRESH BREW

EKSPRESY PRZELEWOWE,

WARNIKI

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy ciśnieniowe
Esprecious

BRAVILOR BONAMAT

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**Esprecious 11**	**Esprecious 12**	**Esprecious 21**	**Esprecious 22**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)	330 x 570 x 660			
Moc / zasilanie [W / V]	2250 / 230			
Wysokość wylewki kawy	60-130 mm, regulowana			
Wysokość wylewki wrzątku	135 mm			
1 młynek o poj. zb. 1,4 kg	X	X		
2 młynki o poj. zb. 0,7 kg			X	X
1 pojemnik instant 3,2 l	X		X	
2 pojemniki instant 1,3 l		X		X
Wydajność na godzinę [filiżanki]	espresso – ok. 83,	kawa z cremą – ok. 83,	instant – ok. 240	
Cena netto [PLN]	17 180,-		19 180,-	

- ekspresy ciśnieniowe do profesjonalnego przygotowywania espresso, cappuccino, kawy z cremą, kawy latte, i innych napojów gorących na bazie świeżo zmielonych ziaren,
- wbudowany młynek/ki i pojemnik/i na czekoladę/mleko typu instant,
- panel sterujący w formie ekranu dotykowego o przejrzystym układzie, podświetlony (możliwość wyboru dowolnego koloru z pełnej palety RGB),
- młynek wyposażony w żarna ceramiczne, zaparzacz ze stali nierdzewnej,
- tryb eko – inteligentny, energooszczędny tryb pracy,
- wskaźnik pełnego pojemnika na fusy oraz wskaźnik pełnego pojemnika ociekacza,
- unikalny system gorącej wody – woda do kawy podgrzewana tylko raz,
- licznik dzienny i zbiorczy,
- podłączenie do sieci wodociągowej 3/4",
- automatyczny program odkamieniania i płukania.

FILTRY DO WODY
na str. 238

Tabletki czyszczące (pojemnik 100 szt.)	
7.193.101.101	**Cena netto [PLN] - 80,-**

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

BRAVILOR BONAMAT

Automaty typu instant
Bolero

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**Bolero 1**	**Bolero 2**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)	203 x 429 x 584	
Moc / zasilanie [W / V]	2230 / 230	
Wysokość wylewki [mm]	106	
1 pojemnik instant 3,4 l	X	
2 pojemniki instant 1,5 l		X
Wydajność na godzinę [filiżanki]	240 (30 litrów)	
Cena netto [PLN]	3 404,-	4 252,-

Bolero 1

- proste i czytelne menu,
- specjalny system gorącej wody, poprawia smak napoju i zabezpiecza przed osadzaniem się kamienia,
- unikalny system miksera zapewnia doskonały przepływ składników (powłoka z teflonem),
- zamykany wylot pojemnika na instanty,
- energooszczędny tryb pracy,
- wskaźnik zapełnienia tacki ociekowej,
- podłączenie do sieci wodociągowej 3/4",
- wskaźnik zakamienienia, program odkamieniania i płukania,
- licznik dzienny i zbiorczy.

Bolero 2

Automat typu instant
Quinto

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**Quinto 322**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)	335 x 420 x 570
Moc / zasilanie [W / V]	2190 / 230
Wysokość wylewki [mm]	114
1 pojemnik instant 3,2 l	X
2 pojemniki instant 1,3 l	X
Wydajność na godzinę [filiżanki]	240 (30 litrów)
Cena netto [PLN]	5 116,-

- proste i czytelne menu,
- specjalny system gorącej wody, poprawia smak napoju i zabezpiecza przed osadzaniem się kamienia,
- unikalny system miksera zapewnia doskonały przepływ składników (powłoka z teflonem),
- zamykany wylot pojemnika na instanty,
- podłączenie do sieci wodociągowej 3/4",
- wskaźnik zakamienienia, program odkamieniania i płukania,
- licznik dzienny i zbiorczy.

Quinto 422

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Automat typu fresh brew
FreshGround

BRAVILOR BONAMAT

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**310**	**XL 510**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	335 x 505 x 901	477 x 505 x 901
Wydajność [filiżanki /h] kawy świeżo parzonej napoi typu instant	 140 240	 140 240
Czas przygotowywania (filiżanki) kawa świeżo parzona napój typu instant	 23 sek. 11 sek.	 23 sek. 11 sek.
Pojemność zbiorników [l]	1 x 3,2 (kawa świeżo parzona) 2 x 1,3 (napój typu instant)	1 x 3,2 (kawa świeżo parzona) 4 x 1,3 (napój typu instant)
Wysokość wylewki [mm] filiżanka dzbanek	 123 179	 123 179
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2300	2300
Cena netto [PLN]	13 012,-	14 076,-

- automaty z młynkiem ze stali nierdzewnej do świeżo parzonej kawy w ziarnach metodą przelewową,
- model 310 przygotowuje kawę, espresso i cappuccino, czekoladę, kawę z mlekiem, moccachino, espreschoc, wrzątek oraz ma przycisk do dodania mleka do kawy,
- model XL 510 przygotowuje kawę, espresso i cappuccino, czekoladę, kawę z mlekiem, moccachino, espreschoc, wrzątek oraz ma przycisk do dodania mleka i cukru do kawy,
- przejrzysty pojemnik na ziarna kawy, młynek mielący ziarna bezpośrednio przed zaparzaniem każdej filiżanki kawy,
- wysuwany pojemnik ociekacza,
- wskaźnik zapełnienia pojemnika na fusy,
- liczniki dzienny i zbiorczy,
- pięć standardowych kolorów podświetlenia LED i jeden kolor dowolnie ustawiany,
- automatyczny program do odkamieniania oraz czyszczenia,
- podłączenie do wody 3/4",
- opcjonalnie dostępne z wrzutnikiem do monet (50 gr, 1, 2 i 5 zł) (**dopłata 1 700,- PLN + VAT**).

FILTRY DO WODY
na str. 238

Akcesoria, patrz strona 88

FreshGround 310

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Automat typu fresh brew
FreshMore XL

BRAVILOR BONAMAT

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**XL 330**	**XL 420**	**XL 511**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	477 x 505 x 800		
Wydajność kawa [l/h]	ok. 20 (160 filiżanek)		
Wydajność instant [l/h]	ok. 30 (240 filiżanek)		
Pojemność pojemników [l]	3 x 3,2	2 x 3,2 / 2 x 1,3	1 x 3,2 / 4 x 1,3
Wysokość wylewki [mm]	pod filiżankę – 123	pod dzbanek - 179	
Zasilanie [V]	230		
Moc [W]	2300		
Cena netto [PLN]	12 180,-	12 180,-	12 180,-

- automaty ze stali nierdzewnej do świeżo parzonej kawy mielonej i napojów typu instant,
- model XL 330 do przyrządzania kawy, espresso, cappuccino, czekolady, kawy z mlekiem, moccachino, ekspreschoc, z oddzielną wylewką do wrzątku i przyciskiem do dodawania mleka do kawy,
- model XL 420 do przyrządzania kawy, espresso, cappuccino, czekolady, kawy z mlekiem, moccachino, ekspreschoc, z oddzielną wylewką do wrzątku i przyciskiem do dodawania mleka i cukru do kawy,
- model XL 511 do przyrządzania kawy, kawy bezkofeinowej, espresso, cappuccino, czekolady, kawy z mlekiem, moccachino, ekspreschoc, z oddzielną wylewką do wrzątku i przyciskiemdo dodawania mleka i cukru do kawy,
- od trzech do pięciu pojemników na produkty,
- szerokie możliwości programowania,
- czas zaparzania filiżanki 20 sekund,
- licznik dzienny i zbiorczy,
- oddzielny przycisk do podawania wrzątku,
- wsuwany ociekacz,
- automatyczny program do odkamieniania oraz czyszczenia,
- podłączenie do wody 3/4",
- opcjonalnie dostępne z wrzutnikiem na monety (50 gr, 1, 2 i 5 zł), **dopłata 1 700,- PLN + VAT**.

AKCESORIA DO AUTOMATÓW FRESH BREW			
Opis	Podstawa/szafka mała 317x505x851 mm	Podstawa/szafka XL 457x505x851 mm	Filtr papierowy w rolkach (karton z 4 rolkami, 1 rolka ok. 2000 porcji)
Ref.	**7.231.108.101**	**7.231.109.101**	**7.152.101.101**
Cena netto [PLN]	2 100,-	2 600,-	230,-

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy przelewowe
Mondo, Matic

BRAVILOR BONAMAT

PARAMETRY TECHNICZNE							
Model	**Mondo 2 1 system zaparzania**	**Mondo Twin 2 systemy zaparzania**		**Matic 2 1 system zaparzania**	**Matic Twin 2 systemy zaparzania**	
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	195 x 406 x 446	404 x 406 x 446		195 x 406 x 446	404 x 406 x 446	
Wydajność [l/h] [filiżanki/h]	18 144	28 224		15 120	24 192	
Podłączenie do wody	nie	nie		tak	tak	
Max. pojemność	2 dzbanki (24 filiżanki)	4 dzbanki (48 filiżanek)		2 dzbanki (24 filiżanki)	4 dzbanki (48 filiżanek)	
Czas zaparzania	5 min/1 dzbanek	6 min/2 dzbanki		6 min/1 dzbanek	7 min/2 dzbanki	
Płyty grzewcze [szt.]	2	4		2	4	
Zasilanie [V]	230	230	400	230	230	400
Moc [W]	2140	3460	4280	2140	3460	4280
Cena netto [PLN]	1 584,-	3 352,-		2 084,-	4 300,-	

- modele Mondo: ekspres przelewowy z własnym zbiornikiem wody, sterowanie ręczne,
- modele Matic: ekspres przelewowy z podłączeniem do wody ¾ cala, sterowanie elektroniczne, z programowaniem cyfrowym i selekcją ilości zaparzanej kawy (1/4, 1/2, cały dzbanek),
- koszyk na filtry papierowe wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej,
- zintegrowane płyty grzewcze,
- sygnał „kawa jest gotowa", wskaźnik zakamienienia,
- szybkie i łatwe zaparzanie kawy w szklanych dzbankach,
- Mondo 2 i Matic 2 dostarczane z 2 dzbankami,
- Mondo Twin i Matic Twin dostarczane z 4 dzbankami.

Mondo 2

Matic Twin

OPCJONALNIE: zabezpieczenie dzbanków – kosz na specjalnych magnesach zabezpieczający dzbanek postawiony na płycie górnej
Cena netto [PLN] – 128,- zł

Akcesoria, patrz strona 92

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy przelewowe
seria TH

BRAVILOR BONAMAT

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**TH**	**THa**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	235 x 406 x 545	235 x 406 x 545
Podłączenie do wody	nie	tak
Wydajność [l/h] Wydajność [filiżanki/h]	19 152	18 144
Max. pojemność [l]	2,2	2.2
Czas zaparzania	7 min/2,2 l	8 min/2.2 l
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2310	2310
Cena netto [PLN]	1 440,-	2 056,-

THa

- ekspres przelewowy z własnym zbiornikiem (TH),
- ekspres przelewowy z automatycznym napełnieniem – podłączenie do wody (THa),
- zaparzanie kawy bezpośrednio do przenośnego termosu Airpot Furento (opcja),
- koszyk na filtry papierowe wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej,
- sygnał „kawa jest gotowa",
- wskaźnik zakamienienia,
- szybkie i łatwe zaparzanie kawy bezpośrednio do termosu.

FILTRY DO WODY
na str. 238

Akcesoria do ekspresów przelewowych
seria TH

AKCESORIA	
Model / ref.	**Cena netto [PLN]**
Airpot station (na 2 termosy Airpot i dodatki), 615 x 325 x 155 mm, **7.211.005.201**	351,-
Termosy próżniowe Airpot Furento 2,2 l, z pompką:	
wkład i obudowa ze stali nierdzewnej, **7.171.331.101**	290,-
wkład szklany, obudowa stal nierdzewna, **7.171.330.101**	257,-
wkład szklany, obudowa z plastiku, czarny, **7.171.336.101**	257,-
wkład szklany, obudowa z plastiku, czerwony, **7.171.337.101**	257,-
wkład szklany, obudowa z plastiku, granatowy, **7.171.338.101**	257,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy przelewowe

RLX

BRAVILOR BONAMAT

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**RLX 75**		**RLX 575**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H)	475 x 509 x 611 mm		705 x 509 x 611 mm
Wydajność [l/h]: kawa / wrzątek	13 (105 filiżanek) / 18		26 (210 filiżanek) / 18
Max. pojemność: kawa / wrzątek	1 termos (2,2 litra)/ 1,8 litra		2 termosy(2 x 2,2 litra) / 1,8 litra
Czas zaparzania	7 min /1 kontener		7 min / 2 kontenery
Zasilanie [V]	230	400	400
Moc [W]	2065	3975	6040
Cena netto [PLN]	6 936,-		10 008,-

- eleganckie ekspresy przelewowe do barów i bufetów z podłączeniem do wody ¾",
- świeżo parzona, wyśmienita kawa przelewowa zawsze pod ręką,
- solidny wygląd i wysoka jakość, koszyk na filtry ze stali nierdzewnej,
- sygnał „kawa jest gotowa" i wskaźnik zakamienienia,
- niezmienna, wysoka jakość kawy: kontenery utrzymują najwyższą jakość kawy,
- łatwa obsługa i konserwacja.

RLX 575

Akcesoria, patrz strona 92

FILTRY DO WODY na str. 238

Perkolatory

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**45**	**75**
Wymiary zewnętrzne (Ø x H) [mm]	205 x 452	270 x 440
Wysokość wylewki	115 mm	
Pojemność [l]	6	10
Wydajność [l / h]	10	15
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	950	1500
Cena netto [PLN]	704,-	808,-

- ekspresy przelewowe bez podłączenia do wody,
- wykonanie stal nierdzewna, podwójne ścianki,
- szklany wskaźnik poziomu kawy, filtr ze stali nierdzewnej,
- bezpieczny system podgrzewania wody.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy przelewowe

Novo i Iso

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**Novo**	**Iso**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	214 x 391 x 424	214 x 391 x 465
Wydajność [l/h] Wydajność [filiżanki/h]	18 144	18 144
Max. pojemność	1 dzbanek	1 termos 2 l
Czas zaparzania	5 min/1 dzbanek	6 min / 2 litry
Płyty grzewcze [szt.]	2	-
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2115	2000
Cena netto [PLN]	1 096,-	1 260,-

- ekspresy przelewowe z własnym zbiornikiem,
- Novo – 2 zintegrowane, samoregulujące temperaturę płyty grzewcze,
- sygnał „kawa jest gotowa”,
- wskaźnik zakamienienia,
- Novo - szybkie i łatwe zaparzanie kawy w szklanych dzbankach (1 w zestawie),
- Iso - szybkie i łatwe zaparzanie kawy w 2 litrowym termosie (1 w zestawie).

Akcesoria do ekspresów przelewowych

Novo, Iso, Mondo, Matic, TH, RLX

AKCESORIA	
Model / ref.	**Cena netto [PLN]**
Filtry papierowe (1000 szt., opakowanie 4 x 250 filtrów), **7.150.101.101**	67,-
Dzbanki do Novo, Mondo, Matic 1,7 l:	
dzbanek szklany, **7.170.602.101**	61,-
durabel, dno stal nierdzewna, **7.171.701.201**	106,-
dzbanek ze stali nierdzewnej, **7.170.901.401**	98,-
Termos próżniowy do Iso 2 l, **7.171.322.201**	135,-

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy przelewowe
seria B

BRAVILOR BONAMAT

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**B5**	**B10**	**B20**	**B40**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	635 x 440 x 799	955 x 512 x 840	1173 x 600 x 947	1305 x 652 x 1101
Wydajność [l/h] Wydajność [filiżanki/h]	30 240	60 480	90 720	145 1160
Max. pojemność [l]	10	20	40	80
Czas zaparzania	10 min/5 litrów	10 min/10 litrów	14 min/20 litrów	17 minut/40 litrów
Zasilanie [V]	230	400	400	400
Moc [W]	3130	6180	9240	15120
Cena netto [PLN]	9 196,-	11 044,-	14 020,-	20 264,-

- ekspres przelewowy z filtrem okrągłym z podłączeniem do wody ¾ cala,
- urządzenia tej serii doskonale sprawdzają się wszędzie tam, gdzie w szczytowych momentach trzeba podać duże ilości kawy,
- kawa parzona jest bezpośrednio do dwóch termosów na zmianę; następnie termosy te można przenieść w miejsce, w którym będzie podawana kawa (można je ustawić jeden na drugim),
- termosy dwuścienne, podgrzewane ze wskaźnikiem ilości kawy i niekapiącym kranikiem,
- solidny wygląd i wysoka jakość dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej,
- wbudowany zegar, licznik całkowitej i dziennej liczby wydawanych kaw oraz rurka do sprawdzania poziomu zawartości,
- optymalne zabezpieczenia: czujnik obecności termosu i położenia wylewki obrotowej,
- sygnał „kawa jest gotowa", licznik dzienny i zbiorczy, wbudowany zegar,
- wskaźnik zakamienienia i system odkamienienia.

B

B HW

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Ekspresy przelewowe
seria B HW

BRAVILOR BONAMAT

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**B5 HW**	**B10 HW**	**B20 HW**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	790 x 570 x 799	955 x 512 x 840	1173 x 600 x 947
Wydajność kaw [l/h] Wydajność [filiżanki/h]	30 240	60 480	90 720
Wydajność wody [l/h]	20	20	20
Max. pojemność kawy[l]	10	20	40
Max. pojemność wody[l]	3	3,3	4,6
Czas zaparzania	10 min/5 litrów	10 min/10 litrów	14 min/20 litrów
Zasilanie [V]	400	400	400
Moc [W]	5330	8380	11440
Cena netto [PLN]	12 156,-	13 412,-	16 184,-

- opis jak ekspresów przelewowych seria B z poprzedniej strony,
- dodatkowo oddzielny kranik do gorącej wody.

Akcesoria do ekspresów przelewowych
seria B i B HW

AKCESORIA			
Filtry papierowe do kawy (1 karton 250 szt.)		**Filtry do herbaty**	
Model / ref.	**Cena netto [PLN]**	**Model / ref.**	**Cena netto [PLN]**
do B5(HW) **7.150.102.301**	90,-	termos 5 l **7.110.207.101**	456,-
do B10 (HW) **7.150.103.301**	98,-	termos 10 l **7.110.306.101**	512,-
do B20 (HW) **7.150.104.301**	151,-	termos 20 l **7.110.406.101**	556,-
do B40 **7.150.105.301**	290,-	termos 40 l **7.110.506.101**	736,-
Termos podgrzewany do kawy standard VHG		**Pokrywka filtra do herbaty**	
5 litrów **8.410.101.620**	1 332,-	termos 5 l **7.110.208.501**	375,-
10 litrów **8.420.101.620**	1 720,-	termos 10 l **7.110.307.501**	424,-
20 litrów **8.430.101.620**	2 300,-	termos 20 l **7.110.407.101**	448,-
40 litrów **8.440.101.620**	3 696,-	termos 40 l **7.110.507.101**	704,-
Termos podgrzewany do kawy VHG D (2 kraniki)		**Termosy podgrzewane do herbaty**	
5 litrów **8.410.401.620**	1 832,-	VGT 5 l **8.410.601.620**	2 248,-
10 litrów **8.420.401.620**	2 824,-	VGT 10 l **8.420.601.620**	2 600,-
20 litrów **8.430.401.620**	2 778,-	VGT 20 l **8.430.601.620**	3 612,-
40 litrów **8.440.401.620**	4 204,-	VGT 40 l **8.440.601.620**	4 828,-

FILTRY DO WODY
na str. 238

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Warniki do wody
seria HW, HWA

BRAVILOR BONAMAT

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**HW 10**	**HWA 20**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	205 x 355 x 430	205 x 355 x 430
Wydajność [l/h]	18	18
Max. pojemność [l]	2	3
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	2080	2110
Cena netto [PLN]	2 020,-	2 568,-

HW 10

- z termostatem, ociekaczem i niekapiącym kranikiem,
- wykonane ze stali nierdzewnej,
- model HW 10: ręcznie napełniany, modele HWA 20 i HWA 50: podłączenie do wody ¾ cala,
- model HWA 20 i 50: automatyczne napełnienie wodą; sygnał osiągniętej temperatury.

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**HWA 40**	**HWA 70**	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	218 x 459 x 532	218 x 460 x 602	
Zasilanie [V]	230	230	400
Moc [W]	3350	3350	6000
Wydajność [l/h]	31	31	53
Max. pojemność [l]	4	7	
Cena netto [PLN]	3 576,-	3756,-	4 596,-

HWA 70

- automatyczne warniki z programowaniem temperatury i ilości podawania wody,
- programowanie temperatury w zakresie 80 – 98°C,
- sygnalizacja konieczności odkamienienia,
- podłączenie do wody ¾ cala.

HWA 40

FILTRY DO WODY
na str. 238

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Akcesoria

BRAVILOR BONAMAT

TERMOSY PRÓŻNIOWE DO WARNIKÓW HWA		
Model / ref.	**Opis**	**Cena netto [PLN]**
7.171.323.201	pojemność 1 litr	98,-
7.171.320.201	pojemność 1,2 litra	102,-
7.171.321.201	pojemność 1,5 litra	124,-
7.171.322.201	pojemność 2 litry	135,-

- modele dwuścienne, izolowane, wykonane ze stali nierdzewnej,
- zakręcana pokrywka i przycisk do nalewania.

Termosy QLINE

Termosy próżniowe

TERMOSY QLINE DO WARNIKÓW HWA		
Model / ref.	**Opis**	**Cena netto [PLN]**
Qline S, 7.171.333.101	pojemność 0,3 litra	98,-
Qline M, 7.171.334.101	pojemność 0,6 litra	106,-
Qline L, 7.171.335.101	pojemność 1,0 litr	122,-

- modele dwuścienne, wykonane ze stali nierdzewnej,
- otwierana pokrywa i ergonomiczny uchwyt.

RENEGITE	Odkamieniacz, karton (60 saszetek po 50 g)	**Cena netto [PLN]**
7.190.101.112		167,-
CLEANER	Usuwanie osadów i zanieczyszczeń, karton (4 x 15 saszetek po 25 g)	**Cena netto [PLN]**
7.190.101.212		184,-

Kawa mielona

MISCELAD'ORO

Americano Premium 100% Arabica	
Opakowanie 50 torebek 64 g	
Cena netto [PLN]	275,-
Americano Classico	
Opakowanie 50 torebek 64 g	
Cena netto [PLN]	225,-

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kawa ziarnista

Espresso Gran Crema

- kawa ziarnista 1 kg,
- mieszanka o intensywnym smaku z grubą warstwą cremy.

Cena netto [PLN]
80,-

AROMAT
INTENSYWNOŚĆ
KWASKOWATOŚĆ
NISKA — WYSOKA
BODY
NIEPEŁNE — PEŁNE
CREMA
CIENKA — GRUBA
POSMAK
SŁABY — TRWAŁY

Espresso Grand'Aroma

- kawa ziarnista 1 kg,
- mieszanka o intensywnym zapachu i aksamitnej cremie.

Cena netto [PLN]
90,-

AROMAT
INTENSYWNOŚĆ
KWAŚNOŚĆ
NISKA — WYSOKA
BODY
NIEPEŁNE — PEŁNE
CREMA
CIENKA — GRUBA
POSMAK
SŁABY — TRWAŁY

Americano

- kawa ziarnista 1 kg,
- **100% Arabica**, również do ekspresów przelewowych.

Cena netto [PLN]
95,-

AROMAT
INTENSYWNOŚĆ
KWAŚNOŚĆ
NISKA — WYSOKA
BODY
NIEPEŁNE — PEŁNE
CREMA
CIENKA — GRUBA
POSMAK
SŁABY — TRWAŁY

Organic Espresso Natura

- kawa ziarnista 1 kg,
- intensywna i aromatyczna, z upraw naturalnych.

Cena netto [PLN]
100,-

AROMAT
INTENSYWNOŚĆ
KWAŚNOŚĆ
NISKA — WYSOKA
BODY
NIEPEŁNE — PEŁNE
CREMA
CIENKA — GRUBA
POSMAK
SŁABY — TRWAŁY

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

SANTOS®

URZĄDZENIA BAROWE, MŁYNKI DO KAWY, MŁYNKI DO PRZYPRAW

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Wyciskarki do cytrusów

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**11**	**11 C**	**38**	**38 C**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	200 x 300 x 350	200 x 300 x 350	200 x 300 x 350	200 x 300 x 350
Wysokość otworu wylotowego [mm]	125	125	135	135
Wydajność [l/h]	20-40	20-40	20-40	20-40
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	130	130	130	130
Prędkość silnika [obr/min]	1500	1500	1500	1500
Waga [kg]	5	5	5	5
Obudowa	lakierowana	chromowa	emaliowana	chromowa
Cena netto [PLN]	1 570,-	1 889,-	1 652,-	1 984,-

- 11 i 11 C: trzy (11 i 11C) lub dwa (38 i 38C) demontowalne stożki dostosowane do wyciskania limonek, cytryn, pomarańczy i grejpfrutów,
- oddzielna przykrywka na lejek, demontowalna tacka ociekowa,
- możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowanych.

11 C

Wyciskarki do cytrusów

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**52 G**	**52 C**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	205 x 305 x 490	205 x 305 x 490
Obudowa	lakierowana	chromowana
Wydajność [l/h]	20-40	20-40
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	230	230
Prędkość silnika [obr/min]	1500	1500
Waga [kg]	10	10
Cena netto [PLN]	2 230,-	2 676,-

- lejek i filtr wykonane ze stali nierdzewnej,
- wysokość otworu wylotowego: 212 mm,
- możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowanych,
- w komplecie trzy wymienne stożki wyciskowe z tworzywa sztucznego do wszystkich rodzajów owoców cytrusowych.

52 C

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Wyciskarki do cytrusów

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**10**	**10 C**	**70**	**70 C**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	200 x 300 x 380	200 x 300 x 380	240 x 400 x 490	240 x 400 x 490
Wysokość otworu wylotowego [mm]	135	135	220	220
Wydajność [l/h]	20-40	20-40	20-50	20-50
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	230	230	275	275
Prędkość silnika [obr/min]	1500	1500	1500	1500
Waga [kg]	9,5	9,5	13,5	13,5
Obudowa	emaliowana	chromowana	emaliowana	chromowana
Cena netto [PLN]	2 499,-	2 976,-	3 473,-	3 999,-

- pokrywa dociskowa, chroniąca przed rozpryskiwaniem soku,
- domontowany lejek, sitko oraz stożek wyciskowy wykonane ze stali nierdzewnej,
- wyjątkowo cicha praca silnika,
- możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowanych.

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

10

70C

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Automat do wyciskania pomarańczy
32T, 32 BAC

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**32 T z podstawą – zbiornikiem na łupiny**	**32BAC z taca ociekową i pojemnikiem na sok**
Wym. zew. (WxDxH) [mm]	410 x 620 x 1020	410 x 620 x 790
Średnia wydajność [szt/h]	1200	1200
Poj. zbiornika na sok [l]	7	7
Poj. zbiornika na łupiny [kg]	20	-
Obroty silnika [obr/min]	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	600	600
Cena netto [PLN]	33 976,-	29 744,-

32T

- niezawodne urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej,
- asynchroniczny silnik z 5 letnią gwarancją,
- wysoka jakość wyciskanych owoców; pomarańcze są najpierw przecinane na pół a następnie wyciskane; dzięki czemu brak jest gorzkich posmaków w soku (owoc nie jest miażdżony w całości),
- wysoka wydajność: do 20 pomarańczy na minutę (minimum 100 litrów soku na godzinę),
- dzięki opatentowanemu systemowi wyciskania owoce wyciskane są maksymalnie,
- automatyczny system blokowania w razie nieprawidłowego użycia; system bezpieczeństwa zatrzymujący urządzenie w razie otwarcia drzwiczek),
- pojemność kosza na całe pomarańcze: 10 kg,
- urządzenie wyciska bez kalibracji owoce o średnicy od 60 do 90 mm (specjalny adaptor do małych pomarańczy od 40 do 70 mm dostępny jest opcjonalnie),
- w całości wykonany ze stali nierdzewnej,
- łatwość czyszczenia urządzenia: standardowo dołączone urządzenie do mycia wodą.

nóż do przecinania owoców na pół

zbiornik z filtrem na pestki

Zobacz film o tym produkcie
YouTube
youtube.com/ EurogastPolska

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Dystrybutory do zimnych napojów

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**34-1**	**34-2**	**34-3**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	190 x 430 x 545	380 x 430 x 545	570 x 430 x 545
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	100	260	330
Pojemność zbiornika [l]	12	12+12	12+12+12
Ceny netto [PLN]	3 654,-	4 981,-	6 480,-

34-1

- przezroczysty zbiornik wykonany z polikarbonatu,
- obudowa i części schładzające wykonane ze stali nierdzewnej,
- wyposażony w wydajny agregat chłodniczy przeznaczony do pracy ciągłej i utrzymujący żądaną temperaturę serwowanych napojów,
- wyposażony w stale obracające się łopatki – mieszadła wykonane z tworzywa sztucznego,
- łatwe czyszczenie zbiornika dzięki możliwości całkowitego demontażu bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- wyposażony w tackę ociekową do gromadzenia ściekającego napoju.

Kruszarka do lodu

53

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	236 x 353 x 474
Wydajność [kg/min]	do 3
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	130
Pojemność pojemnika podawczego	1,2 kg kostek
Wymiary pojemnika odbiorczego [mm]	190 x 190 x 165
Masa [kg]	10
Cena netto [PLN]	4 483,-

- produkuje tzw. wiórki lodowe,
- kruszarka do lodu o dużej wydajności (do ok. 3 kg lodu na minutę),
- kruszenie lodu odbywa się do specjalnego pojemnika za pomocą kilku stalowych noży osadzonych na wirującym wale,
- prosty, manualny panel sterujący, urządzenie łatwe w utrzymaniu w czystości; wszystkie części demontowalne można myć w zmywarce.

Zobacz film o tym produkcie
youtube.com/ EurogastPolska

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Sokowirówka
58

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	320 x 480 x 580
Średnia wydajność [l/min]	do 2
Obroty silnika [obr/min]	3000
Średnica otworu podawczego [mm]	79,5
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	800
Waga [kg]	24
Cena netto [PLN]	9 876,-

- przeznaczona głównie do obróbki owoców i warzyw twardych,
- tarcza ścierająca ze stali nierdzewnej o średnicy 165 mm,
- „Ezy – Clean® system" zapewnia łatwość, wydajność i wysoką jakość mycia,
- w standardzie kosz wirówkowy ze stali nierdzewnej: Ø oczek 0,5 mm,
- w standardzie pojemnik do gromadzenia miąższu,
- lejek na sok oraz kosz wirówkowy o średnicy 240 mm wykonane ze stali nierdzewnej,
- średnica otworu podawczego (79,5 mm) umożliwia wprowadzanie dużych kawałków owoców i warzyw,
- wszystkie części demontowane można myć w zmywarce lub gorącej wodzie,
- opatentowany system otwierania i zamykania (bezpieczeństwo użycia),
- wyjątkowo cicha praca silnika.

Zobacz film o tym produkcie
YouTube
youtube.com/ EurogastPolska

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Sokowirówki

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**50**	**50 C**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	260x470x450	260x470x450
Średnia wydajność [l/min]	1	1
Obroty silnika [obr/min]	3000	3000
Średnica otworu podawczego [mm]	79,5	79,5
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	600	600
Obudowa	emaliowana	chromowana
Cena netto [PLN]	5 182,-	5 633,-

- przeznaczona głównie do obróbki owoców i warzyw miękkich,
- tarcza ścierająca ze stali nierdzewnej o średnicy 165 mm,
- w standardzie kosz wirówkowy ze stali nierdzewnej: Ø oczek 0,5 mm,
- w standardzie pojemnik do gromadzenia miąższu,
- lejek o wysokości 200 mm oraz kosz wirówkowy wykonane ze stali nierdzewnej,
- średnica otworu podawczego (79,5 mm) umożliwia wprowadzanie dużych kawałków owoców i warzyw,
- wszystkie części demontowane można myć w zmywarce lub gorącej wodzie,
- średnia wydajność ekstrakcji: 70% (7 kg soku z 10 kg owoców),
- wyjątkowo cicha praca silnika.

50

50C

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Blendery

37

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**37 4I**	**37 4P**	**37 2I**	**37 2P**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	303 x 220 x 566	303 x 220 x 566	303 x 220 x 566	303 x 220 x 566
Pojemność [l]	4	4	2	2
Obroty silnika [obr./min]	do 15000	do 15000	do 15000	do 15000
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	750	750	750	750
Waga [kg]	12	12	12	12
Cena netto [PLN]	5 401,-	4 427,-	5 235,-	4 390,-

- blender przeznaczony do przygotowywania wszelkich napojów, koktajli, musów i przekąsek – wstrząsa, miesza, kruszy, rozbija, ubija itp.,
- bardzo szybko kruszy kostki lodu,
- przystosowany do pracy z zimnymi i gorącymi napojami (kawa, koktajle, zupy),
- możliwość dodawania płynów w trakcie pracy urządzenia (Ø 46 mm),
- pojemnik o pojemności 2 lub 4 litrów (w zależności od modelu); oba pasujące do tej samej podstawy z silnikiem,
- płynna regulacja prędkości silnika do 15000 obr./min., praca pulsacyjna: 18000 obr./min.
- urządzenia idealne do stosowania w barach, restauracjach typu fast-food, hotelach itd.
- model 37 4I - pojemnik ze stali nierdzewnej 4 litry,
- model 37 4P - pojemnik z polikarbonatu 4 litry,
- model 37 2I - pojemnik ze stali nierdzewnej 2 litry,
- model 37 2P - pojemnik z polikarbonatu 2 litry.

37 4P

37 4I

37 2P

37 2I

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Mikser - blender

62

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	201 x 247 x 441
Obroty silnika [obr./min]	od 2500 do 15000
Pojemność dzbanka [ltr]	1,4
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	1000
Cena netto [PLN]	6 816,-

- idealny do przygotowywania koktajli, musów, soków owocowych, napojów mlecznych itp.
- elektroniczny, dotykowy panel sterujący z ekranem LCD, umożliwiający zaprogramowanie do 30 + 6 receptur przygotowywanych napojów,
- możliwość przygotowywania napojów z owocami mrożonymi, lub z dodatkiem kostek lodu – ostrza powlekane specjalna powłoką ceramiczną TiN (Titanium nitride) kruszą najtwardsze bryłki lodowe w kilka sekund,
- **bezszczotkowy silnik**, pozbawiony zużywających się części, gwarantuje długą i bezawaryjną pracę, oszczędność energii elektrycznej i niski poziom hałasu (całkowity poziom hałasu 73 dBA),
- dzbanek zabezpieczony pokrywą wyciszającą, ze stalowym połączeniem zębatym z blokiem silnika,
- wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego bez zawartości bisfenoli,
- możliwość eksploatacji urządzenia jako jednostki wolnostojącej na blacie roboczym, lub wbudowanej w blat roboczy – przystosowanie do takiego użytkowania urządzenia jest proste i szybkie i polega jedynie na zdemontowaniu obudowy silnika.

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Miksery barowe
33 i 33C

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**33**	**33C**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	180 x 180 x 420	180 x 180 x 420
Obudowa	lakierowana	chromowana
Pojemność [l]	1,25	1,25
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	600	600
Cena netto [PLN]	1 428,-	1 663,-

33C

- wydajne miksery o małych wymiarach,
- idealne do przyrządzania koktajli, musów, mrożonych drinków z kruszonym lodem, soków owocowych, shaków mlecznych itp.,
- możliwość dodawania płynów w trakcie pracy urządzenia,
- dwie prędkości: 12 000 i 16 000 obr./min, silnik o mocy 600W,
- szybkie i łatwe połączenie pojemnika z podstawą z silnikiem,
- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej, podstawa miksera wykonana z aluminium,

Shaker barowy
54

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	186 x 182 x 530
Obroty silnika [obr./min]	od 8000 do 16000
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	120
Waga [kg]	6
Cena netto [PLN]	2 241,-

- solidny shaker barowy,
- wyposażony w mocny i cichy silnik elektryczny,
- płynną regulację prędkości obrotowej narzędzia od 8.000 do 16.000 obr/min.,
- stalowy kubek o pojemności 0,675 litra,
- dwa wymienne mieszadła: sferyczne i płaskie,
- automatyczne włączanie urządzenia dzięki systemowi detekcji kubka.

Mikser – blender #62
wbudowany w blat roboczy

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Młynki do kawy

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**55 sterowanie elektroniczne**	**40A sterowanie manualne**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	190 x 390 x 580	230 x 250 x 570
Obroty silnika [obr/min]	2850 (50 Hz) 3400 (60 Hz)	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)
Pojemność zasobnika na kawę - ziarnistą [kg] - zmieloną [kg]	 2,2 -	 2,2 1
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	1100	360
Masa pojedn. dozy [g]	6,5-15	8
Cena netto [PLN]	4 691,-	3 676,-

55

- automatyczne młynki do kawy,
- z precyzyjnym dozowaniem kawy zmielonej,
- tamper (ubijak) o średnicy 55 mm (opcjonalnie: 53 mm, 57 mm),
- wyjątkowo cicha praca urządzenia: 63 dB,
- model 55:wyświetlacz z możliwością ustawienia dozy na 1 i/lub 2 kawy, detektor wyczuwający obecność łyżki kawowej do dystrybucji dozy.

40A

SILENCE

wyjątkowo cicha praca: 63 dB

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Młynek do kawy sklepowy 63

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	279 x 239 x 677
Obroty silnika [obr/min]	1500 (50 Hz) 1800 (60 Hz)
Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	1,2
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	1500
Cena netto [PLN]	17 936,-

- idealne rozwiązanie do sklepów kawowych, supermarketów, palarni kawy,
- wysoka jakość mielenia:
  - szybki - max. wydajność do 120 kg/h,
  - precyzyjny – mikrometryczne ustawienie zmielenia kawy,
  - niezawodny - asynchroniczny silnik z 5 letnia gwarancją
- szeroki zakres regulacji zmielenia kawy; przygotowuje kawę turecką,
- żarna o średnicy 120 mm, zaprojektowane i wykonane przez producenta,
- uchwyt na torebki pozwalający na zamocowanie torebek o pojemności 250g, 500g lub 1 kg,
- dzięki zastosowaniu specjalnych materiałów pochłaniających ciepło, nie występuje efekt spalenia kawy,
- istnieje możliwość naostrzenia dysków,
- wyjątkowo cicha praca urządzenia: 63 dB,
- przystosowany do dużej eksploatacji,
- instrukcja obsługi na panelu frontowym; ułatwia somoobsługę.

SILENCE

wyjątkowo cicha praca: 63 dB

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Młynek do przypraw

1P

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250 x 320 x 550
Wydajność [kg/h]	do 14
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	600
Pojemność zbiornika przypraw [kg]	1
Pojemność zbiornika przypraw zmielonych [kg]	0,8
Obroty silnika [obr/min]	1500
Cena netto [PLN]	3 945,-

- specjalne żarna przystosowane do mielenia przypraw,
- mikrometryczna regulacja stopnia zmielenia ziaren,
- idealny do zakładów przemysłu mięsnego,
- wyposażony w pojemnik na zmielone przyprawy.

Urządzenie do tarcia sera

2

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	420 x 250 x 360
Wydajność [kg/h]	do 50
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	600
Obroty silnika przy 50Hz [obr/min]	1500
Cena netto [PLN]	3 489,-

- przeznaczone do wszystkich rodzajów sera, orzechów, owoców suszonych, czekolady,
- pojemnik o pojemności 800 g,
- w standardzie dysk z otworami o Ø 3 mm,
- szeroka gama dysków dostępnych opcjonalnie: 2 mm, 4 mm, 6 mm, 8 mm, parmezan/orzechy, fondue/pizza,
- urządzenie łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu,
- wysunięcie pojemnika lub otwarcie gardzieli w trakcie pracy powoduje odcięcie zasilania,
- opcjonalnie dostępna tarcza do kruszenia lodu **– ref. #9**, cena i parametry bez zmian.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Mikser uniwersalny

27

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	360 x 530 x 580
Obroty silnika [obr./min]	180-540
Pojemność dzieży [l]	10
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	600
Waga [kg]	30
Cena netto [PLN]	9 599,-

- mikser uniwersalny do wyrabiania ciasta (planetarny),
- 3 końcówki planetarne: mieszadło hakowe (mała prędkość), mieszadło płaskie (średnia prędkość), rózga (duża prędkość),
- 8 prędkości, pojemność dzieży 10 litrów (5 kg ciasta),
- system unoszący dzieżę zapewnia łatwe użycie,
- wyposażony w przycisk bezpieczeństwa i przycisk „stop” oraz kratkę zabezpieczającą, której uniesienie powoduje zatrzymanie miksera,
- obudowa wykonana ze stopu aluminium i blachy emaliowanej, dzieża ze stali nierdzewnej.

Mikser do ciasta na pizzę

18

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	350 x 500 x 420
Obroty silnika [obr./min]	1500
Pojemność dzieży [l]	10
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	600
Cena netto [PLN]	4 999,-

- osadzony na stabilnej podstawie,
- dzieża obracana siłą wyrabianego ciasta,
- przeźroczysta pokrywa zapewniająca bezpieczeństwo pracy,
- niewielki otwór między dzieżą a pokrywą umożliwiający dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia,
- wyjątkowo cicha praca silnika,
- dzieża wykonana ze stali nierzewnej,
- obudowa wykonana ze stopu aluminium i blachy emaliowanej,
- wyrabianie 5 kg ciasta (3 kg mąki i 2 litry wody) przez ok 15 minut, idealny do pizzerii.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

MACAP

URZĄDZENIA BAROWE

MŁYNKI DO KAWY

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Shakery

MACAP

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**F 4 na podstawie**	**F 4P ścienny**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	200 x 220 x 500	150 x 160 x 320
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	120	120
Cena netto [PLN]	1 106,-	1 050,-

- shakery z jednym stalowym kubkiem 0,8 litra,
- jedna prędkość obrotowa 15.000 obr/min.

Kruszarka do lodu

TG 6

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	210 x 420 x 290
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	340
Cena netto [PLN]	2 268,-

- wyposażona w mikrowyłącznik zabezpieczający.

Wyciskarki do cytrusów

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**P202 ręczna**	**P200 ręczna**	**P206 z dźwignią**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	220 x 310 x 340		220 x 310 x 340
Zasilanie [V]	230		230
Moc [W]	300		340
Cena netto [PLN]	1 063,-	1 431,-	2 104,-

P 200

P 202

P 206

- wyciskarki do wszystkich rodzajów owoców cytrusowych,
- pojemnik wykonany z tworzywa (P202), ze stali (P200), pojemnik stalowy z dźwignią (P206),
- jedna prędkość obrotowa 1400 obr/min.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Blendery

MACAP

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**P 100 kubek plastikowy**	**P 102 kubek stalowy**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	200 x 200 x 460	200 x 200 x 460
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	400	400
Prędkość obrotowa [obr./min]	10.000 i 15.000	10.000 i 15.000
Waga [kg]	4	4
Cena netto [PLN]	1 193,-	1 631,-

P 100

Roboty barmańskie

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**P 513**	**P 550**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	190 x 440 x 460	320 x 550 x 490
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	740	1200
Cena netto [PLN]	3 253,-	6 475,-

- wielofunkcyjne roboty barmańskie:
- P 513:
  - wyciskarka z dźwignią,
  - mikser-blender,
- P 550:
  - wyciskarka z dźwignią,
  - kruszarka do lodu,
  - mikser-blender,
  - shaker,
- każdy element urządzenia posiada oddzielne sterowanie,
- wyposażone w przeźroczysty kubek.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Młynki do kawy

MACAP

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**M5D**	**MXD**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	190 x 310 x 470	220 x 370 x 600
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	250	340
Średnica żaren Ø [mm]	58	75
Obroty silnika [obr/min]	1400	1400
Pojemność zbiornika na kawę ziarn. [kg]	0,6	1,4
Wydajność [gr / sek.]	+/– 2	+/– 3
Regulacja grubości mielenia	stopniowana	mikrometryczna
Cena netto [PLN]	2 999,-	4 294,-

- sterowanie elektroniczne z programowaniem czasu mielenia,
- proste programowanie za pomocą jednego przycisku, który może być przyciskany lub obracany w celu wyboru i zmiany następujących funkcji:
  - mielenia pojedynczej lub podwójnej dozy,
  - pracy ciągłej,
  - licznika dóz (z zerowaniem częściowym lub całkowitym)
  - wyboru języka (Włoski, Angielski, Francuski, Hiszpański, Niemiecki),
- dostępne w kolorach: jasno szary, ciemno szary, czarny i czerwony,
- model M5D dostępny opcjonalnie z:
  - mikrometryczną regulacją mielenia (R),
  - zbiornikiem na kawę ziarnistą o pojemności 0,5 (M4D) lub 1 kg (plus).

M5D

MXD

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

SIMAG

URZĄDZENIA DO PRODUKCJI LODU

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kostkarki do lodu
linia SDN

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SDN 20**	**SDN 25**	**SDN 30**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	333 x 455 x 622	333 x 455 x 622	376 x 550 x 662
Wydajność [kg/dobę]	A** 20/W* 20	A** 25/W* 26	A** 27/W* 28
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A**1000/W*955	A**1250/W*1300	A**1350/W*1400
Pojemność [kg]	6,5	6,5	12
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 340/W* 340	A** 340/W* 340	A** 340/W* 340
Zużycie wody [l/dobę]	A** 120/ W* 290	A** 125/ W* 290	A** 150/ W* 300
Cena netto [PLN]	2 999,-	3 672,-	3 899,-

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SDN 35**	**SDN 45**	**SDN 65**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	376 x 550 x 767	485 x 570 x 850	485 x 570 x 950
Wydajność [kg/dobę]	A** 33/W* 32	A** 43/W* 43	A** 60/W* 60
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A**1650/W*1600	A**2150/W*2150	A**3000/W*3000
Pojemność [kg]	12	17	20
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 340/W* 340	A** 380/W* 380	A** 530/W* 530
Zużycie wody [l/dobę]	A** 140/ W* 300	A** 130/ W* 310	A** 135/ W* 440
Cena netto [PLN]	4 632,-	4 970,-	6 930,-

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SDN 85**	**SDN 145**	**SDN 215**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670 x 595 x 900	1045 x 570 x 900	1045 x 570 x 1050
Wydajność [kg/dobę]	A** 82/W* 90	A** 165/W* 165	A** 205/W* 210
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A**4000/W*4050	A**7250/W*7350	A**10500/W*10600
Pojemność [kg]	33	50	68
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A**650/W*650	A**1200/W*1200	A**2000/W*2000
Zużycie wody [l/dobę]	A**200/W*650	A**250/W*1800	A**325/W*2200
Cena netto [PLN]	8 255,-	12 535,-	20 334,-

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

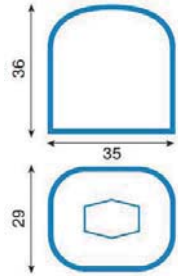
Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

- model SDN 20: zewnętrzne pokrętło regulacji wielkości kostki,
- bezpieczna (zaokrąglone krawędzie) obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- chłodzenie wodą lub powietrzem,
- pionowa pompa,
- kierunek natrysku – z dołu do góry (rozwiązanie zapewniające powstanie krystalicznie czystej kostki),
- włącznik główny (ON/OFF),
- wbudowany system czyszczący,
- proste odkamienianie (bezpośredni dostęp do filtra pompy),
- łatwo dostępne komponenty,
- niskie zużycie wody i energii elektrycznej,
- optymalne proporcje pomiędzy wydajnością a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania.

FILTRY DO WODY
na str. 238

AGION

Wnętrze wykonane w technologii Agion - specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukują ich ilość w gotowych kostkach



WYDRĄŻONA KOSTKA 20 g zapewniająca lepszą wymianę termiczną

KRYSTALICZNIE CZYSTA KOSTKA

SDN 25

SDN 35

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kostkarki do lodu

linia SCN

linia SMN

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SCN 25**	**SCN 35** **SMN 35**	**SCN 45** **SMN 45**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	333 x 455 x 597	485 x 570 x 720	485 x 570 x 820
Wydajność [kg/dobę]	A** 20/W* 19	A** 35/W* 38 A** 32/W* 34	A** 45/W* 42 A** 36/W* 37
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A**930/W*880	A**1296/W*1407 A**2909/W*3090	A**1666/W*1555 A**3272/W*3364
Pojemność [kg]	6,5	17	20
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 280/W* 310	380	530
Zużycie wody [l/dobę]	A** 110/W* 310	A** 120/ W* 330	A** 140/ W* 470
Cena netto [PLN]	4 282,-	6 282,- 6 282,-	6 932,- 6 932,-

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SCN 75** **SMN 75**	**SCN 125** **SMN 125**	**SCN 215**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670 x 595 x 900	1045 x 570 x 900	1045 x 570 x 900
Wydajność [kg/dobę]	A** 65/W* 73 A** 59/W* 68	A** 135/W* 137 A** 113/W* 113	A** 200
Wydajność [liczba kostek/dobę]	A**2407/W*2519 A*56366/W*5810	A**4741/W*4630 A**10273/W*10273	A**9000
Pojemność [kg]	33	50	68
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	650	1200	2000
Zużycie wody [l/dobę]	A** 200/ W* 680	A** 250/ W* 1800	A** 325
Cena netto [PLN]	8 551,- 8 551,-	12 371,- 12 371,-	19 800,-

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

SERIA SCN

SERIA SMN

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

- bezpieczna (zaokrąglone krawędzie) obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- chłodzenie wodą lub powietrzem,
- pionowa pompa,
- włącznik główny (ON/OFF) umieszczony we wnęce,
- wbudowany system czyszczący,
- proste odkamienianie (bezpośredni dostęp do filtra pompy),
- łatwo dostępne komponenty,
- niskie zużycie wody i energii elektrycznej,
- optymalne proporcje pomiędzy wydajnością a pojemnością zbiornika,
- zredukowane wymiary,
- podwójny system rozmrażania.

FILTRY DO WODY
na str. 238

Wnętrze wykonane w technologii Agion - specjalne tworzywo sztuczne z domieszką jonów srebra, które blokując namnażanie bakterii redukują ich ilość w gotowych kostkach

SCN 35

SMN 75

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Łuskarki do lodu z zasobnikiem
linia SPR

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**SPR 80**	**SPR 120**	**SPR 165**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	529 x 626 x 797	920 x 590 x 785	920 x 590 x 785
Wydajność [kg/dobę]	A** 70/W* 70	A** 120/W* 120	A** 185/W* 190
Pojemność zasobnika [kg]	25	69	73
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	A** 330/W* 330	A** 500/W* 500	A** 760/W* 760
Zużycie wody [l/dobę]	A** 70/W* 240	A** 120/W* 480	A** 200/W* 840
Cena netto [PLN]	12 251,-	15 428,-	18 711,-

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- chłodzenie wodą lub powietrzem,
- lód wytwarzany w sposób ciągły,
- elektroniczny panel kontrolny,
- niskie zużycie wody i energii elektrycznej,
- łatwo dostępne komponenty,
- zredukowane wymiary,
- czynnik chłodzący R134A (SPR 80, SPR 120), R404A (SPR165).

SPR 80

SPR 120
SPR 165

FILTRY DO WODY
na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Łuskarki do lodu
linia SPN

PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**SPN 125**	**SPN 255**	**SPN 405**	**SPN 605**	**SPN 1205**
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	560 x 533 x 525	560 x 533 x 525	535 x 660 x 690	535 x 660 x 830	1073 x 774 x 846
Wydajność [kg/dobę]	A** 120	A** 200	A** 320	A** 600	A** 1150
	W* 120	W* 200	W* 330	W* 600	W* 1200
Pojemność zasobnika [kg] (opcja)	R 85: **100**; R 155: **150**; R 250: **230**; RC155: **200**	R 85: **100**; R 155: **150**; R 250: **230**; RC155: **200**	R 155: **150**; R 250: **230**; RC 155: **200**	R 250: **230**; RC 155: **200**	-
Zasilanie [V]	230	230	230	230	400
Moc [W]	A** 500	A** 760	A** 1200	A** 2000	A** 3900
	W* 500	W* 760	W* 1200	W* 2000	W* 3900
Zużycie wody [l/dobę]	A** 120	A** 200	A** 320	A** 600	A** 1150
	W* 460	W* 840	W* 1800	W* 3000	W* 5000
Cena netto [PLN]	11 681,-	13 957,-	21 386,-	26 658,-	54 779,-

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- chłodzenie wodą lub powietrzem,
- lód wytwarzany w sposób ciągły,
- elektroniczny panel kontrolny,
- napęd bezpośredni,
- niskie zużycie wody i energii elektrycznej,
- łatwo dostępne komponenty,
- zredukowane wymiary,
- czynnik chłodzący R134A (SPN 125), R404A (SPN 255, SPN 405, SPN 1205).

SPN 1205

SPN 405
na zdjęciu
z zasobnikiem

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Wytwornice do lodu
linia SV

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**SV 145**	**SV 205**	**SV 225**	**SV 395**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	560 x 614 x 575	560 x 614 x 660	760 x 620 x 575	760 x 620 x 575
Wydajność [kg/dobę]	A** 154/W* 136	A** 225/W* 205	A** 240/W* 220	A** 430/W* 370
Pojemność zasobnika [kg]	od 129 do 243 kg	od 129 do 243 kg	od 181 do 478 kg	od 181 do 478 kg
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	A** 780/W* 610	A** 1050/W* 850	A** 1000/W* 850	A** 1850/W* 1450
Zużycie wody [l/dobę]	A** 168/ W* 2568	A** 264/ W* 3024	A** 288/W* 3072	A** 456/ W* 5040
Cena netto [PLN]	11 279,-	12 597,-	12 122,-	18 390,-

A**- chłodzona powietrzem; W*- chłodzona wodą

- obudowa ze stali nierdzewnej – scotch brite,
- chłodzenie wodą lub powietrzem,
- elektroniczny panel kontrolny,
- pionowa pompa, pionowy ewaporator,
- wbudowany system czyszczący,
- niskie zużycie wody i energii elektrycznej,
- łatwo dostępne komponenty,
- zredukowane wymiary,
- czynnik chłodzący R404A.

SV 395

Zdjęcia wytwornic z zasobnikiem (opcja)

SV 145

Zasobniki i akcesoria do łuskarek SPN i wytwornic SV

Łączenie bezpośrednie

Model	**kg/24h**	**R 100**	**R 130**	**R 150**	**R 190**	**R 250**	**R 300**	**R 400**
Pojemność		129 kg	168 kg	181 kg	243 kg	252 kg	406 kg	478 kg
SV145	154			30EMCD	30EMCD			
SV205	225			30EMCD	30EMCD			
SV225	240					42EMCD	48FMCD	52FMCD
SV325	320					42EMCD	48FMCD	52FMCD
SV395	430					42EMCD	48FMCD	52FMCD
SV545	465					42EMCD	48FMCD	52FMCD
SPN125	120			30EFSD	30EFSD	42EFSD		
SPN255	200			30EFSD	30EFSD	42EFSD		
SPN405	330	22EFCD	22EFCD	30EFSD	30EFSD	42EFSD	48FMCD	52FMCD
SPN605	600	22EFCD	22EFCD	30EFSD	30EFSD	42EFSD	48FMCD	52FMCD
Cena netto [PLN]		3 865,-	4 586,-	4 919,-	5 998,-	6 847,-	8 127,-	8 985,-
Element łączący		**22EFCD**	**30EMCD**	**30EFSD**	**42EMCD**	**42EFSD**	**48FMCD**	**52FMCD**
Cena netto [PLN]		507,-	1 602,-	1 506,-	1 525,-	1 462,-	1 684,-	1 183,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

SAYL

WITRYNY EKSPOZYCYJNE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza
Topping Box

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**TB**	**TBT**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	785 x 675 x 300	785 x 675 x 525
Zakres temp. roboczej [°C]	1 do 5	1 do 5
Zasilanie [W] 230 V	196	196
Pojemność	8 x GN1/6-65	8 x GN1/6-65
Oświetlenie	Nie	4 x LED
Cena netto [PLN]	4 292,-	6 131,-

- nastawne witryny chłodnicze w wersjach bez pokrywy (TB) i z pokrywą szklaną z oświetleniem (TBT),
- temperatura regulowana termostatem,
- dostarczane z 8 pojemnikami GN1/6 o głębokości 65 mm.

TB

TBT

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza
Tower

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	710 x 535 x 895
Zakres temp. roboczej [°C]	4 do 7
Zasilanie [W] 230 V	267
Półki szklane [szt. / mm]	5 / 695 x 155
Oświetlenie	4 x LED
Cena netto [PLN]	7 971,-

- czterostronnie przeszklona witryna ekspozycyjna do różnych zastosowań,
- temperatura regulowana termostatem,
- dostarczana z 5 półkami szklanymi,
- opcjonalnie dostępne półki w formie wieszaków na 3 pojemniki GN1/6-65 mm (**bez pojemników, dopłata 315,- PLN + VAT / 1 szt.**).

opcjonalny wieszak na pojemniki GN

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

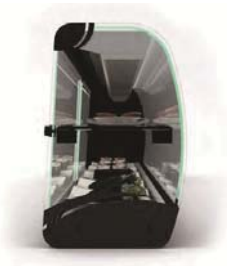
Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryny chłodnicze
Slim i Slim Sushi

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**VSL6**	**VSL8**	**VSL6S Sushi**	**VSL8S Sushi**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1350 x 240 x 390	1710 x 240 x 390	1350 x 240 x 390	1710 x 240 x 390
Zasilanie [W] 230 V	163	163	320	320
Pojemność	6 x GN1/6-40	8 x GN1/6-40	6 x GN1/6-40	8 x GN1/6-40
Chłodzenie	dolne	dolne	dolne i górne	dolne i górne
Cena netto [PLN]	5 690,-	6 352,-	6 843,-	7 824,-

- najwęższe witryny chłodnicze na rynku – 240 mm,
- temperatura regulowana termostatem w zakresie od 2 do 5°C,
- dostarczane z górną półką szklaną, w dwóch wersjach chłodzenia: tylko dół (VSL) i góra i dół (VSL S - Sushi),
- oświetlenie diodami LED najnowszej generacji: oświetlenie zimne, długi okres eksploatacji, minimalne zużycie energii elektrycznej,
- wersje na 6 i 8 GN1/6 – 40 mm (dostarczane opcjonalnie).

VSL8



VSL6S

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza okrągła
Le petit Buffet 360°

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**DOBLE FRIO**	**ESTANTE NEUTRO**
Wersja chłodzenia	blat + chłodzona półka rusztowa	blat + neutralna półka szklana
Wymiary zewnętrzne (Ø x H) [mm]	950 x 750	
Zakres temp. roboczej [°C]	8 do 12	
Cena netto [PLN]	9 761,-	7 578,-

- okrągłe witryny chłodnicze - 360° widoczności, nowoczesny i elegancki wygląd zewnętrzny,
- osiem specjalnych, dopasowanych tac (dostępne opcjonalnie) oraz, w zależności od wersji, półka rusztowa chłodzona lub szklana neutralna zapewniają dużą pojemność urządzenia,
- zakres temperatury roboczej od 8 do 12°C przy temperaturze otoczenia do 25°C,
- oświetlenie LED – minimalne zużycie energii.

model DOBLE FRIO z tacami szklanymi - opcja

model ESTANTE NEUTRO z tacami szklanymi - opcja

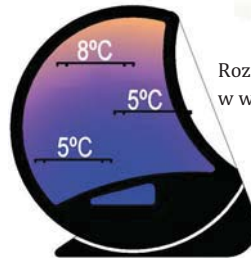
Akcesorium		Taca
Cena netto [PLN]		92,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza
Vela

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**VV**	**VVH**
Wymiary zewnętrzne (Ø x H) [mm]	700x 620 x 640	700x 620 x 640
Kontrola wilgotności	nie	tak
Oświetlenie	LED	LED
Cena netto [PLN]	6 938,-	9 172,-

- witryna chłodnicza zapewniająca dużą widoczność eksponowanych produktów,
- wyjątkowo nowoczesny i elegancki wygląd obudowy,
- pięć niezależnych półek,
- solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i szkła hartowanego,
- oświetlenie LED – minimalne zużycie energii,
- w modelu VVH dostępny termostat kontroli wilgotności,
- idealny do ekspozycji każdego rodzaju produktów w temperaturze chłodniczej.



Rozkład temperatur w witrynie

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryny chłodnicze

Cube

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**VCB6**	**VCB8**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1438 x 395 x 350	1788 x 395 x 350
Pojemniki GN	6GN 1/3-35	8GN 1/3-35
Zasilanie [V]	230	230
Cena netto [PLN]	5 968,-	6 622,-

- witryna chłodnicza z półką,
- wbudowany agregat,
- wyjątkowo elegancki model o ciekawym kształcie,
- góra witryny przystosowana do wykorzystania jako półka,
- zakres temperatury przechowywania potraw od +1°C do 5°C,
- wyposażona w regulowany, elektroniczny termostat oraz wyświetlacz temperatury,
- czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia,
- specjalny system dyfuzji zimnego powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- czynnik chłodniczy: R-134A,
- dostępna w kolorze czarnym.

podwójnie hartowana półka szklana

konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryny chłodnicze
STANDARD

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**V4**	**V6**	**V8**	**V0**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	2140 x 395 x 245
Pojemniki GN	4GN 1/3-40	6GN 1/3-40	8GN 1/3-40	10GN 1/3-40
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Cena netto [PLN]	4 832,-	4 995,-	5 958,-	7 382,-

V6R

Dostępne kolory

- wbudowany agregat,
- wyposażona w rozsuwane tylne drzwi i uchylną szybę przednią,
- szyba gięta,
- zakres temperatury przechowywania potraw od +1°C do 5°C,
- wyposażona w regulowany, elektroniczny termostat oraz wyświetlacz temperatury,
- czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia,
- specjalny system dyfuzji zimnego powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- czynnik chłodniczy: R-134A,
- dostępna w 5 kolorach: czarnym (V4N), czerwonym (V4R), srebrnym (V4A), brązowym (V4E), biały (V4B).

V4E

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza
STANDARD z płaskim dnem

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**V4P**	**V6P**	**V8P**	**V0P**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	2140 x 395 x 245
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Cena netto [PLN]	4 684,-	5 091,-	5 690,-	7 333,-

- wbudowany agregat,
- wyposażona w rozsuwane tylne drzwi i uchylną szybę przednią,
- szyba gięta,
- zakres temperatury od +1°C do 5°C,
- modele V8P i V0P wyposażone w dwa wentylatory i podwójny kondensator,
- wyposażona w regulowany, elektroniczny termostat oraz wyświetlacz temperatury,
- czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia,
- specjalny system dyfuzji zimnego powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- czynnik chłodniczy: R-134A,
- dostępna w 5 kolorach: czarnym (V4N), czerwonym (V4R), srebrnym (V4A), brązowym (V4E), biały (V4B).

Dostępne kolory

V4RP

V6BP

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza
SUSHI

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**VS4**	**VS6**	**VS8**	**VS0**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	2140 x 395 x 245
Pojemniki GN	4GN 1/3-40	6GN 1/3-40	8GN 1/3-40	10GN 1/3-40
Cena netto [PLN]	6 426,-	6 931,-	7 912,-	9 418,-

Dostępne kolory

- podwójny parownik,
- wbudowany agregat,
- zakres temperatury od 1 do 5 °C przy temperaturze otoczenia do 25°C,
- wyposażona w rozsuwane tylne drzwi,
- szyba gięta,
- wyposażona w regulowany, elektroniczny termostat oraz wyświetlacz temperatury,
- czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia,
- specjalny system dyfuzji zimnego powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- czynnik chłodniczy: R-134A,
- dostępna w 5 kolorach: czarnym (VSN), czerwonym (VSR), srebrnym (VSA), brązowym (VSE), biały (VSB).

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza
SUSHI z płaskim dnem

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**VS4P**	**VS6P**	**VS8P**	**VS0P**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	2140 x 395 x 245
Cena netto [PLN]	6 279,-	6 818,-	7 775,-	9 344,-

- podwójny parownik,
- wbudowany agregat,
- zakres temperatury od 1 do 5 °C przy temperaturze otoczenia do 25°C,
- wyposażona w rozsuwane tylne drzwi,
- szyba gięta,
- wyposażona w regulowany, elektroniczny termostat oraz wyświetlacz temperatury,
- czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia,
- specjalny system dyfuzji zimnego powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- czynnik chłodniczy: R-134A,
- dostępna w 5 kolorach: czarnym (VSN), czerwonym (VSR), srebrnym (VSA), brązowym (VSE), biały (VSB).

VS6RP

Dostępne kolory

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza
DOSPISOS

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**V24**	**V26**	**V28**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 360	1438 x 395 x 360	1788 x 395 x 360
Pojemniki GN	4GN 1/3-40	6GN 1/3-40	8GN 1/3-40
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	230	230	230
Cena netto [PLN]	5 553,-	6 288,-	7 024,-

V26R

- witryna chłodnicza wyposażona w neutralną półkę górną szklaną, rozsuwane tylne drzwi i uchylną szybę przednią giętą,
- wbudowany agregat,
- zalecany zakres temperatury przechowywania potraw od +1°C do 5°C w strefie dolnej,
- wyposażona w regulowany, elektroniczny termostat oraz wyświetlacz temperatury,
- czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia,
- specjalny system dyfuzji zimnego powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- dostępna w 5 kolorach: czarnym (N), czerwonym (R), srebrnym (A), brązowym (E), biały (B).

Dostępne kolory

V26N

V26B

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

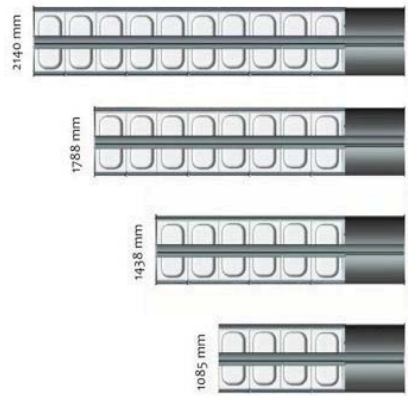
Witryna chłodnicza
Multiservice GN

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**S4N**	**S6N**	**S8N**	**S0N**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1085 x 395 x 245	1438 x 395 x 245	1788 x 395 x 245	2140 x 395 x 245
Pojemniki GN	4GN 1/3-40	6GN 1/3-40	8GN 1/3-40	10GN 1/3-40
Cena netto [PLN]	4 802,-	5 788,-	6 352,-	7 726,-

S8N bez pojemników

- wbudowany agregat,
- wyposażona w otwieraną szybę przednią ułatwiającą samoobsługę,
- szyba gięta,
- zalecany zakres temperatury przechowywania potraw od +1°C do 5°C,
- czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia,
- specjalny system dyfuzji zimnego powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- czynnik chłodniczy: R-134A.

S4N



Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza
XL

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**VX2**	**VX2S**	**VX3**	**VX3S**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	680 x 882 x 400	680 x 882 x 400	1000 x 882 x 400	1000 x 882 x 400
Pojemność	2 GN 1/1-65	2 GN 1/1-65	3 GN 1/1-65	3 GN 1/1-65
Cena netto [PLN]	8 192,-	9 771,-	10 433,-	11 880,-

- witryny chłodnicza dostosowana do pojemników GN 1/1-65 (pojemniki dostarczane opcjonalnie),
- model zaprojektowany w sposób umożliwiający łatwą i szeroką prezentację produktów (ryb, sałatek, deserów itp.),
- łatwy dostęp do eksponowanych produktów (możliwość samoobsługi),
- oświetlenie najnowszej generacji diodami LED,
- szyba gięta, hartowana,
- specjalny system dyfuzji zimnego powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- modele VX2S oraz VX3S wykonane ze stali AISI 316,
- model przystosowany do ekspozycji owoców morza bezpośrednio na kruszonym lodzie.

VX3S

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryna chłodnicza Dolce
VDR

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	435 x 435 x 970
Liczba poziomów	4
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	230
Cena netto [PLN]	7 716,-

regulowane półki

- witryna chłodnicza wystawna, cukiernicza,
- wyjątkowo elegancki model,
- wyposażona w otwierane drzwi z giętą szybą,
- z oświetleniem,
- zaprojektowana tak, aby zapewnić 360° widoczności produktów,
- wbudowany agregat,
- zakres temperatury od 6°C do 12°C (w pomieszczeniu o temp. do 25°C),
- wyposażona w regulowany, elektroniczny termostat oraz wyświetlacz temperatury,
- czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia,
- specjalny system dyfuzji zimnego powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatury (wyposażona w dwa wentylatory),
- czynnik chłodniczy: R134A.

Witryna neutralna Dolce

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**ED**	**EDL**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	435 x 435 x 710	435 x 435 x 710
Liczba poziomów	4	4
Oświetlenie	nie	tak
Cena netto [PLN]	2 207,-	2 919,-

EDL

- witryny neutralna, wystawna, cukiernicza,
- wyjątkowo elegancki model,
- wyposażona w otwierane drzwi z giętą szybą,
- zaprojektowana tak, aby zapewnić 360° widoczności produktów.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Witryny grzewcze
STANDAR

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**C4**	**C4L**	**C6**	**C6L**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	840 x 395 x 270		1190 x 395 x 270	
Pojemniki GN	4GN 1/3-40		6GN 1/3-40	
Zakres temp [°C]	30-90		30-90	
Oświetlenie	nie	tak	nie	tak
Zasilanie [V]	230		230	
Moc [W]	1000		1000	
Cena netto [PLN]	2 575,-	3 566,-	2 972,-	3 963,-

- witryna grzewcza typu bemar,
- wyposażona w rozsuwane tylne drzwi i uchylną szybę przednią,
- wyposażona w regulowany, elektroniczny termostat oraz wyświetlacz temperatury,
- czujniki elektroniczne umieszczone w miejscu uniemożliwiających zaburzenia pomiaru np. podczas mycia,
- model zapewniający dużą widoczność,
- wszystkie ściany przeźroczyste.

C6

Witryny grzewcze
SPLENDID

PARAMETRY TECHNICZNE						
Model	**CS1**	**CS1L**	**CS2**	**CS2L**	**CS3**	**CS3L**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	355 x 640 x 390		690 x 640 x 390		1018 x 640 x 390	
Pojemniki GN	1 x GN1/1-65		2 x GN1/1-65		3 x GN1/1-65	
Temp. utrzymywania potraw [°C]	70		70		70	
Oświetlenie	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak
Cena netto [PLN]	2 919,-	3 360,-	3 703,-	4 145,-	4 733,-	5 224,-

- witryna grzewcza dostosowana do pojemników GN1/1-65 (pojemniki dostarczane opcjonalnie),
- elegancki model o dużej pojemności,
- wyposażona w otwieraną, giętą szybę,
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej,
- zaprojektowana tak, aby ułatwić czyszczenie urządzenia,
- CS3 i CS3L opcjonalnie z rusztową półką górną (**dopłata: 407,- PLN + VAT**).

CS1

CS2

CS3 z opcjonalną półką rusztową

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

SPM
DRINK SYSTEMS s.r.l.

URZĄDZENIA DO NAPOJÓW

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Urządzenia do gorącej czekolady
Hot Wonder

SPM DRINK SYSTEMS s.r.l.

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**Visual**
Wymiary zewnętrzne [mm]	Ø 260 x 420
Zbiornik	przeźroczysty
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	750
Pojemność zbiornika [l]	5
Zakres regulacji temperatury [°C]	do 70
Cena netto [PLN]	1 995,-

- całkowicie demontowalny zbiornik, nawet jeżeli znajduje się w nim płyn,
- mieszadło o specjalnie dobranych obrotach zapewnia jednolity rozkład temperatury płynu w zbiorniku,
- opatentowany system rozprowadzania ciepła w zbiorniku zabezpiecza przed przegrzaniem i spaleniem się płynu,
- urządzenie przeznaczone do przygotowywania gorącej czekolady, kawy, gorącego mleka, herbaty itp.,
- wyjątkowo łatwe w czyszczeniu, pozwala na utrzymanie wysokich standardów higienicznych,
- niskie zużycie energii.

Urządzenia do przygotowywania sorbetów i mrożonych jogurtów

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**Sorby Dream SDT 1**	**Sorby Dream SDT 2**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	515 x 195 x 685	515 x 390 x 685
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	350	500
Pojemność zbiornika [l]	10	10+10
Waga [kg]	28	46
Cena netto [PLN]	3 796,-	6 816,-

- niewielkie wymiary urządzenia pozwalają na przygotowywanie sorbetów i mrożonych jogurtów nawet w małych lokalach gastronomicznych,
- profesjonalne urządzenie przygotowujące napoje w bardzo krótkim czasie,
- urządzenie łatwe w czyszczeniu: każda z części mająca kontakt z napojem może być łatwo zdemontowana i umyta.

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Urządzenia do napojów lodowych - granitory

I-Pro

PARAMETRY TECHNICZNE						
Model	**I-Pro 1**		**I-Pro 2**		**I-Pro 3**	
	ELETT.	**MECC.**	**ELETT.**	**MECC.**	**ELETT.**	**MECC.**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	200 x 580 x 870		400 x 580 x 870		600 x 580 x 870	
Zasilanie [V]	230		230		230	
Moc [W]	400		700		800	
Pojemność zbiornika [l]	11		11+11		11+11+11	
Waga [kg]	39		60		81	
Cena netto [PLN]	6 609,-	5 370,-	10 327,-	9 087,-	15 077,-	12 805,-

- podwójny (chroniony patentem) system mieszający, dzięki któremu uzyskać można idealną, homogeniczną masę gotowego produktu; zapobiega tworzeniu się zatorów lodowych, zwłaszcza w przedniej, górnej części zbiornika roboczego,
- naturalna (powietrzna) izolacja termiczna każdego zbiornika: krótszy o 30% czas schładzania napoju, dzięki lepszej wymianie cieplnej i zredukowanym stratom, nawet przy wysokiej temperaturze otoczenia; ponadto, dzięki izolacji termicznej, zjawisko kondensacji na zewnętrznych powierzchniach urządzenia jest znacznie zredukowane,
- specjalna konstrukcja kurka spustowego, która pozwala na zdemontowanie go w celu oczyszczenia urządzenia bez użycia żadnych narzędzi,
- niezależne sterowanie zbiornikami z możliwością przełączania funkcji: mrożenie / chłodzenie,
- nowy, innowacyjny kształt zbiorników, poprawia jakość mieszania oraz zapobiega osadzaniu się lodu wewnątrz zbiornika,
- atrakcyjny wygląd urządzeń dzięki nowoczesnemu kształtowi i systemowi podświetlenia typu LED produktu w zbiornikach.

I-Pro 1 ELETTRONICA

I-Pro 2 MECCANICA

I-Pro 3 ELETTRONICA

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Urządzenie do lodów włoskich

SPM DRINK SYSTEMS s.r.l.

PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**GT Push**	**GT 2 Push**	**GTT 1 Touch**	**GT Lab**	**GTT 2 Touch**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	260 x 425 x 650	450 x 435 x 650	260 x 425 x 650		450 x 435 x 650
Zasilanie [V]	230	230	230		230
Moc [W]	350	756	350		756
Liczba zbiorników [szt.]	1	2	1		2
Pojemność zbiornika [l / kg]	6 / 4	6 + 6 / 4 + 4	6 / 4		6 + 6 / 4 + 4
Waga [kg]	28	46	28		46
Cena netto [PLN]	6 113,-	9 913,-	7 745,-	7 910,-	12 970,-

- GT Push – do przygotowywania tradycyjnych lodów włoskich i mrożonych jogurtów, o zredukowanych wymiarach i wyjątkowo korzystnym stosunku jakość / cena,
- GTT Touch – prócz powyższych mogą również być zastosowane do mrożonej kawy lodowej, sorbetów oraz soków lodowych,
- GT Lab – modyfikacja GTT 1 Touch, do przygotowywania deserów lodowych bezpośrednio do czarek lub salaterek, lub do specjalnego pojemnika ze stali nierdzewnej o wymiarach 165x165x120 mm (opcja, za dopłatą, w przypadku zainteresowania prosimy o kontakt),
- przygotowują lody o wyjątkowo kremowej i delikatnej konsystencji, we wszystkich dostępnych smakach,
- dostosowane do pracy z półproduktami suchymi, przygotowywanymi na bazie wody lub mleka lub z gotowymi płynnymi mieszankami,
- obudowa ze stali nierdzewnej, wykończenie w kolorze czarnym lub białym (GT Lab wyłącznie biały),
- GT Push ze sterowaniem elektronicznym (panel kontrolny z diodami LED) oraz z dozowaniem gotowego produktu za pomocą przycisku PUSH, którego naciśnięcie powoduje zwiększenie obrotów silnika w celu szybszego dozowania gotowego produktu,
- GTT Touch ze sterowaniem elektronicznym, z dotykowym panelem kontrolnym,
- czas przygotowywania lodów wynosi od 40 do 60 minut,
- wysoką wydajność, a zarazem ograniczone straty zapewniają pojemności zbiorników: 6 l i 6+6 l (sterowane niezależnie).

GT Push

GTT 1 Touch

GTT 2 Touch

GT Lab z opcjonalnym zbiornikiem

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

TELME®

URZĄDZENIA DO BITEJ ŚMIETANY I LODÓW

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Urządzenia do bitej śmietany

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**Prima 2**	**Prima 5**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250 x 410 x 400	280 x 435 x 400
Wydajność [l/h]	100	100
Pojemność zbiornika [l]	2	5
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	300	400
Cena netto [PLN]	9 949,-	12 722,-

- automaty do bitej śmietany z własnym agregatem chłodniczym,
- demontowany pojemnik na śmietanę z tworzywa sztucznego oraz panele tylny i boczne wykonane z wielowarstwowego tworzywa sztucznego,
- śmietana utrzymywana jest w temperaturze 4°C, co pozwala na zachowanie jej właściwej konsystencji oraz warunków mikrobiologicznych i zapobiega rozwarstwieniu,
- zaleca się stosowanie śmietany tłustej, o zawartości tłuszczu 36%,
- sterowanie ręczne.

Prima 2

Prima 5

Zobacz film o tym produkcie
youtube.com/ EurogastPolska

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Urządzenia do bitej śmietany

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**Beta 2**	**Beta 5**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	250x410x400	280x435x400
Wydajność [l/h]	100	100
Poj. zbiornika [l]	2	5
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	300	400
Cena netto [PLN]	13 953,-	15 595,-

- automaty do bitej śmietany z własnym agregatem chłodniczym,
- sterowanie elektroniczne, wskaźnik temperatury, kontrola porcji,
- dozowanie manualnie, ciągle lub przez ustawienie porcji.

Automaty do produkcji lodów tradycyjnych i sorbetów

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**GEL 5**	**GEL 10**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	410 x 460 x 320	390 x 460 x 850
Pojemność zbiornika [l]	1	2
Długość cyklu [min]	15-20	10-20
Wydajność max [l/h]	5	10
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	600	1000
Cena netto [PLN]	14 938,-	19 796,-

GEL 10

- automaty do produkcji lodów tradycyjnych, sorbetów i innych,
- sterowanie manualne, elektromechaniczna kontrola,
- urządzenia łatwe w użyciu:
  - nalej do zbiornika odpowiednią ilość mikstury,
  - wybierz czas chłodzenia,
  - zacznij ubijanie i kompresję,
  - dodaj jakikolwiek potrzebny smak przed końcem cyklu,
  - sygnał dźwiękowy poinformuje o końcu pracy urządzenia,
- transparentna pokrywa ułatwia przeprowadzanie kolejnych kroków mieszania i chłodzenia,
- możliwość przygotowania lodów z naturalnych, świeżych składników,
- uzyskane produkty charakteryzują się pożądaną teksturą i konsystencją.

Zobacz film o tym produkcie
youtube.com/ EurogastPolska

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Automat do lodów włoskich
SOFTGEL 320 / 320P

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**SOFTGEL 320**	**SOFTGEL 320P**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	500 x 550 x 700	550 x 600 x 820
Liczba zbiorników / Pojemność [ltr]	2 / 2 x 6	2 / 2 x 7
Wydajność [kg / godz.]	15	
Wydajność [rożek 75 g / godz.]	200	
Zasilanie [V]	230 / 400	
Moc [W]	2400	2900
Cena netto [PLN]	49 888,-	66 968,-

- SOFTGEL 320 - podstawowe urządzenie z podawaniem grawitacyjnym, chłodzone powietrzem,
- SOFTGEL 320P - urządzenie z dwiema niezależnymi pompami podawczymi, chłodzone powietrzem,
- dwa zbiorniki do przygotowywania dwóch różnych smaków lodów lub mrożonych jogurtów,
- trzy wylewki: po jednej do każdego zbiornika oraz dodatkowa do mieszanki smaków,
- łatwe w użyciu i codziennej konserwacji,
- pozwala użytkownikowi na dystrybucję lodów w rożkach, lub przygotowywanie deserów lodowych w czarkach.

SOFTGEL 320

SOFTGEL 320 z podstawą (opcja)

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

URZĄDZENIA

DO PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Przemysłowy wilk do mięsa

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**TC 32 SM HP 3**	**TC 32 SM HP 3**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	535 x 505 x 610	535 x 505 x 610
Wydajność teoretyczna [kg/h]	700	700
Zasilanie [V]	**400**	**230**
Moc [W]	2208	2208
Waga [kg]	65	65
Cena netto [PLN]	14 567,-	15 039,-

- przemysłowa maszynka do mielenia mięsa
- przeznaczona do pracy ciągłej,
- standardowo dostarczana z zestawem narzędzi Enterprise: ślimak, nóż i sito Ø 6 mm,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- chłodzony silnik z biegiem wstecznym, układ napędowy w kąpieli olejowej,
- urządzenie opcjonalnie dostępne z różnymi zestawami narzędzi do mielenia mięsa.

Wilk do mięsa z podajnikiem

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**TCM 90 HP 5 HS**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 1020 x 1850
Wydajność teoretyczna [kg/h]	800-1000
Pojemność podajnika [kg/l]	90/120
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	3675 (silnik 5HP)
Masa [kg]	189
Cena netto [PLN]	46 040,-

- profesjonalny wilk do mięsa z podajnikiem, o dużej wydajności i wytrzymałości,
- obudowa i elementy pracujące wykonane ze stali nierdzewnej,
- urządzenie wyposażone w dwa niezależne silniki trójfazowe: silnik miksera 1,5 HP (1102 W), silnik wilka 5HP (3675 W),
- układ napędowy w kąpieli olejowej, chroniony przed wodą,
- zestaw narzędzi oraz ramiona mieszające łatwe w demontażu,
- przycisk bezpieczeństwa na obudowie,
- standardowo dostarczany z zestawem narzędzi Enterprise: ślimak, nóż i sito.

W celu uzyskania pełnej oferty prosimy o kontakt z biurem handlowym

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

MIKSERY PLANETARNE

UNIWERSALNE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Uniwersalny mikser planetarny
TEDDY

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**z napędem przystawek**	**bez napędu przystawek**
Wymiary urządzenia gotowego do pracy (W x D x H) [mm]	240 x 462 x 400	240 x 462 x 400
Pojemność dzieży [l]	5	5
Płynna regulacja prędkości obrotowej narzędzia [obr/min]	70 - 400	70 - 400
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	500	500
Kolor obudowy	biały	biały, czarny, czerwony, srebrny
Cena netto [PLN]	4 920,-	4 499,-

- trzy wymienne mieszadła: hakowe, płaskie i rózga do piany wykonane ze stali nierdzewnej,
- napęd przystawek dający możliwość podłączenia wilka do mięsa o średnicy sita 62 mm i szatkownicy do warzyw z wymiennymi dyskami do wiórków, słupków, plasterków oraz frytek (wilk, szatkownica i dyski za dopłatą),
- zdublowany, wielofunkcyjny przełącznik sterujący pracą urządzenia (m.in. płynna regulacja prędkości obrotowej narzędzia) umieszczony symetrycznie po obu stronach miksera,
- silnik o dużej mocy z czujnikiem zabezpieczającym przed uszkodzeniem na skutek przeciążenia,
- uchylny korpus,
- dzieża wykonana ze stali nierdzewnej z pokrywą,
- prosta obsługa i montaż/demontaż narzędzi, dzieży i przystawek.

Dostępne inne kolory

podłączenie wilka

podłączenie szatkownicy

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Miksery planetarne

RN

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model		**RN 10 VL-2**	**RN 20 VL-2**
Wymiary urządzenia stołowego (W x D x H) [mm]		369 x 592 x 639 (869)	450 x 667 x 885 (1058)
Wymiary urządzenia wolnostojącego (W x D x H) [mm]		548 x 606 x 1180 (1495)	566 x 720 x 1286 (1415)
Pojemność dzieży [l]		10	20
Silnik [kW]		0,7	1,2
Zasilanie [V]		230	230
Płynna prędkość obrotowa		min. 110 max. 420	min. 98 max. 375
Waga [kg]	**A:**	wolnostojący: 60 kg	wolnostojący: 98 kg
	B:	stołowy: 52 kg	stołowy: 92 kg
Cena netto [PLN]	**A:**	14 216,-	18 911,-
	B:	12 868,-	17 388,-

RN 20 VL -2 model wolnostojący

- mikser planetarny wykonany ze stali nierdzewnej,
- dostępne modele stołowe oraz wolnostojące,
- rózga, mieszadło i hak wykonane ze stali nierdzewnej:
  - rózga oraz jej druty i bagnet łatwe do czyszczenia. Specjalna geometria rózgi zapewnia niezwykle szybkie ubijanie dużych ilości składników,
  - mieszadło wyposażone w poprzeczne elementy w kształcie śmigła. Zapewnia to wydajne i szybkie mieszanie produktu. Mieszadło sięga dna dzieży i porusza się wzdłuż jej ścianek, dlatego po zakończeniu procesu mieszania w dzieży nie pozostają żadne niewymieszane składniki,
  - masywny hak jest bardzo wytrzymały i posiada kształt stale urabiający ciasto w kierunku ku dołowi dzieży. Wynikiem jest prawidłowo urobione ciasto, charakteryzujące się jednolitą strukturą, miękkością i spójnością,
- nowy elektroniczny panel sterowania Vari-Logic umożliwia dostosowanie prędkości miksera do poszczególnych zadań,
- dostępne są cztery programy z ustalonymi prędkościami, z których każdą można osobno regulować, oraz 60 minutowy timer służący do wprowadzania czasu mieszania,
- funkcja Remix ™ umożliwia tworzenie własnych programów mieszania,
- przycisk awaryjnego wyłączania oraz jeden przycisk do włączania i wyłączania,
- funkcja pauzy służąca do sprawdzania jakości mieszanki,
- dodatkowe elementy wyposażenia: pojemnik odbierający, napęd przystawki, zgarniacz,
- zgarniacz zeskrobuje pozostałości ze ścianek dzieży i eliminuje skrobanie ręczne; wyposażone jest w ostrze, które można wyjmować bez użycia narzędzi,

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Miksery planetarne
AR

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**AR 30 VL-1**	**AR 40 VL-1**	**AR 60 VL-1**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	520x910x1210/1500	520x910x1210/1500	648x1028x1413/1780
Pojemność dzieży [l]	30	40	60
Prędkość płynna [obr./min]	57-311	53-294	53-288
Zasilanie [V]	400	400	400
Moc [W]	1000	1100	4000
Waga [kg]	180	180	275
Cena netto [PLN]	30 458,-	39 824,-	51 222,-

- miksery planetarne podłogowe,
- dzieża ze stali nierdzewnej, z manualnym podnoszeniem,
- trzy mieszadła (mieszadło płaskie, rózga, hak),
- niedemontowalna osłona bezpieczeństwa (stal nierdzewna),
- funkcja „miękkiego" opuszczania dzieży,
- wyposażony w timer i wyłącznik bezpieczeństwa,
- płynna, ręczna regulacji prędkości obrotowej narzędzia,
- gładka, jednolita powierzchnia panelu sterującego,
- obudowa wykonana z blachy emaliowanej w kolorze białym,
- prosta obsługa oraz montaż/demontaż narzędzia i dzieży,
- nowoczesny i estetyczny wygląd zewnętrzny,
- opcjonalny napęd przystawki,
- opcjonalne zwiększenie mocy silnika do wyrobu pizzy.

Zobacz film o tym produkcie
youtube.com/ EurogastPolska

AR 30 VL-1

AR 40 VL-1

AR 60 VL-1

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

MORETTI FORNI S.P.A.

WYPOSAŻENIE PIZZERII

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy seria iDeck 60.60 i 72.72

PARAMETRY TECHNICZNE 60.60				
Model	**PM 60.60**	**iD-M 60.60**	**PD 60.60**	**iD-D 60.60**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	850x921x481	850x921x481	850x921x778	850x921x778
Wymiary komory [mm]	610x660x140	610x660x140	610x660x140	610x660x140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2
Wsad	4 placki o Ø 30 cm	4 placki o Ø 30 cm	2 x 4 placki o Ø 30 cm	2 x 4 placki o Ø 30 cm
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	4200	4200	8400	8400
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	6 979,-	7 774,-	11 860,-	12 924,-

- komora pieca wykonana z paneli aluminiowych z wkładem szamotowym**,** piaskowanym, dzielonym wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej, pozostałe części wykonane ze stali malowanej proszkowo,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze, temperatura sterowana ręcznie/elektronicznie za pomocą termostatu,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- okienko/okienka rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- uchwyty drzwiowe zabezpieczone materiałem termoizolacyjnym,
- prosta obsługa i czyszczenie urządzenia,
- opcjonalnie podstawa do pieca.

PARAMETRY TECHNICZNE 72.72				
Model	**PM 72.72**	**iD-M 72.72**	**PD 72.72**	**iD-D 72.72**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	988x1082x463	988x1082x463	988x1082x760	988x1082x760
Wymiary komory [mm]	720x720x140	720x720x140	720x720x140	720x720x140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2
Wsad	4 placki o Ø 35 cm	4 placki o Ø 35 cm	2 x 4 placki o Ø 35 cm	2 x 4 placki o Ø 35 cm
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	6000	6000	12000	1200
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	8 989,-	9 709,-	14 850,-	15 908,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

PD 60.60

PM 60.60
z opcjonalnym okapem
zintegrowanym

iD-D 72.72
z opcjonalną
podstawą
i opcjonalnym
okapem
zintegrowanym

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy seria iDeck 65.105 i 105.65

PARAMETRY TECHNICZNE 65.105				
Model	**PM 65.105**	**iD-M 65.105**	**PD 65.105**	**iD-D 65.105**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	924x1425x463	924x1425x463	924x1425x760	924x1425x760
Wymiary komory [mm]	660x1050x140	660x1060x140	660x1050x140	660x1060x140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2
Wsad [śr. Ø 30 cm]	6 placków	6 placków	2 x 6 placków	2 x 6 placków
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	7700	7700	15400	15400
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	10 734,-	11 234,-	17 752,-	17 863,-

- komora pieca wykonana z paneli aluminiowych z wkładem szamotowym, piaskowanym, dzielonym wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej, pozostałe części wykonane ze stali malowanej proszkowo,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze, sterowana ręcznie lub elektronicznie za pomocą termostatu,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej, okienko/okienka rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- uchwyty drzwiowe zabezpieczone materiałem termoizolacyjnym,
- opcjonalnie podstawa do pieca.

PM 105.65

PARAMETRY TECHNICZNE 105.65				
Model	**PM 105.65**	**iD-M 105.65**	**PD 105.65**	**iD-D 105.65**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1320x1025x463	1320x1025x463	1320x1025x760	1320x1025x760
Wymiary komory [mm]	1060x660x140	1060x660x140	1060x660x140	1060x660x140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2
Wsad [śr. Ø 30 cm]	6 placków	6 placków	2 x 6 placków	2 x 6 placków
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	8200	8200	16400	16400
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	11 710,-	11 783,-	18 724,-	19 912,-

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy seria iDeck
105.105

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**PM 105.105**	**iD-M 105.105**	**PD 105.105**	**iD-D 105.105**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1320x1425x463	1320x1425x463	1320x1425x760	1320x1425x760
Wymiary komory [mm]	1050x1050x140	1050x1050x140	1050x1050x140	1050x1050x140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2
Wsad	9 placków o Ø 30 cm	9 placków o Ø 30 cm	2 x 9 placków o Ø 30 cm	2 x 9 placków o Ø 30 cm
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	11600	11600	23100	23100
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	14 290.-	16 941,-	23 607,-	28 781,-

- komora pieca wykonana z paneli aluminiowych z wkładem szamotowym**,** piaskowanym, dzielonym wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej, pozostałe części wykonane ze stali malowanej proszkowo,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze, temperatura sterowana ręcznie/elektronicznie za pomocą termostatu,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- okienko/okienka rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- uchwyty drzwiowe zabezpieczone materiałem termoizolacyjnym,
- prosta obsługa i czyszczenie urządzenia,
- opcjonalnie podstawa do pieca.

PM 105.105 z opcjonalną
podstawą/komorą rozrostową
i opcjonalnym okapem zintegrowanym

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece taśmowe
Professional

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**T75E elektryczny**	**T75G gazowy**	**T97E elektryczny**	**T97G gazowy**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1792 x 1261 x 1158	1774 x 1353 x 1158	2042 x 1511 x 1158	2024 x 1653 x 1158
Wymiary komory [mm]	910 x 500 x 80	910 x 500 x 80	1160 x 750 x 80	1160 x 750 x 80
Wydajność Ø 33 cm [szt/h]	48	48	100	100
Wydajność Ø 45 cm [szt/h]	25	25	38	38
Zasilanie [V]	400	230	400	230
Moc [W]	16550	670	22550	700
Zużycie gazu NG [m^3/h]	-	1,08 – 2,09	-	3,386 – 3,936
Zużycie gazu LPG [kg/h]	-	1,34	-	2,525
Cena netto [PLN]	49 787,-	57 721,-	57 016,-	65 274,-

- czas opiekania (2-20 minut) regulowany prędkością przesuwu podajnika taśmowego wewnątrz gorącej komory roboczej urządzenia, z obiegiem powietrza (konwekcja),
- temperatura robocza regulowana do 400°C; w wersjach elektrycznych niezależne sterowanie góry i dołu,
- prześwit między podajnikiem a maskownicą górną 80 mm,
- modele gazowe: automatyczna kontrola poboru gazu, w zależności od ilości przygotowywanych produktów piec absorbuje wyłącznie niezbędną ilość mocy potrzebną do ich przygotowania,
- modele elektryczne: wzmocnione elementy grzewcze skonstruowane specjalnie do systemu konwekcji,
- elektroniczny panel sterujący z możliwością wprowadzenia do pamięci 20 programów opiekania i elektroniczną kontrolą temperatury,
- możliwość zaprogramowania czasu włączenia urządzenia w celu wstępnego przegrzania,
- system kodów błędów, informujących o zaistniałych usterkach na ekranie wyświetlacza cyfrowego,
- okienko rewizyjne z hartowanego szkła, gwarantujące pełną kontrolę nad przygotowywanymi produktami oraz łatwy dostęp do pieca,
- doskonała izolacja komory roboczej ze skalnej wełny rock wool, z obiegiem powietrza chłodzącego: maksymalna temperatura , do jakiej rozgrzewa się zewnętrzna powierzchnia obudowy to 38°C,
- łatwy montaż i demontaż prowadnic nawiewowych,
- w ofercie również modele dwu i trzykomorowe w obydwu wersjach zasilania.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

T 75E/G

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy seria P Classic
Amalfi

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**A1** **1 komorowy**	**A2** **2 komorowy**	**A3** **3 komorowy**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1020x1651x750	1020x1651x1150	1020x1651x1550
Wymiary komory [mm]	650x1030x180	650x1030x180	650x1030x180
Liczba komór [szt.]	1	2	3
Wsad	6 placków o Ø 30 cm lub 2 placki o Ø 45 cm lub 2 tace 60x45 cm	12 placków o Ø 30 cm lub 4 placki o Ø 45 cm lub 4 tace 60x45 cm	18 placków o Ø 30 cm lub 6 placków o Ø 45 cm lub 6 tac 60x45 cm
Sterowanie	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400
Moc [W]	7100	14200	21300
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	28 843,-	52 140,-	75 438,-

- modularne piece do pizzy w standardzie z okapem zintegrowanym,
- komora/komory pieca w całości wyłożone wkładem szamotowym; płyta dolna piaskowana, dzielona wzdłużnie, z grzałkami wewnątrz,
- obudowa, drzwi i okap wykonane ze stali nierdzewnej, pozostałe części wykonane ze stali malowanej proszkowo,
- elektroniczna ustawienie temperatury z niezależnym dopasowaniem temp. góry i dołu komory,
- ciągła kontrola temperatury,
- drzwi z dolnym zawiasem i sprężyną balansującą,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- okienko/okienka rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- uchwyty drzwiowe zabezpieczone materiałem termoizolacyjnym,
- dostępne modele z podstawą lub komorą rozrostową oraz o innych wymiarach komory

model 2 komorowy
z komorą rozrostową

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Miksery spiralne

iM

PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**iM 8**	**iM 12**	**iM 18**	**iM 25/2**	**iM R25/2**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	280 x 543 x 547	350 x 664 x 680	380 x 680 x 680	430 x 740 x 770	450 x 750 x 777
Wymiary dzieży [Ø x h]	260 x 200	320 x 210	360 x 210	400 x 260	400 x 260
Pojemność dzieży [l]	10	15	20	33	33
Pojemność dzieży [kg]	8	12	18	25	25
Liczba przełożeń	1	1	1	2	2
Zasilanie [V]	230	400	400	400	400
Moc [W]	370	750	750	1250	1400
Cena netto [PLN]	4 876,-	5 964,-	6 637,-	8 947,-	10 997,-

- wolnoobrotowe urządzenie do zagniatania jednolitego ciasta do pizzy lub innych „ciężkich" ciast,
- zwarta budowa i niewielkie gabaryty,
- niedemontowalna (wyjątek iM R25/2) dzieża urządzenia wyposażona we własny, niezależny od mieszadła napęd, co gwarantuje doskonałą jakość przygotowywanego ciasta,
- wyposażony w koła ułatwiające przemieszczanie (model iM 8 na nóżkach) oraz osłonę bezpieczeństwa z automatycznym wyłącznikiem napędu w przypadku otwarcia osłony w czasie pracy urządzenia,
- osłona pozwala na dodawanie składników ciasta podczas pracy,
- model iM 25/2: 2 prędkości obrotowe,
- model iM R25/2: 2 prędkości obrotowe, uchylna głowica z mieszadłem.

iM 25/2

iM R25/2

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Wałkownice

iF

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**iF 30** **placki** ○	**iF 40** **placki** ○	**iF 40P** **placki** ○ □
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	420 x 450 x 650	520 x 450 x 712	520 x 450 x 750
Średnica otrzymanego placka [mm]	od 140 do 300	od 140 do 400	od 140 do 400 (okrągły i prostokątny)
Wyjściowa masa ciasta [g]	80-210	80-400	100-700
Szerokość wałka górnego [mm]	165	215	300
Szerokość wałka dolnego [mm]	300	420	420
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	275	375	375
Waga [kg]	35	45	45
Cena netto [PLN]	6 920,-	7 595,-	8 244,-

- wałkownice do przygotowywania ciasta na pizze, wypieki cukiernicze, foccacia itp.,
- wyposażone w dwie pary wałków wykonanych z teflonu,
- ciasto na żadnym z etapów wałkowania nie zwiększa swojej temperatury; właściwości ciasta zostają niezmienione,
- grubość oraz średnicę wałkowanego placka można ustawiać w ramach zakresu pracy konkretnego modelu,
- obudowa wykonane ze stali nierdzewnej,
- płaski panel sterujący na przedniej stronie urządzenia,
- łatwy w demontażu i myciu element formujący.

iF 40

iF 40P

Zobacz film o tym produkcie

youtube.com/ EurogastPolska

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

PIECE DO PIZZY,

GOFROWNICE,

KONTAKT GRILLE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

PIECE DO PIZZY BASIC LINE

Classic *duo*

przelotowy piec do pizzy

Classic *Lux*

komora w całości wyłożona szamotem

Patrz strona 175

Classic

szeroki wybór modeli o różnej wielkości komory

PIECE DO PIZZY PREMIUM LINE

grande

komora w całości wyłożona szamotem; ze sterowaną wentylacją

nova

podwójna ścianka komory zapewniająca dodatkową izolację

firino

panel sterujący umieszczony na dole zapewnia dużą oszczędność powierzchni

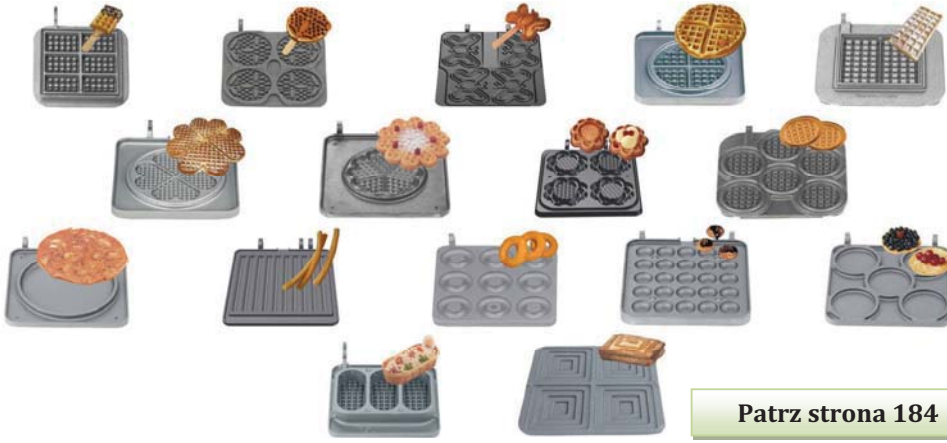
firino *duo*

przelotowy piec do pizzy z panelem sterującym na dole

Patrz strona 179

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

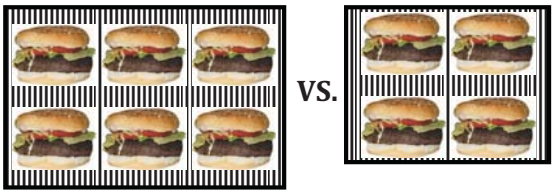
GOFROWNICE KLASYCZNE I GOFROWNICE Z WYMIENNYMI PŁYTAMI



Patrz strona 184

szeroki wybór wymiennych płyt grzewczych, dostosowanych do współpracy z tą samą bazą, w tym płyty do przygotowywania **gofrów na patyku**

KONTAKT GRILLE O ZWIĘKSZONYCH POWIERZCHNIACH GRZEWCZYCH



powierzchnia robocza większa
od rozwiązań standardowych o 40 – 55%

niezależne sterowanie płytą górną
i dolną za pomocą dwóch termostatów

Patrz strona 191

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy jednokomorowe
CLASSIC

PARAMETRY TECHNICZNE						
Model	**PF 6262 E**		**PF 6292 E**		**PF 7070 E**	
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	890 x 720 x 430		890 x 1020 x 430		970 x 800 x 430	
Wym. kom. roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 150		620 x 920 x 150		700 x 700 x 150	
Komory robocze	1		1		1	
Pojemność	4 placki o Ø30 cm		6 placków o Ø30 cm		4 placki o Ø34 cm	
Zasilanie [V]	230; 400		230; 400		230; 400	
Moc [W]	5000		6000		5000	
Temp. [°C]	do 450		do 450		do 450	
Termometr	nie	tak	nie	tak	nie	tak
Cena netto [PLN]	2 995,-	3 664,-	4 754,-	5 321,-	3 576,-	4 143,-

Piec do pizzy dwukomorowe
CLASSIC

PARAMETRY TECHNICZNE						
Model	**PF 6262 DE**		**PF 6292 DE**		**PF 7070 DE**	
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	890 x 720 x 760		890 x 1020 x 760		970 x 800 x 760	
Wym. kom. roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 150		620 x 920 x 150		700 x 700 x 150	
Komory robocze	2		2		2	
Pojemność	2x4 placki o Ø30 cm		2x6 placków o Ø30 cm		2x4 placki o Ø34 cm	
Zasilanie [V]	400		400		400	
Moc [W]	10000		12000		10000	
Temp. [°C]	do 450		do 450		do 450	
Termometr	nie	tak	nie	tak	nie	tak
Cena netto [PLN]	5 321,-	6 411,-	7 589,-	8 679,-	6 106,-	7 197,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy
CLASSIC

PF 6262 E

model z termometrem

PF 6262 DE

model z termometrem

- podstawa komory roboczej wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w każdej komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- opcjonalnie: analogowy panel ze wskazaniem temperatury – osobny dla każdej komory,
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- opcjonalnie: podstawa do pieca, patrz str. 182.

PF 6262 DE

model bez termometru

PF 6262 E

model bez termometru

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy
CLASSIC LUX

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**PF 7070 L**	**PF 70105 L**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	970 x 800 x 760	970 x 1170 x 760
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	670 x 680 x 150	670 x 1030 x 150
Komory robocze [szt.]	2	2
Pojemność	2 x 4 placki o Ø33 cm	2 x 6 placków o Ø33 cm
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	10000	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	9 953,-	11 983,-

- komora robocza **w całości** wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- płyta szamotowa dzielona wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- włączniki – osobne dla każdej komory,
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca, patrz str. 182.

komora robocza w całości wyłożona szamotem

model z termometrem

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy
CLASSIC DUO

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**PF 6292 DUO**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	890 x 1020 x 760
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 920 x 150
Komory robocze [szt.]	2
Pojemność	2 x 6 placki o Ø30 cm
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450
Cena netto [PLN]	11 948,-

- piec **przelotowy** (2 drzwi po dwóch stronach) zapewnia lepszą wydajność,
- komora robocza **w całości** wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- płyta szamotowa dzielona wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- włączniki – osobne dla każdej komory,
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca, patrz str. 182.

podstawa komory roboczej wyłożona szamotem

Stoły do pizzy patrz strona 214-215

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy
GRANDE

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**PG 44 DE**	**PG 66 DE**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1010 x 910 x 800	1010 x 1260 x 800
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	670 x 680 x 150	670 x 1030 x 150
Komory robocze [szt.]	2	2
Wsad	2 x 4 placki o Ø33 cm	2 x 6 placków o Ø33 cm
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	10000	15000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	11 543,-	13 935,-

- komora robocza **w całości** wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- rozwiązanie to zapewnia oszczędność energii o 10-15%,
- płyta szamotowa dzielona wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- komora ze sterowaną wentylacją – możliwość otwierania i zamykania kominka,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka)
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- rozwiązanie idealne dla lokali wydających ponad 300 pizz dziennie,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca, patrz str. 182.

komora robocza w całości wyłożona szamotem

model z termometrem

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy

NOVA

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**PC 44 DE**	**PC 66 DE**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1020 x 870 x 800	1020 x 1170 x 800
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 150	620 x 920 x 150
Komory robocze [szt.]	2	2
Pojemność	2 x 4 placki o Ø30 cm	2 x 6 placków o Ø30 cm
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	10000	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	9 518,-	11 543,-

- podstawa komory roboczej wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- boki oraz tył komory roboczej wykonane ze stali nierdzewnej,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- **podwójna ścianka komory** zapewnia dodatkową izolację; umożliwia także przechowywanie ciepłego powietrza i występowanie niewymuszonego obiegu powietrza (w razie gdy w komorze temperatura zacznie spadać),
- oszczędność energii,
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca, patrz str. 182.

podstawa komory roboczej wyłożona szamotem

model z termometrem

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy
FIRINO, FIRINO DUO

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**PS 44 DE**	**PS 66 DE**	**PS 66 DUO**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	840 x 780 x 820	840 x 1070 x 820	840 x 1040 x 820
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 150	620 x 920 x 150	620 x 920 x 150
Komory robocze [szt.]	2	2	2
Pojemność	2 x 4 placki o Ø30 cm	2 x 6 placków o Ø30 cm	2 x 6 placki o Ø30 cm
Zasilanie [V]	400	400	400
Moc [W]	10000	12000	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450
Cena netto [PLN]	7 898,-	9 518,-	13 163,-

- model FIRINO DUO: piec **przelotowy** (2 drzwi po dwóch stronach) zapewnia lepszą wydajność,
- podstawa komory roboczej wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- **panel sterujący umieszczony na dole**, co zapewnia dużą oszczędność powierzchni – nie znajdziesz takiego rozwiązania u konkurencji,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca, patrz str. 182.

Firino

Firino Duo

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Podstawy pod piece do pizzy

Model	Do pieca	Wymiary (W x D x H) [cm]	Cena netto [PLN]
PM/PG 44	PG 44 DE	119 x 72 x 85	956,-
PM/PG 66	PG 66 DE	119 x 103 x 85	1 041,-
PM/PC 44	PC 44 DE	102 x 87 x 85	915,-
PM/PC 66	PC 66 DE	102 x 117 x 85	980,-
PM/PS 44	PS 44 DE	119 x 72 x 85	871,-
PM/PS 66	PS 66 DE, PS 66 DUO	119 x 103 x 85	936,-
PM 6292	PF 6292 E/DE/DUO	89 x 102 x 85	936,-
PM 70	PF 7070 L	80 x 64 x 85	871,-
PM 70105	PF 70105 L	97 x 117 x 85	1 065,-
PM 62	PF 6262 E, PF 6262 DE	92 x 72 x 85	810,-
PM 70	PF 7070 E, PF 7070 DE	80 x 64 x 85	871,-

- podstawa ramowa z półką, wykonana ze stali emaliowanej,
- dostarczana w formie elementów do samodzielnego montażu.

Zdjęcie przedstawia ogólny widok przykładowej podstawy pod piec

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Wałkownice
TA

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**TA 30**	**TA 40**	**TA 40G**
Wymiary urządzenia (W x D x H) [mm]	430 x 500 x 630	520 x 540 x 740	520 x 540 x 740
Średnica otrzymanego placka [mm]	do 300	do 400	do 400 (prostokątny)
Wyjściowa masa ciasta [g]	80-210	21-600	210-600
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	250	370	370
Waga [kg]	30	42	42
Cena netto [PLN]	4 274,-	5 125,-	5 496,-

- wałkownice do przygotowywania ciasta na pizze, wypieki cukiernicze, foccacia itp.,
- wyposażone w dwie pary wałków wykonanych z teflonu,
- ciasto na żadnym z etapów wałkowania nie zwiększa swojej temperatury; właściwości ciasta zostają niezmienione,
- grubość oraz średnicę wałkowanego placka można ustawiać w ramach zakresu pracy konkretnego modelu,
- obudowa wykonane ze stali nierdzewnej,
- łatwy w demontażu i myciu element formujący.

TA 30

TA 40

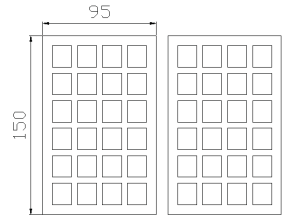
TA 40 G

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Gofrownica
Classico

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**KGW 2530 E pojedyncza**	**KGW 5530 WE podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300 x 370 x 300	560 x 370 x 300
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	ok. 80 x 160 x 15	ok. 80 x 160 x 15
Zakres regulacji temp. [°C]	do 300	do 300
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400
Moc [W]	2200	2200+2200
Waga [kg]	24	46
Cena netto [PLN]	1 598,-	2 966,-

- gofry typu „Liège", mała kratka 4 x 6,
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu (50-310°C) - produkcja niemiecka,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta,
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek,
  czerwone - o podłączeniu urządzenia do zasilania,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów
  z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.



Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Gofrownica
Amore

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**WE-01 pojedyncza**	**WE-21 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300 x 320 x 300	580 x 320 x 300
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	Ø 190	Ø 190
Zakres regulacji temp. [°C]	do 300	do 300
Czas przygotowania[min]	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400
Moc [W]	2200	2200+2200
Waga [kg]	18	38
Cena netto [PLN]	3 220,-	5 589,-

- gofry w kształcie serc, ułożone w okrąg,
- możliwość wymiany wkładu na inny: gofry Bruxelles, Waffelino, Ti amo, Gelato,
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu (50-310°C) - produkcja niemiecka,
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek,
  czerwone - o podłączeniu urządzenia do zasilania,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów
  z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.

WKŁAD WYMIENNY DO GOFROWNIC WE	
Model	**Cena netto [PLN]**
PE-01 (Amore)	992,-

wymienny wkład PE-01

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Gofrownica
Bruxelles

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**WE-02 pojedyncza**	**WE-22 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300 x 320 x 300	580 x 320 x 300
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	ok. 105 x 165 x 280	ok. 105 x 165 x 280
Zakres regulacji temp. [°C]	do 300	do 300
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400
Moc [W]	2200	2200+2200
Waga [kg]	24	47
Cena netto [PLN]	3 220,-	5 589,-

- gofry typu „Bruxelles", duża kratka 3 x 5 (20 x 25 mm),
- możliwość wymiany wkładu na inny: gofry Amore, Waffelino, Ti amo, Gelato,
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu (50-310°C) - produkcja niemiecka,
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek,
  czerwone - o podłączeniu urządzenia do zasilania,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.

wymienny wkład PE-02

WKŁAD WYMIENNY DO GOFROWNIC WE	
Model	**Cena netto [PLN]**
PE-02 (Bruxelles)	992,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Gofrownica
Waffelino

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**WE-03 pojedyncza**	**WE-23 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300 x 320 x 300	580 x 320 x 300
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	ok. 49 x 205 x 26	ok. 49 x 205 x 26
Zakres regulacji temp. [°C]	do 300	do 300
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400
Moc [W]	2200	2200+2200
Waga [kg]	18	38
Cena netto [PLN]	3 220,-	5 589,-

- **gofry na patyku** (4 sztuki w modelu pojedynczym, 8 sztuk w modelu podwójnym),
- możliwość wymiany wkładu na inny: gofry Amore, Bruxelles, Ti amo, Gelato,
- płyty grzejne z warstwą teflonową (dolna i górna),
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu (50-310°C) - produkcja niemiecka,
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek,
  czerwone - o podłączeniu urządzenia do zasilania,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów
  z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.

wymienny wkład PE-03

WKŁAD WYMIENNY DO GOFROWNIC WE	
Model	**Cena netto [PLN]**
PE-03 (Waffelino)	992,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Gofrownica
Ti amo

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**WE-04 pojedyncza**	**WE-24 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300 x 320 x 300	580 x 320 x 300
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	ok. 150 x 125 x 30	ok. 150 x 125 x 30
Zakres regulacji temp. [°C]	do 300	do 300
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400
Moc [W]	2200	2200+2200
Waga [kg]	24	47
Cena netto [PLN]	3 220,-	5 589,-

- **gofry na patyku** w kształcie serc,
- możliwość wymiany wkładu na inny: gofry Amore, Bruxelles, Waffelino, Gelato,
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu (50-310°C) - produkcja niemiecka,
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek,
  czerwone - o podłączeniu urządzenia do zasilania,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów
  z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.

wymienny wkład PE-04

WKŁAD WYMIENNY DO GOFROWNIC WE	
Model	**Cena netto [PLN]**
PE-04 (Ti amo)	992,-

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Gofrownica
Gelato

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**WE-05 pojedyncza**	**WE-25 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300 x 320 x 300	580 x 320 x 300
Wymiar pojedynczego gofra [mm]	ok. 232 x 232 x 10	ok. 232 x 232 x 10
Zakres regulacji temp. [°C]	do 300	do 300
Czas przygotowania [min]	ok. 2,5	ok. 2,5
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400
Moc [W]	2200	2200+2200
Waga [kg]	19	39
Cena netto [PLN]	3 220,-	5 589,-

- ciasto w kształcie rożków do lodów,
- możliwość wymiany wkładu na inny: gofry Amore, Bruxelles, Waffelino Ti amo,
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozprowadzenie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu (50-310°C) - produkcja niemiecka,
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek,
  czerwone - o podłączeniu urządzenia do zasilania,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania produktów z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.

INNE WKŁADY DOSTĘPNE NA ZAMÓWIENIE:

WKŁAD WYMIENNY DO GOFROWNIC WE	
Model	**Cena netto [PLN]**
PE-05 (Gelato)	992,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Naleśnikarki

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**CR-E 40 pojedyncza**	**CR-E 240 podwójna**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	500 x 450 x 220	900 x 450 x 220
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400
Moc [W]	3000	3000+3000
Wymiar płyty [mm]	Ø 400	Ø 400
Waga [kg]	23	43
Cena netto [PLN]	1 497,-	2 775,-

- powlekane teflonem, żeliwne płyty do bezpośredniego smażenia,
- równomierna temperatura na całej powierzchni płyty,
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- płynna regulacja temperatury za pomocą termostatu od 50 do 300°C,
- lampki kontrolne,
- w dolnej części obudowy szuflada do przechowywania gotowych placków,
- w wyposażeniu jeden drewniany patyk do rozprowadzania ciasta.

Toster

DT Classic

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	570 x 480 x 430
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	3500
Masa [kg]	25
Cena netto [PLN]	2 977,-

- toster z przenośnikiem taśmowym,
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- trzy programy temperatury (do 300°C),
- czas osiągnięcia zadanej temperatury: 50 sek,
- wyposażony w tacę na okruchy,
- wysokość otworu wsadowego 15 cm,
- koszyk na pieczywo wykonany ze stali nierdzewnej,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek, czerwone- o podłączeniu urządzenia do zasilania.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kontakt grille ryflowane

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**KG 2735 E**	**KG 2745 E**	**KG 5530 DE**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	410 x 500 x 300	510 x 480 x 300	560 x 440 x 300
Strefy grzewcze	1	1 poszerzona	2
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	360 x 270	450 x 270	520 x 240
Sterowanie	1 termostat	1 termostat	2 niezależne termostaty
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [W]	2500	3000	2000+2000
Zakres regulacji temperatury	do 300°C	do 300°C	do 300°C
Masa [kg]	27	33	32
Cena netto [PLN]	1 175,-	1 377,-	1 742,-

- opiekanie obustronne,
- wyposażony w żeliwne płyty grzewcze,
- dolna i górna płyta ryflowana,
- elementy elektryczne i grzałki całkowicie zabudowane i niedostępne z zewnątrz,
- górna płyta zbalansowana, sprężyna dociskowa dopasowana tak, aby umożliwić dokładną obróbkę porcji,
- temperatura sterowana za pomocą termostatu (50-310°C) – produkcja niemiecka,
- wyposażony w rynienkę ociekową,
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek, czerwone- o podłączeniu urządzenia do zasilania.

KG 2735 E

KG 5530 DE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kontakt grille mieszane

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**KG 2745 G**	**KG 5530 G**	**KG 2745 GDT**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	510 x 500 x 300	560 x 440 x 300	510 x 500 x 300
Strefy grzewcze	1 poszerzona	2 poszerzone	2
Wymiary powierzchni grzewczej [mm]	450 x 270	520 x 240	450 x 270
Sterowanie	1 termostat	2 termostaty (góra i dół)	2 niezależne termostaty (osobna regulacja góry i dołu)
Zasilanie [V]	230; 400	230; 400	230; 400
Moc [W]	3000	2000+2000	3000
Zakres regulacji temperatury	do 300°C	do 300°C	do 300°C
Masa [kg]	33	32	33
Cena netto [PLN]	1 377,-	1 742,-	1 689,-

- opiekanie obustronne,
- wyposażony w żeliwne płyty grzewcze,
- dolna płyta gładka, górna płyta ryflowana,
- elementy elektryczne i grzałki całkowicie zabudowane i niedostępne z zewnątrz,
- górna płyta zbalansowana, sprężyna dociskowa dopasowana tak, aby umożliwić dokładną obróbkę porcji,
- wyposażony w rynienkę ociekową,
- izolowane uchwyty,
- zielone światło kontrolki informuje o pracy grzałek, czerwone- o podłączeniu urządzenia do zasilania.

KG 2745 GDT
niezależna regulacja
góry i dołu

KG 5530 G

KG 2745 G

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

INNE MODELE – SKONTAKTUJ SIĘ Z BIUREM

Model	Cena netto PLN
WE-07	3 220,-

Model	Cena netto PLN
WE-27	5 589,-

Model	Cena netto PLN
GP 5530EG	1 175,-

Model	Cena netto PLN
GP 5530G	1 175,-

Model	Cena netto PLN
GP 7050EG	1 985,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

BERTO'S®
the best catering equipment

CIĄGI KUCHENNE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Trzony kuchenne i urządzenia gazowe
Linia 600 Plus

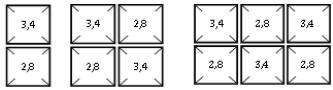
BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE						
Model	**G6F2B nastawne**	**G6F4B nastawne**	**G6F6B nastawne**	**G6F4+FE1 wolnostojące**	**G6F6+FE1 wolnostojące**	**G6F6+TE wolnostojące**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300x600x 290	600x600x 290	900x600x 290	600x600x 900	900x600x 900	900x600x 900
Poj. piekarnika	-	-	-	GN 1/1	GN 1/1	830x400 mm
Palniki [szt.] 2,8 kW 3,4 kW	 1 1	 2 2	 3 3	 2 2	 3 3	 3 3
Moc palników razem [kW]	6,2	12,4	18,6	12,4	18,6	18,6
Moc piekarnika elektrycznego [kW]	-	-	-	3	3	5,2
Rodzaj piekarnika	-	-	-	konwekcja	konwekcja	konwekcja
Zasilanie [V]	-	-	-	230	230	400
Cena netto [PLN]	**2 460,-**	**3 864,-**	**4 790,-**	**6 985,-**	**7 924,-**	**9 585,-**

- urządzenia nastawne gazowe 2, 4 i 6 palników,
- trzony kuchenne 4 i 6 palników z piekarnikiem elektrycznym,
- liczba palników: 2, 4 lub 6 (o mocy 2,8 kW i/lub 3,4 kW).

Podstawy, s. 211

Moc palników [kW]



G6F2B

G6F6B

G6F4+FE1

G6F6+TE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Trzony kuchenne
elektryczne z piekarnikiem
Linia 600 Plus

BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**E6P2B nastawne**	**E6P4B nastawne**	**E6P6B nastawne**	**E6P4+FE1 wolnostojące**	**E6P6+FE1 wolnostojące**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300x600x290	600x600x290	900x600x290	600x600x900	900x600x900
Poj. piekarnika	-	-	-	GN 1/1	GN 1/1
Palniki [szt.] 2,0 kW	2	4	6	4	6
Moc palników razem [kW]	4	8	12	8	12
Moc piekarnika elektrycznego [kW]	-	-	-	3	3
Rodzaj piekarnika	-	-	-	konwekcja	konwekcja
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400
Cena netto [PLN]	**2 155,-**	**2 844,-**	**3 733,-**	**6 232,-**	**8 185,-**

- urządzenia nastawne, elektryczne,
- trzony wolnostojące elektryczne z piekarnikiem elektrycznym,
- liczba palników: 2, 4 lub 6 (o mocy 2 kW).

E6P4B

E6P4+FE1

E6P6+FE1

Podstawy, s. 211

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Płyty grillowe gazowe
Linia 600 Plus

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**G6FL3B gładka**	**G6FR3B ryflowana**	**G6FM6B ½ gł. ½ ryfl.**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300x600x290	300x600x290	600x600x290
Wym. płyty [mm]	296x430	296x430	596x430
Czas rozgrzewania	15 min do 250∘C		
Moc grzewcza [kW]	4	4	8
Cena netto [PLN]	**3 248,-**	**3 609,-**	**5 080,-**

- płyty grillowe nastawne, gazowe,
- powierzchnia płyty gładka, ryflowana lub mieszana,
- temperatura maksymalna – ponad 300∘C

Podstawy, s. 211

G6FL3B

G6FM6B

G6FR3B

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Płyty grillowe elektryczne
Linia 600 Plus

BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**E6FL3B gładka**	**E6FR3B ryflowana**	**E6FM6B-2 ½ gł. ½ ryfl.**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300x600x290	300x600x290	600x600x290
Wym. płyty (W x D x H) [mm]	296x430	296x430	596x430
Zakres regulacji termostatu	50◦C-270◦C		
Moc [kW]	2,7	2.7	5,4
Zasilanie [V]	400	400	400
Cena netto [PLN]	**3 140,-**	**3 447,-**	**5 290,-**

- płyty grillowe nastawne, elektryczne,
- powierzchnia płyty gładka, ryflowana lub mieszana,
- termostatyczna kontrola temperatury,
- w modelu E6FM6B-2 – dwie strefy grzewcze z oddzielnym sterowaniem.

Podstawy, s. 211

E6FL3B

E6FR3B

E6FM6B-2

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Frytownice
gazowe i elektryczne
Linia 600 Plus

BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**GL8B**	**GL8+8B**	**E6F10-3B**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	300x600x290	600x600x290	300x600x290
Wym. zbiornika (W x D x H) [mm]	230x286x220	(230x286x 220) x 2	225x 340x200
Pojemność [l]	8	8+8	10
Moc gaz. [kW]	6,6	13,2	-
Moc elekt. [kW]	-	-	6
Zasilanie [V]	-	-	400
Cena netto [PLN]	**4 496,-**	**7 675,-**	**4 262,-**

- frytownice nastawne, elektryczne i gazowe,
- modele gazowe z 8-o stopniową regulacją temperatury od 110 do 190°C, średni czas smażenia 5 min., podgrzewanie wstępne do 190°C – 15 minut,
- modele elektryczne: termostatyczna kontrola temperatury (zakres do 190°C), średni czas smażenia 5 minut, podgrzewanie wstępne 6 minut (do 190°C)
- duża powierzchnia strefy zimnej zapewnia dłuższe utrzymanie wysokiej jakości tłuszczu w zbiorniku oraz łatwiejsze usuwanie resztek.

GL8B

GL8+8B

E6F10-3B

Podstawy, s. 211

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Warnik do gotowania makaronu elektryczny
Linia 600 Plus

BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**E6CP6B**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600x600x290
Wym. zbiornika (W x D x H) [mm]	350x500x220
Pojemność [l]	25
Moc elekt. [kW]	8,25
Zasilanie [V]	400
Cena netto [PLN]	**5 927,-**

- nastawny warnik elektryczny do gotowania makaronu,
- 3 kosze dostarczane w standardzie.

Podstawy s. 211

Grille lawowe i wodne elektryczne i gazowe
Linia 600 Plus

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**G6PL60B grill lawowy**	**E6PL60B grill wodny**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600x600x290	600x600x290
Wym. pow. roboczej (W x D) [mm]	520x420	524x358
Moc gaz. [kW]	8	-
Moc elekt. [kW]	-	7
Zasilanie [V]	-	400
Cena netto [PLN]	**4 734,-**	**5 554,-**

- nastawne grille lawowe i wodne, gazowe i elektryczne,
- dostępne również wersje wolnostojące.

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Urządzenia gazowe
Linia 700 Macros

BERTO'S the best catering equipment

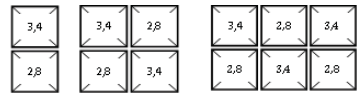
PARAMETRY TECHNICZNE						
Model	**G7F2BE nastawne**	**G7F4BE nastawne**	**G7F6BE nastawne**	**G7F2B nastawne**	**G7F4B nastawne**	**G76B nastawne**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400x700x 290	800x700x 290	1200x700x 290	400x700x 290	800x700x 290	1200x700x 290
Palniki [szt.]	2	4	6	2	4	6
Palniki [szt.]						
2,8 kW	1	2	3	-	-	-
3,4 kW	1	2	3	-	-	-
3,5 kW	-	-	-	1	2	3
7 kW	-	-	-	1	2	3
Moc palników razem [kW]	6,2	12,4	18,6	10,5	21	31,5
Cena netto [PLN]	**2 819,-**	**4 411,-**	**5 510,-**	**3 754,-**	**5 485,-**	**7 081,-**

- urządzenia nastawne gazowe 2, 4 i 6 palników,
- urządzenia G7F2BE, G7F4BE, G7F6BE – palniki Light Power (palniki o mocy 2,8 kW i/lub 3,4 kW),
- urządzenia G7F2B, G7F4B, G7F6B – palniki High Power (palniki o mocy 3,5 kW i/lub 7 kW).

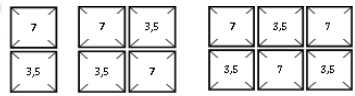
G7F2BE

G7F4B

Moc palników [kW] – Light Power



Moc palników [kW] – High Power



G7F2BE

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Trzony kuchenne wolnostojące gazowe z piekarnikiem

Linia 700 Macros

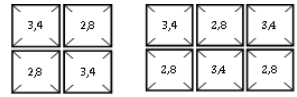
PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**G7F4E+FG1**	**G7F4E+FE1**	**G7F4+FG1**	**G7F4+FE1**	**G7F6+FG**
Wym. zewn. (W x D x H) [mm]	800x700x 900	800x700x 900	800x700x 900	800x700x 900	1200x700x 900
Poj. piekarnika [mm]	GN 1/1 lub 600x400	GN 1/1 lub 600x400	GN 1/1 lub 600x400	GN 1/1 lub 600x400	GN 2/1
Palniki [szt.] 2,8 kW 3,4 kW 3,5 kW 7 kW	 2 2 - -	 2 2 - -	 - - 2 2	 - - 2 2	 - - 3 3
Moc palników razem [kW]	12,4	12,4	21	21	31,5
Moc piek. elektr. [kW]	-	3,5	-	3,5	3
Moc piek. gaz. [kW]	4	-	4	-	7,8
Rodzaj piek.	-	konwekcja	-	konwekcja	-
Cena netto [PLN]	**7 622,-**	**7 959,-**	**9 207,-**	**9 980,-**	**12 925,-**

- trzony kuchenne wolnostojące gazowe 2, 4 lub 6 palników (o różnej mocy) z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym o różnej pojemności – **specyfikacja parametrów powyżej**.
- urządzenia G7F4E+FG1, G7F4E+FE1 – palniki Light Power (palniki o mocy 2,8 kW i/lub 3,4 kW),
- urządzenia G7F4+FG1, G7F4+FE1, G7F6+FG – palniki High Power (palniki o mocy 3,5 i/lub 7 kW).

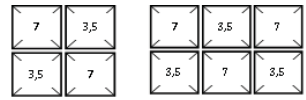
G7F6+FG

G7F4+FE1

Moc palników [kW] – Light Power



Moc palników [kW] – High Power



Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Trzony kuchenne i urządzenia gazowe

Linia 700 Eco Power

BERTO'S the best catering equipment

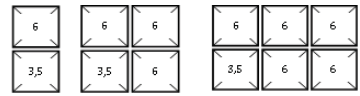
PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**G7F2BPW nastawne**	**G7F4BPW nastawne**	**G7F6BPW nastawne**	**G7F4PW+FE1 wolnostojące**	**G7F4PW+FG1 wolnostojące**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400x700x 290	800x700x 290	1200x700x 290	800x700x 900	800x700x 900
Poj. piekarnika [mm]	-	-	-	GN 1/1 lub 600x400	GN 1/1 lub 600x400
Palniki [szt.]	2	4	6	4	4
Palniki [szt.] 3,5 kW 6 kW	 1 1	 1 3	 1 5	 1 3	 1 3
Moc palników razem [kW]	9,5	21,5	33,5	21,5	21,5
Moc piek. elektr. [kW]	-	-	-	3,5	-
Moc piek. gaz. [kW]	-	-	-	-	4
Rodzaj piek.	-	-	-	konwekcja	-
Cena netto [PLN]	**3 268,-**	**4 771,-**	**5 996,-**	**8 554,-**	**7 994,-**

- urządzenia nastawne 2, 4 i 6 palników i trzony wolnostojące gazowe 4 palniki z piekarnikiem,
- linia Eco Power (palniki o mocy 3,5 kW i 6 kW),
- specyfikacja parametrów technicznych **w tabeli powyżej.**

G7F4PW+FE1

G7F4BPW

Moc palników [kW]



Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Trzony kuchenne wolnostojące gazowe z piekarnikiem

Linia 700 Eco Power

	PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**G7F6PW+FG1**	**G7F6PW+FE1**	**G7F6PW+T**
Wym. zewn. (W x D x H) [mm]	1200x700x900	1200x700x900	1200x700x900
Poj. piekarnika [mm]	GN 1/1 lub 600x400	GN 1/1 lub 600x400	1045x530
Palniki [szt.] 3,5 kW 6 kW	 1 5	 1 5	 1 5
Moc palników razem [kW]	33,5	33,5	33,5
Moc piek. elektr. [kW]	-	3,5	-
Moc piek. gaz. [kW]	4	-	12
Rodzaj piek.	-	konwekcja	-
Cena netto [PLN]	**10 301,-**	**10 650,-**	**13 235,-**

- trzony kuchenne wolnostojące gazowe 6 palników z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym o różnej pojemności – **specyfikacja parametrów powyżej**.

G7F6PW+FE1

Moc palników [kW]

G7F6PW+T

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Trzony kuchenne i urządzenia elektryczne z piekarnikiem
Linia 700 Macros

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**E7P2B nastawne**	**E7P4B nastawne**	**E7P6B nastawne**	**E7P4+FE1 wolnostojące**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400x700x290	800x700x290	1200x700x290	800x700x900
Poj. piekarnika [mm]	-	-	-	GN 1/1 lub taca 600x400
Palniki [szt.] 2,6 kW	2	4	6	4
Moc palników razem [kW]	5,2	10,4	15,6	10,4
Moc piekarnika elektrycznego [kW]	-	-	-	3,5
Rodzaj piekarnika	-	-	-	konwekcja
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Cena netto [PLN]	**2 446,-**	**3 680,-**	**5 177,-**	**7 386,-**

- urządzenia nastawne, elektryczne oraz trzon wolnostojący elektryczny z piekarnikiem elektrycznym,
- liczba palników: 2, 4 lub 6 (o mocy 2,6 kW każdy).

E7P4+FE1

E7P4

Podstawy, s. 211

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Płyty grillowe gazowe
Linia 700 Macros

BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**G7FL4B gładka**	**G7FR4B ryflowana**	**G7FM8B-2 ½ gł. ½ ryfl.**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400x700x290	400x700x290	800x700x290
Wym. płyty [mm]	395x500	395x500	795x500
Czas rozgrzewania	15 min do 250◦C		
Moc grzewcza [kW]	5,4	5,4	10,8
Cena netto [PLN]	**3 708,-**	**4 125,-**	**6 360,-**

- płyty grillowe nastawne, gazowe,
- powierzchnia płyty gładka, ryflowana lub mieszana,
- temperatura maksymalna – ponad 300◦C.

G7FL4B

G7FR4B

G7FM8B-2

Podstawy, s. 211

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Płyty grillowe elektryczne
Linia 700 Macros

BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**E7FL4B gładka**	**E7FR4B ryflowana**	**E7FM8B-2 ½ gł. ½ ryfl.**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400x700x290	400x700x290	800x700x290
Wym. płyty (W x D x H) [mm]	395x500	395x500	795x500
Zakres regulacji termostatu	50◦C-270◦C		
Moc [kW]	4	4	8
Zasilanie [V]	400	400	400
Cena netto [PLN]	**3 651,-**	**3 990,-**	**6 154,-**

- płyty grillowe nastawne, elektryczne,
- powierzchnia płyty gładka, ryflowana lub mieszana,
- termostatyczna kontrola temperatury,
- w modelu E7FM8B-2 – dwie strefy grzewcze z oddzielnym sterowaniem.

E7FR4B

E7FM8B-2

Podstawy, s. 211

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Frytownice nadstawkowe i wolnostojące

gazowe i elektryczne

Linia 700 Macros

BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**GL10B**	**GL10+10B**	**GL10+10M**	**E7F10-4B**	**E7F10-8B**
	nastawne	**nastawne**	**wolnostojące**	**nastawne**	**nastawne**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400x700x290	800x700x290	800x700x900	400x700x290	800x700x290
Wym. zbiornika (W x D x H) [mm]	350x260x225	(350x260x 225)x2	(350x260x 225)x2	340x225x200	(340x 225x 200)x2
Pojemność [l]	10	10+10	10+10	10	10+10
Moc gaz. [kW]	6,9	13,8	13,8	-	-
Moc elekt. [kW]	-	-	-	6	6x2
Zasilanie [V]	-	-	-	400	400
Cena netto [PLN]	**5 167,-**	**9 193,-**	**11 158,-**	**4 789,-**	**7 778,-**

- frytownice nastawne i wolnostojące, elektryczne i gazowe,
- modele gazowe z 7-o stopniową regulacją temperatury od 110 do 190°C, średni czas smażenia 5 min., podgrzewanie wstępne do 190°C – 10 minut,
- modele elektryczne: termostatyczna kontrola temperatury (zakres do 190°C), średni czas smażenia 5 minut, podgrzewanie wstępne 5 minut
- duża powierzchnia strefy zimnej zapewnia dłuższe utrzymanie wysokiej jakości tłuszczu w zbiorniku oraz łatwiejsze usuwanie resztek.

GL10+10B

GL10+10M

Podstawy, s. 211

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Warniki do gotowania makaronu wolnostojące elektryczne i gazowe

Linia 700 Macros

BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**CPG40E**	**CPE40**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400x700x900	400x700x900
Wym. zbiornika (W x D x H) [mm]	306x340x300	350x500x220
Pojemność [l]	30	30
Moc elekt. [kW]	-	8
Moc gaz. [kW]	10	-
Zasilanie [V]	-	400
Cena netto [PLN]	**6 568,-**	**8 288,-**

CPG40E

- warnik elektryczny lub gazowy do gotowania makaronu,
- w standardzie dostarczane bez koszy.

Grille lawowe i wodne

Linia 700 Macros

Podstawy, s. 211

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**grill lawowy gazowy PLG40B**	**grill wodny elektryczny PLE40BE**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400x700x290	400x700x290
Wym. pow. roboczej (W x D) [mm]	350x515	345x450
Moc gaz. [kW]	7	-
Moc elekt. [kW]	-	6
Zasilanie [V]	-	400
Cena netto [PLN]	**5 110,-**	**5 978,-**

PLE40BE

- nastawne grille lawowe i wodne, gazowe i elektryczne,
- dostępne również wersje wolnostojące.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Kotły warzelne
Linia 700 Macros

BERTO'S the best catering equipment

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**G7PD**	**E7PI**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800x700x900	800x700x900
Wym. wewnętrze (Ø x H) [mm]	400x470	400x470
Pojemność [l]	55	55
Moc gaz. [kW]	15,5	-
Moc elekt. [kW]	-	9
Zasilanie [V]	-	400
Cena netto [PLN]	**15 816,-**	**19 405,-**

- kotły warzelne elektryczne lub gazowe,
- modele elektryczne: grzanie pośrednie (za pomocą pary o niskim ciśnieniu), modele gazowe: grzanie bezpośrednie (za pomocą palników rurowych).

Patelnie uchylne z przechyłem ręcznym
Linia 700 Macros

Model	**G7BR8/I gazowa**	**E7BR8/I elektryczna**
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	800x700x900	800x700x900
Wym. misy (W x D x H) [mm]	575 x 475 x 200	575x475x200
Powierzchnia obróbki [cm^2]	2750	2750
Pojemność misy [l]	60	60
Moc elekt. [kW]	-	9
Moc gaz. [kW]	14,5	-
Zasilanie [V]	-	400
Cena netto [PLN]	**14 993,-**	**14 816,-**

- uchylna patelnia elektryczna lub gazowa z przechyłem ręcznym,
- misa ze stali nierdzewnej,
- termostatyczna kontrola temperatury w modelu elektrycznym.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Podstawy
Linia 600 i 700

BERTO'S the best catering equipment

Model (bez drzwi / z drzwiami)	Wymiary [WxDxH] [mm]	Cena netto [PLN] (bez drzwi)	Cena netto [PLN] (z drzwiami)
Linia 600			
SG30 / SP30	300 x 560 x 600	**746,-**	**982,-**
SG60 / SP60	600 x 560 x 600	**899,-**	**1 376,-**
SG90 / SP90	900 x 560 x 600	**1 092,-**	**1 769,-**
Linia 700			
7SG40 / 7SP40	400 x 560 x 630	**851,-**	**1 087,-**
7SG80 / 7SP80	800 x 560 x 630	**999,-**	**1 475,-**
7SG120 / 7SP120	1200 x 560 x 630	**1 208,-**	**1 864,-**

- podstawy ze stali nierdzewnej otwarte z przodu lub z drzwiami,
- idealnie dostosowane do urządzeń nastawnych linii 600 i 700.

7SG40

7SG80

7SP80

7SG120

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

MERCATUS®

experience the future

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Stoły chłodnicze

L2

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**10102001**	**10102002**	**10102003**	**10102004**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1320 x 700 x 850	1755 x 700 x 850	2190 x 700 x 850	2625 x 700 x 850
Ilość drzwi	2	3	4	5
Zakres temperatury roboczej [°C]	od -2 do +4	od -2 do +4	od -2 do +4	od -2 do +4
Pojemność [m³]	172,3	258,4	344,5	430,6
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	227	280	351	450
Średnia wilgotność względna [%]	81	85	88	87
Waga [kg]	121	148	185	216
Cena netto [PLN]	8 813,-	11 030,-	13 578,-	15 846,-

- stół chłodniczy do przechowywania mięsa, ryb i innych świeżych produktów,
- wielkość modułów przystosowana do pojemników GN 1/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- zaokrąglone rogi ścian w środku umożliwiają łatwiejsze i dokładniejszy czyszczenie,
- wyposażony w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- parowniki umieszczone między drzwiami zapewniają doskonale warunki chłodnicze,
- neutralne szuflady nad agregatem,
- środek chłodniczy R134A,
- opcjonalnie dostępny moduł 2 lub 3 szuflad w dowolnych kombinacjach.

model 3 drzwiowy
z 1 modułem 2 szuflad

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Stoły chłodnicze do pizzy

L6

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**10106003**	**10106002**	**10106005**	**10106011**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1470x720x830	1980x720x830	2490x720x830	3000x720x830
Ilość drzwi	2	3	4	5
Zakres temperatury roboczej [°C]	od 0 do +6	od 0 do +6	od 0 do +6	od 0 do +6
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	230	276	386	474
Średnia wilgotność względna [%]	82	84	85	86
Waga [kg]	228	305	315	414
Cena netto [PLN]	12 370,-	15 489,-	19 131,-	22 687,-

- stół chłodniczy do przygotowywania i przechowywania pizzy,
- powierzchnia robocza wykonana z granitu, z rantem o wys. 15 cm,
- wyposażony w 4 prowadnice tac na każdy moduł,
- możliwość zestawienia modułu z neutralnymi szufladami do rozrostu ciasta,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- zaokrąglone rogi ścian w środku i na zewnątrz umożliwiają łatwiejsze i dokładniejszy czyszczenie,
- wyposażony w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- parowniki umieszczone między drzwiami zapewniają doskonale warunki chłodnicze,
- neutralna szuflada nad agregatem,
- środek chłodniczy R134A,
- możliwość regulacji wysokości roboczej urządzenia za pomocą nóżek; opcjonalnie mocowanie na kółkach,
- opcjonalnie: system HEG - High-Efficiency Gene®, innowacyjna koncepcja redukcji zużycia energii o 50%.

model z blokiem szuflad neutralnych do przechowywania ciasta

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Stoły chłodnicze R

MERCATUS

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**Pizzajola R3** do przygotowywania i przechowywania pizzy oraz składników do pizzy	**R4** do przechowywania składników na sałatki, kanapki itp.
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	880 x 700 x 1075	880 x 700 x 830/1075
Ilość drzwi	2	2
Zakres temperatury roboczej [°C]	od +2 do +8	od +2 do +10
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	199	199
Średnia wilgotność względna [%]	82	82
Waga [kg]	118	87
Cena netto [PLN]	6 558,-	6 558,-

- model Pizzajola R3: powierzchnia robocza wykonana z naturalnego granitu, z przestrzenią na 5 pojemników GN 1/6-100mm,
- model R4: powierzchnia robocza z przeznaczeniem na trzy pojemniki GN 1/1 (w standardzie dwa wsporniki GN 1/1), wyposażony w szklaną nadstawkę osłaniającą o wysokości 275 mm i szerokości „daszka" 255 mm,
- wyposażone w dwuobiegowy parownik z powłoką antykorozyjną, zlokalizowany w przestrzeni pomiędzy drzwiami, zapewniający wysoką sprawność układu chłodzenia,
- wnętrze przystosowane do rusztów/tac GN 1/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- wyposażony w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi.
- agregat umieszczony na dole,
- środek chłodniczy R134A,

Pizzajola R3

R4

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Szafy chłodnicze i chłodniczo-mroźnicze

SLIM

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**Q1 10206001 chłodnicza**	**Q4 10217001 chłodniczo-mroźnicza**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	500 x 700 x 2040	1000 x 700 x 2040
Zakres temperatury roboczej [°C]	od +2 do +10	+2+10/-15-25
Pojemność [m³]	0,88	1,73
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	166	560
Średnia wilgotność względna [%]	75	75
Waga [kg]	104	181
Cena netto [PLN]	6 991,-	13 520,-

- szafy o zwartej konstrukcji, łatwa do umieszczenia w ciągu urządzeń bądź mebli o znormalizowanej głębokości 700 mm,
- przystosowane do pojemników GN 1/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- elektroniczny panel niezbędny do spełniania wymogów systemu HACCP (kontrola temperatury i warunków przechowywania żywności),
- zaokrąglone rogi ścian w środku umożliwiają łatwiejsze i dokładniejszy czyszczenie,
- wyposażone w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- środek chłodniczy R134A/550 (Q1), R404/300 (Q4),
- opcjonalnie: drzwi dzielone, drzwi + 3 szuflady.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Szafy chłodnicze i mroźnicze M

MERCATUS

PARAMETRY TECHNICZNE				
Model	**M1 10201001 chłodnicze**	**M1 10201002 chłodnicze**	**M2 10202001 mroźnicze**	**M2 10202002 mroźnicze**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 800 x 2040	1500 x 800 x 2040	750 x 800 x 2040	1500 x 800 x 2040
Ilość drzwi	1	2	1	2
Zakres temperatury roboczej [°C]	od -2 do +8	od -2 do +8	od -15 do -25	od -15 do -25
Pojemność [m³]	1,47	2,87	1,47	2,87
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	343	430	627	1124
Średnia wilgotność względna [%]	87	87	87	87
Waga [kg]	131	222	138	226
Cena netto [PLN]	9 006,-	13 280,-	11 307,-	15 455,-

- szafy chłodnicze i mroźnicze do przechowywania mięsa, ryb i innych świeżych produktów,
- wielkość modułów przystosowana do pojemników GN 2/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- elektroniczny panel niezbędny do spełniania wymogów systemu HACCP (kontrola temperatury i warunków przechowywania żywności),
- zaokrąglone rogi ścian w środku umożliwiają łatwiejsze i dokładniejszy czyszczenie,
- wyposażona w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- środek chłodniczy R134A/550.

model 2 drzwiowy z opcją drzwi dzielonych

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Szafy chłodnicze i chłodniczo-mroźnicze M

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**M5 10216001 chłodniczo-mroźnicza**	**M8 10214001 chłodnicza**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 800 x 2040	780 x 700 x 2040
Zakres temperatury roboczej [°C]	-15-25/-2+8	od +2 do +10
Pojemność [l]	186+186	441
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	630	330
Średnia wilgotność względna [%]	80	80
Waga [kg]	149	118
Cena netto [PLN]	12 008,-	7 061,-

- model M5: szafa chłodniczo-mroźnicza 2 drzwiowa do przechowywania produktów głęboko mrożonych oraz chłodzonych,
- model M8: szafa chłodnicza 1 drzwiowa do przechowywania nietrwałych produktów,
- dwa oddzielne parowniki,
- wielkość modułów przystosowana do pojemników GN 2/1,
- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
- elektroniczny panel niezbędny do spełniania wymogów systemu HACCP (kontrola temperatury i warunków przechowywania żywności),
- zaokrąglone rogi ścian w środku umożliwiają łatwiejsze i dokładniejszy czyszczenie,
- wyposażone w automatycznie zamykane drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi,
- środek chłodniczy R404A/400 (M5), R134A/350 (M8).

Szafa chłodniczo mroźnicza

M5

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Schładzarki i zamrażarki szokowe
Y2

PARAMETRY TECHNICZNE					
Model	**Y2-3**	**Y2-5**	**Y2-7**	**Y2-10**	**Y2-14**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	670x715x500	810x830x850	810x830x1070	810x830x1370	810x830x1750
Zdolność schładzania +90°C/+3°C, 90 min [kg]	10	20	30	40	50
Zdolność zamrażania +90°C/-18°C, 240 min [kg]	6	14	20	28	35
Liczba półek GN1/1-65, tac 400x600	3 -	5 5	7 7	10 10	14 14
Grubość izolacji [mm]	50	70	70	70	70
Zasilanie [V]	230	230	230	400	400
Moc [W]	500	1000	1300	2000	2200
Moc chłodnicza -23,5°C +45°C [W]	545	1044	1640	3000	4400
Masa [kg]	55	100	130	150	180
Cena netto [PLN]	9 981,-	12 764,-	14 696,-	16 925,-	21 497,-

- 5 różnych modeli o jednorazowych wsadach od 10 do 50 kg na cykl,
- dwa rodzaje operacji: schładzanie szokowe i zamrażanie szokowe,
- prowadnice tac przystosowane do pojemników GN 1/1 i do tac piekarniczych 400x600mm,
- zaawansowane sterowanie elektroniczne z intuicyjnym menu i łatwą nawigacją,
- 4 łatwo dostępne programy Press&Go: łagodne schładzanie, gwałtowne schładzanie, łagodne zamrażanie, gwałtowne zamrażanie. Istnieje możliwość indywidualnej zmiany ustawień, co pozwala użytkownikowi dostosować parametry pracy do własnych potrzeb,
- wszystkie programy automatycznie przełączają się po zakończeniu cyklu w tryb przechowywania, utrzymując produkty w odpowiedniej temperaturze do momentu przeniesienia ich do chłodni lub mroźni docelowych,
- wszystkie programy mogą być sterowane czasem (przy normalnej produkcji) lub temperaturą (sondą rdzeniową, przy precyzyjnych operacjach, wymagających kontroli temperatury wnętrza potraw),

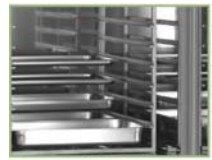
Y2-10

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

- zakończenie cyklu pracy komunikowane przez sygnał dźwiękowy,
- urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej,
- przyjazna dla środowiska izolacja poliuretanowa,
- nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością,
- możliwość zamówienia wersji z drzwiami zawieszonymi z prawej lub lewej strony (z wyj. Y2-3),
- samozamykające się drzwi z blokadą przy 90° otwarciu, wyposażone w silikonową uszczelkę magnetyczną,
- parownik z powłoką antykorozyjną w celu przedłużenia okresu użytkowania,
- szybki proces redukcji temperatury spełnia wszystkie wymogi HACCP i standardy bezpieczeństwa, a jednocześnie jest wystarczająco delikatny, aby uniknąć ryzyka liofilizacji i zamrażania powierzchniowego, zarówno przy schładzaniu jak i zamrażaniu szokowym.

Elektroniczny panel sterujący zaprojektowany z myślą o łatwym użyciu

Łatwa w użyciu, podgrzewana sonda rdzeniowa z uchwytem silikonowym

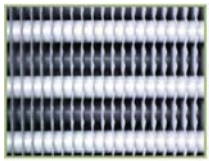

Łatwo demontowalne prowadnice tac ułatwiają zachowanie higieny

Silniki wentylatorów z IP45 dla lepszego zabezpieczenia przed zabrudzeniem i wilgocią

Profilowane dno, gwarantujące prawidłowy odpływ i łatwe czysz – czenie

Zaokrąglone narożniki dla zachowania higieny i poprawy cyrkulacji powietrza

Podgrzewana rama drzwiowa w celu zapobiegania przymarzaniu i kondensacji


Parownik z powłoką antykorozyjną w celu przedłużenia okresu użytkowania

Jonizator-sterylizator w celu dezynfekcji i eliminacji nieprzyjemnych zapachów (opcja)

Drukarka umożliwiająca wydruk parametrów pracy urządzenia (opcja)

Wzmocnione koła z hamulcami (opcja)

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

MERCATUS

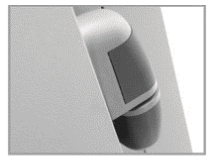
Komory chłodnicze i mroźnicze seria O2

PARAMETRY TECHNICZNE	
Zakres temperatur roboczych [°C] chłodnicze mroźnicze	 -4/+4 -18/-23
Wymagana temp. otoczenia [°C]	≤ 32
Wymagana temp. produktów [°C]	≤ 25
Zdolność przechowywania kg/m³]	≤ 30

- komory kompletne,
- panele emaliowane o grubości 80 mm, w kolorze jasnoszarym,
- moduł bazowy 300mm, panele szerokości 300, 600, 900, 1200 mm,
- mimośrodowy, podwójny system scalania paneli,
- zaokrąglone drzwi i 45° ścięcie styków krawędzi wewnętrznych,
- ergonomiczna klamka z zamkiem i systemem bezpieczeństwa,
- ciśnieniowy zawór równoważący,
- antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej,
- drzwi obracalne, blokada przy 90° rozwarciu – w 2 wymiarach (600 lub 700mm),
- specjalne zawiasy z wychyleniem.
- oświetlenie wnętrza,
- kompletna zabudowa półkowa (4 poziomy półek na jednej, dwóch lub trzech ścianach),
- dostępne wymiary zewnętrzne:
  - szerokość: 1400, 1700, 2000, 2300, 2600, 2900 mm,
  - głębokość: 1100, 1400, 1700, 2000, 2300, 2600, 2900 mm,
  - wysokość: 2110 mm,

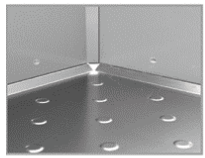
    ⇨ 37 kombinacji ustawienia.

Ergonomiczna klamka



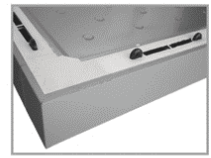
Specjalny zawias z wychyleniem

Oświetlenie wnętrza



Antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej

Klucz do scalania paneli



Perfekcyjne dopasowanie paneli

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

MERCATUS

Zobacz film o tym produkcie

YouTube

youtube.com/ EurogastPolska

CENNIK patrz na str. 223

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

MERCATUS

Ceny obejmują: komory chłodnicze kompletne, panel emaliowany, jasnoszary, 80 mm, antypoślizgowa podłoga ze stali nierdzewnej, drzwi z zamkiem i systemem bezpieczeństwa, kompletna zabudowa półkowa (4 poziomy półek na jednej, dwóch lub trzech ścianach).

CENNIK			
Model / ref.	Wymiary zewnętrzne W x D x H [mm]	Cena netto [PLN]	
		-4 / +4°C	-18 / -23°C
10702001	1400 x 1100 x 2110	14 270,-	16 176,-
10702002	1400 x 1400 x 2110	15 342,-	17 247,-
10702003	1400 x 1700 x 2110	17 164,-	19 070,-
10702004	1400 x 2000 x 2110	18 120,-	20 026,-
10702005	1400 x 2300 x 2110	20 143,-	22 904,-
10702006	1700 x 1100 x 2110	15 496,-	17 402,-
10702007	1700 x 1400 x 2110	16 653,-	18 558,-
10702008	1700 x 1700 x 2110	19 316,-	21 222,-
10702009	1700 x 2000 x 2110	21 800,-	24 561,-
10702010	1700 x 2300 x 2110	23 292,-	26 053,-
10702011	1700 x 2600 x 2110	25 227,-	28 299,-
10702012	1700 x 2900 x 2110	26 500,-	29 521,-
10702013	2000 x 1100 x 2110	17 273,-	19 179,-
10702014	2000 x 1400 x 2110	19 127,-	21 033,-
10702009	2000 x 1700 x 2110	21 800,-	24 561,-
10702015	2000 x 2000 x 2110	22 795,-	25 556,-
10702016	2000 x 2300 x 2110	25 782,-	28 804,-
10702017	2000 x 2600 x 2110	26 735,-	29 756,-
10702018	2000 x 2900 x 2110	29 348,-	32 369,-
10702019	2300 x 1100 x 2110	17 992,-	19 898,-
10702020	2300 x 1400 x 2110	21 122,-	23 883,-
10702010	2300 x 1700 x 2110	23 292,-	26 053,-
10702016	2300 x 2000 x 2110	25 782,-	28 804,-
10702021	2300 x 2300 x 2110	27 043,-	30 064,-
10702022	2300 x 2600 x 2110	29 846,-	32 868,-
10702023	2300 x 2900 x 2110	31 688,-	34 710,-
10702024	2600 x 1400 x 2110	22 121,-	24 882,-
10702011	2600 x 1700 x 2110	25 277,-	28 299,-
10702017	2600 x 2000 x 2110	26 735,-	29 756,-
10702022	2600 x 2300 x 2110	29 846,-	32 868,-
10702025	2600 x 2600 x 2110	31 495,-	34 517,-
10702026	2600 x 2900 x 2110	33 120,-	36 141,-
10702027	2900 x 1400 x 2110	23 988,-	27 010,-
10702012	2900 x 1700 x 2110	26 500,-	29 521,-
10702018	2900 x 2000 x 2110	29 348,-	32 369,-
10702023	2900 x 2300 x 2110	31 688,-	34 710,-
10702026	2900 x 2600 x 2110	33 120,-	36 141,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

ELETTROBAR

ZMYWARKI GASTRONOMICZNE

FILTRY DO WODY
na str. 238

PODSTAWY POD ZMYWARKI
na str.237

ŚRODKI MYJĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zmywarki do szkła
seria Fast

ELETTROBAR

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**Fast 130**	**Fast 140**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 480 x 640	440 x 530 x 670
Prześwit drzwiowy [mm]	290	295
Max. wysokość szklanek [mm]	250	255
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	30	30
Cykl mycia [s]	120	120
Zasilanie [V]	230	230
Moc [W]	3400	3500
Pojemność zbiornika na wodę [l]	9	11
Pojemność bojlera [l]	2,6	2,6
Wymiary kosza [mm]	350x350	400x400
Zużycie wody [l/cykl]	2,0	2,2
Cena netto [PLN]	4 164,-	5 304,-

Fast 130

- temperatura wody zasilającej: do 50°C,
- sterowanie elektromechaniczne; system sterowania pozwala na intuicyjną obsługę urządzenia,
- obudowa jednościenna,
- zaawansowane technologicznie ramię myjąco płuczące (część opatentowanego systemu EWT firmy Elettrobar) – stworzone z lekkich, wytrzymałych materiałów, co zapewnia:
  - ograniczenie utraty mocy,
  - zużycie największej części mocy na usuwanie zabrudzeń,
  - zwiększenie liczby uderzeń strumieni wody na spłukiwane naczynia, przez co następuje znaczne podwyższenie efektywności zmywania,
- zapewnione proste czyszczenie urządzenia poprzez redukcję liczby części we wnętrzu zbiornika oraz zastosowanie specjalnie wyprofilowanego kształtownika stanowiącego dno zbiornika, który odprowadza wodę i zabrudzenia w kierunku odpływu,
- filtry powierzchniowe zatrzymujące największe zabrudzenia,
- ramiona myjąco spłukujące mocowane klamrami, łatwe w demontażu i czyszczeniu,
- dyspenser płynu nabłyszczającego w wyposażeniu standardowym,
- kosze – standard: 2 kosze do szkła, 1 wkład do sztućców,
- opcjonalnie: pompa spustu wody (zestaw), dozownik detergentu (zestaw).

Fast 140

PODSTAWY POD ZMYWARKI na str.237

ŚRODKI MYJĄCE na str. 256

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zmywarka uniwersalna
Fast 160-2

ELETTROBAR

- maksymalna wysokość szklanek: 325 mm,
- temperatura wody zasilającej: do 50°C,
- zbiornik na wodę wyposażony w filtr,
- **tłoczone prowadnice koszy**,
- obudowa jednościenna,
- dwuścienne izolowane drzwi z uszczelką w części górnej,
- **dwuprzepływowa pompa myjąca (patent firmy Elettrobar)**,
- sterowanie elektromechaniczne,

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	580 x 600 x 830
Prześwit drzwiowy [mm]	365
Max. wysokość talerzy [mm]	333 (specjalny kosz – opcja)
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	40; 20
Cykl mycia [s]	90; 150
Zasilanie [V]	230* ; 400**
Moc [W]	3500
Pojemność zbiornika na wodę [l]	20
Pojemność bojlera [l]	6
Wymiary kosza [mm]	500 x 500
Zużycie wody [l/cykl]	2,8
Cena netto [PLN]	5 490,-

* - standard; ** - opcja

- zaawansowane technologicznie ramię myjąco płuczące (część opatentowanego systemu EWT firmy Elettrobar) – stworzone z lekkich, wytrzymałych materiałów, co zapewnia:
  - ograniczenie utraty mocy,
  - zużycie największej części mocy na usuwanie zabrudzeń,
  - zwiększenie liczby uderzeń strumieni wody na spłukiwane talerze, przez co następuje znaczne podwyższenie efektywności zmywania,
- zapewnione proste czyszczenie urządzenia poprzez redukcję liczby części we wnętrzu zbiornika oraz zastosowanie specjalnie wyprofilowanego kształtownika stanowiącego dno zbiornika, które odprowadza wodę i zabrudzenia w kierunku odpływu,
- filtry powierzchniowe zatrzymujące największe zabrudzenia,
- ramiona myjąco spłukujące mocowane klamrami, łatwe w demontażu i czyszczeniu,
- **dwa dozowniki (płynu nabłyszczającego i detergentu) w wyposażeniu standardowym**,
- kosze – standard: 1 kosz do talerzy (o śr. max 240 mm, 16 szt.), 1 kosz do szkła, 1 wkład do sztućców,
- opcjonalnie: pompa spustu wody (zestaw),
- podstawa ze stali nierdzewnej.

FILTRY DO WODY
na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zmywarka uniwersalna
FAST 180

ELETTROBAR

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	635 (706) x 735 x 1480
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	40; 24
Cykl mycia [s]	90; 150
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	8500
Pojemność zbiornika na wodę [l]	15
Zużycie wody [l/cykl]	2,8
Wymiary kosza [mm]	500 x 500
Waga [kg]	100
Cena netto [PLN]	10 864,-

- zmywarka kapturowa,
- dogodna wysokość otwarcia 41 cm,
- opcjonalnie przystosowana do mycia talerzy o wys. 400 mm, oraz tac (specjalny kosz),
- głęboko tłoczony zbiornik bezspoinowy, filtry powierzchniowe, samoopróżniająca się pompa (chroniona patentem) – zapewniają proste czyszczenie urządzenia,
- moc pompy myjącej: 470 W,
- temperatura wody zasilającej: do 50°C,
- opatentowany system mycia EWT (poprawia wydajność procesu mycia nawet o 10%),
- opatentowany system odpływu EDS (zapewnia oszczędność wody i detergentów),
- sterowanie elektromechaniczne,
- zredukowany ciężar kaptura i poziom hałasu oraz ułatwiająca mycie konstrukcja urządzenia zapewniają lepszy standard pracy oraz większą efektywność,
- możliwość zamontowania ze stołami technologicznymi w linii prostej lub w rogu pomieszczenia bez modyfikacji,
- dyspenser płynu nabłyszczającego w wyposażeniu standardowym,
- kosze – standard: 1 kosz do talerzy (o śr. max 240 mm), 1 kosz do szkła, 1 wkład do sztućców,
- opcjonalnie: pompa spustu wody (zestaw), dozownik detergentu (zestaw), stoły wejścia i wyjścia do zmywarek kapturowych w różnych wymiarach i opcjach (z otworem na odpady, prysznicem itd.).

FAST 180 z opcjonalnymi stołami technologicznymi

ŚRODKI MYJĄCE
na str. 256

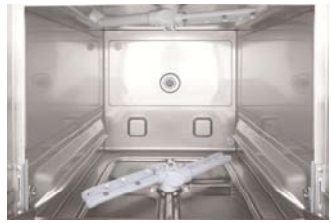
Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zmywarka do szkła
River 342

ELETTROBAR

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	465 x 550 x 710
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	40; 30; 24
Cykl mycia [s]	90; 120; 150
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	3500
Pojemność: zbiornika / bojlera [l]	8 / 2,6
Zużycie wody [l/cykl]	1,8
Cena netto [PLN]	10 829,-

- zwiększony prześwit drzwiowy: 300 mm,
- wymiary kosza: 400 x 400 mm,
- maksymalna wysokość szklanek: 275 mm,
- maksymalna średnica talerzy 290 mm (specjalny kosz lub wkład do talerzy - opcja),
- temperatura wody zasilającej: 50°C,
- zbiornik na wodę wyposażony w filtr ze stali nierdzewnej,
- izolowana obudowa dwuścienna, tłoczony zbiornik i prowadnice koszy,
- cykl samoczyszczący ProClean,
- cykle specjalne ProPlates, ProNew, ProWater,
- moc pompy myjącej: 200 W,
- opatentowany system mycia EWT (poprawia wydajność procesu mycia nawet o 10%),
- opatentowany system odpływu EDT (zapewnia oszczędność wody i detergentów),
- wyposażona w funkcję ERT, gwarantującą stałe ciśnienie, temperaturę i ilość wody spłukującej (**pompa wspomagająca płukanie**),
- sterowanie elektroniczne (duży wyświetlacz wiadomości tekstowych, pokazujący również temperatury wody w zbiorniku i bojlerze oraz komunikaty informacyjne i awaryjne),
- wbudowany dyspenser płynu nabłyszczającego i dozownik detergentu,
- pompa spustu wody w wyposażeniu standardowym,
- kosze – standard: 2 kosze do szkła, 1 wkład do sztućców.



PODSTAWY POD ZMYWARKI
na str. 237

FILTRY DO WODY
na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

ELETTROBAR

Zmywarka do szkła
River 352

PARAMETRY TECHNICZNE		
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 600 x 720	
Prześwit drzwiowy [mm]	290	
Max. wysokość szklanek [mm]	255	
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	40; 30; 24	
Cykl mycia [s]	90; 120; 150	
Zasilanie [V]	400*	230**
Moc [W]	8100	3300
Pojemność: zbiornika / bojlera [l]	15 / 6	
Zużycie wody [l/cykl]	2,4	
Wymiary kosza [mm]	500 x 500	
Cena netto [PLN]	13 861,-	

* - standard; ** - opcja

- możliwość mycia talerzy o średnicy 270 mm (specjalny kosz – opcja),
- cykl samoczyszczący ProClean,
- cykle specjalne ProPlates, ProNew, ProSteel, ProWater,
- temperatura wody zasilającej: 15 do 50°C,
- zbiornik na wodę wyposażony w filtr ze stali nierdzewnej,
- izolowana obudowa dwuścienna, tłoczony zbiornik i prowadnice koszy,
- moc pompy myjącej: 500 W,
- opatentowany system mycia EWT (poprawia wydajność procesu mycia nawet o 10%),
- opatentowany system odpływu EDT (zapewnia oszczędność wody i detergentów),
- wyposażona w funkcję ERT, gwarantującą stałe ciśnienie, temperaturę i ilość wody spłukującej (**pompa wspomagająca płukanie**),
- sterowanie elektroniczne (duży wyświetlacz wiadomości tekstowych, pokazujący również temperatury wody w zbiorniku i bojlerze oraz komunikaty informacyjne i awaryjne),
- wbudowany dozownik detergentu i dyspenser płynu nabłyszczającego,
- pompa spustu wody w wyposażeniu standardowym,
- kosze – standard: 2 kosze do szkła, 1 wkład do sztućców.

FILTRY DO WODY
na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

ELETTROBAR

Zmywarka uniwersalna
River 362

PARAMETRY TECHNICZNE		
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 600 x 820	
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	50; 30; 24	
Cykl mycia [s]	72; 110; 150	
Zasilanie [V]	400*	230**
Moc [W]	8100	3300
Pojemność: zbiornika / bojlera [l]	15 / 6	
Zużycie wody [l/cykl]	2,4	
Cena netto [PLN]	13 937,-	

* - standard; ** - opcja

- maksymalna wysokość szklanek 355 mm,
- dwuścienna, izolowana obudowa ze stali nierdzewnej,
- głęboko tłoczony zbiornik bezspoinowy, wytłaczane prowadnice koszy, filtry powierzchniowe, samoopróżniająca się pompa (chroniona patentem) – zapewniają proste czyszczenie urządzenia,
- cykl samoczyszczący ProClean,
- cykle specjalne ProNew, ProSteel, ProWater, ProSan,
- prześwit drzwiowy 390 mm,
- opcjonalnie przystosowana do mycia talerzy o wys. 380 mm, tac GN 1/1 przy wydajności max 720 talerzy/h (specjalny kosz – opcja),
- wymiary kosza: 500 x 500 mm,
- temperatura wody zasilającej: 15 do 50°C,
- moc pompy myjącej: 500 W,
- opatentowany system mycia EWT (poprawia wydajność procesu mycia nawet o 10%),
- opatentowany system odpływu EDT (zapewnia oszczędność wody i detergentów),
- wyposażona w funkcję ERT, gwarantującą stałe ciśnienie, temperaturę i ilość wody spłukującej (**pompa wspomagająca płukanie**),
- sterowanie elektroniczne (duży wyświetlacz wiadomości tekstowych, pokazujący również temperatury wody w zbiorniku i bojlerze oraz komunikaty informacyjne i awaryjne),
- wbudowany dyspenser płynu nabłyszczającego i dozownik detergentu,
- wbudowana pompa spustu wody,
- kosze – standard: 1 kosz do talerzy (o śr. max 240 mm), 1 kosz do szkła, 1 wkład do sztućców,
- opcjonalnie: czujnik poziomu detergentu i nabłyszczacza (zestaw), podstawa ze stali nierdzewnej.

PODSTAWY POD ZMYWARKI
na str. 237

ŚRODKI MYJĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zmywarka uniwersalna
River 382

ELETTROBAR

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	633 (721) x 755 x 1565 (2080)
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	60; 40; 30
Cykl mycia [s]	60; 90; 120
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	8700
Pojemność: zbiornika / bojlera [l]	22 / 6
Zużycie wody [l/cykl]	2,4
Otwarcie kaptura [mm]	465
Cena netto [PLN]	21 961,-

na zdjęciu ze stołami wejścia i wyjścia

- maksymalna wysokość zmywanego szkła 440 mm,
- maksymalna średnica zmywanych talerzy 440 mm,
- zmywarka kapturowa, izolowany, dwuścienny kaptur o zredukowanym ciężarze,
- dwuścienna, izolowana obudowa ze stali nierdzewnej,
- głęboko tłoczony zbiornik bezspoinowy, filtry powierzchniowe, samoopróżniająca się pompa (chroniona patentem) – zapewniają proste czyszczenie urządzenia,
- cykl samoczyszczący ProClean,
- cykle specjalne ProNew, ProSteel, ProWater, ProSan,
- wymiary kosza: 500 x 500 mm (opcjonalnie 540 x 540 mm),
- temperatura wody zasilającej: 15 do 50°C,
- moc pompy myjącej: 700 W,
- opatentowany system mycia EWT (poprawia wydajność procesu mycia nawet o 10%),
- opatentowany system odpływu EDT (zapewnia oszczędność wody i detergentów),
- wyposażona w funkcję ERT, gwarantującą stałe ciśnienie, temperaturę i ilość wody spłukującej (**pompa wspomagająca płukanie**),
- sterowanie elektroniczne (duży wyświetlacz wiadomości tekstowych, pokazujący również temperatury wody w zbiorniku i bojlerze oraz komunikaty informacyjne i awaryjne),
- elektroniczny dozownik detergentu, dyspenser płynu nabłyszczającego i pompa spustu wody,
- kosze – standard: 1 kosz do talerzy, 1 koszt do szkła, 1 wkład do sztućców.

ŚRODKI MYJĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zmywarka uniwersalna z systemem odzysku ciepła
River 382 NRG

ELETTROBAR

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	633 (721) x 755 x 2180
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	60; 40; 30
Cykl mycia [s]	60; 90; 120
Wymiary kosza [mm]	500x500 (540x540)
Wysokość otwarcia kaptura [mm]	465
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	8700
Pojemność: zbiornika / bojlera [l]	22 / 6
Zużycie wody [l/cykl]	2,4
Cena netto [PLN]	29 965,-

stół załadowczy i wyładowczy opcjonalne

- maksymalna wysokość zmywanego szkła 440 mm,
- maksymalna średnica zmywanych talerzy 440 mm,
- zmywarka kapturowa z izolowanym, dwuściennym kapturem i dwuścienną obudową,
- wyposażona w system odzysku ciepła, który pozwala na redukcję zużycia energii o 30% oraz poprawia komfort użytkowania zmywarki: para, która powstaje w trakcie cyklu mycia wykorzystywana jest do podgrzania zimnej wody pobieranej przez urządzenie, co prócz oszczędności zapewnia również brak emisji pary wodnej na zewnątrz zmywarki,
- głęboko tłoczony zbiornik bezspoinowy, filtry powierzchniowe, samoopróżniająca się pompa (chroniona patentem) – zapewniają proste czyszczenie urządzenia,
- sterowanie elektroniczne (duży wyświetlacz wiadomości tekstowych, pokazujący również temperatury wody w zbiorniku i bojlerze oraz komunikaty informacyjne i awaryjne),
- cykl samoczyszczący ProClean,
- cykle specjalne ProNew, ProSteel, ProWater, ProSan,
- wymiary kosza: 500 x 500 mm (opcjonalnie 540 x 540 mm),
- temperatura wody zasilającej: 15°C do 50°C,
- opatentowany system mycia EWT (poprawia wydajność procesu mycia nawet o 10%),
- opatentowany system odpływu EDT (zapewnia oszczędność wody i detergentów),
- wyposażona w funkcję ERT, gwarantującą stałe ciśnienie, temperaturę i ilość wody spłukującej (pompa wspomagająca płukanie),
- elektroniczny dozownik detergentu, dyspenser płynu nabłyszczającego i pompa spustu wody,
- kosze – standard: 1 kosz do talerzy, 1 koszt do szkła, 1 wkład do sztućców.

FILTRY DO WODY
na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zmywarka do naczyń kuchennych River 295

ELETTROBAR

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 780 x 1700
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	30
Cykle mycia [min]	od 2 do 12
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	7400
Pojemność zbiornika na wodę [l]	37
Zużycie wody [l/cykl]	4
Waga [kg]	170
Cena netto [PLN]	24 986,-

- dwuścienna, izolowana obudowa ze stali nierdzewnej,
- głęboko tłoczony zbiornik bezspoinowy, wytłaczane prowadnice koszy, filtry powierzchniowe, samoopróżniająca się pompa (chroniona patentem) – zapewniają proste czyszczenie urządzenia,
- dzielone, podwójne drzwi, których dolna część może służyć jako półka pomocna przy załadunku i wyładunku urządzenia,
- wyposażona w cykl samoczyszczenia,
- przystosowana do mycia naczyń o wys. 650 mm,
- wymiary kosza: 550 x 610 mm,
- w standardzie elektroniczna funkcja *Thermostop*, dzięki której zmywarka rozpoczyna cykl wyparzania w momencie osiągnięcia przez wodę w bojlerze ustalonej temperatury,
- bardzo cicha praca urządzenia dzięki izolowanej, dwuściennej obudowie oraz nowo opracowanemu systemowi dystrybucji wody; emisja hałasu w najbliższym otoczeniu poniżej 60 dB. O zakończeniu cyklu mycia informuje sygnał dźwiękowy; na wyświetlaczu widoczny jest czas pozostały do zakończenia pracy.
- wyposażona w funkcję ERT, gwarantującą stałe ciśnienie, temperaturę i ilość wody spłukującej (**pompa wspomagająca płukanie**),
- sterowanie elektroniczne (klawiatura *soft touch,* duży wyświetlacz wiadomości tekstowych, pokazujący również temperatury wody w zbiorniku i bojlerze oraz komunikaty informacyjne i awaryjne),
- wbudowane elektroniczne dozowniki detergentu i nabłyszczacza sterowane za pomocą panelu sterującego zmywarki,
- kosze – standard: 1 kosz 550 x 610 mm,
- opcjonalnie: czujnik poziomu detergentu i nabłyszczacza.

ŚRODKI MYJĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zmywarka do naczyń kuchennych River 298

ELETTROBAR

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1470 x 850 x 1900
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	30
Cykle mycia [min]	11: od 2 do 12
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	15500
Pojemność zbiornika na wodę [l]	131
Zużycie wody [l/cykl]	8
Waga [kg]	356
Cena netto [PLN]	63 851,-

- dwuścienna, izolowana obudowa ze stali nierdzewnej,
- głęboko tłoczony zbiornik bezspoinowy, wytłaczane prowadnice koszy, filtry powierzchniowe, samo-opróżniająca się pompa (chroniona patentem) – zapewniają proste czyszczenie urządzenia,
- dzielone, podwójne drzwi, których dolna część może służyć jako półka pomocna przy załadunku i wyładunku urządzenia,
- wyposażona w cykl samoczyszczenia,
- przystosowana do mycia naczyń o wys. 850 mm,
- wymiary kosza: 1320 x 700 mm,
- w standardzie elektroniczna funkcja *Thermostop*, dzięki której zmywarka rozpoczyna cykl wyparzania w momencie osiągnięcia przez wodę w bojlerze ustalonej temperatury,
- bardzo cicha praca urządzenia dzięki izolowanej, dwuściennej obudowie oraz nowo opracowanemu systemowi dystrybucji wody; emisja hałasu w najbliższym otoczeniu poniżej 60 dB. O zakończeniu cyklu mycia informuje sygnał dźwiękowy; na wyświetlaczu widoczny jest czas pozostały do zakończenia pracy.
- wyposażona w funkcję ERT, gwarantującą stałe ciśnienie, temperaturę i ilość wody spłukującej (**pompa wspomagająca płukanie**),
- sterowanie elektroniczne (klawiatura *soft touch,* duży wyświetlacz wiadomości tekstowych, pokazujący również temperatury wody w zbiorniku i bojlerze oraz komunikaty informacyjne i awaryjne),
- wbudowane elektroniczne dozowniki detergentu i nabłyszczacza sterowane za pomocą panelu sterującego zmywarki,
- kosze – standard: 1 kosz 1320 x 700 mm,
- opcjonalnie: czujnik poziomu detergentu i nabłyszczacza.

FILTRY DO WODY
na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Zmywarka tunelowa uniwersalna
Niagara 2150

ELETTROBAR

PARAMETRY TECHNICZNE		
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1150 x 770 x 1565	
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	50; 100	
Zasilanie [V]	400*	230**
Moc [kW] przy temp. wody zasilającej 50°C	13,8	
Pojemność zbiornika na wodę [l]	70	
Zużycie wody [l/cykl]	200	
Zużycie wody [l/kosz]	2	
Waga [kg]	240	
Cena netto [PLN]	36 587,-	

* - standard; ** - opcja

Zmywarka tunelowa uniwersalna
River Multi 2252

PARAMETRY TECHNICZNE		
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1550 x 770 x 1565	
Wydajność teoretyczna [koszy/h]	65; 130; 160	
Zasilanie [V]	400*	230**
Moc [kW] przy temp. wody zasilającej 50°C	20,3	
Pojemność zbiornika na wodę [l]	70	
Zużycie wody [l/cykl]	180	
Zużycie wody [l/kosz]	1,1	
Waga [kg]	300	
Cena netto [PLN]	59 702,-	

* - standard; ** - opcja

- zmywarki tunelowe (mycie + płukanie),
- maksymalna wysokość talerzy: 400 mm,
- wymiary kosza: 500 x 500 mm,
- Niagara 2150:

FILTRY DO WODY
na str. 238

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

- temperatura wody zasilającej: do 50°C (moc 13,8 kW), 15°C (moc 22,8 kW), 15°C + system odzysku ciepła (moc 17,8 kW),
- niskie zużycie wody (2 litry/kosz), zmniejszone zużycie energii elektrycznej i detergentów,
- dwie prędkości systemu taśmowego prowadzenia koszy zapewniające możliwość regulacji mycia naczyń o różnej intensywności zabrudzenia,

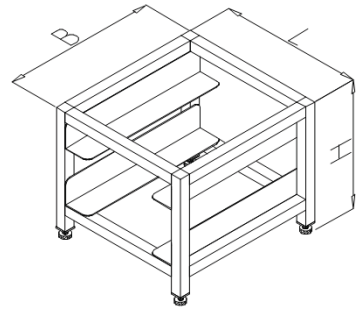
- River Multi 2252:
  - temperatura wody zasilającej: do 50°C (moc 20,3 kW), 15°C (moc 29,8 kW), 15°C + system odzysku ciepła (moc 24,8 kW),
  - **system spłukiwania EMR** zapewnia obniżone zużycie wody do 1,1 litra na kosz. Oznacza to również zmniejszenie zużycia energii oraz detergentów. EMR wykorzystuje wodę z płukania w czterech kolejnych, następujących po sobie wtryskach, dla których ciśnienie, kierunek i kształt strumienia wody jest z góry zdefiniowany. W ten sposób usuwanie detergentu i przenoszenie ciepła wykonywane są efektywniej, przy jednoczesnym dużo mniejszym zużyciu wody.
  - trzy prędkości systemu taśmowego prowadzenia koszy zapewniające możliwość regulacji mycia naczyń o różnej intensywności zabrudzenia,
- wspólne cechy modelu Niagara 2150 oraz River Multi 2252:
- **zaawansowany system EBT** (technologia klingi wodnej) zapewniający pełne wykorzystanie mocy pompy do usuwania zabrudzeń; wszystko dzięki precyzyjnym badaniom ruchów płynu podczas procesu zmywania oraz specjalnym ramionom myjącym, wyposażonym w 12 dysz, z których woda wypompowywana jest pod ciśnieniem w formie klingi, a nie w postaci stożkowej, w innym kierunku z każdej dyszy. W ten sposób proces zmywania jest dokładniejszy, a zużycie energii mniejsze.
- udoskonalony, wydajniejszy i skuteczniejszy obieg wody oraz rozmieszczenie strumieni wody,
- urządzenie łatwe w obsłudze (za pomocą dwóch przycisków funkcyjnych),
- prosta oraz szybka konserwacja i codzienne czyszczenie; liczne zabezpieczenia obniżają ryzyko uszkodzeń zmywarki w wyniku niewłaściwej obsługi,
- wyposażona w elektronikę typu „Smart" wykorzystującą różnokolorowe sygnały świetlne do przedstawienia obecnego stanu zmywarki; do wskazania stanów awaryjnych służy również alarm akustyczny,
- specjalny program do mycia tylko szkła,
- redukcja hałasu dzięki izolowanej obudowie dwuściennej,
- zapewnione proste czyszczenie urządzenia poprzez redukcję liczby części we wnętrzu zbiornika oraz zastosowanie specjalnie wyprofilowanego kształtownika stanowiącego dno zbiornika, który odprowadza wodę i zabrudzenia w kierunku odpływu,
- system podwójnych filtrów, umożliwiający przenoszenie zanieczyszczeń do specjalnego koszyka, który jest łatwy w demontażu i opróżnianiu,
- w wyposażeniu standardowym dostępne: kosz do szkła, 2 kosze do talerzy, wkład do sztućców,
- opcjonalnie dostępne m.in.: dozownik detergentu i płynu do spłukiwania, (narożny) moduł suszący, moduł odzysku ciepła i kondensacji pary, stoły wejścia i wyjścia, stoły rolkowe z komorą ociekową, z napędem.

ŚRODKI MYJĄCE
na str. 256

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

PODSTAWY POD ZMYWARKI

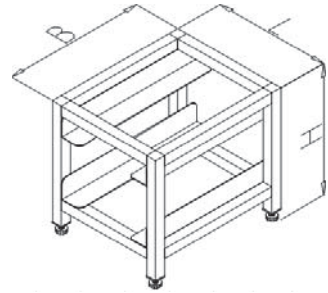
Podstawa pod zmywarkę uniwersalną



PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	005/01
Wymiary zewnętrzne (L x B x H) [mm]	600 x 550 x 500
Cena netto [PLN]	620,-

- podstawa pod zmywarki uniwersalne Elettrobar,
- prowadnice na dwa kosze,
- idealna pod modele: Fast 160, Pluvia 260, Niagara 261, River 262.

Podstawa pod zmywarkę do szkła



PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	006/01
Wymiary zewnętrzne (L x B x H) [mm]	460 x 550 x 500
Cena netto [PLN]	578,-

- podstawa pod zmywarki do szkła Elettrobar,
- prowadnice na dwa kosze,
- idealna pod modele: Fast 135, Fast 139, Fast 145, Pluvia 240, Niagara 241, River 242.

Umywalka do rąk

806 333

PARAMETRY TECHNICZNE	
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	350 x 330 x 500
Średnica komory [mm]	275
Głębokość komory [mm]	115
Cena netto [PLN]	1 180,-

- kompletna umywalka do rąk z tylną ścianką i dozownikiem na mydło,
- uruchamiana kolanowo,
- wykonana ze stali nierdzewnej,
- dozownik mydła 500 ml,
- w cenie syfon, rura przelewowa i wylewka.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

BRITA® Professional

SYSTEMY FILTRUJĄCE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Filtry do wody
Brita Purity C Quell ST

BRITA Professional

PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**C150**	**C300**	**C500**
Wymiary głowica + wkład (W x D x H) [mm]	117 x 108 x 421	124 x 123 x 476	149 x 149 x 554
Temperatura robocza [°C]	4 – 30		
Przepływ znamionowy [l/h]	60		100
Wydajność(1 z głowicą 0 – 70%, bypass 40% (ekspresy do kawy, automaty do napojów)	2408 litrów	4000 litrów	6800 litrów
Wydajność(1 z głowicą 0 – 70%, bypass 10% (piekarniki z nawilżaniem)	1656 litrów	2750 litrów	4675 litrów
Wydajność(1 z głowicą ze stałym bypassem 30% (kostkarki do lodu)	2086 litrów	3464 litrów	5889 litrów
Wydajność(1 z głowicą bez bypassu (0%)	1505 litrów	2500 litrów	4250 litrów
Wkład filtracyjny (ref. / cena netto [PLN])	102828 / 270,-	102826 / 440,-	1002045 / 640,-
Głowica filtra 0% (ref. / cena netto [PLN])	1002949 / 133,-		
Głowica filtra 30% (ref. / cena netto [PLN])	1002952 / 133,-		
Głowica filtra 0-70% (ref. / cena netto [PLN])	1002955 / 204,-		

(1 – limity ustalone doświadczalnie, przy 10° KH w najczęściej stosowanych konfiguracjach urządzeń; wpływ czynników zewnętrznych (np. niestabilne parametry jakości wody i/lub różne typy urządzeń) może rzutować na ich wartość. **Uwaga dotyczy wszystkich systemów myjących Brita**.

- filtry do ogólnych zastosowań skutecznie zapobiegające odkładaniu się kamienia,
- znaczna redukcja kosztów serwisowania i napraw,
- koncepcja jednej głowicy filtra dla wkładów w kilku rozmiarach,
- głowice w różnych wersjach do zastosowania w różnych warunkach,
- łatwa obsługa dzięki systemowi szybkiej wymiany wkładu,
- innowacyjny uchwyt blokujący, zapewniający pewne zamknięcie filtra (położenie robocze poziomo lub pionowo),
- precyzyjne zmienne ustawienie obejścia (bypass) w głowicy 0 – 70%,
- technologia IntelliBypass zapewniająca niezależny od objętości strumienia udział wody z obejścia,
- usuwanie niepożądanych substancji wpływających niekorzystnie na smak i zapach przefiltrowanej wody (także w wodzie z obejścia),
- oszczędność miejsca podczas montażu dzięki umieszczeniu dopływu i odpływu (3/8") po jednej stronie głowicy filtra.

W ofercie również Miernik Brita FlowMeter, obliczający na podstawie strumienia przepływu aktualną pozostałą wydajność wkładu filtracyjnego; podstawowa funkcja - przypomnienie o przekroczeniu zalecanego czasu eksploatacji. **Do wszystkich systemów filtrujących Brita**.

Cena netto [PLN]	262,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Filtry do wody
Brita Purity 1200 Clean i Clean Extra

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**1200 Clean**	**1200 Clean Extra**
Wymiary głowica + wkład (Ø x H) [mm]	288 x 550	
Temperatura robocza [°C]	4 – 60	
Przepływ znamionowy [l/h]	300	
Wydajność(1 z 0% bypassem	12000 litrów	5000 litrów
Demineralizacja	częściowa	całkowita
Filtr kompletny głowica+wkład (ref./cena netto [PLN])	292083 / 2 800,-	1008200 / 2 900,-
Zamienny wkład filtracyjny (ref./cena netto [PLN])	315645 / 500,-	1008197 / 510,-

- filtry do zmywarek do naczyń, skutecznie zapobiegające odkładaniu się kamienia,
- krystalicznie czyste szklanki, higienicznie białe naczynia i sztućce bez smug i plamek, spełniające najwyższe wymagania,
- delikatne mycie najcenniejszych naczyń oraz olśniewający rezultat przy niewielkim zużyciu środków myjących i nabłyszczających,
- dostosowane szczególnie do użytku z ciepłą wodą (do 60°C),
- zmienne ustawienie obejścia (bypass), przyłącze ¾”,
- inne cechy jak w pozostałych systemach myjących Brita.

Purity 1200 Clean

Purity 1200 Clean Extra

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Filtry do wody
Brita Purity Steam

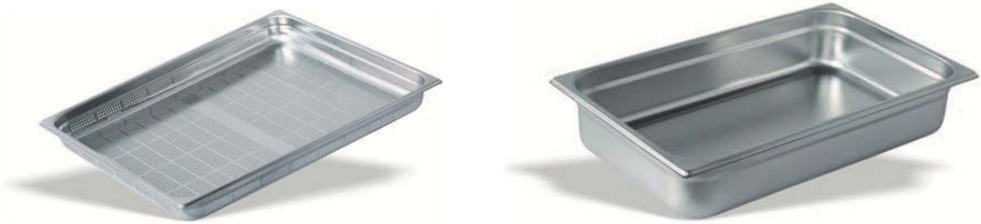
PARAMETRY TECHNICZNE			
Model	**450 Steam**	**600 Steam**	**1200 Steam**
Wymiary głowica + wkład (Ø x H) [mm]	249 x 408	249 x 520	288 x 550
Temperatura robocza [°C]	4 – 30		
Przepływ znamionowy [l/h]	100		
Wydajność[1] z bypassem 1 [l]	3680	5771	10800
Filtr kompletny wkład+ głowica z modułem pomiarowo-wskaźnikowym (ref./cena netto [PLN])	1002912 / 2 050,-	1002918 / 2 750,-	1002923 / 3 500,-
Filtr kompletny wkład+ głowica bez modułu pomiarowo-wskaźnikowego (ref./cena netto [PLN])	1000654 / 1 700,-	1000245 / 2 400,-	1000226 / 3 080,-
Zamienny wkład filtracyjny (ref./cena netto [PLN])	1000653 / 400,-	1000252 / 520,-	1000231 / 690,-

- filtry do pieców konwekcyjno parowych, skutecznie zapobiegające odkładaniu się kamienia,
- ustawienie obejścia odpowiednie do gotowania na parze,
- redukcja osadów kamienia oraz ciemnych zabarwień w komorze gotowania,
- zapobieganie osadom i zabrudzeniom szyb, w urządzeniach iniekcyjnych,
- przyłącze ¾",
- inne cechy jak w pozostałych systemach myjących Brita.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

pujadas

NACZYNIA KUCHENNE



POJEMNIKI GN

REGAŁY MAGAZYNOWE

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Garnki Inox Pro

pokrywki w cenie

Ref.	Ø / H [cm]	Pojemność	Cena netto [PLN]
208.016	16 x 16	3 l	159,-
208.018	18 x 18	4,5 l	195,-
208.020	20 x 20	6,2 l	202,-
208.024	24 x 24	10 l	249.-
208.028	28 x 28	16,5 l	354,-
208.030	30 x 30	21,2 l	469,-
208.032	32 x 32	24 l	497,-
208.035	35 x 35	33,6 l	599,-
208.040	40 x 40	50 l	719,-
208.045	45 x 45	72 l	916,-
208.050	50 x 50	98 l	1 539,-
208.060	60 x 55	155 l	2 171,-

pokrywki w cenie

Ref.	Ø / H [cm]	Pojemność	Cena netto [PLN]
207.016	16 x 7,5	1,5 l	139,-
207.018	18 x 8	2 l	156,-
207.020	20 x 8	2,5 l	167,-
207.024	24 x 9,5	4,3 l	191,-
207.028	28 x 11	6,7 l	268,-
207.030	30 x 12	8,4 l	332,-
207.032	32 x 12,5	10 l	335,-
207.035	35 x 14	13,6 l	449,-
207.040	40 x 15,5	19,5 l	517,-
207.045	45 x 17	27 l	609,-
207.050	50 x 20	39 l	865,-
207.060	60 x 23	65 l	1 269,-

pokrywki w cenie

Ref.	Ø / H [cm]	Pojemność	Cena netto [PLN]
215.020	20 x 6	1,9 l	157,-
215.024	24 x 6	2,7 l	179,-
215.028	28 x 6	3,7 l	248,-
215.030	30 x 6	4,3 l	273,-
215.032	32 x 6	4,7 l	317,-
215.035	35 x 7	6,7 l	400,-
215.040	40 x 8	10 l	461,-
215.045	45 x 8,5	12 l	549,-
215.050	50 x 9	17,5 l	718,-
215.060	60 x 10	18 l	1 121,-

Ref.	Ø / H [cm]	Pojemność	Cena netto [PLN]
202.016	16 x 11	2,1 l	102,-
202.018	18 x 12	3 l	120,-
202.020	20 x 13	4 l	136,-
202.024	24 x 14	6,3 l	161,-
202.028	28 x 17,5	10,2 l	228,-
202.032	33 x 19	15,2 l	309,-

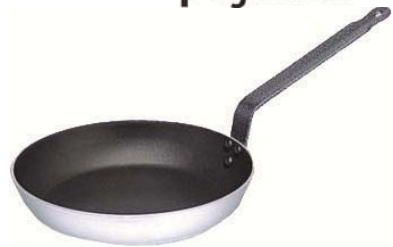
Inox Pro: do profesjonalnej kuchni, wykonanie ze stali nierdzewnej (AISI 304), potrójne dno: stal-aluminium-stal, rączki specjalnie profilowane ułatwiają obsługę, odporne na ciepło.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Patelnie ERGOS i HERCULES

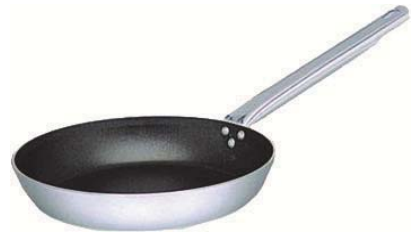
pujadas

Ref.	Ø / H [cm]	Cena netto [PLN]
128.018	18 x 4	55,-
128.020	20 x 4	58,-
128.022	22 x 4,5	65,-
128.024	24 x 4,5	71,-
128.026	26 x 5	79,-
128.028	28 x 5	85,-
128.032	32 x 5,5	100,-
128.036	36 x 6	121,-
128.040	40 x 6,5	141,-



- patelnie z linii HERCULES,
- wykonanie z aluminium powlekanego warstwą zapobiegającą przyleganiu potraw,
- grubość 4 mm,
- zastosowanie we wszystkich rodzajach urządzeń grzewczych z wyjątkiem kuchni indukcyjnych i piekarników.

Ref.	Ø / H [cm]	Cena netto [PLN]
120.018	18 x 4	67,-
120.020	20 x 4	74,-
120.022	22 x 4,5	78,-
120.024	24 x 4,5	88,-
120.026	26 x 5	99,-
120.028	28 x 5	112,-
120.032	32 x 5,5	131,-
120.036	36 x 6	156,-
120.040	40 x 6,5	181,-



- patelnie z linii ERGOS,
- wykonanie z aluminium powlekanego warstwą zapobiegającą przyleganiu potraw,
- grubość 4 mm,
- zastosowanie we wszystkich rodzajach urządzeń grzewczych z wyjątkiem kuchni indukcyjnych i piekarników.

Ref.	Ø / H [cm]	Cena netto [PLN]
128.920	20 x 4	66,-
128.924	24 x 4,5	84,-
128.928	28 x 5	97,-
128.932	32 x 5,5	115,-

- patelnie z linii HERCULES, charakterystyka jak wyżej,
- **możliwość stosowania na kuchniach indukcyjnych**.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Pojemniki GN INOX 18/10

pujadas

GN 2/1 (650 x 530 mm)	Ref.	H [mm] / [ltr]	Cena netto [PLN]
	210.201	20 / 6,2	122,-
	210.401	40 / 11,5	137,-
	210.651	65 / 18,8	168,-
	211.001	100 / 28,9	193,-
	211.501	150 / 41,3	256,-
	212.001	200 / 52	302,-

GN 1/1 (530 x 325 mm)	Ref.	H [mm] / [ltr]	Cena netto [PLN]
	110.201	20 / 2,8	55,-
	110.401	40 / 5,1	66,-
	110.551	55 / 7	74,-
	110.651	65 / 8,3	78,-
	111.001	100 / 14,2	98,-
	111.501	150 / 20,2	134,-
	112.001	200 / 26	164,-

GN 2/3 (353 x 325 mm)	Ref.	H [mm] / [ltr]	Cena netto [PLN]
	230.201	20 / 1,7	47,-
	230.401	40 / 3,1	63,-
	230.651	65 / 5,6	73,-
	231.001	100 / 8,8	88,-
	231.501	150 / 13,2	124,-
	232.001	200 / 18,3	161,-

GN 1/2 (325 x 265 mm)	Ref.	H [mm] / [ltr]	Cena netto [PLN]
	120.201	20 / 1,2	39,-
	120.401	40 / 2,2	47,-
	120.651	65 / 4,1	54,-
	121.001	100 / 6,1	66,-
	121.501	150 / 9,1	82,-
	122.001	200 / 12	112,-

GN 1/3 (325 x 176 mm)	Ref.	H [mm] / [ltr]	Cena netto [PLN]
	130.201	20 / 0,8	37,-
	130.401	40 / 1,5	39,-
	130.651	65 / 2,5	44,-
	131.001	100 / 3,8	56,-
	131.501	150 / 5,6	78,-
	132.001	200 /7,3	99,-

GN 1/4 (265 x 162 mm)	Ref.	H [mm] / [ltr]	Cena netto [PLN]
	140.201	20 / 0,5	33,-
	140.651	65 / 1,7	41,-
	141.001	100 / 2,8	48,-
	141.501	150 / 4,1	64,-
	142.001	200 / 5	85,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Pojemniki GN INOX 18/10

pujadas

GN 1/6 (176 x 162 mm)	Ref.	H [mm] / [ltr]	Cena netto [PLN]
	160.651	65 / 1	36,-
	161.001	100 / 1,6	42,-
	161.501	150 / 2,2	59,-
	162.001	200 / 2,9	88,-

Uchwyty do pojemników GN

Para uchwytów	Ref.	Rozmiar GN	Cena netto [PLN]
* - AM – para uchwytów wsuwanych ** - AF – para uchwytów stałych	AM*	wszystkie pełne	22,-
	AF**	pełne GN1/2, 1/3, 1/4, 1/6	15,-

Pojemniki perforowane GN INOX 18/10

GN 2/1 (650 x 530 mm) PERFOROWANY	Ref.	H [mm]	Cena netto [PLN]
	210.202	20*	178,-
	210.402	40*	188,-
	210.652	65*	238,-
	211.002	100**	295,-
	211.502	150**	398,-
	212.002	200**	472,-

* - perforowane dno; ** - perforowane dno i boki

GN 1/1 (530 x 325 mm) PERFOROWANY	Ref.	H [mm]	Cena netto [PLN]
	110.202	20*	103,-
	110.402	40*	122,-
	110.552	55*	126,-
	110.652	65*	135,-
	111.002	100**	173,-
	111.502	150**	262,-
	112.002	200**	302,-

* - perforowane dno; ** - perforowane dno i boki

GN 2/3 (353 x 325 mm) PERFOROWANY	Ref.	H [mm]	Cena netto [PLN]
	230.202	20*	83,-
	230.402	40*	92,-
	230.652	65*	113,-
	231.002	100**	160,-
	231.502	150**	215,-
	232.002	200**	231,-

* - perforowane dno; ** - perforowane dno i boki

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Pokrywki GN INOX 18/10

pujadas

Pokrywki zwykłe	Ref.	Rozmiar GN	Cena netto [PLN]
	110.000	1/1	69,-
	230.000	2/3	59,-
	120.000	1/2	41,-
	130.000	1/3	36,-
	140.000	1/4	29,-
	160.000	1/6	24,-

Pokrywki z uszczelką silikonową	Ref.	Rozmiar GN	Cena netto [PLN]
	110.004	1/1	265,-
	120.004	1/2	196,-
	130.004	1/3	162,-
	140.004	1/4	145,-
	160.004	1/6	145,-

Pokrywki z wycięciami na uchwyty	Ref.	Rozmiar GN	Cena netto [PLN]
	110.001	1/1	100,-
	230.001	2/3	59,-
	120.001	1/2	51,-
	130.001	1/3	41,-
	140.001	1/4	34,-
	160.001	1/6	30,-

Pokrywki z wycięciem na łyżkę	Ref.	Rozmiar GN	Cena netto [PLN]
	110.002	1/1	105,-
	230.002	2/3	62,-
	120.002	1/2	54,-
	130.002	1/3	43,-
	140.002	1/4	36,-
	160.002	1/6	31,-

Pokrywki polipropylenowe GN POLINORM®

Pokrywki HACCP z polipropylenu	Ref.	Rozmiar GN	Cena netto [PLN]
	1100P1	1/1	25,-
	1200P1	1/2	15,-
	1300P1	1/3	14,-
	1400P1	1/4	11,-
	1600P1	1/6	10,-

Dostępne w kolorach: białym półprzeźroczystym, czerwonym, niebieskim, żółtym i zielonym.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

pujadas

Deski polipropylenowe HACCP

400 x 300 x 20 mm, z silikonowymi nóżkami	Ref.	Kolor	Cena netto [PLN]
	911.401	biały	80,-
	911.402	czerwony	84,-
	911.403	niebieski	84,-
	911.404	żółty	84,-
	911.405	zielony	84,-
	911.406	brązowy	84,-

530 x 325 x 20 mm, z silikonowymi nóżkami	Ref.	Kolor	Cena netto [PLN]
	911.501	biały	114,-
	911.502	czerwony	120,-
	911.503	niebieski	120,-
	911.504	żółty	120,-
	911.505	zielony	120,-
	911.506	brązowy	120,-

530 x 325 x 20 mm, z wyżłobieniem	Ref.	Kolor	Cena netto [PLN]
	911.301	biały	106,-
	911.302	czerwony	106,-
	911.303	niebieski	106,-
	911.304	żółty	106,-
	911.305	zielony	106,-
	911.306	brązowy	106,-

500 x 400 x 40 mm, z silikonowymi nóżkami	Ref.	Kolor	Cena netto [PLN]
	912.201	biały	284,-
	912.202	czerwony	299,-
	912.203	niebieski	299,-
	912.204	żółty	299,-
	912.205	zielony	299,-
	912.206	brązowy	299,-

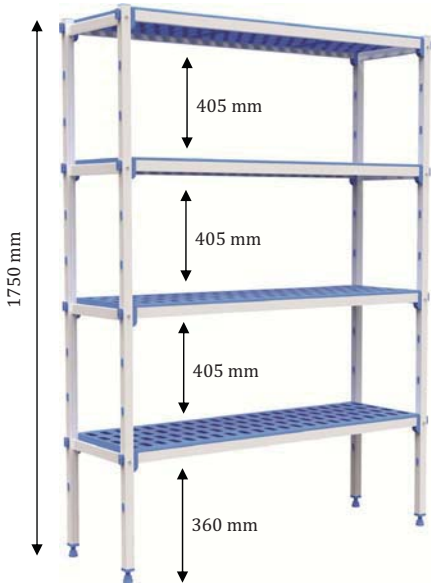
600 x 400 x 20 mm, z obrotowymi stoperami	Ref.	Kolor	Cena netto [PLN]
	912.601	biały	175,-
	912.602	czerwony	183,-
	912.603	niebieski	183,-
	912.604	żółty	183,-
	912.605	zielony	183,-
	912.606	brązowy	183,-

Stopery mają możliwość obrócenia o 180°, dzięki czemu można wykorzystywać obydwie strony deski.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

pujadas

Regały magazynowe 4 poziomowe



Kompletne moduły wolnostojące, liniowe, kompatybilne z pojemnikami GN 1/1, o dowolnej głębokości.
Opis i elementy patrz strona 277

Regał bazowy, głęb. 555 mm x wys. 1750 mm	Ref.	Długość [mm]	Cena netto [PLN]
	7188	715	989,-
	7189	830	1 037,-
	7190	935	1 088,-
	7191	1045	1 149,-
	7192	1155	1 226,-
	7193	1263	1 299,-
	7194	1375	1 344,-
	7195	1480	1 414,-
	7196	1590	1 466,-
	7197	1705	1 541,-
	7198	1840	1 937,-
	7199	1950	1 997,-
	7200	2060	2 058,-
	7201	2170	2 135,-
	7202	2280	2 212,-
	7203	2388	2 285,-
	7204	2496	2 359,-
	7205	2608	2 403,-
	7206	2720	2 448,-
	7207	2825	2 518,-
	7208	2930	2 589,-
	7209	3040	2 640,-
	7210	3150	2 692,-
	7211	3265	2 767,-
	7212	3380	2 841,-
	7213	3513	3 271,-
	7214	3621	3 344,-
	7215	3729	3 418,-
	7216	3841	3 462,-
	7217	3953	3 507,-
	7218	4065	3 552,-
	7219	4170	3 622,-
	7220	4275	3 692,-
	7221	4380	3 763,-
	7222	4490	3 815,-
	7223	4600	3 867,-
	7224	4710	3 919,-
	7225	4825	3 993,-
	7226	4940	4 067,-
	7227	5055	4 141,-
	7228	5186	4 567,-
	7229	5298	4 611,-
	7230	5410	4 656,-
	7231	5515	4 726,-
	7232	5620	4 796,-
	7233	5725	4 867,-
	7234	5830	4 937,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

pujadas

Regały magazynowe 4 poziomowe

Kompletne moduły narożne, kompatybilne z pojemnikami GN 1/1, o dowolnej głębokości, do zastosowania jako uzupełnienie regałów wolnostojących z poprzedniej strony.
Opis i elementy patrz strona 277

Regał dostawka, głęb. 555 mm x wys. 1750 mm	Ref.	Długość [mm]	Cena netto [PLN]
	7470	685	834,-
	7471	800	881,-
	7472	905	933,-
	7473	1015	993,-
	7474	1125	1 070,-
	7475	1233	1 144,-
	7476	1345	1 188,-
	7477	1450	1 259,-
	7478	1560	1 311,-
	7479	1675	1 385,-
	7480	1810	1 780,-
	7481	1920	1 842,-
	7482	2030	1 902,-
	7483	2140	1 979,-
	7484	2250	2 056,-
	7485	2358	2 129,-
	7486	2466	2 203,-
	7487	2578	2 247,-
	7488	2690	2 292,-
	7489	2795	2 363,-
	7490	2900	2 430,-
	7491	3010	2 485,-
	7492	3120	2 537,-
	7493	3235	2 611,-
	7494	3350	2 685,-
	7495	3483	3 115,-
	7496	3591	3 188,-
	7497	3699	3 262,-
	7498	3811	3 307,-
	7499	3923	3 351,-
	7500	4035	3 396,-
	7501	4140	3 466,-
	7502	4245	3 537,-
	7503	4350	3 607,-
	7504	4460	3 659,-
	7505	4570	3 711,-
	7506	4680	3 763,-
	7507	4795	3 837,-
	7508	4910	3 912,-
	7509	5025	3 986,-
	7510	5156	4 411,-
	7511	5268	4 455,-
	7512	5380	4 500,-
	7513	5485	4 570,-
	7514	5590	4 641,-
	7515	5695	4 711,-
	7516	5800	4 781,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

pujadas

Regały magazynowe 4 poziomowe

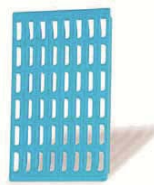
Modułowe regały magazynowe 4 poziomowe. Ramy wykonane z anodyzowanego aluminium, gwarantują odporność termiczną w zakresie od -30 do +75°C. Polietylenowe półki łatwe w montażu i czyszczeniu (możliwość mycia w zmywarkach), dopuszczone do kontaktu z żywnością. Nośność 1 poziomu do 120 kg, nośność 1 samodzielnego modułu do 300 kg. Możliwość równoległego stosowania polietylenowych półek oraz pojemników GN 1/1 o różnych głębokościach, z różnych materiałów, z pokrywkami lub bez. Modułowa konstrukcja pozwala na zabudowanie każdego pomieszczenia magazynowego lub chłodni/mroźni jednym ciągiem czteropoziomowych regałów, połączonych w jedną stabilną całość, bez wewnętrznej nogi wspornikowej w narożnikach.

Elementy regałów

Wspornik półki, polietylenowe wkłady półek	Ref.	Wymiary [mm]	Cena netto [PLN]
	7632	655	35,-
	7633	770	39,-
	7634	875	43,-
	7635	985	45,-
	7636	1095	48,-
	7637	1205	54,-
	7638	1315	58,-
	7639	1420	59,-
	7640	1530	61,-
	7641	1645	68,-
	7628	435 x 555	34,-
	7629	325 x 555	30,-

wspornik

7628



7629

Półki kompletne			
	7565	655 x 555	128,-
	7566	770 x 555	140,-
	7567	875 x 555	153,-
	7568	985 x 555	168,-
	7569	1095 x 555	187,-
	7570	1205 x 555	205,-
	7571	1315 x 555	217,-
	7572	1420 x 555	234,-
	7573	1530 x 555	247,-
	7574	1645 x 555	266,-

7586

7643

7642

Rama wspornikowa	**7586**	555 x 1750	240,-
Hak do regału narożnego	**7642**	-	14,-
Wieszak wspornika półki	**7643**	-	8,-

półka kompletna

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

MEBLE GASTRONOMICZNE

Przykładowa oferta mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej AISI 304.

Na zamówienie jesteśmy w stanie wykonać wszystkie meble o dowolnym wymiarze.

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Stół ze stali nierdzewnej z półką

PARAMETRY TECHNICZNE			
L (mm)	B (mm)	H (mm)	Cena netto [PLN]
600	600	850	725,-
800			820,-
1000			915,-
1200			1 020,-
600	700		780,-
800			875,-
1000			990,-
1200			1 095,-

Szafka ze stali nierdzewnej drzwi otwierane i półka

PARAMETRY TECHNICZNE			
L (mm)	B (mm)	H (mm)	Cena netto [PLN]
600	600	850	1 450,-
800			1 800,-
1000			1 985,-
1200			2 230,-
600	700		1 555,-
800			1 905,-
1000			2 135,-
1200			2 395,-

Stół ze stali nierdzewnej ze zlewem (prawym lub lewym) z maskownicą czołową 300 mm

PARAMETRY TECHNICZNE			
L (mm)	B (mm)	H (mm)	Cena netto [PLN]
600	600	850	1 305,-
800			1 435,-
1000			1 565,-
1200			1 705,-
600	700		1 370,-
800			1 520,-
1000			1 660,-
1200			1 800,-

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Basen ze stali nierdzewnej 1-komorowy z maskownicą czołową 300 mm

PARAMETRY TECHNICZNE			
L (mm)	**B (mm)**	**H (mm)**	**Cena netto PLN]**
700	600	300/850	1 393,-
800	700		1 490,-

Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej, drzwi otwierane

PARAMETRY TECHNICZNE			
L (mm)	**B (mm)**	**H (mm)**	**Cena netto [PLN]**
800	500	1800	3 415,-
1000			3 855,-
1200			4 305,-
800	600		3 595,-
1000			4 065,-
1200			4 550,-
800	700		3 795,-
1000			4 285,-
1200			4 790,-

Szafa wisząca ze stali nierdzewnej, drzwi otwierane

PARAMETRY TECHNICZNE			
L (mm)	**B (mm)**	**H (mm)**	**Cena netto [PLN]**
800	300	600	990,-
1000			1 115,-
1200			1 240,-
800	400		1 065,-
1000			1 200,-
1200			1 335,-

Stal nierdzewna OH18N9 / 1.4301 / AISI 304

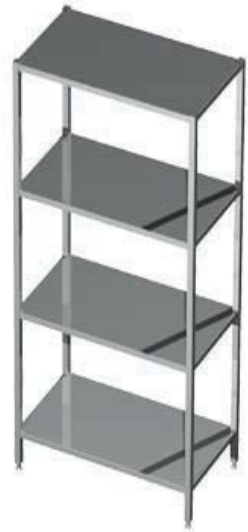
Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Szafa wisząca ze stali nierdzewnej, drzwi suwane

PARAMETRY TECHNICZNE			
L (mm)	B (mm)	H (mm)	Cena netto [PLN]
800	300	600	1 200,-
1000			1 345,-
1200			1 495,-
800	400		1 275,-
1000			1 430,-
1200			1 590,-

Regał 4-półkowy ze stali nierdzewnej

PARAMETRY TECHNICZNE			
L (mm)	B (mm)	H (mm)	Cena netto [PLN]
600	400	1800	960,-
800			1 060,-
1000			1 200,-
1200			1 345,-
600	500		1 035,-
800			1 155,-
1000			1 315,-
1200			1 480,-
600	600		1 105,-
800			1 245,-
1000			1 430,-
1200			1 615,-



Wózek kelnerski ze stali nierdzewnej

PARAMETRY TECHNICZNE			
L (mm)	B (mm)	H (mm)	Cena netto [PLN]
800	500	850/950	725,-
1000			800,-
1200			875,-
800	600		790,-
1000			885,-

Stal nierdzewna OH18N9 / 1.4301 / AISI 304

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

DR. WEIGERT

CHEMIA PROFESJONALNA

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

ŚRODKI MYJĄCE DO STOSOWANIA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH (ODKAMIENIACZ)

DR. WEIGERT

neodisher Alka 440

- płynny środek myjący do zmywarek gastronomicznych,
- klasyfikowany jako żrący,
- alkaliczny,
- do mycia zastawy stołowej, sprzętu kuchennego z porcelany, stali i tworzyw sztucznych,
- dobre działanie utleniające - usuwa osady kawy i herbaty,
- do użycia z wodą zmiękczoną,
- dozowanie (pompa dozująca): 2 – 3 ml/l.

opakowania	beczka 260 kg	kanister 25 kg	kanister 12 kg
cena netto [PLN]	4 389,48	480,66	247,75

neodisher Alka 480

- płynny środek myjący do zmywarek gastronomicznych,
- klasyfikowany jako żrący,
- alkaliczny,
- do mycia zastawy stołowej, sprzętu kuchennego z porcelany, stali i tworzyw sztucznych; nie zalecany do aluminium,
- zawiera aktywny chlor,
- dobre działanie utleniające - usuwa osady kawy i herbaty,
- nadaje się nawet do twardej wody,
- dozowanie (pompa dozująca): 2 – 3 ml/l.

opakowania	beczka 270 kg	kanister 25 kg	kanister 12 kg
cena netto [PLN]	4 051,83	426,16	226,15

ŚRODKI PŁUCZĄCE DO STOSOWANIA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH (NABŁYSZCZACZE)

neodisher GL

- płynny środek płuczący do zmywarek,
- nie klasyfikowany jako niebezpieczny,
- kwaśny,
- nadaje się do twardej wody,
- do płukania szkła, naczyń, sztućców, sprzętu kuchennego,
- dozowanie (pompa): 0,5 ml/l.

opakowania	beczka 200 kg	kanister 20 kg	kanister 10 ltr
cena netto [PLN]	3 657,90	410,81	213,85

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

ŚRODKI DO URZĄDZEŃ

DR. WEIGERT

neodisher CombiClean

- środek myjący do automatycznych systemów myjących pieców konwekcyjno – parowych,
- klasyfikowany jako żrący,
- do mycia powierzchni pieców konwekcyjno-parowych,
- nadaje się także do czyszczenia pieców, piekarników, grillów,
- usuwa przypalone tłuszcze,
- dozowanie maszynowe – według producenta pieca,
- dozowanie ręczne – 10% lub koncentrat,
- do użycia na stal nierdzewną.

opakowania	kanister 10 ltr	butelka 0,75 ltr
cena netto [PLN]	241,98	21,10

neodisher CombiDry

- środek płuczący do automatycznych systemów myjących pieców konwekcyjno – parowych,
- nie klasyfikowany jako niebezpieczny,
- do płukania powierzchni pieców konwekcyjno-parowych,
- dozowanie – według producenta pieca,
- do użycia na stal nierdzewną.

opakowania	kanister 10 ltr
cena netto [PLN]	220,60

neodisher CM P

- proszek do mycia ekspresów do kawy,
- skutecznie usuwa trudne osady kawowe , olejowe i taninę,
- szybko rozpuszczalny proszek, bez zapachu i bez smaku pomimo zawartości składnika utleniającego na bazie tlenu,
- typowe dozowanie: 5-10 g/l na cykl czyszczenia.

opakowania	pudełko 1 kg	w tabletkach, 0,4 kg
cena netto [PLN]	40,52	76,49

neodisher grill

- płynny środek czyszczący do piekarników,
- klasyfikowany jako żrący,
- do czyszczenia powierzchni piekarników, urządzeń do grilla,
- usuwa mocno przypalone tłuszcze,
- dozowanie – 10% lub koncentrat,
- temp. pracy nie może przekroczyć 70°C,
- do użycia na stal nierdzewną.

opakowania	kanister 10 l	butelka 0,75 l
cena netto [PLN]	335,40	32,83

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

INDEKS

A
automaty do kawy 82-85, 92-96
automaty do produkcji lodów 151, 154-155
automaty do wyciskania cytrusów 109

B
bary sałatkowe 43-44
blendery barowe 113-115, 122

C
chemia profesjonalna 256
cuttery-wilki 7, 8

D
deski do krojenia 248
dystrybutory zimnych napojów 110

E
ekspresy ciśnieniowe do kawy 55-56, 64-67, 70-78
ekspresy przelewowe do kawy 86-88, 97-102
emulgatory 7, 8

F
filtry do ekspresów 239
filtry do kostkarek 239
filtry do pieców konwekcyjno parowych 241
filtry uniwersalne 239
filtry do zmywarek 240
filtry do wody 238
frytownice elektryczne 34-35, 49-50, 199, 208
frytownice gazowe 36, 199, 208

G
garnki 243
GN-y pojemniki 245-246
GN-y pokrywki 247
gofrownice 27-28, 184-189, 193
grille rolkowe do hot-dogów 33
granitory 149-150
gyros grille gazowe i elektryczne 39
grille lawowe i wodne 200, 209
K
kawa mielona 96
kawa ziarnista 97
komory chłodnicze 221-223
komory mroźnicze 221-223
komory szokowe 219-220
kontakt grille 26, 51-53, 191-192
kostkarki do lodu 125-129

K
kruszarki do lodu 110, 118, 121
kuchnie (taborety) 25, 197

Ł
łuskarki do lodu 129-130

M
makaroniarki 200, 209
meble gastronomiczne 252
miksery barowe 112-115, 122
miksery blendery 112-115, 122
miksery do ciasta na pizzę 115
miksery planetarne 115, 158-161
miksery ręczne 10
miksery ręczne/ubijaczki Combi 11
miksery spiralne 170
miksery uniwersalne 119, 158-161
młynki do kawy espresso 68, 79-80, 114, 121
młynek do przypraw 114
młynki sklepowe do kawy 54, 113

N
naczynia kuchenne 243-244
naleśnikarki 29-30, 190

O
opiekacze-tostery 19-20, 47, 190

P
pakowarki próżniowe 13
pakowarki próżniowe bez komory 14
patelnie 244
perkolator 89, 99
piece do pizzy 31, 162-169, 175-181
piece konwekcyjne z nawilżaniem 59-63
piece konwekcyjne 32, 58-61
piece mikrofalowe 57
piece taśmowe do pizzy 167-168
piły do kości 154
płyty grillowe 23-24,54, 192,197-199, 206-207
płyny do zmywarek 257
podgrzewacz do bułek 33
pojemniki GN 245-246
pokrywki GN 247
podstawy pod piece konwekcyjno parowe 211
podstawy pod zmywarki 237

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

R
regały do chłodni 249-251
regały do chłodni 249-251
roboty barmańskie 120
roboty wielofunkcyjne 4
rożna elektryczne 40
rożna gazowe 41
rózgi (ubijaczki) 12

S
salamandry 37-38, 48
schładzarki szokowe 219-220
shakery 115, 121
sokowirówki 111, 112
sous-vide 15-17
stoły chłodnicze 213, 215
stoły do pizzy 214-215
szafki do podgrzewania talerzy 45
szafy chłodnicze 216-218
szafy chłodniczo-mroźnicze 218, 218
szafy mroźnicze 217
szatkownice do warzyw 3
systemy filtrujące 238
środki chemiczne 256

T
taborety kuchenne 25, 197
tarcze do szatkownic i robotów wielofunkcyjnych 5
tarka do sera 118
tostery 19-20, 47, 190
trzony kuchenne gazowe i elektryczne 63, 195-198, 201-205

U
ubijaczki (rózgi) 12
umywalka ścienna kolanowa 237
urządzenia do bitej śmietany 153-154
urządzenia do gorącej czekolady 149
urządzenia do lodów włoskich 151, 155
urządzenia do lodów tradycyjnych 154
urządzenia do napojów lodowych 150
urządzenia do sorbetów i jogurtów 149
urządzenie do tarcia sera 119

W
wałkownice 171, 183
warniki do wody 90, 103
witryny chłodnicze 42, 133-148
witryny chłodnicze samoobsługowe 144
witryny chłodnicze z podwójnym chłodzeniem 141-142
witryny grzewcze 21-22, 147
witryny neutralne 148
wyciskarki do cytrusów 107-109, 121
wytwornice do lodu 131

Z
zamrażarki szokowe 219-220
zmywarki do naczyń kuchennych 233-234
zmywarki do szkła 225, 228-229
zmywarki tunelowe 235-236
zmywarki uniwersalne 226-227, 230-232
zmywarki kapturowe 227, 231-232
zasobniki do łuskarek i wytwornic 131

NOTATKI

Varimixer BEAR

MORETTI FORNI S.P.A.

ELETTROBAR

BRAVILOR BONAMAT

MERCATUS

TELME

ANIMO

SAYL

pujadas

fiamma

SIMAG

QUALITY ESPRESSO

FUTURMAT

ROLLER GRILL INTERNATIONAL

SANTOS

GMG

sammic

smeg FOODSERVICE SOLUTIONS

CONTI ESPRESSO MACHINE

BERTO'S the best catering equipment

EUROGAST

WYŁĄCZNY PRZEDSTAWICIEL
FIRMY SAMMIC, S.L.

sammic

@eurogast EurogastPolska